

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Pasta-Aufsatz (D)

Instructions for use Pasta attachment (GB)

Mode d'emploi Accessoire pour pâtes fraîches (F)

Gebruiksaanwijzing Pasta hulpstuk (NL)

Instrucciones de uso Accesorio para pasta (E)

Manuale d'uso Accessorio per pasta (I)

Brugsanvisning Pastatilbehør (DK)

Bruksanvisning Pastatillbehör (S)

Käyttöohje Pastakone (FIN)

Instrukcja obsługi Przystawka do robienia makaronu (PL)

Οδηγίες χρήσεως Εξάρτημα ζυμαρικών (GR)

Руководство по эксплуатации Насадка для формования макаронных изделий (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

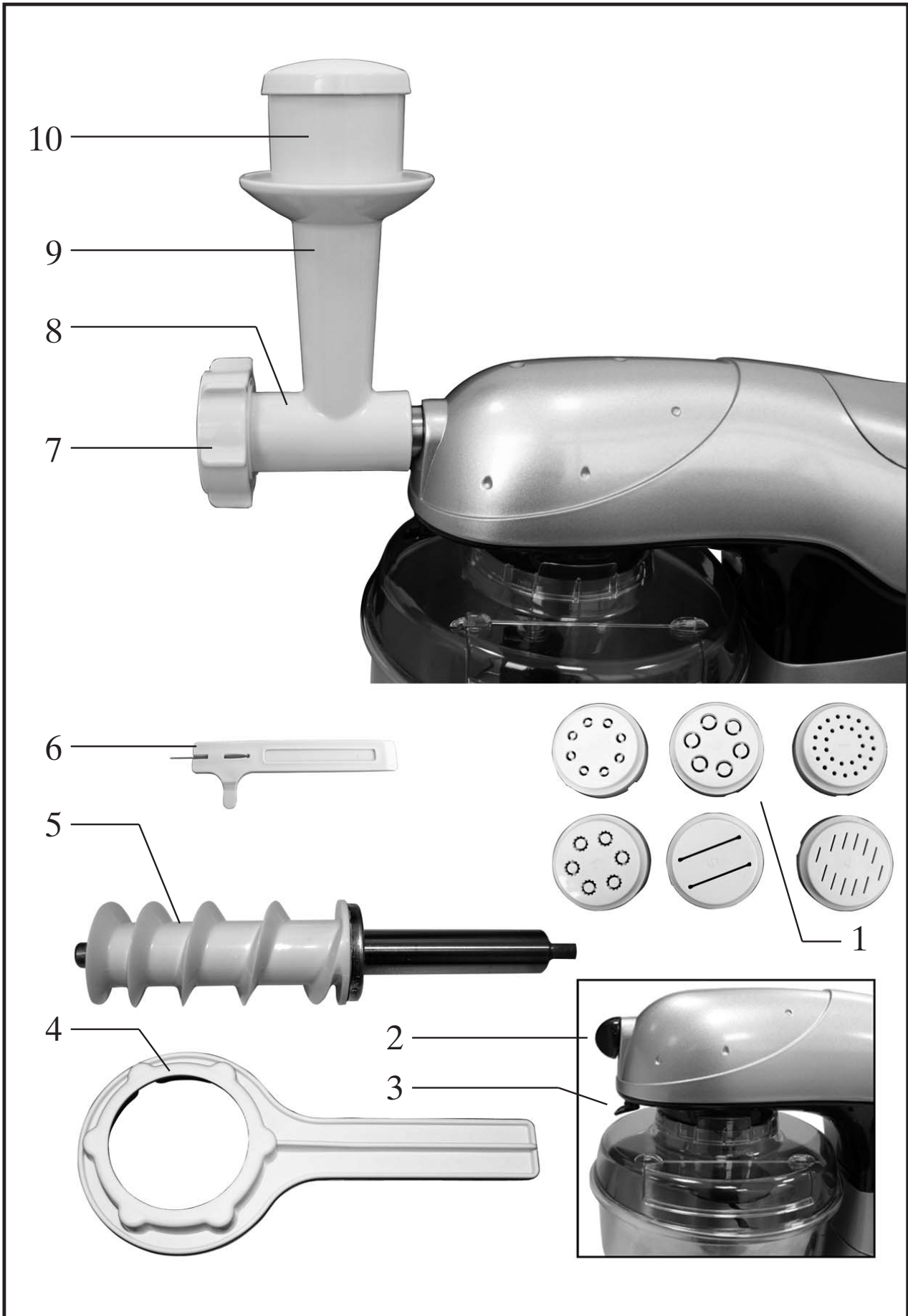
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



D

Pasta-Aufsatz

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Aufbau

1. 6 Formdüsen
2. Abdeckung
3. Verriegelungsschieber
4. Griff zum Auf- bzw. Abschrauben des Verschlussringes
5. Schnecke
6. Reinigungswerkzeug
7. Verschlussring
8. Schneckengehäuse
9. Einfüllstutzen
10. Stopfer

Sicherheitshinweise

- Den Pasta-Aufsatz nur in Verbindung mit der Küchenmaschine Typ 3882 verwenden. Es gelten deshalb auch die Sicherheitshinweise für Typ 3882.
- Wenn Sie den Pasta-Aufsatz verwenden, muss auch die Rührschüssel und der Spritzschutzdeckel montiert sein, da sich das Rührwerk mitdreht.
- Vermeiden Sie bei Verstopfung den Teig mit Gewalt durch die Öffnung zu drücken.
- Nudelteige, die zu trocken oder zu schnell durch den Vorsatz geführt werden, können Ihren Pasta-Aufsatz und/oder den Mixer beschädigen.
- Beim Nachschieben immer nur den Stopfer benutzen. **Niemals mit der Hand** oder anderen Gegenständen nachschieben.
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!
- **Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein:**
 - bevor Sie Zubehör montieren,

wechsell oder entfernen oder
- das Gerät reinigen.

Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten.

- Das Gerät darf nur mit dem beigelegtem Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Pasta-Aufsatz vor der ersten Inbetriebnahme wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Bedienung

Allgemein

- Damit sich die Nudel leichter herstellen lassen, legen Sie die Teile des Vorsatzes zum Erwärmen in heißes Wasser und trocknen Sie diese dann gut ab.
- Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus, warten Sie den Motorstillstand ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehöerteile wechseln oder entfernen.

Inbetriebnahme

- Schnecke in das Schneckengehäuse schieben.
- Formdüse so vor das Schneckengehäuse setzen, dass die Aussparung des Einsatzes in die Aussparung im Schneckengehäuse passt.
- Verschlussring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben.

Schneckengehäuse wie folgt am Grundgerät montieren:

- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Abdeckung abnehmen.
- Verriegelungsschieber nach unten drücken und Schneckengehäuse durch leichte Drehungen passend auf die Achse in die Öffnung am Grundgerät

- einsetzen.
- Wenn der Einfüllstutzen nach oben zeigt, den Verriegelungsschieber loslassen. Das Schneckengehäuse ist ordnungsgemäß eingesetzt und verriegelt, wenn es sich nicht mehr herausziehen lässt.
 - Netzstecker in eine Steckdose stecken.
 - Drehen Sie den Reglerknopf in die gewünschte Drehzahlstufe zwischen **1** und **3**.
 - Geben Sie kleine Teilmengen in den Trichter und drücken Sie ihn vorsichtig mit dem Stopfer in das Schneckengehäuse. Warten Sie bis die Schnecke frei ist bevor Sie weiteren Teig zugeben
 - Verwenden Sie nur den Stopfer zum Nachschieben.
 - Zum Auswechseln der Formdüsen entfernen Sie den Verschlussring und schalten kurz auf Stufe 1, damit die Formdüse rausgedrückt wird. Entfernen Sie die Düse und sichtbare Pastareste. Setzen Sie die gewünschte Formdüse ein und schrauben den Verschlussring auf.
 - Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Verriegelungsschieber nach unten drücken und Schneckengehäuse aus der Öffnung nehmen.
 - Verriegelungsschieber nach unten drücken und Abdeckung in die Öffnung setzen, sodass der Stift des Verriegelungsschiebers im Loch der Abdeckung steckt.
 - Reinigen Sie **sofort** alle Zubehörteile gründlich wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Schneckengehäuse und die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort

reinigen, weil der Pastateig sonst antrocknet und sich nur extrem schwer entfernen lässt. Entfernen Sie mit Hilfe des Reinigungswerkzeugs alle Pastareste und spülen die Teile mit heißem Wasser unter Zugabe von Spülmittel ab.

Rezept für einfachen Nudelteig

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 2-3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

- Mit der Küchenmaschine Teig kneten; in Frischhaltefolie packen und 30 Min. bei Zimmertemperatur liegen lassen.
- Nudel am besten frisch verarbeiten.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas,

Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Pasta attachment

Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Familiarisation

1. 6 perforated shape-selection discs
2. Cover
3. Slide lock
4. Locking-ring tool
5. Worm drive
6. Cleaning tool
7. Threaded locking ring
8. Worm-drive housing
9. Feeder chute
10. Pestle

Important safety instructions

- The pasta attachment must only be used with food processor model KM3882, whose safety instructions also apply here.
- When using the pasta attachment, the blender bowl and the splash-proof lid must be fitted, as the drive head mounting rotates during operation.
- Should the feeder chute become blocked, do not use force to push the dough down the chute.
- Using very dry pasta dough, or pushing the dough through the shape-selection discs with too much force, may result in damage to the pasta attachment and/or blender mechanism.
- For safety reasons, use the pestle at all times when adding food into the feeder chute. **Never use your hands (or objects of any kind).**
- Do not touch any moving parts during operation, as this can be extremely dangerous.
- **Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket:**
 - before adding, changing or removing any attachments, or
 - before the appliance is cleaned.

After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill.

- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.

Before using for the first time

Before the pasta attachment is used for the first time, it should be thoroughly cleaned as described in the section *General care and cleaning*.

Use

General information

- To facilitate pasta making, it is advisable to pre-warm (in hot water) the parts to be used, drying them thoroughly before use.
- Always fit the required attachment before use.
- Always switch the appliance off after use, and wait until the motor has come to a complete standstill. Remove the plug from the wall socket before any attachments are removed or added.

Operation

- Slide the worm drive into its housing.
- Fit the shape-selection disc in front of the worm-drive housing in such a way, that the protruding lugs on the disc are correctly aligned with the corresponding recesses in the housing.
- Fit and hand-tighten the locking-ring by turning it clockwise using the special tool provided.

Mounting the worm drive to the main unit:

- Press down the slide lock and remove the cover.
- Press down the slide lock again and fit the housing onto the shaft in the drive unit by turning it slightly.
- Release the slide lock once the feeder chute is vertical. The housing is correctly fitted and locked when it cannot be

removed by pulling outwards.

- Insert the plug into the wall socket.
- Turn the rotary control knob to the required speed setting between **1** and **3**.
- Place only small amounts of dough in the feeder chute and use the pestle to press it gently down into the worm-drive housing. Always wait until the last portion has been processed before re-loading the feeder chute.
- For safety reasons, use the pestle at all times when adding food into the feeder chute.
- To change a disc, first remove the locking ring and then set the control knob briefly to **1**; the disc is now pushed out. Take off the disc and remove any visible dough residue.
Insert the desired disc and re-fit and tighten the locking-ring.
- After use, switch the appliance off and remove the plug from the wall outlet.
- Press down the slide lock and remove the worm drive housing from the main unit.
- Press down the slide lock and replace the cover in such a way that the pin of the slide lock protrudes into the opening in the cover.
- **Immediately after use**, all attachments and accessories must be thoroughly cleaned as described in the section **General care and cleaning**.

General care and cleaning

- Turn off the unit after use, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions for cleaning.
- Pasta dough is difficult to remove once dried; the worm-drive housing and attachments should therefore be cleaned immediately after use. Use the cleaning tool to remove any dough residue and thoroughly wash all parts in hot soapy water.

Recipe for simple pasta dough

Ingredients:

- 300 g flour
- 3 eggs
- 1 tsp salt
- 2-3 tbs olive oil

Preparation:

- Use the food processor to knead the dough; place the dough in plastic wrap and let it sit for about 30 minutes at room temperature.
- Pasta dough is best processed while fresh.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

ⓕ Accessoire pour pâtes fraîches

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. 6 grilles perforées
2. Capot
3. Bouton de verrouillage
4. Clé de serrage
5. Vis sans-fin
6. Outil de nettoyage
7. Bague de serrage
8. Carter de vis sans-fin
9. Goulotte
10. Pilon

Importantes consignes de sécurité

- L'accessoire pour pâtes fraîches est utilisable uniquement avec le robot modèle KM3882, dont les consignes de sécurité s'appliquent également ici.
- Lorsque vous utilisez l'accessoire pour pâtes fraîches, veillez à ce que le bol mixeur et le couvercle anti-éclaboussures soit installés car la tête d'entraînement du robot tourne pendant l'opération.
- En cas d'obstruction de la goulotte, ne pas forcer la pâte vers la sortie. Et en aucun cas ne mettez vos mains dans l'appareil.
- L'utilisation d'une pâte trop sèche ou le fait de forcer la pâte à travers la grille peut endommager l'appareil et/ou le mécanisme du robot ménager.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours le pilon pour remplir d'aliments la goulotte. **N'utilisez jamais les mains (ou d'autres objets).**
- Ne touchez jamais les parties en mouvement. Il y a risque d'accident!
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale :**
 - avant d'ajouter, de changer ou de retirer tout accessoire, ou

- avant le nettoyage.

Attendez toujours, après avoir éteint l'appareil, que le moteur se soit complètement arrêté.

- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine et selon l'usage décrit dans ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'accessoire pour pâtes fraîches pour la première fois, nettoyez-le soigneusement comme indiqué à la rubrique *Entretien et Nettoyage en Général*.

Fonctionnement

Informations générales

- Afin de faciliter le travail, nous vous conseillons de préchauffer (dans de l'eau chaude) les accessoires et de les sécher soigneusement avant de les utiliser.
- Attachez toujours l'accessoire requis avant la mise en service.
- Éteignez toujours l'appareil à la fin de chaque utilisation et attendez que le moteur cesse de tourner complètement. Débranchez la fiche de la prise murale avant de retirer ou d'ajouter les accessoires.

Fonctionnement

- Insérez la vis sans-fin dans son carter.
- Installez la grille requise à l'embouchure du carter de vis sans-fin de façon à ce que les ergots de la grille correspondent aux encoches du carter.
- Mettez en place la bague de serrage puis, avec la clé fournie, serrez-la à la main dans le sens des aiguilles d'une montre.

Montage du carter sur l'appareil:

- Appuyez sur le bouton de verrouillage, puis retirez le capot.
- Appuyez de nouveau sur le bouton de verrouillage puis insérez l'accessoire dans le bloc d'entraînement en le tournant légèrement.
- Relâchez le bouton de verrouillage

lorsque la goulotte est à la verticale. L'accessoire est correctement installé et verrouillé lorsqu'il ne peut être retiré en tirant vers l'extérieur.

- Branchez la fiche sur la prise murale.
- Mettez le bouton de commande sur la vitesse désirée, entre **1** et **3**.
- N'introduisez que de petites quantités de pâte dans la goulotte et utilisez le pilon pour la pousser doucement dans le carter. Attendez toujours que la totalité de la pâte disparaisse de la goulotte avant d'introduire la portion suivante.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours le pilon lors du rajout des aliments dans la goulotte.
- Pour changer la grille, dévissez d'abord la bague de serrage puis passez brièvement à la vitesse **1** pour éjecter la grille. Retirez la grille et nettoyez-la. Insérez une autre grille et revissez la bague de serrage.
- Après utilisation, éteignez l'appareil puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage puis désengagez l'accessoire du boîtier principal.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage, puis remettez le capot de façon à ce que la tige de verrouillage s'enclenche dans l'ouverture située sur le capot.
- Après utilisation, tous les accessoires doivent être **immédiatement** nettoyés comme indiqué à la section **Entretien et Nettoyage en Général**.

Entretien et Nettoyage en Général

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il soit bien arrêté et débranché. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- Il est beaucoup plus difficile de nettoyer l'appareil lorsque la pâte est sèche. Nous vous conseillons donc de nettoyer le carter et les accessoires immédiatement après utilisation. Utilisez l'outil de nettoyage pour enlever toute trace de pâte. Nettoyez les éléments de l'appareil

à l'eau chaude savonneuse.

Recette de base pour pâtes fraîches

Ingrédients:

300 g de farine

3 oeufs

1 cuillère à café de sel

2-3 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation:

- Préparez la pâte à l'aide du robot ménager. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et faites-la reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
- Nous vous conseillons de travailler la pâte lorsqu'elle vient juste d'être préparée.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période

de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Beste klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Onderdelen

1. 6 geperforeerde inzetschijven
2. Deksel
3. Schuifslot
4. Sluitingsring werktuig
5. Wormwieldrijfwerk
6. Schoonmaak hulpstuk
7. Sluitingsring
8. Wormwielhuis
9. Toevoertrechter
10. Stamper

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Het pasta hulpstuk moet alleen gebruikt worden met voedsel processor model KM3882, welke veiligheidsinstructies ook hier gelden.
- Wanneer men het pasta hulpstuk gebruikt, moet de blenderschaal en de spetterveilige deksel geplaatst worden, daar de drijfkop draait tijdens gebruik.
- Als de toevoertrechter verstopt raakt moet men het deeg niet in de trechter drukken. En dit onder geen beding met uw handen doen.
- Wanneer men zeer droog pastadeeg gebruikt, of wanneer men het deeg met teveel kracht door de inzetschijven drukt, kan dit schade veroorzaken aan het pasta hulpstuk en/of blender mechanisme.
- Om veiligheidsredenen moet altijd de stamper worden gebruikt als voedsel in de toevoertrechter wordt gedaan. **U mag hiervoor nooit uw handen (of enig ander voorwerp) gebruiken.**
- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact:**

- wanneer men hulpstukken wil aansluiten, veranderen of verwijderen, en

- voordat het apparaat wordt gereinigd.

Wacht na het uitzetten altijd tot de motor volledig tot stilstand is gekomen.

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.

Voor het eerste gebruik

Voordat men het pasta hulpstuk voor de eerste keer gebruikt, moet het goed schoongemaakt worden zoals wordt beschreven in de sectie *Schoonmaken en onderhoud*.

Bediening**Algemene informatie**

- Om het pasta maken te vergemakkelijken, bevelen wij aan dat men de hulpstukken, welke men gaat gebruiken, voorverwarmt (in heet water), droog deze goed af voor gebruik.
- Te aller tijde het benodigd hulpstuk voorafgaand aan het gebruik aanbrenge.
- Na gebruik het apparaat altijd uitschakelen, en wachten tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen. Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat gelijk welk hulpstuk wordt verwijderd en/of aangebracht.

Gebruik

- Schuif het wormwielwerk in zijn huis.
- Pas de inzetschijf voor de wormhuizing zodanig, dat de uitstekende pinnen op de schijf in de daarvoor bestemde openingen van het aandrijfhuis passen.
- Plaats en draai met de hand de sluitingsring vast door deze rechtsom aan te draaien met het bijgeleverde werktuig.

Monteer het wormwioldrijfwerk op de hoofdunit:

- Druk het schuifslot omlaag en verwijder de deksel.
- Druk het schuifslot nogmaals omlaag en pas de huizing op de as in de aandrijfunit door het lichtelijk te draaien.
- Laat het schuifslot los wanneer de vulkoker verticaal is. De huizing is juist geplaatst en zit vast wanneer men deze niet kan verwijderen door het naar buiten te trekken.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Draai de controle knop naar de gewenste snelheids zetting tussen **1** en **3**.
- Plaats alleen kleine hoeveelheden deeg in de toevoertrechter en gebruik de stamper om het deeg voorzichtig in de wormhuizing te drukken. Wacht altijd totdat het laatste portie geheel verwerkt is voordat men de toevoertrechter bijvult.
- Voor veiligheids redenen, gebruik altijd de stamper, wanneer men voedsel in de vulkoker plaatst.
- Om de schijf te veranderen, verwijder eerst de sluitingsring en zet de controleknop kort op **1**; de schijf word er nu uitgedrukt. Verwijder de schijf en de achtergebleven deegresten. Plaats de gewenste schijf en draai de sluitingsring aan.
- Na gebruik, schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Druk het schuifslot omlaag en verwijder de huizing van de hoofdunit.
- Druk het schuifslot omlaag en plaats de deksel zodanig dat de pin van het schuifslot uitsteekt in de opening van de deksel.
- **Direct na gebruik** alle hulpstukken en toebehoren grondig reinigen, als beschreven in de sectie *Schoonmaken en onderhoud*.

Schoonmaken en onderhoud

- Schakel het apparaat uit na ieder gebruik, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor geheel

tot stilstand is gekomen.

- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Pasta deeg is moeilijk te verwijderen nadat het droog is; het wormwioldrijfwerk en de hulpstukken moeten daarom onmiddellijk na gebruik schoongemaakt worden. Gebruik het schoonmaak hulpstuk om deegresten te verwijderen en was alle onderdelen goed af met heet water en zeep.

Recept voor simpel pastadeeg

Ingrediënten:

300 g bloem

3 eieren

1 theelepel zout


2-3 eetlepels olijfolie

Bereiding:

- Gebruik de voedsel processor om het deeg te kneden; plaats het deeg in plastic wrap en laat het zitten voor ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur.
- Pasta deeg is het best bewerkt wanneer het vers is.

Weggoien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de  daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

E Accesorio para pasta

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Descripción

1. 6 discos perforados para seleccionar la forma
2. Cubierta
3. Enganche
4. Herramienta para el anillo de cierre
5. Transmisión de tornillo sin fin
6. Herramienta limpiadora
7. Anillo de cierre
8. Carcasa de transmisión de tornillo sin fin
9. Canal de alimentación
10. Maja

Instrucciones importantes de seguridad

- El accesorio para pasta debe utilizarse únicamente con la batidora modelo KM3882, cuyas instrucciones de seguridad también serán aplicables a este accesorio.
- Cuando utilice el accesorio para pasta, el cuenco de la batidora y la tapa antisalpicaduras deben estar colocados, porque el eje de transmisión gira durante el funcionamiento del aparato.
- Si el canal de alimentación quedara bloqueado, no fuerce la masa por el canal. Nunca, bajo ninguna circunstancia, debe utilizar las manos.
- El uso de una masa para pasta muy seca, o empujar la masa por los discos de selección de forma con demasiada fuerza, podría dañar el accesorio para pasta y/o el mecanismo de la batidora.
- Por motivos de seguridad, utilice la maja siempre que desee añadir algún ingrediente en el canal de alimentación. **No utilice nunca las manos (ni ningún tipo de objeto).**

- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- **Apague siempre el aparato después de usarlo, y extraiga el enchufe de la toma de pared:**
 - antes de agregar, cambiar o retirar cualquier accesorio, o
 - antes de limpiar el aparato.Después de apagar el aparato espere que el motor pare completamente.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica y de acuerdo a las indicaciones en este manual de instrucciones.

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el accesorio para pasta por primera vez, se deberá limpiar minuciosamente tal y como se describe en la sección de ***Cuidado general y limpieza***.

Funcionamiento

Información general

- Para facilitar la preparación de pasta, recomendamos precalentar (en agua caliente) las piezas que desee utilizar, secándolas después por completo antes de utilizarlas.
- Instale siempre el accesorio necesario antes de su utilización.
- Apague siempre el aparato después de su utilización, y espere hasta que el motor pare por completo. Desenchufe la clavija de la toma de la pared antes de añadir o retirar cualquier accesorio.

Funcionamiento

- Deslice la transmisión de tornillo sin fin dentro de la carcasa.
- Ajuste el disco de forma delante de la transmisión de tornillo sin fin de modo que las espigas salientes del disco estén correctamente alineadas con los huecos correspondientes de la carcasa de la transmisión de tornillo sin fin.
- Coloque y ajuste a mano el anillo de cierre, girándolo en sentido de las agujas

del reloj utilizando la herramienta especial incluida.

Instalación de la transmisión de tornillo sin fin en la unidad principal:

- Pulse el enganche y extraiga la cubierta.
- Vuelva a pulsar el enganche y coloque la carcasa en el eje de la unidad de transmisión girándola ligeramente.
- Cuando el conducto de alimentación esté en posición vertical, deje de pulsar el enganche. La carcasa está correctamente colocada y ajustada cuando no se puede extraer estirando de ella hacia fuera.
- Enchufe la clavija en la pared.
- Gire el botón giratorio de control hasta el ajuste de velocidad deseado entre **1** y **3**.
- Coloque solo pequeñas cantidades de masa en el canal de alimentación y utilice la maja para empujarla lentamente por la carcasa del tornillo sin fin. Espere siempre hasta que la última porción de masa haya sido procesada antes de volver a introducir masa en el canal de alimentación.
- Por su seguridad, utilice siempre la maja a la hora de añadir ingredientes en el conducto de alimentación.
- Si desea cambiar un disco, extraiga primero el anillo de cierre y sitúe el botón de control en la posición **1**; el disco será extraído. Retire el disco y cualquier resto visible de masa. Introduzca el disco deseado y vuelva a instalar y ajustar el anillo de cierre.
- Después de su utilización, apague el aparato y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.
- Pulse el enganche y retire la carcasa de la unidad principal.
- Pulse el enganche y vuelva a colocar la cubierta de modo que la clavija del enganche quede introducida en la apertura de la cubierta.
- **Inmediatamente** después de su utilización, todas las piezas y accesorios se deben limpiar minuciosamente según se describe en la sección **Cuidado general**

y **limpieza**.

Cuidado general y limpieza

- Desconecte y desenchufe el aparato después de usarlo y espere a que el motor pare completamente.
- No use ni abrasivos ni agentes de limpieza.
 - La masa para pasta es difícil de eliminar cuando se ha secado; la carcasa de transmisión de anillo sin fin y los accesorios se deben limpiar inmediatamente después de su uso. Utilice la herramienta limpiadora para eliminar cualquier residuo de masa y lave todas las piezas en agua templada con jabón.

Receta para masa de pasta normal

Ingredientes:

300 g harina

3 huevos

1 cucharada de postre de sal

2-3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Preparación:

- Utilice la batidora para amasar la masa; coloque la masa en un envoltorio plástico y deje reposar durante aproximadamente 30 minutos a temperatura ambiente.
- La masa para pasta se trabaja mejor cuando está recién hecha.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o

manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

① Accessorio per pasta

Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

Descrizione

1. 6 trafile perforate per diversi formati
2. Coperchietto del punto di montaggio
3. Tasto di bloccaggio
4. Accessorio della ghiera di bloccaggio
5. Elica trainante
6. Accessorio pulitore
7. Ghiera di bloccaggio
8. Alloggiamento dell'elica trainante
9. Collo di alimentazione
10. Pestello

Importanti norme di sicurezza

- L'accessorio per pasta va utilizzato esclusivamente con il robot da cucina modello KM3882, e le norme di sicurezza previste vanno rispettate anche nell'uso di questo accessorio.
- Quando utilizzate l'accessorio per pasta, è necessario inserire il bicchiere frullatore e il coperchio paraspruzzi, perché il punto di montaggio della testa motore ruota durante il funzionamento.
- Se il collo di alimentazione dovesse ostruirsi non esercitate forza nel cercare di estrarre l'impasto e soprattutto non usate mai le mani, in nessuna circostanza.
- Utilizzando un impasto troppo duro o spingendo con troppa forza l'impasto attraverso le trafile per i diversi formati, si potrebbe danneggiare l'accessorio pasta e/o il meccanismo frullatore.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per aggiungere alimenti nel collo di alimentazione. **Non usate mai le mani (né nessun altro tipo di oggetti).**
- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso: si potrebbe rivelare pericolosissimo.

- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente:**
 - prima di aggiungere, sostituire o togliere qualsiasi accessorio, o
 - prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si fermi completamente.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.

Primo utilizzo

Prima di mettere in funzione l'accessorio per pasta per la prima volta, pulitelo accuratamente seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo *Manutenzione generale e pulizia*.

Funzionamento

Informazioni generali

- Per agevolare la realizzazione della pasta, vi consigliamo di preriscaldare (con acqua bollente) gli elementi da utilizzare, ricordandovi di asciugarli bene prima di utilizzarli.
- Inserite l'accessorio adatto al lavoro da svolgere prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Spegnete sempre l'apparecchio dopo ogni uso, e aspettate che il motorino si sia fermato completamente. Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro prima di inserire o rimuovere gli accessori.

Modalità d'uso

- Fate scivolare l'elica trainante all'interno del suo alloggiamento.
- Inserite la trafila sul lato frontale dell'alloggiamento dell'elica trainante in modo che le alette sporgenti della trafila siano correttamente allineate alle rientranze corrispondenti dell'alloggiamento dell'elica.

- Inserite e avvitate a mano la ghiera di bloccaggio aiutandovi con l'apposito accessorio fornito in dotazione.

Montaggio dell'elica trainante sull'apparecchio principale:

- Spingete verso il basso il tasto di bloccaggio e togliete il coperchietto.
- Spingete nuovamente il tasto di bloccaggio verso il basso e inserite la cassa esterna sull'albero della testa motore ruotandolo leggermente.
- Rilasciate il tasto di bloccaggio quando la tramoggia di carico è in posizione verticale. Sarete sicuri di aver fissato correttamente la cassa esterna e di averla bloccata in sede se, provando a tirarla via, non sarà possibile rimuoverla.
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- Ruotate la manopola di controllo sull'impostazione di velocità desiderata compresa tra **1** e **3**.
- Inserite una piccola quantità di impasto nel collo di alimentazione e con l'aiuto del pestello spingete delicatamente l'impasto sull'elica trainante. Aspettate sempre che sia stata lavorata anche l'ultima parte di impasto prima di caricare nuovamente la tramoggia.
- Per ragioni di sicurezza, aiutatevi sempre con il pestello per aggiungere alimenti nella tramoggia.
- Per cambiare la trafila, rimuovete prima la ghiera di bloccaggio e poi spostate la manopola di controllo sulla posizione **1** per un brevissimo lasso di tempo; la trafila ora è liberata. Rimuovete la trafila e pulite da ogni residuo visibile di impasto. Inserite la trafila che preferite, rimettete a posto la ghiera di bloccaggio e avvitatela.
- Dopo l'uso, spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- Premete verso il basso il tasto di bloccaggio e rimuovete la cassa esterna dall'apparecchio principale.

- Premete nuovamente il tasto di bloccaggio e sistemate il coperchietto in modo che il perno del tasto di bloccaggio sporga all'interno dell'apposito incavo del coperchietto.
- **Immediatamente** dopo l'uso, lavate accuratamente tutti i pezzi e gli accessori seguendo quanto indicato nella sezione **Manutenzione generale e pulizia**.

Manutenzione generale e pulizia

- Spegnete l'apparecchio dopo ogni utilizzo, disinserite la spina dalla presa di corrente e aspettate fino a quando il motore si sia completamente arrestato.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- L'impasto di farina è difficile da eliminare se lasciato seccare: per questo motivo vi consigliamo di lavare l'elica di traino e tutti gli accessori immediatamente dopo l'uso. E con l'apposito accessorio pulitore rimuovete tutti i residui di impasto. Lavate tutti gli elementi con acqua calda e sapone.

Ricetta per l'impasto base

Ingredienti:

300 gr. di farina

3 uova

1 cucchiaino di sale

2-3 cucchiai di olio di oliva

Esecuzione:

- Con il robot da cucina lavorate l'impasto; poi avvolgete l'impasto in una pellicola di plastica e lasciate riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente.
- L'impasto per fare la pasta si lavora meglio quando è fresco.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



Pastatilbehør

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

Apparatets dele

1. 6 perforerede indsatsdele til forskellige slags pasta
2. Dæksel
3. Låseknop
4. Nøgle til låseringen
5. Snegl
6. Renseværktøj
7. Låsering
8. Kværnrør
9. Tilførselsrør
10. Støder

Vigtige sikkerhedsregler

- Pastatilbehøret må udelukkende benyttes sammen med køkkenmaskinen model KM 3882, hvis sikkerhedsforskrifter også gælder for dette tilbehør.
- Når pastatilbehøret benyttes må røreskålen og det stænsikre låg være påsat, da drivakslen roterer under brug.
- Hvis tilførselsrøret bliver blokeret må man ikke presse dejen ned i røret med magt. Benyt aldrig under nogen omstændigheder fingrene.
- Hvis man benytter en meget tør pastadej, eller hvis dejen bliver presset gennem indsatsdelene med for stor kraft, kan det resultere i beskadigelse af pastatilbehøret og/eller blenderen.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal man altid benytte støderen når man skubber mad ned i tilførselsrøret. **Brug aldrig fingrene (eller andre genstande).**
- Rør aldrig ved de bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- **Sluk altid for apparatet, fjern stikket fra stikkontakten:**
 - inden der tilføjes, skiftes eller fjernes

nogle af apparatets dele, eller

- inden apparatet rengøres.

Vent til motoren er standset fuldstændigt

- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.

Før brug

Inden pastatilbehøret tages i brug første gang, må det rengøres grundigt som anvist i afsnittet om **Generel rengøring og vedligehold.**

Betjening

Generel information

- For at gøre pastafremstillingen lettere, anbefales det at forvarme delene som skal benyttes (med varmt vand), og herefter tørre dem grundigt af før brug.
- Sæt altid det valgte tilbehør på før brug.
- Sluk altid for køkkenmaskinen efter brug, og vent indtil motoren er stoppet fuldstændigt. Tag stikket ud af stikkontakten inden der tilføres eller udskiftes tilbehørsdele.

Betjening

- Skub sneglen ind i kværnrøret.
- Sæt pastainsatsen foran kværnrøret således at de to tappe på indsatsen er korrekt placeret ud for de tilsvarende riller i kværnrøret.
- Påsæt og stram låseringen ved at dreje den med uret med den medfølgende nøgle.

Montering af kværnrøret på apparatet:

- Tryk låseknappen ned og tag dækslet af.
- Tryk låseknappen ned igen og sæt pastatilbehøret fast på drivakslen ved at dreje det lidt.
- Slip låseknappen så snart tilførselsrøret står lodret. Pastatilbehøret sidder korrekt og er fastlåst, når man ikke kan tage det ud ved at trække i det.
- Sæt stikket i stikkontakten.

- Drej kontrolknappen hen på den ønskede hastighed mellem **1** og **3**.
- Placer kun mindre mængder dej i tilførselsrøret og brug støderen til forsigtigt at presse dejen ned i kværnrøret. Vent altid indtil den sidste portion er blevet bearbejdet inden der tilsættes mere dej i tilførselsrøret.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal man altid benytte støderen når man skubber dejen ned i tilførselsrøret.
- Når man skal skifte pastainsats, skal man først skrue låseringen af og derefter dreje kontrolgrebet kortvarigt hen på **1**; pastainsatsen vil herefter blive skubbet ud. Fjern indsatsen og synlige rester af dej.
Påsat den ønskede pastainsats og sæt låseringen på og stram den.
- Efter brug skal køkkenmaskinen slukkes og stikket tages ud af stikkontakten.
- Tryk låseknappen ned og tag pastatilbehøret af køkkenmaskinen.
- Tryk låseknappen ned igen og sæt dækslet tilbage på plads således at stiften i låseknappen går ind gennem åbningen i dækslet.
- **Umiddelbart** efter brug skal alle apparatets dele og tilbehøret rengøres grundigt som beskrevet i afsnittet om **Generel rengøring og vedligehold**.

Generel rengøring og vedligehold

- Sluk apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er fuldstændig stoppet.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- Pastadej er vanskeligt at fjerne når først det er tørret ind; kværnrøret og tilbehørsdelene bør derfor altid rengøres umiddelbart efter brug. Benyt renseværktøjet til at fjerne rester af dej og vask alle delene grundigt i varmt sæbevand.

Enkel opskrift på pastadej

Ingredienser:

- 300 g mel
- 3 æg
- 1 tsk. salt
- 2-3 spsk. olivenolie

Tilberedning:

- Benyt køkkenmaskinen til at ælte dejen; rul dejen ind i plastikfilm og lad den hvile i ca. 30 minutter ved stuetemperatur.
- Pastadej bør bearbejdes mens den er frisk.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



Pastatillbehör

Bästa kund!

Innan du använder apparaten måste du läsa bruksanvisningen noga.

Delar

1. 6 perforerade figurmått
2. Lock
3. Skjutlås
4. Låsverktyg
5. Kvarnvals
6. Rengöringsverktyg
7. Gängad låsring
8. Kvarnhus
9. Matningsrör
10. Påtryckare

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Pastatillbehöret för bör endast användas med matberedaren av modell KM3882, vars säkerhetsinstruktioner gäller även för tillbehöret.
- När du använder pastatillbehöret bör blandarskålen och det stänktålga locket vara på plats eftersom drivhuvudmonteringen roterar under användningen.
- Om matningsröret blockeras bör råvarorna aldrig pressas ner med våld. Använd under inga omständigheter dina händer för att pressa ner råvarorna i tuben.
- Om du använder en mycket torr pastadeg eller om du pressar degen genom figurmåttet allför hårt kan pastatillbehöret och/eller blandarmekanismen skadas.
- Av säkerhetsskäl bör påtryckaren alltid användas för att lägga råvarorna i matningsröret. **Använd aldrig dina händer (eller några andra föremål)!**
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra**

stickproppen ur vägguttaget:

- innan du monterar på, byter eller tar bort extra utrustning,
- innan du rengör apparaten.

När du stänger av apparaten, bör du vänta tills motorn helt har stannat.

- Apparaten bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i denna bruksanvisning.

Innan första användningen

Innan tillbehöret används för första gången bör du rengöra det noga enligt beskrivningen i avsnittet *Allmän skötsel och rengöring*.

Användning

Allmän information

- För att underlätta pastatillverkningen rekommenderar vi att du förvärmer delarna som du skall använda (i varmt vatten) och att du torkar dem noga innan du använder dem.
- Montera alltid ihop de delar som behövs innan du startar apparaten.
- Stäng alltid av apparaten efter användningen och vänta tills motorn helt har stannat. Dra stickproppen ur vägguttaget innan du lägger till eller tar bort några tillbehör.

Användning

- För in kvarnvalsen i kvarnhuset.
- Montera figurmåttet framför kvarnhuset så att måttets utbuktningar inpassas i motsvarande fördjupningar i kvarnhuset.
- Sätt låsringen på plats och fäst den genom att vrida den i medsols riktning med hjälp av det medföljande verktyget.

Så monterar du kvarnhuset på huvudenheten:

- Tryck ner skjutlåset och tag bort locket.
- Tryck ner skjutlåset igen och sätt kvarnhuset på drivenhetens skaft genom att vrida det något.

- Frigör skjutlåset när matningsröret är i vertikalt läge. Kvarnhuset är korrekt monterat och låst på plats när det sitter stadigt fast du drar det utåt.
- Sätt stickproppen i vägguttaget.
- Vrid kontrollknappen till önskad hastighetsinställning, mellan **1** och **3**.
- Placera endast små mängder deg i matningsröret och använd påtryckaren för att försiktigt pressa ner degen i kvarnhuset. Vänta alltid tills den föregående satsen är färdig innan du lägger till mera deg i matningsröret.
- Av säkerhetsskäl bör du alltid använda påtryckaren när du lägger till deg i matningsröret.
- Då du vill byta ut ett figurmått bör du först ta bort låsringen och därfter ställa in kontrollknappen på **1** för en kort stund; måttet trycks nu ut. Tag bort måttet och eventuella degrester. Sätt måttet du vill använda på plats och skruva åt låsringen.
- Efter användningen bör du stänga av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget.
- Tryck ner skjutlåset och avlägsna höljet från huvudenheten.
- Tryck ner skjutlåset och sätt locket på plats så att skjutlåsets pinne sticker fram i lockets öppning.
- Du bör **noggrant** rengöra alla delar och tillbehör genast efter användningen enligt instruktionerna i avsnittet **Allmän skötsel och rengöring**.

Allmän skötsel och rengöring

- Stäng av apparaten efter varje användning, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn har stannat helt.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Pastadeg är svår att avlägsna om den hunnit torka; kvarnhuset och tillbehören bör därför rengöras omedelbart efter användningen. Använd rengöringsverktyget för att avlägsna degrester och diska alla delar noga i

varmt diskvatten.

Recept på enkel pastadeg

Ingredienser:

- 300 g mjöl
- 3 ägg
- 1 tsk salt
- 2-3 msk olivolja

Beredning:

- Använd matberedaren för att knåda degen; Linda in degen i plast och låt den vila i ca 30 minuter i rumstemperatur.
- Pastadeg bör tillredas medan den är färsk.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Pastakone

Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Osat

1. 6 reikälevyä muodon valintaa varten
2. Kansi
3. Liukulukko
4. Lukitusrenkaan kiristysavain
5. Syöttöruuvi
6. Puhdistustyökalu
7. Lukitusrengas
8. Syöttöruuvien runko
9. Syöttösuppilo
10. Syöttöpainin

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Pastakonetta saadaan käyttää vain yleiskonemallin KM3882 kanssa, jonka turvamääräyksiä on noudatettava.
- Pastakonetta käytettäessä sekoitusastian ja roiskumisenestokannen on oltava paikoillaan, sillä ohjainpään pidike pyörii käytön aikana.
- Mikäli syöttösuppilo tukkeutuu, älä työnnä sinne taikinaa väkisin. Älä missään tapauksessa laita käsiäsi syöttösuppiloon.
- Erittäin kuivan pastataikinan käyttäminen tai taikinan työntäminen reikälevyjen läpi liian voimallisesti saattaa johtaa pastakoneen ja/tai sekoitusmekanismin vaurioitumiseen.
- Käytä turvallisuussyistä aina syöttöpaininta lisätessäsi ruokaa syöttösuppiloon. **Älä koskaan lisää ruokaa käsin tai millään esineillä.**
- Älä koske toiminnassa olevan laitteen liikkuviin osiin, sillä se voi olla erittäin vaarallista.
- **Kytke aina laitteesta virta ja poista pistoke pistorasiasta:**
 - ennen lisäosien kiinnittämistä, vaihtamista tai poistamista, ja

- ennen laitteen puhdistamista.

Virran katkaisun jälkeen odota, että laitteen moottori on kokonaan pysähtynyt.

- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista pastakone ennen ensimmäistä käyttöä kohdassa *Puhdistus ja huolto* kuvatulla tavalla.

Käyttö

Yleistä

- Pastan valmistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa esilämmittää (kuumassa vedessä) käytettävät osat ja kuivata ne perusteellisesti ennen käyttöä.
- Kiinnitä ensin haluamasi lisäosa.
- Katkaise virta käytön jälkeen ja odota, että laitteen moottori on kokonaan pysähtynyt. Irrota pistoke pistorasiasta ennen lisäosien kiinnittämistä ja poistamista.

Käyttö

- Aseta syöttöruuvi rungon sisään.
- Kiinnitä reikälevy syöttöruuvi rungon eteen niin, että levyn kohdistusnystyt ovat rungossa olevien kolojen kohdalla.
- Aseta lukitusrengas ja kiristä se kääntämällä myötäpäivään laitteen mukana tulevalla kiristysavaimella.

Syöttöruuvien asentaminen laitteeseen:

- Paina liukulukko alas ja poista kansi.
- Työnnä liukulukko uudelleen alas ja kiinnitä runko käyttöosan akseliin varovasti kääntämällä.
- Vapauta liukulukko, kun syöttösuppilo on kohtisuorassa asennossa. Runko on oikein kiinnitetty ja lukittu, kun sitä ei voi irrottaa ulospäin vetämällä.
- Kiinnitä pistoke pistorasiaan.
- Valitse pyörivällä säätökytkimellä

haluamasi nopeus väliltä **1** ja **3**.

- Aseta vain pieniä määriä taikinaa syöttösuppilon ja paina syöttöpainimen avulla taikina varoen syöttöruuvien runkoon. Odota aina, kunnes viimeinen annos on käsitelty ennen syöttösuppilon täyttämistä uudelleen.
- Käytä turvallisuussyistä aina syöttöpaininta lisätessäsi ruokaa syöttösuppilon.
- Poista levyn vaihtamiseksi ensin lukitusrenkas ja aseta sen jälkeen säätönappi lyhyesti asentoon **1**: levy on nyt työnnetty ulos. Poista levy ja mahdollinen näkyvä taikina.
Asenna haluamasi levy, kiinnitä se ja kiristä lukitusrenkas.
- Kytke laite pois päältä aina käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina liukulukko alas ja irrota runko laitteesta.
- Työnnä liukulukko alas ja aseta kansi takaisin paikoilleen niin, että lukon tappi työnnytty kannessa olevaan aukkoon.
- Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti **heti** käytön jälkeen kohdassa **Puhdistus ja huolto** kuvatulla tavalla.

Puhdistus ja huolto

- Katkaise virta laitteesta käytön jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota, kunnes moottori on pysähtynyt täysin.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- Pastataikina on vaikea irrottaa kuivumisen jälkeen. Sen vuoksi syöttöruuvien runko ja lisälaitteet täytyisi puhdistaa välittömästi käytön jälkeen. Poista puhdistustyökalun avulla mahdolliset taikinan jäämät ja pese kaikki osat perusteellisesti kuumalla saippuavedellä.

Helpon pastataikinan resepti

Ainekset:

300 g jauhoja

3 munaa

1 tl suolaa

2-3 tl oliiviöljyä

Valmistus:

- Vaivaa taikina yleiskoneella, kääri se muovikelmuun ja anna olla noin 30 minuutin ajan huonelämpötilassa.
- Pastataikina on helpointa käsitellä tuoreena.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Ⓟ Przystawka do robienia makaronu

Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Zestaw

1. 6 różnych sitek nadających kształt
2. Pokrywa
3. Przesuwana blokada
4. Klucz okrągły do zamykania
5. Ślimak
6. Łopatką do czyszczenia
7. Pierścień zamykający
8. Komora ślimaka
9. Lejek
10. Popychacz

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przystawkę do robienia makaronu można używać tylko i wyłącznie w połączeniu z robotem kuchennym model KM3882 i w trakcie jej używania należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa obowiązującej dla tego modelu.
- Przed użyciem przystawki do robienia makaronu należy założyć miskę do mieszania oraz jej pokrywę, ponieważ głowica silnika również pracuje w czasie pracy urządzenia.
- Jeżeli lejek zatka się nie należy wpychać do niego ciasta na siłę. W żadnym przypadku nie wkładać do niego palców.
- Zbyt suche ciasto oraz przepychanie ciasta przez sitko ze zbyt dużą siłą może spowodować uszkodzenie przystawki i/lub miksera.
- Ze względów bezpieczeństwa, wkładając żywności do lejka zawsze używać popychacza. **W żadnym wypadku nie wkładać palców, ani przedmiotów innych niż popychacz.**
- Nie dotykać ruchomych części robota w trakcie pracy, ponieważ grozi to poważnym obrażeniem ciała.

● Urządzenie należy zawsze wyłączać i wyjmować wtyczkę z gniazdka:

- przed zainstalowaniem, zmianą lub zdjęciem końcówki lub przystawki, oraz
- przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.

Po wyłączeniu odczekać aż zatrzyma się silnik.

- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem przystawki do robienia makaronu, należy ją dokładnie umyć zgodnie z opisem w punkcie **Czyszczenie i konserwacja**.

Obsługa

Informacje ogólne

- Aby ułatwić sobie pracę przy robieniu makaronu, dobrze jest wstępnie ogrzać (w gorącej wodzie), a następnie wytrzeć do sucha, części, które mają być użyte.
- Żądany element czynnościowy należy założyć przed włączeniem urządzenia.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie z sieci i odczekać, aż silnik się zatrzyma. Przed nakładaniem lub zdejmowaniem elementów czynnościowych, jak również przed przystąpieniem do czyszczenia, zawsze należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Obsługa przystawki

- Wsunąć ślimak do komory.
- Nałożyć żądane sitko z przodu komory ślimaka, tak aby wystające uszy sitka dopasowały się do odpowiednich nacięć w komorze ślimaka.
- Nałożyć i dokręcić pierścień zamykający obracając go w prawo używając w tym celu klucza okrągłego znajdującego się w

zestawie.

Nakładanie komory ślimaka:

- Nacisnąć zasuwaną blokadę i zdjąć pokrywę.
- Ponownie nacisnąć zasuwaną blokadę i nałożyć obudowę na trzon głowicy silnika, lekko przekręcając.
- Zwolnić zasuwaną blokadę, kiedy lejek ustawi się w pozycji pionowej. Obudowa jest prawidłowo nałożona, kiedy nie można jej zdjąć ciągnąc w kierunku od urządzenia.
- Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
- Ustawić okrągły regulator na żadaną prędkość pomiędzy **1** a **3**.
- Włożyć niewielką ilość ciasta do lejka i lekko wcisnąć do komory ślimaka popychaczem. Przed włożeniem następnej porcji ciasta, poczekać aż poprzednia zostanie w całkowicie przetworzona.
- Ze względów bezpieczeństwa, wkładając żywności do lejka zawsze używać popychacza.
- Aby zmienić sitko, najpierw zdjąć pierścień zamykający, po czym ustawić na chwilę regulator prędkości na **1**, a sitko zostanie wypchnięte na zewnątrz. Wyjąć sitko i ewentualne pozostałości ciasta.
Nałożyć żądane sitko oraz dokręcić pierścień zamykający.
- Po zakończeniu pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nacisnąć zasuwaną blokadę i zdjąć obudowę z robota kuchennego.
- Nacisnąć zasuwaną blokadę i ponownie nałożyć pokrywę w taki sposób, aby bolec blokady wszedł w otwór w pokrywie.
- **Bezpośrednio** po zakończeniu pracy, należy wyczyścić wszystkie elementy czynnościowe i akcesoria zgodnie z opisem w punkcie **Czyszczenie i konserwacja**.

Czyszczenie i konserwacja

- Po zakończeniu czynności należy wyłączyć robota ustawiając przełącznik w pozycji Off. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.
- Do czyszczenia otwieracza nie wolno stosować zrączych środków czyszczących.
 - Ciasto na makaron trudno jest usunąć, kiedy już wyschnie, dlatego też komorę ślimaka i elementy czynnościowe należy umyć bezpośrednio po użyciu. Resztki ciasta można usunąć przy pomocy łopatkki do czyszczenia, po czym umyć wszystkie elementy w gorącej wodzie z dodatkiem płynu.

Przepis na proste ciasto na makaron

Składniki:

- 300 g mąki
- 3 jaja
- 1 łyżeczka soli
- 2-3 łyżeczki oleju z oliwek

Przygotowanie:

- Za pomocą robota ugnieść ciasto, następnie owinąć je w folię i zostawić na ok. 30 minut w temperaturze pokojowej.
- Ciasto na makaron najlepiej zużyć, kiedy jest świeże.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

® Εξάρτημα ζυμαρικών

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Τα μέρη της συσκευής

1. 6 διάτρητοι δίσκοι
2. Καπάκι
3. Συρόμενο κλειδώμα
4. Δακτύλιος κλειδώματος
5. Ατέρμονας άξονας
6. Εργαλείο καθαρισμού
7. Σπειροειδής δακτύλιος κλειδώματος
8. Περίβλημα ατέρμονα άξονα
9. Σωλήνας τροφοδοσίας
10. Γουδοχέρι

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζυμαρικών μόνο με τον επεξεργαστή τροφοίμων μοντέλο KM3882, οι κανόνες ασφάλειας του οποίου ισχύουν και για το εξάρτημα ζυμαρικών.
- Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζυμαρικών, πρέπει να προσαρμόζετε το μπολ του μίξερ επειδή η υποδοχή της κινητήριας κεφαλής περιστρέφεται κατά τη λειτουργία.
- Αν φραχτεί ο σωλήνας τροφοδοσίας, μη βάζετε δύναμη για να σπρώξετε τη ζύμη μέσα σε αυτόν. Σε καμία περίπτωση, να μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.
- Αν χρησιμοποιείτε πολύ στεγνή ζύμη ή αν ωθείτε τη ζύμη μέσα από τους διάτρητους δίσκους με πολύ δύναμη, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ζημιά στο εξάρτημα ζυμαρικών ή/και στο μηχανισμό του μίξερ.
- Για λόγους ασφάλειας, χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα χέρια σας (ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο).

- Μην αγγίζετε ποτέ κανένα από τα εξαρτήματα τη στιγμή που η συσκευή λειτουργεί. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- **Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα:**
 - πριν προσθέσετε, αλλάξετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα, και
 - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.Αφού σβήσετε τη συσκευή, πάντα να περιμένετε έως ότου το μοτέρ είναι εντελώς ακίνητο.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί μόνο με τα εξαρτήματά που παρέχονται από τον κατασκευαστή και με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν φυλλάδιο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζυμαρικών για πρώτη φορά, θα πρέπει να το καθαρίσετε όπως περιγράφεται στην παράγραφο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

Λειτουργία

Γενικές πληροφορίες

- Για να διευκολύνετε την παραγωγή ζυμαρικών, συνιστάται να προθερμάνετε (σε ζεστό νερό) τα μέρη που θα χρησιμοποιήσετε και να τα στεγνώσετε καλά πριν από τη χρήση.
- Να προσαρμόζετε πάντα το απαιτούμενο εξάρτημα πριν από τη χρήση.
- Να σβήνετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ είναι εντελώς ακίνητο. Βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.

Λειτουργία

- Ολισθήστε τον ατέρμονα άξονα μέσα στο περίβλημά του.
- Προσαρμόστε το διάτρητο δίσκο μπροστά από το περίβλημα ατέρμονα

άξονα με τρόπο ώστε οι προεξοχές στο δίσκο να είναι σωστά ευθυγραμμισμένες με τις αντίστοιχες εγκοπές στο περίβλημα ατέρμονα άξονα.

- Προσαρμόστε και σφίξτε με το χέρι το δακτύλιο κλειδώματος, περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα με το ειδικό εργαλείο που παρέχεται.

Τοποθέτηση του περιβλήματος ατέρμονα άξονα στην κεντρική μονάδα:

- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλείδωμα και βγάλτε το καπάκι.
- Πιέστε ξανά το συρόμενο κλείδωμα προς τα κάτω και προσαρμόστε το περίβλημα επάνω στον άξονα στη μονάδα κίνησης, περιστρέφοντας τον ελαφρά.
- Απελευθερώστε το συρόμενο κλείδωμα όταν ο σωλήνας τροφοδοσίας είναι σε κάθετη θέση. Το περίβλημα είναι σωστά προσαρμοσμένο και ασφαλισμένο όταν το τραβάτε προς τα έξω και δεν βγαίνει.
- Βάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην απαιτούμενη ρύθμιση ταχύτητας μεταξύ **1** και **3**.
- Τοποθετήστε μόνο μικρές ποσότητες ζύμης μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας και χρησιμοποιήστε το γουδοχέρι για να την πιέσετε απαλά στο περίβλημα ατέρμονα άξονα. Να περιμένετε πάντα έως ότου γίνει η επεξεργασία του τελευταίου μέρους πριν γεμίσετε ξανά το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Για λόγους ασφάλειας, χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Για να αλλάξετε ένα δίσκο, αφαιρέστε πρώτα το δακτύλιο κλειδώματος και μετά ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου στο **1** για λίγο. Ο δίσκος τώρα προωθείται προς τα έξω. Αφαιρέστε το δίσκο και τυχόν ορατά υπολείμματα ζύμης. Εισάγετε τον επιθυμητό δίσκο και προσαρμόστε ξανά και σφίξτε το δακτύλιο κλειδώματος.

- Μετά τη χρήση, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλείδωμα και βγάλτε το περίβλημα από την κύρια μονάδα.
- Πιέστε προς τα κάτω το συρόμενο κλείδωμα και τοποθετήστε ξανά το καπάκι με τρόπο ώστε η περόνη του συρόμενου κλειδώματος να προεξέχει μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.
- **Αμέσως μετά τη χρήση**, πρέπει να καθαρίσετε καλά όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ, όπως περιγράφεται στην παράγραφο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Μετά από κάθε χρήση κλείνετε τη συσκευή, την βγάζετε από την πρίζα και περιμένετε μέχρις ότου ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Είναι δύσκολο να αφαιρέσετε τη ζύμη όταν στεγνώσει. Γι' αυτό πρέπει να καθαρίσετε το περίβλημα ατέρμονα άξονα και τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπόλειμμα ζύμης και πλύντε καλά όλα τα μέρη με ζεστό σαπουνόνερο.

Συνταγή για απλή ζύμη για ζυμαρικά

Συστατικά:

300 γρ. αλεύρι

3 αυγά

1 κουταλάκι της σούπας αλάτι

2 έως 3 κουταλάκια της σούπας ελαιόλαδο

Προετοιμασία:

- Χρησιμοποιήστε τον επεξεργαστή τροφίμων για να ζυμώσετε τη ζύμη. Τοποθετήστε τη ζύμη σε πλαστικό περιτύλιγμα και αφήστε την ακίνητη για περίπου 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.
- Η επεξεργασία της ζύμης για ζυμαρικά

γίνεται καλύτερα ενώ η ζύμη είναι φρέσκια.

Απορριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

(RUS)

Насадка для формования макаронных изделий

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте эти указания.

Устройство

1. 6 перфорированных формовочных дисков
2. Крышка
3. Замок
4. Ключ для затяжки фиксирующей гайки
5. Шнековый привод
6. Приспособление для чистки
7. Фиксирующая гайка
8. Корпус шнекового привода
9. Горловина
10. Толкатель

Правила безопасности

- Насадка для формования макаронных изделий должна использоваться только с кухонным комбайном модели КМ3882, при этом пользователь должен также руководствоваться правилами техники безопасности, предусмотренными для данного комбайна.
- При использовании насадки для формования макаронных изделий на комбайне должна быть установлена рабочая чаша с брызгозащитной крышкой, так как держатель головки привода при работе прибора вращается.
- При забивании горловины лотка подачи продукта не пытайтесь протолкнуть тесто силой. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
- Использование очень сухого

макаронного теста или проталкивание теста через формовочные диски с чрезмерным усилием может привести к повреждению насадки для формования макаронных изделий или механизма комбайна.

- Чтобы не допустить травмирования, обязательно пользуйтесь толкателем при добавлении пищи в горловину лотка подачи продуктов. **Никогда не делайте этого руками (или какими-либо предметами).**
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- **Обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
 - перед установкой, заменой или снятием насадки или
 - перед чисткой прибора.После выключения обязательно дождитесь полной остановки двигателя.
- Это устройство должно использоваться только с поставленными вместе с ним принадлежностями и в соответствии с его назначением, описанным в данной инструкции.

Перед первым применением

Перед первым применением насадку для формования макаронных изделий следует тщательно очистить, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

Эксплуатация

Общие указания

- Чтобы облегчить приготовление макаронных изделий, рекомендуется предварительно нагреть (в горячей воде) части прибора и вытереть их насухо перед

использованием.

- Обязательно установите нужную насадку перед применением прибора.
- Обязательно выключайте прибор после использования и дождитесь полной остановки двигателя. Вынимайте вилку из розетки перед установкой или снятием насадок.

Применение

- Вставьте шнековый привод в его корпус.
- Установите формовочный диск перед корпусом привода так, чтобы выступы на диске совпали с соответствующими вырезами в корпусе привода.
- Установите и затяните фиксирующую гайку, повернув ее по часовой стрелке при помощи ключа для ее затяжки.

Установка шнекового привода на корпусе прибора

- Нажмите на замок и снимите крышку.
- Снова нажмите на замок и установите корпус на вал привода, слегка его повернув.
- Отпустите замок, как только лоток для подачи продуктов окажется в вертикальном положении. Корпус установлен правильно и зафиксирован, если его нельзя снять, потянув наружу.
- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный переключатель на нужную уставку скорости, от **1** до **3**.
- Опускайте тесто в лоток подачи только маленькими порциями и осторожно проталкивайте его толкателем в корпус привода. Прежде чем снова загрузить лоток подачи, обязательно дождитесь обработки последней порции теста.

- Из соображений безопасности всегда пользуйтесь толкателем при загрузке продуктов в лоток подачи.
- Чтобы заменить диск, сначала снимите фиксирующую гайку и кратковременно установите поворотный переключатель на **1**: после этого диск выдвигается. Снимите диск и удалите с него остатки теста. Установите новый диск, поставьте обратно фиксирующую гайку и затяните ее.
- После применения выключите прибор и выньте вилку из стенной розетки.
- Нажмите на замок и снимите корпус насадки с основного устройства.
- Снова нажмите на замок и установите крышку таким образом, чтобы штырек замка вошел в отверстие на крышке.
- Сразу же после **применения** необходимо тщательно вычистить все насадки и принадлежности, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

Общий уход и чистка

- После использования выключите устройство, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки мотора.
- Не используйте для чистки абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Засохшее макаронное тесто удаляется трудно; поэтому корпус шнекового привода и насадки нужно очищать сразу же после использования прибора. Оставшееся тесто удалите при помощи приспособления для чистки и тщательно промойте все части в горячей мыльной воде.

Рецепт приготовления обычного макаронного теста

Ингредиенты

300 г муки

3 яйца

1 чайная ложка соли

2-3 столовых ложки оливкового масла

Приготовление

- Замесите тесто в кухонном комбайне; положите тесто в пластиковую емкость и выдержите его в течение примерно 30 минут при комнатной температуре.
- Макаронное тесто лучше использовать, когда оно еще свежее.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centralla kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhooftsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Boulevard Russki 55
BG-4000 Plovdiv
Tel: +359 32 626096
Fax: + 359 32 633770

Czech Republic / Slovak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Москва
ул. Свободы 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska
Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika
Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 12.2007

SEVERIN

I/M No.: 8034.0000