



EU

**bifinett**  
EDITION



Ⓓ **Nudelmaschine KH 1177**

Bedienungsanleitung

ⒼⒷ **Noodle Machine KH 1177**

Operating Instructions

Ⓕ **Machine à pâtes KH 1177**

Mode d'emploi

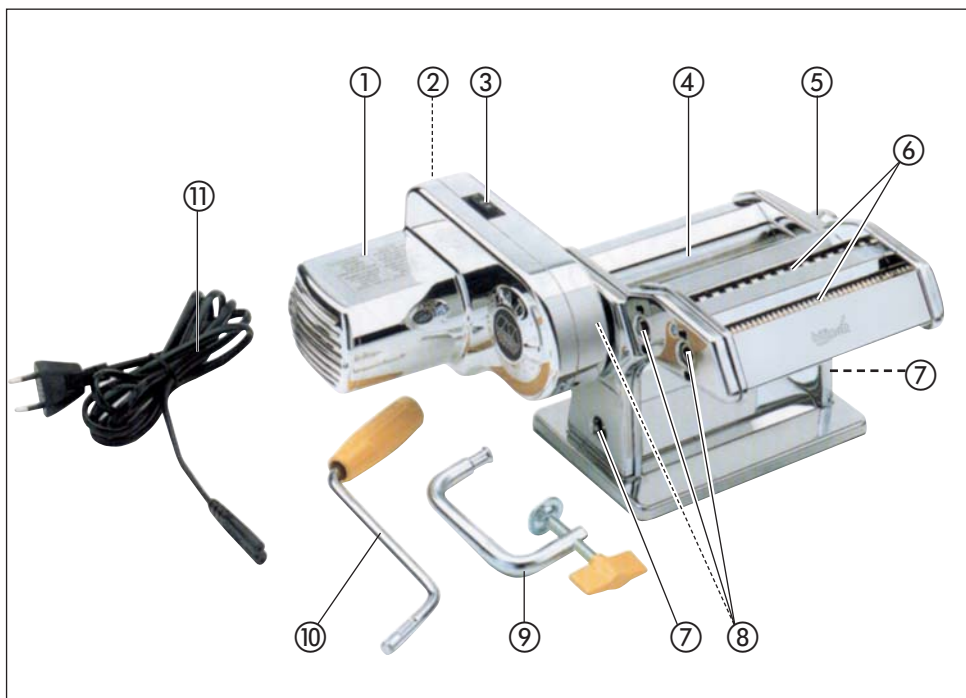
Ⓓ **Pastamachine KH 1177**

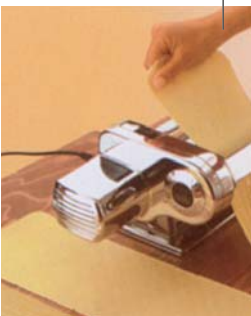
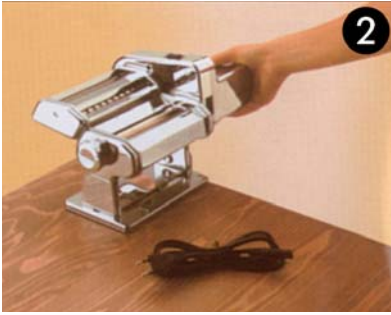
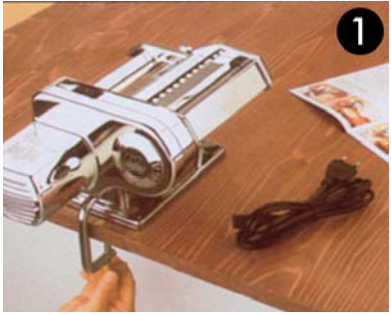
Gebraiksaanwijzing

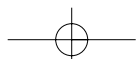
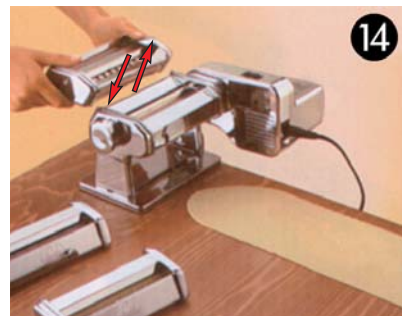
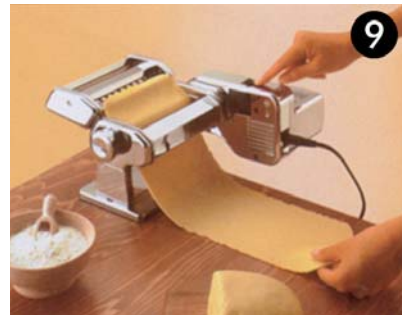
Ⓕ **Máquina de fazer massa KH 1177**

Manual de instruções











---

**Nudelmaschine KH1177**

---

<b>1. Verwendungszweck</b>	<b>4</b>
<b>2. Technische Daten</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>4. Bedienelemente</b>	<b>5</b>
<b>5. Vorbereitung der Maschine</b>	<b>5</b>
<b>6. Zubereitung des Teigs</b>	<b>6</b>
Pasta-Rezeptvorschlag für 6 Personen.	<b>6</b>
<b>7. Zubereitung der Nudeln</b>	<b>6</b>
<b>8. Reinigen / Warten der Maschine</b>	<b>8</b>
<b>9. Entsorgen</b>	<b>8</b>
<b>10. Garantie &amp; Service</b>	<b>8</b>

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.


KH 1177

## Nudelmaschine KH1177

### 1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zur Herstellung von Nudeln im häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

### 2. Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50 / 60 Hz  
 Leistungsaufnahme: 100 W  
 Schutzklasse: II,   
 KB-Zeit: 15 Minuten

### 3. Sicherheitshinweise

#### **Stromschlaggefahr!**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V~, mit 50 / 60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen den Motorblock des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Fassen Sie das Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.

- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist das Gerät vollständig stromfrei.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motor entfernen oder anbringen.

#### **Brandgefahr!**

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie die Maschine, vor allem falls diese an das Stromnetz angeschlossen ist, nie unbeaufsichtigt!
- Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, die direkter Sonnenstrahlung ausgesetzt sind. Anderenfalls kann es überhitzen und irreparabel beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu den in der Gebrauchsanleitung angeführten Zwecken und für einen Dauerbetrieb von maximal 15 Minuten. Lassen Sie das Gerät danach mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

- Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Tragen Sie keine Krawatten, Tücher oder Halsketten; binden Sie langes Haar zusammen, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

**4. Bedienelemente**

- ① Motor
- ② Anschlussbuchse für Netzleitung
- ③ Betriebsschalter (EIN I / AUS 0 / PULSE II)
- ④ Glättwalzen
- ⑤ Regler (Abstand zwischen den Glättwalzen)
- ⑥ Schneidwalzen
- ⑦ Anschlüsse Befestigungsbügel
- ⑧ Anschlüsse für Motor oder Kurbel
- ⑨ Befestigungsbügel
- ⑩ Kurbel
- ⑪ Netzleitung

**5. Vorbereitung der Maschine**

- Fixieren Sie die Nudelmaschine mit Hilfe des Befestigungsbügels ⑨ auf einer geeigneten Tischplatte (Abb. ①).
- Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist diese mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölrückstände zu entfernen.
- Um die Walzen ④ + ⑥ zu reinigen, können Sie etwas Teig durchlaufen lassen, den Sie allerdings dann entsorgen sollten.
- Um den Motor ① von der Maschine zu nehmen, muss dieser um ca. 30° nach oben gedreht und herausgezogen werden (Abb. ②).
- Um den Motor ① auf die Glättwalzen ④ zu montieren, muss dieser von oben / seitlich bei ca. 30° der Maschine genähert werden.
- Setzen Sie den Zapfen in den Anschluss ⑧ der Walzen ein (Abb. ③). Den Motor ① andrücken, bis er auf der Seite aufliegt. Den Motor ① um 30° nach unten drehen, um ihn in die Seitenöffnungen einschnappen zu lassen.

KH 1177

## 6. Zubereitung des Teigs

### Pasta-Rezeptvorschlag für 6 Personen.

**Zutaten:** 500 g Weichweizenmehl (Typ 405) und 5 Eier; die 5 Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden. Um Teigwaren "al dente" zu erhalten, müssen 250 g Weichweizenmehl (Typ 405) mit 250 g Hartweizenmehl (Typ 1050) vermischt werden.

### Nicht salzen!

- Geben Sie nun das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte (Abb. 4). Die Eier mit Hilfe einer Gabel vermischen und gut mit dem Mehl verkneten.
- ① Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank! Lassen Sie die Eier erst auf Zimmertemperatur aufwärmen.
- Den so erhaltenen Teig (Abb. 5) nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- ① Ist der Teig zu trocken, muss etwas Wasser beigemischt werden. Ist der Teig zu weich, können Sie ihn mit etwas Mehl andicken. Ein guter Teig darf keinesfalls an den Händen kleben.
- Nehmen Sie nun den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte (Abb. 6). Falls erforderlich können Sie den Teig nochmals etwas durchkneten.
- Schneiden Sie anschließend den Teig in kleine Scheiben (Abb. 7).

## 7. Zubereitung der Nudeln

- ① Alternativ können alle hier beschriebenen Arbeiten mit der Kurbel ⑩ ausgeführt werden. Achten Sie beim Einsetzen der Kurbel darauf, dass die Mitnehmer der Kurbel in den Aussparungen der Anschlüsse ⑧ sitzen.
- Ziehen Sie den Regler ⑤ der Maschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1, so dass die zwei Glättwalzen ④ vollkommen geöffnet sind (ca. 3 mm) (Abb. 8).
- Stellen Sie den Betriebsschalter ③ in die Position I, um den Motor ① zu starten und etwas Teig durch die Glättwalzen ④ laufen zu lassen (Abb. 9).
- Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestreut wird (Abb. 10).
- Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler ⑤ auf Position 2 stellen und den Teig einmal durchlaufen lassen (Abb. 11).
- Lassen Sie den Teig nun bei Reglerposition 3 - 9 solange durchlaufen, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat.
- ① Um runde Spaghetti zu erhalten, ist es ratsam bei Reglerposition 4 aufzuhören, bei anderen Nudelarten können Sie bis zur Position 9 weiterarbeiten (ca. 2 mm bei Reglerposition 9).

- Nun mit Hilfe eines Messers den geglätteten Teig in 25 cm lange Stücke schneiden.
- Befestigen Sie nun den Motor ① an den entsprechenden Walzen ④ + ⑥, um folgende Nudelarten zu erhalten:

Lasagne (Abb. ⑪): Glättwalzen / Teig bei Reglerposition 9 gewalzt

Spaghetti (Abb. ⑫): vordere Walzen / Teig bei Reglerposition 4 gewalzt

Taglierini (Abb. ⑬): vordere Walzen / Teig bei Reglerposition 9 gewalzt.

Tagliatelle (Abb. ⑭): mittlere Walzen / Teig bei Reglerposition 5 - 9 gewalzt

- Legen Sie nun die Nudeln auf ein Küchentuch und lassen Sie diese mindestens eine Stunde lang trocknen. Sie können die Teigwaren bis zu 1 - 2 Wochen aufbewahren, falls diese an einem kühlen und trockenen Ort gelagert und mit einem Küchentuch abgedeckt werden.
- Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln). Frische Nudeln sind innerhalb von 2 - 5 Minuten, je nach Dicke des Teigs, bereits fertig. Während des Kochens vorsichtig umrühren und anschließend die Nudeln absieben.

❗ Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet das, dass der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Teig etwas Mehl zu zumischen und ihn nochmals durch die Glättwalzen laufen zu lassen.

❗ Ist der Teig jedoch zu trocken und wird daher nicht von den Schneidwalzen „erfasst“, können Sie etwas Wasser hinzugeben und den Teig nochmals durch die Glättwalzen laufen lassen.

❗ Während des Gebrauchs sollten die Kanten unterhalb der Walzen ab und zu mit einem Küchentuch gereinigt werden.

KH 1177

## 8. Reinigen / Warten der Maschine

- Entfernen Sie stets erst den Motor ①, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine beginnen (verwenden Sie die Kurbel ⑩, um die Walzen zu drehen).
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motor reinigen, bzw. bevor Sie mit der Wartung der Maschine beginnen! Reinigen Sie den Motor ausschließlich mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Um das Schneidwerk der Maschine herauszunehmen, muss dieser Teil angehoben und entlang der Gleitschienen herausgezogen werden. Möchten Sie das Schneidwerk der Maschine wieder montieren (Abb. ⑭), so müssen Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Die Maschine auf keinen Fall unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen! (Abb. ⑮).
- Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb. ⑯).

**⚠** Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder ein Tuch durchlaufen lassen! Das Gerät könnte dadurch irreparabel beschädigt werden.

- Bewahren Sie die Maschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf.
- Reparaturen der elektrischen Maschinenkomponenten dürfen ausschließlich von spezialisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Pflanzenöl schmieren (Abb. ⑰).

## 9. Entsorgen



**Werfen Sie die Nudelmaschine keinesfalls in den normalen Hausmüll.**

Entsorgen Sie die Nudelmaschine KH 1177 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.

## 10. Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt Garantie.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

---

## **Noodle Machine KH1177**

---

<b>1. Intended use</b>	<b>10</b>
<b>2. Technical data</b>	<b>10</b>
<b>3. Safety instructions</b>	<b>10</b>
<b>4. Operating elements</b>	<b>11</b>
<b>5. Preparing the machine</b>	<b>11</b>
<b>6. Preparing the dough</b>	<b>12</b>
Pasta recipe suggestion for 6 persons.	<b>12</b>
<b>7. Preparing the noodles</b>	<b>12</b>
<b>8. Cleaning / maintaining the machine</b>	<b>13</b>
<b>9. Disposal</b>	<b>14</b>
<b>10. Warranty &amp; Service</b>	<b>14</b>

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Hand over the manual to anyone you pass on the appliance to.

KH 1177

## Noodle Machine KH1177

### 1. Intended use

This appliance is intended for making noodles in a household environment. It is not intended for use in commercial or industrial settings.

### 2. Technical data

Mains voltage: 220-240 V~, 50 /60 Hz  
 Power consumption: 100 W  
 Protection class: II, □  
 KB-time: 15 minutes

### 3. Safety instructions

#### **⚠ Danger of electrical shock!**

- Only connect the appliance to a prop-erly installed power socket with a mains voltage of 220-240 V~, at 50 / 60 Hz.
- In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, pull the power plug out of the power socket.
- Never immerse the motor unit of the appliance in liquid and do not allow any liquids to enter the casing of the motor unit.
- Never subject the appliance to moisture and do not use it outdoors. If liquid does enter the appliance casing, immediately pull the power plug and have the appliance repaired by a qualified technician.
- Never grip the power cord or plug with wet hands.

- Always hold the plug to pull the power cord out of the socket, do not pull on the cord itself.
- Do not kink or crush the power cord and lay the power cord so that no one will step on it or trip over it.
- If the power cord or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again.
- You may not open the motor unit casing. In such an event, safety is not guaranteed and the warranty shall become void.
- Pull the power cord after every use and before every cleaning to prevent accidental activation. The appliance is only completely without current when the power plug has been pulled out of the socket.
- Always pull the plug out of the socket before removing or attaching the motor.

#### **⚠ Fire hazard!**

- Do not use the appliance near hot surfaces.
- Never leave the machine unsupervised, particularly when it is connected to the power socket!
- Do not keep the appliance in places that are exposed to direct sunlight, as this could lead to overheating and cause irreparable damage.
- Only use the appliance for the purposes listed in the operating instructions and for a maximum duration of 15 minutes at a time. Then allow the appliance to cool down for at least 15 minutes before using it again.



**⚠ Injury hazard!**

- Always store the appliance outside the reach of children. Children may not use the appliance.
- Do not wear ties, scarves or necklaces; tie up long hair.
- Make certain that the appliance is stabile.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged. Get the appliance checked and repaired by experts, if necessary.

**4. Operating elements**

- ① Motor
- ② Connection socket for the power cord
- ③ Operating switch (ON I / OFF 0 / PULSE II)
- ④ Smoothing rollers
- ⑤ Adjustor (Distance between the smoothing rollers)
- ⑥ Cutting rollers
- ⑦ Connections for C-clamp
- ⑧ Connections for motor or crank
- ⑨ C-clamp
- ⑩ Crank
- ⑪ Power cord

**5. Preparing the machine**

- Fasten the noodle machine to a suitable table surface with the help of the C-clamp ⑨ (Fig. ①).
- When using the machine for the first time, clean it first with a dry cloth to remove any oil residue.
- To clean the rollers ④ + ⑥, you can send some dough through, but this dough should then be discarded.
- To remove the motor ① from the machine, it must be turned upward about 30° and pulled out (Fig. ②).
- To attach the motor ① to the smoothing rollers ④, it must be brought toward the machine from above at about a 30° angle.
- Insert the peg into the opening ⑧ in the rollers (Fig. ③). Press on the motor ① until it rests against the side. Turn the motor ① down by about 30° until it snaps into the side openings.

KH 1177

## 6. Preparing the dough

### Pasta recipe suggestion for 6 persons.

**Ingredients:** 500 g (~ 1 lb) soft wheat flour (type 405) and 5 eggs; the 5 eggs can also be replaced by a glass of water. To keep noodles "al dente", 250 g of soft wheat flour (type 405) must be mixed with 250 g hard wheat flour (type 1050).

### Do not salt!

- Put the flour in a bowl and the eggs in the centre (Fig. ④). Mix the eggs with a fork and work into the flour well.
- ① Do not use eggs directly from the refrigerator! Let the eggs warm to room temperature first.
- Then knead the resulting dough (Fig. ⑤) well with your hands until a uniform mass is achieved.
- ① If the dough is dry, some water must be added. If the dough is too soft, you can firm it up with some flour. A good dough should never stick to your hands.
- Take the dough out of the bowl and lay it on a lightly floured table surface (Fig. ⑥). If necessary, knead the dough again somewhat.
- Then cut the dough into small pieces (Fig. ⑦).

## 7. Preparing the noodles

- ① All the work described here can alternatively be performed with the crank ⑩. Pay heed when placing the crank that the drivers in the crank sit properly in the recesses of the connectors ⑧.
- Pull the adjustor ⑤ out of the machine and turn it to position 1 so that the two smoothing rollers ④ are completely open (approx 3 mm) (Fig. ⑧).
- Set the operating switch ③ to position I to start the motor ①, and let some dough run through the smoothing rollers ④ (Fig. ⑨).
- Repeat this process 5 - 6 times, folding the dough together and, if necessary, spreading some flour on it (Fig. ⑩).
- If the dough now has an even shape, you can set the adjustor ⑤ to position 2 and run the dough through one more time (Fig. ⑪).
- Now let the dough run through in adjustor position 3 - 9 until the dough has reached the desired thickness.
- ① To make round spaghetti, it is advisable to stop at adjustor position 4; for other noodle types you can continue to position 9 (approx. 2 mm at position 9).
- Now cut the dough into pieces 25 cm (= 10") long with a knife.
- Attach the motor ① to the corresponding rollers ④ + ⑥ to make the following noodle types:

- Lasagne (Fig. 11): Smoothing rollers / dough rolled in adjustor position 9
- Spaghetti (Fig. 12): Front rollers / dough rolled in adjustor position 4
- Taglierini (Fig. 12): Front rollers / dough rolled in adjustor position 9
- Tagliatelle (Fig. 13): Middle rollers / dough rolled in adjustor position 5 - 9

- ⓘ If the cutting rollers do not cut the dough, this means that the dough is too soft. In this case, we recommend adding some flour to the dough and running it through the smoothing rollers again.
- ⓘ However, if the dough is too dry and is not "gripped" by the cutting rollers as a result, you can add some water and run the dough through the smoothing rollers again.
- ⓘ During use, the edges beneath the rollers should be cleaned periodically with a kitchen towel.
- Then lay the noodles on a kitchen towel and let them dry for at least one hour. You can store the dough products for up to 1 - 2 weeks if they are kept in a cool and dry place and covered with a kitchen towel.
- Then place the noodles in a sufficient amount of salted, boiling water (about 4 litres per 1/2 kg of noodles). Fresh noodles are ready within 2 - 5 minutes, depending on the thickness of the dough. While cooking, stir carefully, then drain the noodles in a colander.

## 8. Cleaning / maintaining the machine

- Always remove the motor ① first before cleaning the machine (use the crank ⑩ to turn the rollers).
  - Pull the plug out of the socket before cleaning the motor or before starting maintenance on the machine! Clean the motor exclusively with a lightly moistened cloth.
  - To remove the cutting unit from the machine, lift it up and pull it out along the smoothing rails. To attach the cutting unit to the machine (Fig. 14), follow the above steps in reverse.
  - The machine must never be cleaned under flowing water or in a dishwasher! (Fig. 15).
  - To clean the machine after use, you can use a brush and a small wooden stick (Fig. 16).
- ⚠ Never clean the rollers with a knife or run a cloth through them! The appliance could be damaged beyond repair.
- After use, always store the machine and its accessories in the original packaging.
  - Repairs to the electric machine components may only be performed by specialised experts.
  - If necessary, lubricate the ends of the cutting rollers with some vegetable oil (Fig. 17).

KH 1177

---

## 9. Disposal

---



**Never throw the noodle machine into normal household waste.**

Dispose of the Noodle Machine KH 1177 through an approved waste disposal company your your community waste facility.

Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, contact your disposal facility.

---

## 10. Warranty & Service

---

Please refer to the guaranty and service conditions on the enclosed warranty card.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

---

**Machine à pâtes KH1177**

---

<b>1. Destination de l'appareil</b>	<b>16</b>
<b>2. Caractéristiques techniques</b>	<b>16</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b>	<b>16</b>
<b>4. Éléments de réglage</b>	<b>17</b>
<b>5. Préparation de la machine</b>	<b>17</b>
<b>6. Préparation de la pâte</b>	<b>18</b>
Suggestion de recette de pâtes pour 6 personnes.	<b>18</b>
<b>7. Préparation des pâtes</b>	<b>18</b>
<b>8. Nettoyage/ entretien de la machine</b>	<b>20</b>
<b>9. Mise au rebut</b>	<b>20</b>
<b>10. Garantie &amp; Service après-vente</b>	<b>20</b>

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.


KH 1177

## Machine à pâtes KH1177

### 1. Destination de l'appareil

Cet appareil est conçu pour la fabrication de pâtes pour la consommation domestique. Il n'est pas prévu pour un usage commercial ou industriel.

### 2. Caractéristiques techniques

Tension secteur: 220-240 V~,  
50 /60 Hz  
Puissance consommée: 100 W  
Classe de protection: II,   
KB-temps: 15 minutes

### 3. Consignes de sécurité

#### **Risque de choc électrique !**

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée dans les normes et alimentée par une tension secteur de 220-240 V~, à 50 / 60 Hz.
- En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise.
- Le bloc moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans un liquide et aucun liquide ne doit pénétrer dans le carter du bloc moteur.
- Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur. Dans le cas où du liquide pénétrerait dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la prise secteur et faites réparer l'appareil par un réparateur qualifié.

- Ne manipulez jamais le cordon d'alimentation et la prise les mains mouillées.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant sur la fiche sans tirer sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Ne pliez pas et n'écrasez pas le cordon d'alimentation ; disposez ce dernier de manière à éviter que quelqu'un marche dessus ou trébuche.
- Dans le cas où le cordon d'alimentation ou le bloc moteur serait endommagé, faites réparer l'appareil par un technicien avant de le réutiliser.
- Le carter du bloc moteur ne doit pas être ouvert. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- Après chaque utilisation et avant le nettoyage de l'appareil, débranchez la fiche secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle. L'appareil n'est réellement hors tension que si vous débranchez la fiche secteur de la prise.
- Débranchez systématiquement la fiche de la prise avant de déposer ou de reposer le moteur.

#### **Risque d'incendie !**

- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de surfaces brûlantes.
- Ne laissez pas la machine sans surveillance, tout particulièrement lorsqu'elle est raccordée sur le secteur.
- N'installez pas l'appareil dans un endroit directement exposé aux rayons du soleil. Il peut sinon se produire une surchauffe et l'appareil risque d'être définitivement endommagé.

- Utilisez l'appareil exclusivement pour l'usage spécifié dans le manuel d'utilisation et pendant 15 minutes maximum. Laissez ensuite refroidir l'appareil pendant 15 minutes minimum avant de le réutiliser.

### **⚠ Risque de blessures !**

- Gardez toujours l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne portez pas de cravatte, de foulard ou de bijou autour du cou ; Si vous avez les cheveux longs, attachez-les.
- Assurez-vous que l'appareil soit posé de manière sécurisée.
- Si l'appareil est tombé ou est endommagé, vous ne devez pas le remettre en fonctionnement. Faites contrôler et éventuellement réparer l'appareil par des techniciens spécialisés.

## **4. Éléments de réglage**

- ① Moteur
- ② Raccord prise pour cordon secteur
- ③ Interrupteur (MARCHE I / ARRÊT 0 / PULSATION II)
- ④ cylindres lisses
- ⑤ Bouton de réglage (Ecartement entre les rouleaux lisseurs)
- ⑥ cylindres trancheurs
- ⑦ Raccordement étrier de fixation
- ⑧ Raccordement moteur ou manivelle
- ⑨ Etrier de fixation
- ⑩ Manivelle
- ⑪ Cordon d'alimentation

## **5. Préparation de la machine**

- Fixez la machine à pâtes à l'aide de l'étrier de fixation ⑨ sur une table appropriée (fig. ①).
- Si vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec afin d'éliminer tout résidu d'huile.
- Pour nettoyer les cylindres ④ + ⑥, vous pouvez introduire un peu de pâte que vous jetterez ensuite.
- Pour déposer le moteur ① de la machine, faites-le pivoter d'environ 30° vers le haut et retirez-le (fig. ②).
- Pour monter le moteur ① sur les cylindres lisses ④, vous devez l'approcher d'en haut à environ 30° de la machine.
- Introduisez l'axe dans l'ouverture ⑧ des cylindres (fig. ③). Appuyez sur le moteur ① jusqu'à ce qu'il soit disposé sur le côté. Faites tourner le moteur ① de 30° vers le bas pour l'enclipser dans les ouvertures latérales.

KH 1177

## 6. Préparation de la pâte

**Suggestion de recette de pâtes pour 6 personnes.**

**Ingrédients :** 500 g (~ 1 lb) de farine de blé tendre (type 405) et 5 oeufs ; il est également possible de remplacer les 5 oeufs par un verre d'eau. Pour obtenir des pâtes "al dente", il est nécessaire de mélanger 250 g de farine de blé tendre (type 405) avec 250 g de farine de blé dur (type 1050).

**Ne pas saler!**

- Versez la farine dans un saladier et cassez les oeufs au centre (fig. 4). Mélangez les oeufs à l'aide d'une fourchette en les pétrissant soigneusement avec la pâte.

**i** N'utilisez pas des oeufs qui viennent d'être sortis du réfrigérateur. Réchauffez les oeufs à température ambiante.

- Bien pétrir la pâte obtenue (fig. 5) à la main jusqu'à ce que vous obteniez une masse homogène.
- i** Si la pâte est trop sèche, rajoutez un peu d'eau. Si la pâte n'est pas assez compacte, vous pouvez l'épaissir en ajoutant un peu de farine. Une bonne pâte ne doit pas coller aux mains.
- Saisissez ensuite la pâte du saladier et posez-la sur une table légèrement saupoudrée de farine (fig. 6). Si besoin, vous pouvez continuer à pétrir la pâte.
- Découpez ensuite la pâte en petits morceaux (fig. 7).

## 7. Préparation des pâtes

**i** Tous les travaux présentés ici peuvent être réalisés alternativement à l'aide de la manivelle 10. Lors de l'insertion de la manivelle, s'assurer que les doigts d'entraînement de la manivelle sont insérés dans les ouvertures des raccords 8.

- Tirez le bouton de réglage 5 de la machine et faites-le tourner jusqu'à la position 1 afin d'ouvrir complètement les deux cylindres lisses 4 (environ 3 mm) (fig. 8).
- Réglez l'interrupteur 3 sur la position I pour mettre en marche le moteur 1 et pour introduire un peu de pâte entre les cylindres lisses 4 (fig. 9).
- Répétez cette opération 5 - 6 fois en reformant la pâte et, si besoin, en saupoudrant un peu de farine (fig. 10).
- Lorsque la pâte a une forme homogène, vous pouvez régler le bouton de réglage 5 sur la position 2 et faire passer une fois la pâte (fig. 11).
- Faites passer la pâte avec le bouton de réglage en position 3 - 9 jusqu'à ce que la pâte ait l'épaisseur souhaitée.

**i** Pour obtenir des spaghettis ronds, il est recommandé d'arrêter à la position 4, pour les autres types de pâtes, vous pouvez continuer jusqu'à la position 9 (pendant 2 mm environ avec le bouton en position 9).



- Coupez ensuite la pâte à l'aide d'un couteau pour former des morceaux allongés de 25 cm (= 10").
- Fixez ensuite le moteur ① sur les cylindres ④ + ⑥ appropriés pour obtenir les types de pâtes ci-après :

Lasagnes (fig. ⑪): cylindres de polissage / pâte roulée avec le bouton en position 9

Spaghetti (fig. ⑫): cylindres avants / pâte abaissée avec le bouton en position 4

Taglierini (fig. ⑬): cylindres avants / pâte abaissée avec le bouton en position 9.

Tagliatelle (fig. ⑭): cylindres intermédiaires / pâte abaissée avec le bouton en position 5 - 9

① En cours d'utilisation, il est recommandé de nettoyer de temps à autre les bords sous les cylindres à l'aide d'une serviette de cuisine.

- Posez ensuite les pâtes sur une serviette de cuisine et laissez-les sécher pendant une heure au moins. Vous pouvez conserver la pâte pendant 1 à 2 semaines maximum, en la gardant dans un endroit frais et sec et en la recouvrant d'une serviette de cuisine.
- Versez ensuite les pâtes dans un volume suffisant d'eau chaude et salée (environ 4 litres pour 1/2 kg de pâtes). Les pâtes fraîches sont prêtes au bout de 2 - 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte. Pendant la cuisson, remuez doucement puis égouttez les pâtes.

① Dans le cas où les cylindres de coupe ne coupent pas la pâte, cela signifie que la pâte n'est pas assez ferme. Nous recommandons dans ce cas d'ajouter un peu de farine à la pâte et de la faire passer à nouveau entre les cylindres lisses.

① Si la pâte est toujours trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les cylindres de coupe, vous pouvez mélanger un peu d'eau et repasser la pâte dans les cylindres lisses.

KH 1177

## 8. Nettoyage/ entretien de la machine

- Déposez toujours le moteur ① avant de commencer à nettoyer la machine (utilisez la manivelle ⑩ pour faire tourner les cylindres).
- Débranchez la fiche de la prise avant de nettoyer le moteur ou avant de réaliser des travaux de maintenance sur la machine! Nettoyez le moteur uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humecté.
- Pour extraire les lames de la machine, cette pièce doit être levée et être retirée le long des rails. Pour monter les lames de coupe de la machine (fig. ⑭), procédez dans l'ordre inverse.
- Ne jamais nettoyer la machine sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. (fig. ⑮).
- Pour nettoyer la machine après utilisation, vous pouvez utiliser un pinceau et une petite baguette en bois (fig. ⑯).

**⚠** Ne jamais nettoyer les cylindres avec un couteau et ne passez pas de chiffon entre les cylindres. L'appareil pourrait être endommagé de manière irréparable.

- Après utilisation, conservez la machine ainsi que ses accessoires dans leur emballage d'origine.
- Les réparations des composants électriques de la machine ne doivent être réalisées que par des techniciens spécialisés.
- Si besoin, graissez les extrémités des cylindre de coupe avec un peu d'huile végétale (fig. ⑰).

## 9. Mise au rebut



**Ne jetez jamais la machine à pâtes avec les ordures ménagères normales.**

Mettez la machine à pâtes KH 1177 au rebut en la confiant à une société de mise au rebut agréée ou à votre centre communal de mise au rebut.

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doute, veuillez prendre contact avec votre centre de mise au rebut.

## 10. Garantie & Service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent sur la fiche d'accompagnement de la garantie.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

---

**Pastamachine KH1177**

---

<b>1. Gebruiksdoel</b>	<b>22</b>
<b>2. Technische gegevens</b>	<b>22</b>
<b>3. Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>22</b>
<b>4. Bedieningselementen</b>	<b>23</b>
<b>5. De machine voorbereiden</b>	<b>23</b>
<b>6. Het deeg maken</b>	<b>24</b>
Pasta-receptsuggestie voor 6 personen.	<b>24</b>
<b>7. Pasta maken</b>	<b>24</b>
<b>8. De machine schoonmaken / onderhouden</b>	<b>26</b>
<b>9. Milieuriichtlijnen</b>	<b>26</b>
<b>10. Garantie &amp; service</b>	<b>26</b>

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KH 1177

## Pastamachine KH1177

### 1. Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het maken van pasta in het huishouden. Het is niet bestemd voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

### 2. Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V~, 50 /60 Hz
Vermogen:	100 W
Beveiligingsklasse:	II, <input type="checkbox"/>
KB-tijd:	15 minuten

### 3. Veiligheidsvoorschriften

#### **⚠ Gevaar voor elektrische schok!**

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een net-spanning van 220-240 V~, 50 / 60 Hz.
- Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de apparaatbehuizing komen, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat nakijken door deskundig personeel.
- Raak het netsnoer en de stekker nooit met natte handen aan.
- Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet en leid het netsnoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Wanneer het netsnoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door deskundig personeel laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt.
- De behuizing van het motorblok mag niet worden geopend. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Haal na elk gebruik en voorafgaand aan het schoonmaken de stekker uit het stopcontact om onbedoeld inschakelen te voorkomen. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het apparaat volledig stroomvrij.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de motor verwijdert of plaatst.

#### **⚠ Brandgevaar!**

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken.
- Laat de machine nooit zonder toezicht, vooral niet als deze is aangesloten op de netstroom!

- Zet het apparaat niet op plaatsen waar het blootstaat aan rechtstreeks zonlicht. Anders kan het oververhit raken en onherstelbaar beschadigd raken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing genoemde doeleinden en voor een continu bedrijf van maximaal 15 minuten. Laat het apparaat daarna minstens 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

### **⚠ Letselgevaar!**

- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- Draag geen stropdas, sjaal of halsketting; bind lang haar bijeen.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- In het geval dat het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet verder gebruiken. Laat het apparaat door gekwalificeerd en deskundig personeel nakijken en zo nodig repareren.

## **4. Bedieningselementen**

- ① Motor
- ② Aansluiting voor netsnoer
- ③ Aan/uit-knop (AAN I / UIT 0 / PULS II)
- ④ Platwalsen
- ⑤ Regelaar (Afstand tussen de gladmaakrollen)
- ⑥ Snijwalsen
- ⑦ Aansluitingen bevestigingsbeugel
- ⑧ Aansluitingen voor motor of zwengel
- ⑨ Bevestigingsbeugel
- ⑩ Zwengel
- ⑪ Netsnoer

## **5. De machine voorbereiden**

- Maak de pastamachine met de bevestigingsbeugel ⑨ vast op een geschikt werkblad (afb. ①).
- Als de machine voor het eerst wordt gebruikt, maakt u deze schoon met een droge doek om eventuele olie-resten te verwijderen.
- Om de walsen ④ + ⑥ te reinigen, kunt u wat deeg laten doorlopen, dat u daarna wel moet weggoeien.
- Om de motor ① van de machine te nemen, draait u deze onder een hoek van ca. 30° naar boven en trekt u hem uit de machine (afb. ②).
- Om de motor ① op de platwalsen ④ te bevestigen, moet deze van boven onder een hoek van ca. 30° van de machine worden ingebracht.
- Plaats de pennen in de openingen ⑧ van de walsen (afb. ③). Druk de motor ① aan tot deze op de zijkant rust. Draai de motor ① onder een hoek van 30° omlaag om deze in de openingen aan de zijkant te laten vallen.

KH 1177

## 6. Het deeg maken

### Pasta-receptsuggestie voor 6 personen.

**Ingrediënten:** 500 g (~ 1 lb) meel van zachte tarwe (type 405) en 5 eieren; de 5 eieren kunnen ook worden vervangen door een glas water. Voor deegwaren "al dente" mengt u 250 g meel van zachte tarwe (type 405) met 250 g meel van harde tarwe (type 1050).

### Geen zout toevoegen!

- Doe het meel in een schaal en voeg de eieren in het midden toe (afb. 4). Klop de eieren met een vork door het meel en meng ze volledig door het meel.
- ⓘ Gebruik geen eieren die net uit de koelkast komen! Laat de eieren eerst op kamertemperatuur komen.
- Kneed het gemaakte deeg (afb. 5) grondig met de handen, tot er een gelijkmatige massa ontstaat.
- ⓘ Als het deeg te droog is, voegt u een beetje water toe. Als het deeg te zacht is, kunt u het met wat meel dikker maken. Een goed deeg mag nooit aan de handen blijven plakken.
- Neem het deeg uit de schaal en leg het op een werkblad dat met meel is bestoven (afb. 6). Indien nodig kunt u het deeg nog een keer kneden.
- Snijd het deeg daarna in kleine stukken (afb. 7).

## 7. Pasta maken

- ⓘ Alle hier beschreven handelingen kunnen ook worden uitgevoerd met de zwengel 10. Verzekert bij het gebruik van de slinger dat de meemers van de slinger in de uitsparingen van de aansluitingen 8 zitten.
- Trek de regelaar 5 van de machine uit en draai deze naar stand 1, zodat de twee platwalsen 4 helemaal geopend zijn (ong. 3 mm) (afb. 8).
- Zet de aan/uit-knop 3 op stand I om de motor 1 te starten en een beetje deeg door de platwalsen 4 te laten lopen (afb. 9).
- Herhaal deze procedure 5 - 6 keer, waarbij u het deeg neerlegt en zo nodig met een beetje meel bestrooit (afb. 10).
- Als het deeg een gelijkmatige vorm heeft, kunt u de regelaar 5 op stand 2 zetten en het deeg één keer laten doorlopen (afb. 11).
- Laat het deeg op regelaarstand 3 - 9 doorlopen tot het de gewenste dikte heeft bereikt.
- ⓘ Voor ronde spaghetti verdient het aanbeveling bij regelaarstand 4 op te houden. Bij andere pastasoorten kunt u doorgaan tot stand 9 (ca. 2 mm bij regelaarstand 9).

- Snijd met een mes het deeg in stukken van 25 cm lang.
- Bevestig de motor ① op de gewenste walsen ④ + ⑥ voor de volgende pasta soorten:

Lasagne (Afb. ⑪): glad rollen / deeg bij regelaarpositie 9 gerold

Spaghetti (afb. ⑫): voorste walsen / deeg gewalst op regelaarstand 4

Taglierini (afb. ⑫): voorste walsen / deeg gewalst op regelaarstand 9

Tagliatelle (afb. ⑬): middelste walsen / deeg gewalst op regelaarstand 5 - 9

① Tijdens het gebruik dient u de randen onder de walsen af en toe schoon te maken met een theedoek.

• Leg de pasta op een theedoek en laat deze minstens een uur lang drogen. U kunt de deegwaren 1 tot 2 weken bewaren, mits u ze op een koele en droge plaats bewaart, afgedekt met een theedoek.

• Doe de pasta in ruim kokend water waaraan zout is toegevoegd (ca. 4 liter per 1/2 kg pasta). Verse pasta is reeds na 2 - 5 minuten gaar, afhankelijk van de dikte van het deeg. Roer de pasta tijdens het koken voorzichtig en giet de pasta na het koken af.

① Als de snijwalsen het deeg niet snijden, is het deeg te zacht. In dat geval kunt u het beste een beetje meel toevoegen en het deeg opnieuw door de platwalsen laten lopen.

① Is het deeg echter te droog en wordt het daardoor niet door de snijwalsen "gepakt", dan kunt u een beetje water toevoegen en het deeg opnieuw door de platwalsen laten lopen.

KH 1177

## 8. De machine schoonmaken / onderhouden

- Verwijder altijd eerst de motor ① voordat u de machine gaat schoonmaken (gebruik de zwengel ⑩ om de walsen te draaien).
- Haal de stekker uit het stopcontact resp. voordat u met het onderhoud van de machine begint! Reinig de motor uitsluitend met een lichtjes bevochtigde doek.
- Om het snijwerk uit de machine te halen, tilt u dit onderdeel omhoog en trekt u het langs de geleiders naar buiten. Om het snijwerk in de machine te bevestigen (afb. ⑭), gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.
- Maak de machine in geen geval schoon onder stromend water of in de vaatwasser! (afb. ⑮).
- Om de machine na gebruik schoon te maken, kunt u een kwastje en een klein houtstaafje gebruiken (afb. ⑯).

**⚠** Maak de walsen in geen geval schoon met een mes en laat geen doek door de walsen lopen! Het toestel zou onherstelbaar beschadigd kunnen worden.

- Berg de machine en de accessoires na gebruik altijd op in de originele verpakking.
- Reparaties van de elektrische onderdelen van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd vakpersoneel.
- Smeer indien nodig de uiteinden van de snijwalsen met een beetje plantaardige olie (afb. ⑰).

## 9. Milieurichtlijnen



**Deponeer de pastamachine in geen geval bij het normale huisvuil.**

Voer de pastamachine KH 1177 af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereinigingsdienst. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.

## 10. Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de afzonderlijke garantietaal.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
44867 Bochum (Germany)  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



---

## **Máquina de fazer massa KH1177**

---

<b>1. Finalidade</b>	<b>28</b>
<b>2. Dados técnicos</b>	<b>28</b>
<b>3. Indicações de segurança</b>	<b>28</b>
<b>4. Elementos de comando</b>	<b>29</b>
<b>5. Preparação da máquina</b>	<b>29</b>
<b>6. Preparação da mistura para massa</b>	<b>30</b>
Sugestões de receitas de misturas para massas para 6 pessoas.	<b>30</b>
<b>7. Preparação de massa</b>	<b>30</b>
<b>8. Limpeza / Manutenção da máquina</b>	<b>32</b>
<b>9. Eliminação</b>	<b>32</b>
<b>10. Garantia &amp; Assistência</b>	<b>32</b>

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue também o manual.

KH 1177

## Máquina de fazer massa KH1177

### 1. Finalidade

Este aparelho é concebido para a preparação de massa a nível doméstico. Não é concebido para a utilização em áreas comerciais e industriais.

### 2. Dados técnicos

Tensão de rede:	220-240 V~, 50 /60 Hz
Consumo de energia:	100 W
Classe de protecção:	II, □
Tempo de funcionamento descontinuo:	15 minutos

### 3. Indicações de segurança

#### **⚠ Perigo de choque eléctrico!**

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada com uma tensão de rede de 220-240 V~ com 50 / 60 Hz.
- Em caso de avarias de funcionamento e antes de limpar o aparelho retire a ficha de rede da tomada.
- Não deve penetrar líquidos no interior do bloco, nem este deve ser mergulhado em qualquer tipo de líquido.
- Não pode expor o aparelho à humidade nem utilizá-lo ao ar livre. Caso entre algum líquido para ao interior do aparelho, retire imediatamente a ficha de rede e entregue-o a um técnico para reparação.

- Nunca pegue no cabo e na ficha de rede com as mãos molhadas.
- Retire sempre o cabo de rede da tomada puxando pela ficha e não pelo cabo.
- Não dobre ou esmague o cabo de rede, nem o coloque de tal forma a tropeçarem ou calcarem o mesmo.
- Se o cabo de rede ou bloco do motor estiverem danificados o aparelho deve ser reparado por um técnico antes de utilizá-lo novamente.
- Não pode abrir a caixa do bloco do motor. Nesse caso a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- Após cada utilização e antes de cada limpeza retire a ficha de rede para evitar uma ligação involuntária do aparelho. Apenas se retirar a ficha de rede da tomada é que o aparelho encontra-se completamente sem corrente.
- Retire sempre a ficha de rede da tomada antes de retirar ou de colocar o motor.

#### **⚠ Perigo de incêndio!**

- Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes.
- Nunca deixe a máquina sem vigilância especialmente se estiver ligada à corrente!
- Não coloque o aparelho em locais em que fique sujeito à exposição directa de raios solares. Caso contrário pode sobreaquecer e ficar irreparavelmente danificado.
- Utilize o aparelho unicamente para os efeitos mencionados no manual de instruções e durante 15 minutos no máximo. Depois deixe o aparelho arrefecer no mínimo 15 minutos antes de o utilizar novamente.

**⚠ Perigo de ferimentos!**

- Guarde o aparelho sempre fora do alcance das crianças. O aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Não use gravatas, lenços ou fios ao pescoço ; o cabelo comprido deve ser preso.
- O aparelho deve encontrar-se sobre uma base segura.
- Caso o aparelho tenha caído ou se encontre danificado, não o deve voltar a colocar em funcionamento. O aparelho só deve ser verificado por pessoal técnico qualificado e, se necessário, reparado pelos mesmos.

**4. Elementos de comando**

- ① Motor
- ② Tomada de ligação para cabo de rede
- ③ Interruptor de funcionamento (LIGAR I / DESLIGAR 0 / PULSE II)
- ④ Cilindros de alisamento
- ⑤ Regulador (Distância entre os cilindros lisos)
- ⑥ Cilindros de corte
- ⑦ Ligações do arco de fixação
- ⑧ Ligações para o motor ou manivela
- ⑨ Arco de fixação
- ⑩ Manivela
- ⑪ Cabo de rede

**5. Preparação da máquina**

- Fixe a máquina de fazer massa com ajuda do arco de fixação ⑨ a uma mesa apropriada (fig. ①).
- Se a máquina for utilizada pela primeira vez, esta deve ser limpa com um pano seco para remover todos os resíduos de óleo.
- Para limpar os cilindros ④ + ⑥ deixe passar um pouco de mistura para massa pelos mesmos, depois deve deitar a mistura fora.
- Para retirar o motor ① da máquina, este deve ser rodado aproximadamente 30° para cima e puxado para fora (fig. ②).
- Para montar o motor ① em cima dos cilindros de alisamento ④, este tem ser aproximado, na parte de cima, a aprox. 30° da máquina.
- Coloque a espiga na abertura ⑧ dos cilindros (fig. ③). Pressionar o motor ① até que este se encontre de lado. Rodar o motor ① em aprox. 30° para baixo para o deixar encaixar nas aberturas laterais.

KH 1177

## 6. Preparação da mistura para massa

**Sugestões de receitas de misturas para massas para 6 pessoas.**

**Ingredientes:** 500 g (~ 1 lb) Farinha de trigo mole (tipo 405) e 5 ovos; os 5 ovos também podem ser substituídos por um copo de água. Para obter uma preparação de mistura para massa "al dente" deve misturar 250 g de farinha de trigo mole (tipo 405) com 250 g de farinha de trigo duro (tipo 1050).

**Não é necessário sal!**

- Coloque agora a farinha num recipiente e os ovos no centro (fig. 4). Misturar os ovos com ajuda de um garfo e amassar juntamente com a farinha.

ⓘ Não utilize ovos directamente do frigorífico! Deixe os ovos atingir a temperatura ambiente.

- A mistura para a mistura para massa preparada (fig. 5) deve agora ser amassada com as mãos, até esta ficar consistente.
- ⓘ Se a mistura para massa estiver demasiada seca deve juntar-lhe um pouco de água. Se a mistura para massa estiver demasiada mole deve adicionar-lhe um pouco de farinha. Uma boa mistura para massa nunca deve ficar colada às mãos.
- Retire a mistura para massa do recipiente e coloque-a em cima de uma mesa com um pouco de farinha (fig. 6). Caso necessário pode amassar o preparado mais um pouco.
- De seguida corte a mistura para massa em pequenos pedaços (fig. 7).

## 7. Preparação de massa

ⓘ Todos os trabalhos aqui descritos podem ser efectuados alternativa-mente com a manivela 10. Ao utilizar a manivela, preste atenção para que o dispositivo de arrastamento da manivela se encontre nas ranhuras das ligações 8.

- Retire o regulador 5 da máquina e rode-o para a posição 1, de forma a que os cilindros de alisamento 4 fiquem completamente abertos (em aprox. 3 mm) (fig. 8).
- Coloque o interruptor de funcionamento 3 na posição I para o motor 1 arrancar e passe um pouco de mistura para massa pelos cilindros de alisamento 4 (fig. 9).
- Repita este procedimento 5 a 6 vezes, unindo a mistura para massa e, se necessário, polvilhe com um pouco de farinha (fig. 10).
- Se a mistura para massa agora estiver uniforme pode rodar o regulador 5 para a posição 2 e passá-la uma vez pelos cilindros (fig. 11).
- Deixe passar a mistura para massa agora na posição do regulador 3 a 9 até que alcance a espessura desejada da mistura.
- ⓘ Para obter espaguete redonda, é conveniente ficar pela posição do regulador 4, nos outros tipos de massa pode continuar até à posição 9 (aprox. 2 mm na posição do regulador 9).

- Agora com ajuda de uma faca corte a mistura para massa em tiras compridas de 25 cm (= 10").
- Fixe agora o motor ① aos respectivos cilindros ④ + ⑥ para obter os seguintes tipos de massas:

Lasanha (fig. ⑪): Cilindros lisos / massa na posição do regulador 9 laminada

Espaguete (fig. ⑫): cilindros dianteiros / mistura para massa enrolada na posição do regulador 4

Taglierini (fig. ⑬): cilindros dianteiros / mistura para massa enrolada na posição do regulador 9 .

Tagliatelle (fig. ⑭): cilindros centrais / mistura para massa enrolada na posição do regulador 5 - 9

① As arestas por baixo dos cilindros devem ser limpos de vez em quando com um pano de cozinha durante o funcionamento.

- Coloque a massa num pano de cozinha e deixe-a secar no mínimo durante uma hora. Pode guardar a mistura para massa 1 a 2 semanas, num local fresco e seco, coberta com um pano de cozinha.
- Introduza a massa em quantidade suficiente de água a ferver com sal (aprox. 4 litros por 1/2 kg de massa). A massa fresca fica pronta em 2 a 5 minutos, dependendo da espessura da mistura. Durante a cozedura mexer cuidadosamente e de seguida escoar a massa.

① Caso os cilindros de corte não cortar a mistura para massa, significa que a mistura está demasiada mole. Neste caso recomendamos acrescentar um pouco de farinha à mistura para massa e passá-la novamente pelos cilindros de alisamento.

① Se a mistura para massa estiver seca e por isso, não for "apanhada" pelos cilindros de corte, pode acrescentar um pouco de água e passar a mistura para massa novamente pelos cilindros de alisamento.

KH 1177

## 8. Limpeza / Manutenção da máquina

- Retire sempre o motor ① antes de iniciar a limpeza da máquina (utilize a manivela ⑩ para rodar os cilindros).
- Retire a ficha da tomada antes de limpar o motor, ou antes de iniciar a manutenção da máquina! Limpe o motor exclusivamente com um pano ligeiramente humedecido.
- Para retirar a ferramenta de corte, esta deve ser levantada e puxada ao longo das guias de deslize. Se pretender montar a ferramenta de corte da máquina (fig. ⑭) deve proceder na sequência contrária.
- A máquina não deve ser passada por água corrente ou lavada na máquina de lavar loiça! (fig. ⑮).
- Para limpar a máquina depois da utilização, pode utilizar um pincel e um instrumento pequeno bicudo em madeira (fig. ⑯).

**⚠** Nunca limpe os cilindros com uma faca, nem passe um pano pelos mesmos! O aparelho poderá ficar danificado de forma irreversível.

- Guarde sempre a máquina e os seus acessórios na sua embalagem de origem após a utilização.
- Reparações dos componentes eléctricos da máquina podem ser efectuadas unicamente por técnicos especializados.
- Caso necessário, lubrifique os cilindros de corte com um pouco de óleo vegetal (fig. ⑰).

## 9. Eliminação



**Não deite a máquina de fazer massa no lixo doméstico.**

Elimine a máquina de fazer massa KH 1177 num posto adequado para reciclagem ou junto das suas instalações municipais para reciclagem. Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com as instalações de reciclagem.

## 10. Garantia & Assistência

As condições de garantia e o endereço da assistência técnica podem ser obtidas através folha da garantia.

Kompernaß GmbH  
Burgstrasse 21  
44867 Bochum  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)