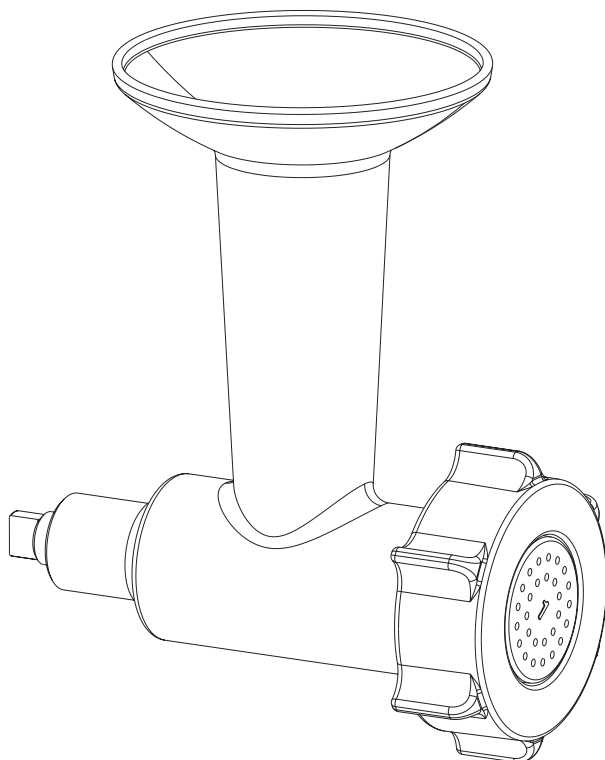
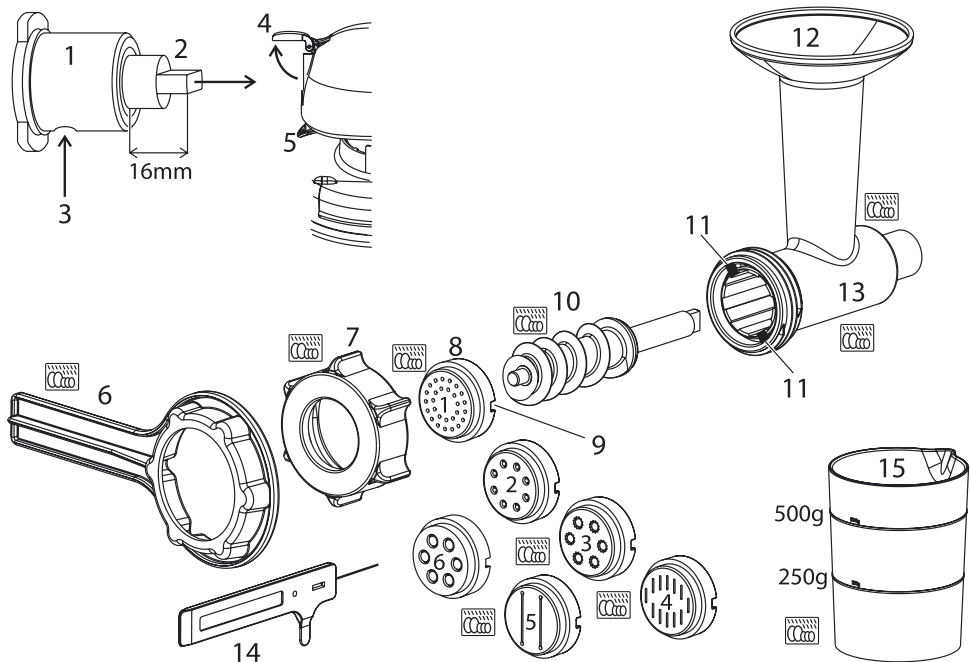




# Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	инструкции (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:









- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Verwenden Sie dieses Zubehörteil nur für Produktnummer 18553-56.
- 3 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 4 Den Motor nicht länger als 10 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 10 Minuten Betrieb den Motor mindestens 10 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er sich wieder abkühlen kann.
- 5 Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehörteil anbringen oder abnehmen möchten.
- 6 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

**nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet**

### **MONTAGE**

- 1 Stecken Sie den Schaft in das Gehäuse.
- 2 Das Ende des Schafts sollte etwa 16mm aus dem hinteren Gehäuse herausragen.
- 3 Wählen Sie den gewünschten Aufsatz.
- 4 Die Auskerbung am Rand der Lochscheibe passt über die Klemme vorn am Gehäuse.
- 5 Setzen Sie den Schraubring auf das Gehäuse und befestigen Sie es manuell.
- 6 Üben Sie nicht zu viel Druck aus, dadurch kann das Gewinde beschädigt werden.

**Zeichnungen**

1 Gehäuse (hinten)	5 Lasche	11 Klemme
2 Schaft (hinten)	6 Spannschlüssel 	12 Einfüllschacht 
3 Öffnung	7 Schraubring 	13 Gehäuse 
4 Abdeckung vorderer Antrieb	8 Lochscheiben 	14 Reinigungshilfe
	9 Auskerbung	15 Messbecher 
	10 Schaft 	 Spülmaschinenfest

- 7 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 8 Öffnen Sie die Abdeckung des vorderen Antriebs.
- 9 Ziehen Sie die Lasche nach unten und halten Sie sie in dieser Position.
- 10 Stecken Sie den hinteren Teil des Gehäuses in den vorderen Antrieb des Geräts.
- 11 Es kann sein, dass Sie es drehen müssen, damit der hintere Teil des Schafts auf den Antrieb passt.
- 12 Befindet sich der Antrieb in der korrekten Position, drehen Sie das Gehäuse solange, bis sich der Einfüllschacht in senkrechter Position befindet.
- 13 Lassen Sie die Lasche los - sie sollte sich dann in der Öffnung unter dem hinteren Gehäuse befinden.

** PASTAHERSTELLUNG**

- 14 Formen Sie aus frischer Pasta haselnussgroße Kugeln.
- 15 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 16 Stellen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
- 17 Geben Sie eine Pastakugel in den Einfüllschacht.
- 18 Geben Sie erst eine weitere Kugel in den Schacht, wenn die Pasta aus der Lochscheibe gedrückt wird.
- 19 Wenn die erste Kugel verarbeitet ist, können Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 erhöhen.
- 20 Es kann sein, dass sich die Pasta zu Beginn eindreht. Sobald sich das Gewicht bei der Herstellung erhöht, bleiben die Pastascheiben gerade.
- 21 Sie können die eingedrehten Teile abschneiden, zu einer Kugel formen und diese erneut in den Einfüllschacht geben.
- 22 Hat die herzustellende Pasta die gewünschte Länge erreicht, ziehen Sie diese vorsichtig von der Lochscheibe ab.
- 23 Trennen Sie die Pastascheiben voneinander und legen Sie sie zum Trocknen auf ein Stück Küchenrolle.
- 24 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.

** WELCHE LOCHSCHEIBE?**

- 25 Die Lochscheiben sind von 1-6 nummeriert.
  - 1 Spaghetti
  - 2 Kurze Makkaroni
  - 3 Rigatoni
  - 4 Bandnudeln
  - 5 Lasagne
  - 6 Makkaroni

** ABMONTIEREN**

- 26 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 27 Ziehen Sie die Lasche nach unten und ziehen Sie das Gehäuse aus dem vorderen Antrieb.
- 28 Schließen Sie die vordere Abdeckung des Antriebs.
- 29 Lösen Sie den Schraubring (verwenden Sie den Spannschlüssel, falls sie zu fest sitzt).
- 30 Legen Sie das Gehäuse auf die Arbeitsfläche.

31 Halten Sie das Gehäuse mit einer Hand fest und drücken Sie den hinteren Teil des Schafts mit der anderen Hand nach vorn.

32 Lösen Sie die Lochscheibe vom Schaft.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

33 Verwenden Sie die Reinigungshilfe, um Pastarückstände von den Teilen zu entfernen.


34 Reinigen Sie alles mit heißem Wasser, anschließend abspülen und abtrocknen.

### Rezepte für Pastateig

Verwenden Sie für Vollkornpasta Vollkornmehl.

 = Teelöffel (5ml)

 = Ei, mittel (53-63 g)

 = Prise

### Einfache Pasta

500g Weizenmehl

$\frac{1}{2}$   Salz

4 

Wasser

Stecken Sie den Knethaken auf den Mixer. Geben Sie das Mehl und Salz in den Behälter.

Schlagen Sie die Eier im Messbecher auf. Geben Sie so viel Wasser hinzu, dass der Messbecher bis zur 500 g Markierung gefüllt ist. Füllen Sie den Inhalt des Messbechers in den Behälter.

Verrühren Sie das Ganze 1-2 Minuten auf Stufe 1. Unterbrechen Sie den Mixvorgang, um Teigreste vom Rand zu entfernen. Der Teig sollte in etwa wie Brotkrumen aussehen.

### Kräuterpasta

500g Weizenmehl

$\frac{1}{2}$   Salz

fein gehackte Kräuter

 schwarzer Pfeffer

4 

Wasser

Stecken Sie den Knethaken auf den Mixer. Geben Sie das Mehl und Salz in den Behälter. Fügen Sie die Kräuter und Pfeffer hinzu. Schlagen Sie die Eier im Messbecher auf. Geben Sie so viel

Wasser hinzu, dass der Messbecher bis zur 500 g Markierung gefüllt ist. Füllen Sie den Inhalt des Messbechers in den Behälter. Verrühren Sie das Ganze 1-2 Minuten auf Stufe 1. Unterbrechen Sie

den Mixvorgang, um Teigreste vom Rand zu entfernen. Der Teig sollte in etwa wie Brotkrumen aussehen.

### Pasta Verde

500g Weizenmehl

$\frac{1}{2}$   Salz

4 

75g pürierter Spinat

Wasser

Stecken Sie den Knethaken auf den Mixer. Geben Sie das Mehl und Salz in den Behälter.

Schlagen Sie die Eier im Messbecher auf. Fügen Sie den Spinat hinzu. Geben Sie so viel Wasser hinzu, dass der Messbecher bis zur 500 g Markierung gefüllt ist. Füllen Sie den Inhalt des

Messbechers in den Behälter. Verrühren Sie das Ganze 1-2 Minuten auf Stufe 1. Unterbrechen Sie den Mixvorgang, um Teigreste vom Rand zu entfernen. Der Teig sollte in etwa wie Brotkrumen aussehen.

- 1 Bereiten Sie nicht mehr als die angegebene Menge auf einmal zu, ansonsten trocknet der Teig aus, bevor Sie die Pasta herstellen können.
- 2 Benötigen Sie eine geringere Menge, halbieren Sie alle Angaben und füllen Sie den Messbecher nur bis zur 250 g Markierung.
- 3 Kochen Sie Bandnudeln und Lasagne in zwei Etappen, damit Sie nicht aneinanderkleben.

### **Kochen**

Bringen Sie in einer großen Pfanne gesalzenes Wasser zum Kochen. Geben Sie nach und nach die Pasta hinzu. Kochen Sie das Ganze unter gelegentlichem Umrühren 5-8 Minuten. Gießen Sie die Pasta in einem Durchschlag ab, mit Wasser abschrecken und servieren.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.  
Retirez tous les emballages avant utilisation.

---

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'utilisez cet accessoire qu'avec le code d'appareil 18553-56.
- 3 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 4 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 10 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 10 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- 5 Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
- 6 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

### pour un usage domestique uniquement

---

## MONTAGE

---

- 1 Insérer la vis sans fin dans le corps de l'appareil.
- 2 L'arrière de la vis sans fin doit dépasser d'environ 16 mm à l'arrière du corps de l'appareil.
- 3 Installez le disque que vous souhaitez utiliser.
- 4 L'entaille dans le bord du disque s'enclenche sur l'ergot dans la partie avant du corps de l'appareil.
- 5 Fixez l'écrou à anneau à l'avant du corps de l'appareil et serrez-le à la main.
- 6 Ne serrez pas avec trop de force, sous peine d'endommager les filets.
- 7 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
- 8 Ouvrez le couvercle du moteur avant.
- 9 Tirez le cliquet vers le bas et maintenez-le en position.
- 10 Poussez l'arrière du corps dans le moteur avant de l'appareil.
- 11 Il est possible que vous ayez à le faire pivoter afin de pouvoir insérer la partie arrière de la vis sans fin dans le moteur.
- 12 Lorsque le moteur est en position correcte, faites tourner le corps jusqu'à ce que le tube soit vertical.
- 13 Relâchez le cliquet – il doit se positionner dans l'orifice sous la partie arrière du corps de l'appareil.

---

## EXTRUSION

---

- 14 Roulez la pâte fraîche en boulettes de la taille d'une noisette.
- 15 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 16 Sélectionnez la vitesse 1.
- 17 Déposez une boulette de pâte dans le tube.
- 18 Attendez de voir sortir la pâte du disque avant d'ajouter une nouvelle boulette de pâte.
- 19 Une fois que la première boulette de pâte est passée, vous pouvez augmenter la vitesse et la régler sur 3.
- 20 Au départ, la pâte extrudée peut gondoler. Cela ne se produira plus dès que le poids de pâte extrudée sera suffisant pour la maintenir droite.
- 21 Vous pouvez couper les morceaux de pâte qui ne sont pas droits et les déposer dans le tube.
- 22 Lorsque la pâte extrudée a atteint la longueur désirée, retirez-la délicatement du disque.
- 23 Séparez les lanières de pâte et déposez-les sur du papier absorbant pour les sécher.
- 24 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.

**schémas**


1 corps (arrière)

2 vis sans fin (arrière)

3 orifice

4 couvercle du moteur avant

5 cliquet

6 manivelle 7 écrou à anneau 8 disques 


9 entaille

10 vis sans fin 

11 ergot

12 tube 13 corps 

14 outil de nettoyage

15 gobelet  résistant au lave-vaisselle**👁️ QUEL DISQUE DE HACHAGE CHOISIR ?**

25 Les disques sont numérotés de 1 à 6

- 1 spaghettis
- 2 petits macaronis
- 3 rigatonis
- 4 tagliatelles
- 5 lasagnes
- 6 grands macaronis.

**👁️ DÉMONTAGE**

26 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.

27 Tirez le cliquet vers le bas et retirez le corps du moteur avant.

28 Fermez le couvercle du moteur avant.

29 Dévissez l'écrou à anneau (s'il est trop serré, utilisez la manivelle).

30 Déposez le corps sur la surface de travail.

31 Maintenez le corps avec une main et poussez l'arrière de la vis sans fin avec l'autre.

32 Séparez le disque de la vis sans fin.



**👁️ SOINS ET ENTRETIEN**

33 Utilisez l'outil de nettoyage pour racler/expulser la pâte des pièces.

34 Lavez le tout dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

**recettes de pâte**

pour les pâtes de blé entier, utilisez de la farine complète

 = cuillère à café (5ml) = œuf de taille moyenne (53-63 g) = pincée**pâtes nature**

500g farine

 $\frac{1}{2}$   sel4 

eau


Fixez le batteur au mélangeur. Tamisez la farine et le sel dans le bol du mélangeur. Cassez les œufs dans le gobelet. Ajoutez suffisamment d'eau pour remplir le gobelet jusqu'à la marque de 500 g. Videz le contenu du gobelet dans le bol. Faites fonctionner à la vitesse 1 pendant 1-2 minutes. Interrompez le fonctionnement à mi-parcours et raclez les morceaux de pâte qui adhèrent aux parois latérales du bol. Le mélange doit ressembler à de la chapelure.

**pâtes aux herbes**

500g farine

 $\frac{1}{2}$   sel

herbes finement hachées

 poivre noir4 

eau

Fixez le batteur au mélangeur. Tamisez la farine et le sel dans le bol du mélangeur. Ajoutez les herbes et le poivre. Cassez les œufs dans le gobelet. Ajoutez suffisamment d'eau pour remplir le gobelet jusqu'à la marque de 500 g. Videz le contenu du gobelet dans le bol. Faites fonctionner à la vitesse 1 pendant 1-2 minutes. Interrompez le fonctionnement à mi-parcours et raclez les morceaux de pâte qui adhèrent aux parois latérales du bol. Le mélange doit ressembler à de la chapelure.

### **pâtes verdi**

500g farine

½ ~~5~~ sel

4 ⑥

75g purée d'épinards

eau









Fixez le batteur au mélangeur. Tamisez la farine et le sel dans le bol du mélangeur. Cassez les œufs dans le gobelet. Ajoutez les épinards. Ajoutez suffisamment d'eau pour remplir le gobelet jusqu'à la marque de 500 g. Videz le contenu du gobelet dans le bol. Faites fonctionner à la vitesse 1 pendant 1-2 minutes. Interrompez le fonctionnement à mi-parcours et raclez les morceaux de pâte qui adhèrent aux parois latérales du bol. Le mélange doit ressembler à de la chapelure.

- 1 Ne préparez pas de plus grandes quantités en une seule fois, faute de quoi le mélange se dessécherait avant que vous ne terminiez l'extrusion de la pâte.
- 2 Si vous souhaitez préparer des plus petites quantités, réduisez les quantités de moitié et utilisez la marque de 250 g du gobelet au lieu de celle de 500 g.
- 3 Cuisez les tagliatelles et les lasagnes en deux lots afin d'éviter qu'elles ne collent.

### **cuisson**

Faites bouillir à gros bouillons une grande casserole d'eau salée. Ajoutez graduellement la pâte. Cuisez pendant 5-8 minutes, en remuant de temps à autre. Égouttez dans une passoire, rincez avec de l'eau fraîche et servez.



<b>afbeeldingen</b>	5 greep	11 uitsteeksel
1 lichaam (achterkant)	6 moersleutel 	12 tube 
2 as (achterkant)	7 ringmoer 	13 lichaam 
3 gaatje	8 zeven 	14 schoonmaakgereedschap
4 bedekking voor de vooraandrijving	9 sleuf	15 beker 
	10 as 	 geschikt voor de vaatwasmachine

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Gebruik deze bevestiging alleen met productnummer 18553-56.
- 3 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 4 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 10 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 10 minuten minstens 10 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- 5 Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
- 6 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

### uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

## MONTAGE

- 1 Duw de as in het lichaam.
- 2 De achterkant van de as moet zo'n 16 mm aan de achterkant van het lichaam uitsteken,
- 3 Plaats het filter dat u wilt gebruiken.
- 4 De sleuf aan de rand van de zeef past over het uitsteeksel in de voorkant van het lichaam.
- 5 Plaats de ringmoer aan de voorkant van het lichaam en draai haar handmatig aan.
- 6 Gebruik geen overmatige kracht, u kunt daarmee de draden beschadigen.
- 7 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
- 8 Open de bedekking voor de vooraandrijving.
- 9 Trek de greep naar beneden en houd hem daar.
- 10 Duw de achterkant van het lichaam in de vooraandrijving op het toestel.
- 11 U moet het mogelijk roteren om de achterkant van de as in de aandrijving te laten passen.
- 12 Wanneer de aandrijving goed is geplaatst, roteer het lichaam totdat de buis verticaal staat.
- 13 Laat de greep los - het zou zich in het gaatje onder de achterkant van het lichaam moeten plaatsen.

## VERWERKING

- 14 Rol verse pasta in balletjes van hazelnootgrootte.
- 15 Steek de stekker in het stopcontact.
- 16 Selecteer snelheid 1.
- 17 Plaats een pastabal in de buis.
- 18 Wacht totdat u pasta uit de zeef ziet komen voordat u een nieuwe bal toevoegt.
- 19 Nadat de eerste bal is verwerkt kunt u de snelheid verhogen tot 3.
- 20 In het begin zal de pasta er mogelijk gekruld uitkomen. Dit zal stoppen wanneer er genoeg gewicht is uitgevoerd om het recht te houden.
- 21 U kunt de krullende gedeeltes afknippen, in een bal rollen en opnieuw in de buis laten zakken.

22 Wanneer de uitgevoerde pasta de benodigde lengte heeft, trek het weg van de zeef.

23 Scheid de pasta draden en leg ze op keukenpapier om te drogen.

24 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.

---

## WELKE ZEEF?

25 De zeven zijn genummerd van 1 tot 6

- 1 spaghetti
- 2 kleine macaroni
- 3 rigatoni
- 4 tagliatelle
- 5 lasagne
- 6 grote macaroni

---

## DEMONTAGE

26 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.

27 Trek de greep naar beneden en trek het lichaam uit de vooraandrijving.

28 Sluit de bedekking voor de vooraandrijving.

29 Draai de ringmoer los (indien de ringmoer vastzit

30 Plaats het lichaam op het werkoppervlak.

31 Houd het lichaam vast met één hand en duw de achterkant van de as met de andere hand.

32 Maak de filter los van de as.

---

## ZORG EN ONDERHOUD


33 Gebruik het schoonmaakgereedschap om de pasta van de onderdelen te schrapen/duwen.


34 Was alles in heet water met zeep, spoel vervolgens af en maak droog.

### recepten voor pastadeeg

gebruik volkoren meel voor volkoren pasta

 = theelepel (5ml)

 = ei, medium (53-63g)

 = snufje

### standaardpasta

500g gewone bloem

$\frac{1}{2}$   zout

4 

water


Plaats de klopper in de mixer. Zift het bloem en zout in de mixschaal. Breek de eieren in de beker. Voeg genoeg water toe om de beker tot aan de 500g-lijn te vullen. Leeg de beker in de schaal. Draai op snelheid 1 voor 1-2 minuten. Stop halverwege en schrap het mengsel van de zijanten van de schaal. Het mengsel zou op broodkrumels moeten lijken.

### kruidenpasta

500g gewone bloem

$\frac{1}{2}$   zout

kruiden, fijn gesneden

 zwarte peper

4 

water

Plaats de klopper in de mixer. Zift het bloem en zout in de mixschaal. voeg kruiden en peper toe. Breek de eieren in de beker. Voeg genoeg water toe om de beker tot aan de 500g-lijn te vullen. Leeg de beker in de schaal. Draai op snelheid 1 voor 1-2 minuten. Stop halverwege en schrap het mengsel van de zijanten van de schaal. Het mengsel zou op broodkrumels moeten lijken.

## **pasta verde**

500g gewone bloem

½ 5 zout

4 ⑥

75g spinaziepuree

water

Plaats de klopper in de mixer. Zift het bloem en zout in de mixschaal. Breek de eieren in de beker. Voeg de spinazie toe. Voeg genoeg water toe om de beker tot aan de 500g-lijn te vullen. Leeg de beker in de schaal. Draai op snelheid 1 voor 1-2 minuten. Stop halverwege en schrap het mengsel van de zijkanten van de schaal. Het mengsel zou op broodkruimels moeten lijken.

- 1 Maak niet meer dan deze hoeveelheden in een keer, anders zal het mengsel uitdrogen voordat u klaar bent met het verwerken van uw pasta.
- 2 Als u minder wilt maken, kunt u de hoeveelheden halveren en de 250g-lijn gebruiken i.p.v. de 500g-lijn.
- 3 Kook tagliatelle en lasagne in twee porties, om plakken te voorkomen.

## **koken**

Breng een grote pan met gezout water aan het koken. Voeg langzaam maar zeker pasta toe. Kook voor 5-8 minuten en roer zo nu en dan. Laat het uitlekken in een vergiet, spoel af met water en serveer.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

---

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

---

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Usare questo accessorio solo con l'articolo numero 18553-56.
- 3 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 4 Non tenere in funzione il motore per più di 10 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 10 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 10 minuti per farlo recuperare.
- 5 Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.
- 6 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### **solo per uso domestico**

---

## **MONTAGGIO**

---

- 1 Spingere l'albero nel corpo.
- 2 La parte posteriore dell'albero deve sporgere di circa 16 mm. dalla parte posteriore del corpo.
- 3 Montare la piastra che si vuole usare.
- 4 La scanalatura sul bordo della piastra viene montata sull'aletta dentro la parte frontale del corpo.
- 5 Posizionare il dado dell'anello nella parte frontale del corpo e stringere manualmente.
- 6 Non forzare troppo, si rischia di danneggiare i fili.
- 7 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
- 8 Aprire la copertura frontale della trasmissione.
- 9 Premere il pulsante di chiusura e tenerlo premuto.
- 10 Inserire la parte posteriore del corpo nella trasmissione frontale dell'apparecchio.
- 11 Potrebbe essere necessario ruotare per montare la parte posteriore dell'albero nella trasmissione.
- 12 Quando la trasmissione è posizionata in modo corretto, ruotare il corpo fino a quando il tubo di inserimento si troverà in posizione verticale.
- 13 Rilasciare il pulsante di chiusura – dovrebbe essere inserito nel foro sotto la parte posteriore del corpo.









---

## **ESTRUSIONE**

---

- 14 Con la pasta fresca, formare delle palline delle dimensioni di una nocciola.
- 15 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 16 Selezionare velocità 1.
- 17 Inserire una pallina di pasta nel tubo di inserimento.
- 18 Attendere fino a quando si vede la pasta fuoriuscire dalla piastra prima di aggiungere un'altra pallina di pasta.
- 19 Dopo aver passato la prima pallina, è possibile aumentare la velocità al livello 3.
- 20 All'inizio, la pasta estrusa potrebbe arricciarsi. Questo processo finirà quando verrà estruso un peso superiore che permetterà di farla rimanere diritta.
- 21 Potete tagliare le parti arricciate, arrotolarle formando una pallina e inserirle nel tubo di inserimento.
- 22 Quando la pasta estrusa ha raggiunto la lunghezza desiderata, toglierla delicatamente dalla piastra.
- 23 Separare la pasta e distendere su carta da cucina per asciugare.
- 24 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.

## immagini

1 corpo (posteriore)	5 pulsante di chiusura	11 aletta
2 albero (posteriore)	6 chiave 	12 tubo di inserimento 
3 foro	7 dado dell'anello 	13 corpo 
4 copertura frontale della trasmissione	8 piastre 	14 accessorio per la pulizia
	9 scanalatura	15 dosatore 
	10 albero 	 lavabile in lavastoviglie

## QUALE PIASTRA?

25 Le piastre sono numerate da 1 a 6.

- 1 spaghetti
- 2 maccheroncini
- 3 rigatoni
- 4 tagliatelle
- 5 lasagne
- 6 maccheroni grandi

## SMONTAGGIO


- 26 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
- 27 Premere il pulsante di chiusura e fare fuoriuscire il corpo dalla trasmissione frontale.
- 28 Chiudere la copertura frontale.
- 29 Svitare il dado dell'anello (se è serrato, usare la chiave).
- 30 Poggiare il corpo sulla superficie di lavoro.
- 31 Tenere il corpo con una mano e spingere la parte posteriore dell'albero con l'altra.
- 32 Staccare la piastra dall'albero.

## CURA E MANUTENZIONE

- 33 Usare l'accessorio per la pulizia per togliere/staccare la pasta dalle parti.
- 34 Lavare ogni pezzo con acqua calda e detersivo, sciacquare e asciugare.

### ricette con impasto per pasta

per pasta integrale, usare farina integrale

 = cucchiaino di passata (5ml)

 = uovo, medio (53-63 g)

 = pizzico

#### pasta semplice

500g farina bianca

$\frac{1}{2}$   sale

4 

acqua

Montare il battitore sul mixer. Passare al setaccio la farina e salare e mettere nella ciotola del mixer. Rompere le uova nel dosatore. Aggiungere abbastanza acqua per riempire il dosatore fino al livello 500 g. Svuotare il contenuto del dosatore nella ciotola. Fare funzionare a velocità 1 per 1-2 minuti. Fermarsi a metà e togliere ogni rimasuglio di impasto dalle pareti della ciotola. L'impasto deve somigliare al pangrattato.

#### pasta alle erbe

500g farina bianca

$\frac{1}{2}$   sale

erbe, finemente tritate

 pepe nero

4 

acqua

Montare il battitore sul mixer. Passare al setaccio la farina e salare e mettere nella ciotola del mixer. Aggiungere le erbe e il pepe. Rompere le uova nel dosatore. Aggiungere abbastanza acqua per riempire il dosatore fino al livello 500 g. Svuotare il contenuto del dosatore nella ciotola. Fare funzionare a velocità 1 per 1-2 minuti. Fermarsi a metà e togliere ogni rimasuglio di impasto dalle pareti della ciotola. L'impasto deve somigliare al pangrattato.

### **pasta verde**

500g farina bianca

½ ~~5~~ sale

4 ~~6~~

75g purea di spinaci









acqua

Montare il battitore sul mixer. Passare al setaccio la farina e salare e mettere nella ciotola del mixer. Rompere le uova nel dosatore. Aggiungere gli spinaci. Aggiungere abbastanza acqua per riempire il dosatore fino al livello 500 g. Svuotare il contenuto del dosatore nella ciotola. Fare funzionare a velocità 1 per 1-2 minuti. Fermarsi a metà e togliere ogni rimasuglio di impasto dalle pareti della ciotola. L'impasto deve somigliare al pangrattato.

- 1 Non preparare quantità superiori in una sola volta, altrimenti l'impasto si essiccherà prima di finire l'estrusione della pasta.
- 2 Se volete prepararne di meno, dimezzate le quantità e usate il livello 250 g. invece di 500 g. nel dosatore.
- 3 Cuocete tagliatelle e lasagne separatamente per evitare che si attacchino.

### **cottura**

Portare a ebollizione un'ampia pentola di acqua salata. Aggiungere a poco a poco la pasta. Cuocere per 5-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scolare in uno scolapasta, passare sotto acqua fresca e servire.

<b>ilustraciones</b>	5 pestillo	11 patilla
1 unidad principal (parte trasera)	6 llave de ajuste 	12 tubo 
2 eje (parte trasera)	7 tuerca anular 	13 unidad principal 
3 orificio	8 discos 	14 accesorio para limpieza
4 cubierta de la unidad propulsora delantera	9 ranura	15 vaso medidor 
	10 eje 	 apto para lavavajillas

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- Utilice este accesorio únicamente con el producto número 18553-56.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No haga funcionar el motor constantemente por más de 10 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 10 minutos, apagarlo por como mínimo 10 minutos, para que se recupere.
- Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

### solo para uso doméstico

## MONTAJE

- Empuje el eje hasta introducirlo en la unidad principal.
- La parte trasera del eje debe sobresalir unos 16 mm de la parte trasera de la unidad principal.
- Monte el disco que desee utilizar.
- La ranura en el extremo del disco encaja sobre la patilla situada en el interior de la parte frontal de la unidad principal.
- Encaje la tuerca anular en la parte frontal de la unidad principal y apriétela manualmente.
- No la apriete demasiado; podría dañar las roscas.
- Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
- Abra la cubierta de la unidad propulsora delantera.
- gire el pestillo hacia abajo y manténgalo en esa posición.
- Empuje la parte trasera de la unidad principal hacia la unidad propulsora delantera del aparato.
- Posiblemente tendrá que girarla para que la parte trasera del eje encaje en la unidad propulsora.
- Cuando la unidad propulsora esté en la posición correcta, gire la unidad principal hasta que el tubo quede en posición vertical.
- Libere el pestillo, que deberá quedar colocado en el orificio situado bajo la parte trasera de la unidad principal.

## EXTRUSIÓN

- Haga con la pasta fresca bolitas del tamaño de una avellana.
- Enchufe el aparato a la corriente.
- Seleccione velocidad 1.
- Eche una bolita de pasta en el tubo.
- Espere a que la pasta salga del disco antes de añadir otra bolita.
- Una vez la primera bolita haya pasado por el disco podrá subir la velocidad a 3.
- Al principio, puede que la pasta se doble por los extremos. Esto dejará de ocurrir cuando haya salido suficiente cantidad de pasta para que el peso la mantenga plana.

- 21 Puede cortar las partes dobladas, hacer con ellas una bolita y echarla al tubo.
- 22 Una vez la pasta salida del disco tenga la longitud suficiente, retírela suavemente de éste.
- 23 Separe las tiras de pasta y déjelas secar sobre papel de cocina.
- 24 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.

---

## ¿QUÉ DISCO UTILIZAR?

---

- 25 Los discos están numerados del 1 al 6
  - 1 espaguetis
  - 2 macarrones pequeños
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelle
  - 5 lasaña
  - 6 macarrones grandes

---

## DESMONTAJE

---

- 26 Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
- 27 Empuje el pestillo hacia abajo y extraiga la unidad principal de la unidad propulsora delantera.
- 28 Cierre la cubierta de la unidad propulsora delantera.
- 29 Desenrosque la rosca anular (si está muy prieta, utilice la llave de ajuste).
- 30 Deje la unidad principal sobre la mesa de cocina.
- 31 Sujete la unidad principal con una mano y empuje la parte trasera del eje con la otra.
- 32 Retire el disco del eje.

---

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO


---


- 33 Utilice el accesorio para limpieza para quitar de las piezas los restos de pasta.
- 34 Lave todas las piezas en agua caliente con jabón, escúrralas bien y séquelas.

### **recetas con masa para pasta**

para hacer pasta integral utilice harina integral

 = cucharada pequeña (5ml)

 = huevo, mediano (53-63 g.)

 = pizca

#### **pasta normal**

500g harina

$\frac{1}{2}$   sal

4 

agua

Monte el batidor en la mezcladora. Espolvoree el bol de la mezcladora con harina y sal. Rompa los huevos en el vaso medidor. Añada agua al vaso medidor hasta alcanzar la marca de 500 g. Vacíe el contenido del vaso medidor en el bol. Ponga el aparato en velocidad 1 durante 1 o 2 minutos. Pare a mitad del proceso para rebañar los restos de mezcla que hayan quedado en los lados del bol. La mezcla resultante debe tener un aspecto semejante al pan rallado.

#### **pasta a las hierbas**

500g harina

$\frac{1}{2}$   sal

hierbas aromáticas muy picadas

 pimienta negra

4 

agua



Monte el batidor en la mezcladora. Espolvoree el bol de la mezcladora con harina y sal. Añadir las hierbas y pimienta. Rompa los huevos en el vaso medidor. Añada agua al vaso medidor hasta alcanzar la marca de 500 g. Vacíe el contenido del vaso medidor en el bol. Ponga el aparato en velocidad 1 durante 1 o 2 minutos. Pare a mitad del proceso para rebañar los restos de mezcla que hayan quedado en los lados del bol. La mezcla resultante debe tener un aspecto semejante al pan rallado.

### **pasta verde**

500g harina

½ 5 sal

4 60

75g puré de espinacas

agua

Monte el batidor en la mezcladora. Espolvoree el bol de la mezcladora con harina y sal. Rompa los huevos en el vaso medidor. Añadir las espinacas. Añada agua al vaso medidor hasta alcanzar la marca de 500 g. Vacíe el contenido del vaso medidor en el bol. Ponga el aparato en velocidad 1 durante 1 o 2 minutos. Pare a mitad del proceso para rebañar los restos de mezcla que hayan quedado en los lados del bol. La mezcla resultante debe tener un aspecto semejante al pan rallado.

- 1 No prepare cantidades de pasta mayores que las indicadas, pues la mezcla se secará antes de que haya terminado de prensar la pasta.
- 2 Para hacer menos cantidad, reduzca a la mitad las cantidades y guíese por la marca de 250 g del vaso medidor en vez de por la marca de 500 g.
- 3 Cocine los tagliatelle y la lasaña en dos tandas para evitar que se peguen.

### **preparación**

Disponga una sartén grande de agua con sal y llévela a ebullición. Añada la pasta poco a poco. Cocínela durante 5-8 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuele la pasta en un colador, enjuáguela con agua fresca y sírvala.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

---

## **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

---

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Use este acessório apenas com o produto 18553-56.
- 3 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 4 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 10 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 10 minutos, desligue-o pelo menos durante 10 minutos para ele recuperar.
- 5 Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
- 6 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

### **apenas para uso doméstico**

---

## **MONTAGEM**









---

- 1 Empurre o eixo para o interior do corpo.
  - 2 A parte traseira do eixo deverá ficar saliente cerca de 16 mm da parte traseira do corpo.
  - 3 Encaixe a retícula que pretende usar.
  - 4 A ranhura no rebordo da retícula encaixa sobre a patilha no interior da parte frontal do corpo.
  - 5 Encaixe a porca na frente do corpo e aperte manualmente.
  - 6 Não use de força excessiva ou danificará as roscas.
  - 7 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
  - 8 Abra a tampa da unidade de accionamento frontal
  - 9 Puxe o trinco para baixo e mantenha-o ali.
  - 10 Empurre a parte traseira do corpo na direcção da unidade de accionamento frontal do aparelho.
  - 11 Poderá ser necessário rodá-la para encaixar a parte traseira do eixo na unidade de accionamento.
  - 12 Quando a unidade de accionamento se encontrar correctamente localizada, rode o corpo até o cano se encontrar na vertical.
  - 13 Liberte o trinco – deverá estar situado no orifício sob a parte traseira do corpo.
- 

## **PRENSAR**

---

- 14 Faça bolinhas de massa fresca do tamanho de uma avelã.
- 15 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 16 Seleccione a velocidade 1.
- 17 Deite uma bola de massa no cano.
- 18 Aguarde até ver a massa a sair pela retícula antes de juntar outra bola.
- 19 Após a passagem da primeira bola, poderá elevar para a velocidade 3.
- 20 Inicialmente, a massa prensada poderá encaracolar. Isto deixará de ocorrer quando for prensado o peso suficiente para que se mantenha direita.
- 21 Poderá cortar as partes encaracoladas, enrolá-las numa bola e deitá-las no cano.
- 22 Quando a pasta prensada tiver atingido o comprimento pretendido, puxe suavemente para fora da retícula.
- 23 Separe os fios de massa e estenda em papel de cozinha para secar.
- 24 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.

<b>esquemas</b>	5 trinco	11 patilha
1 corpo (traseiro)	6 chave de ajuste 	12 cano 
2 eixo (traseiro)	7 porca de olhal 	13 corpo 
3 orifício	8 retículas 	14 utensílio de limpeza
4 tampa da unidade de accionamento frontal	9 ranhura	15 copo 
	10 eixo 	 lavável na máquina

## QUAL RETÍCULA?

25 As retículas estão numeradas de 1-6.

- 1 esparguete
- 2 macarronete
- 3 penas riscadas
- 4 tagliatelle
- 5 lasanha
- 6 macarrão grande

## DESMONTAGEM




- 26 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
- 27 Puxe o trinco para baixo e puxe o corpo para fora da unidade de accionamento frontal.
- 28 Feche a tampa da unidade de accionamento frontal.
- 29 Desenrosque a porca de olhal (se estiver muito apertada use a chave de ajuste).
- 30 Deite o corpo do aparelho na bancada.
- 31 Segure o corpo com uma mão e empurre o eixo traseiro com a outra.
- 32 Liberte a retícula do eixo.

## CUIDADO E MANUTENÇÃO



- 33 Use o utensílio de limpeza para raspar/empurrar os restos de massa das peças.
- 34 Lave tudo em água quente com sabão, enxágue e seque.

### receitas de massa

para obter massa integral, use farinha integral




-  = colher de chá (5ml)
-  = ovo, médio (53-63 g)
-  = pitada

#### massa simples

- 500g farinha simples
- ½  sal
- 4 
- água

Instale o batedor na batedeira. Peneire a farinha e o sal para a tigela da batedeira. Parta os ovos para dentro do copo. Junte água para encher o copo até à linha das 500 g. Despeje o copo no interior da tigela. Ligue a batedeira à velocidade 1 durante 1-2 minutos. Pare a meio da operação e raspe a mistura existente nas paredes da tigela. A mistura deverá assemelhar-se a migalhas de pão.

#### massa de ervas aromáticas

- 500g farinha simples
- ½  sal
- ervas aromáticas, finamente picadas
-  pimenta preta
- 4 
- água

Instale o batedor na batedeira. Peneire a farinha e o sal para a tigela da batedeira. Junte as ervas aromáticas e a pimenta. Parta os ovos para dentro do copo. Junte água para encher o copo até à linha das 500 g. Despeje o copo no interior da tigela. Ligue a batedeira à velocidade 1 durante 1-2 minutos. Pare a meio da operação e raspe a mistura existente nas paredes da tigela. A mistura deverá assemelhar-se a migalhas de pão.

### **massa verde**

500g farinha simples

½ ~~5~~ sal

4 ⑥

75g puré de espinafres

água

Instale o batedor na batedeira. Peneire a farinha e o sal para a tigela da batedeira. Parta os ovos para dentro do copo. Junte os espinafres. Junte água para encher o copo até à linha das 500 g. Despeje o copo no interior da tigela. Ligue a batedeira à velocidade 1 durante 1-2 minutos. Pare a meio da operação e raspe a mistura existente nas paredes da tigela. A mistura deverá assemelhar-se a migalhas de pão.

- 1 Não faça mais do que estas quantidades de cada vez, ou a mistura secará antes de acabar de prensar a massa.
- 2 Se pretender fazer menos, divida ao meio as quantidades e use a linha das 250 g no copo.
- 3 Cozinhe o tagliatelle e a lasanha em dois lotes, para evitar que se colem.

### **cozinhar**

Coloque uma panela grande de água com sal a ferver. Adicione gradualmente a massa. Deixe cozer 5-8 minutos, mexendo ocasionalmente. Escorra num escorredor, passe por água fresca, e sirva.

<b>tegninger</b>	6 skruenøgle 	12 rør 
1 hoveddel (bagende)	7 ringmøtrik 	13 hoveddel 
2 skaft (bagende)	8 skiver 	14 rengøringsredskab
3 hul	9 sprække	15 bæger 
4 fordrevsværn	10 skaft 	 tåler opvaskemaskine
5 greb	11 split	

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Brug kun denne tilbehørsdel til produkt nummer 18553-56.
- 3 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 4 Lad ikke motoren køre i mere end 10 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 10 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 10 minutter.
- 5 Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
- 6 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

## kun til privat brug

### SAMLING

- 1 Tryk skaftet ind i hoveddelen.
- 2 Skaftets bagende skal stikke cirka 16mm ud af hoveddelens bagende.
- 3 Monter den skive, du ønsker at bruge.
- 4 Sprækken på skivens kant passer til splitten forrest på hoveddelens inderside.
- 5 Monter ringmøtrikken forrest på hoveddelen og stram den med hånden.
- 6 Læg ikke for mange kræfter i for at undgå at beskadige gevindet.
- 7 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
- 8 Åbn fordrevsværnet.
- 9 Træk grebet ned, og hold det der.
- 10 Tryk hoveddelens bagende ind i fordrevet på apparatet.
- 11 Du skal måske dreje det for at få skaftets bagende til at passe ind i drevet.
- 12 Når drevet sidder korrekt, skal du dreje hoveddelen, indtil røret står lodret.
- 13 Slip grebet – det bør sidde i hullet på undersiden af hoveddelens bagende.

### PASTAFREMSTILLING

- 14 Rul frisk pasta i kugler på størrelse med hasselnødder.
- 15 Tilslut apparatet til strøm.
- 16 Vælg hastighed 1.
- 17 Lad en kugle pasta falde ned i røret.
- 18 Vent indtil du kan se pastaen komme ud af skiven, inden du tilsætter endnu en kugle.
- 19 Når den første kugle er kommet igennem, kan du øge hastigheden til 3.
- 20 I begyndelsen kan den bearbejdede pasta krølle. Dette stopper, når tilstrækkelig vægt er bearbejdet til at holde den udstrakt.
- 21 Du kan klippe de krøllede dele af, rulle dem til en kugle og lade dem falde ned i røret.
- 22 Når den bearbejdede pasta har nået den ønskede længde, tages den forsigtigt af skiven.
- 23 Skil pastasnorene ad og læg dem til tørre på køkkenpapir.
- 24 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.

---

## HVILKEN SKIVE?

---

25 Skiverne er nummereret 1-6.

- 1 spaghetti
  - 2 små macaroni
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelle
  - 5 lasagne
  - 6 store macaroni
- 

## ADSKILLELSE

---

26 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.

27 Træk grebet nedad og træk hoveddelen ud af fordrevet.

28 Luk fordrevsværnet.

29 Løsn ringmøtrikken (hvis den er stram, bruges skruenøglen).

30 Læg hoveddelen på arbejdsfladen.

31 Hold ved hoveddelen med den ene hånd og tryk på skaftets bagende med den anden.

32 Lirk skiven af skaftet.

---

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

---

33 Brug rengøringsredskabet til at skrabe/trykke pasta fri af delene.

34 Vask alle delene i varmt sæbevand, sky log tør.

### opskrifter på pastadej

brug groft mel til grovpasta

 = teskefuld (5ml)

 = æg, medium (53-63g)

 = knivspids

### hvid pasta

500g hvedemel

$\frac{1}{2}$   salt

4 

vand

Monter røreskovlen på røremaskinen. Hæld mel og salt i røreskålen. Slå æggene ud i bægeret.

Tilsæt tilstrækkeligt vand, så bægeret er fyldt til 500g-linjen. Hæld bægerets indhold ned i skålen. Kør på hastighed 1 i 1-2 minutter. Stop på halvvejen, og skrap eventuel drejblanding af skålens sider. Blandingen skal minde om brødkrummer.

### krydderurte pasta

500g hvedemel

$\frac{1}{2}$   salt

krydderurter, fint hakkede

 sort peber

4 

vand

Monter røreskovlen på røremaskinen. Hæld mel og salt i røreskålen. Tilsæt krydderurter og peber. Slå æggene ud i bægeret. Tilsæt tilstrækkeligt vand, så bægeret er fyldt til 500g-linjen. Hæld bægerets indhold ned i skålen. Kør på hastighed 1 i 1-2 minutter. Stop på halvvejen, og skrap eventuel drejblanding af skålens sider. Blandingen skal minde om brødkrummer.

## **pasta verdi**

500g hvedemel

½ ~~5~~ salt

4 ⑥

75g spinatpuré

vand

Monter røreskovlen på røremaskinen. Hæld mel og salt i røreskålen. Slå æggene ud i bægeret. Tilsæt spinaten. Tilsæt tilstrækkeligt vand, så bægeret er fyldt til 500g-linjen. Hæld bægerets indhold ned i skålen. Kør på hastighed 1 i 1-2 minutter. Stop på halvvejen, og skrap eventuel drejblanding af skålens sider. Blandingen skal minde om brødkrummer.

- 1 Forbered ikke større mængder end disse på én gang, da dejblandingen vil tørre ud, inden du er færdig med at bearbejde din pasta.
- 2 Hvis du ønsker at lave en mindre portion, kan du halvere målene og gå ud fra 250g-linjen i stedet for 500g-linjen på bægeret.
- 3 Kog tagliatelle og lasagne af to gange, så du undgår, at de klæber sammen.

## **kogning**

Bring en stor gryde saltet vand i spilkog. Tilsæt pastaen lidt efter lidt. Kog i 5-8 minutter, rør af og til. Dræn i et dørslag, skyl med rent vand og server.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.



## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Använd bara detta tillbehör tillsammans med produktnummer 18553-56.
- 3 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 4 Låt inte motorn gå mer än 10 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 10 minuter innan den används igen.
- 5 Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
- 6 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

### endast för hushållsbruk



## MONTERING

- 1 Skjut in axeln i tillbehörets huvudenhet.
- 2 Axelns längre, bakre del ska sticka ut ungefär 16 mm från huvudenhetens bakre del.
- 3 Sätt på önskad hålskiva.
- 4 Skåran på hålskivans sid ska passas in över flänsen inne i huvudenhetens främre del.
- 5 Montera låsringen på huvudenhetens främre del och dra åt den för hand.
- 6 Dra inte åt för hårt, det kan skada gängorna.
- 7 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
- 8 Öppna skyddslocket (fram).
- 9 Tryck ned spärrhaken och håll den nedtryckt.
- 10 Skjut in huvudenhetens bakre del i apparatens främre drivhjul.
- 11 Vrid på den så att axelns bakre del passas in i drivhjulet.
- 12 Vrid därefter huvudenheten tills inmatningsröret står rakt upp.
- 13 Släpp upp spärrhaken – den ska passa in i hålet under huvudenhetens bakre del.



## SPRITSNING

- 14 Forma färsk pastadeg till hasselnötsstora bollar.
- 15 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 16 Välj hastighet 1.
- 17 Lägg ned pastabollarna i inmatningsröret.
- 18 Vänta tills pastan matats ut från skivan och lägg sedan ned en ny pastaboll.
- 19 När den första pastabollen har kommit ut kan man öka hastigheten till 3.
- 20 I början kan pastan komma att vrida sig. Med lämplig belastning vid spritsningen kommer pastan att bli rak.
- 21 Skär av den del som har vridit sig, forma den till en boll och lägg den tillbaka i inmatningsröret.
- 22 Ta försiktigt bort pastalängderna från skivan när de har uppnått önskad längd.
- 23 Lägg anpassade längder av pasta på ett hushållspapper för att torka.
- 24 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.



## VILKEN HÅLSKIVA?

- 25 Det finns sex skivor, numrerade 1 – 6.
  - 1 spagetti
  - 2 små makaroner
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelli



<b>bilder</b>	6 ringnyckel 	12 inmatningsrör 
1 huvudenhet (bakre del)	7 låsring 	13 huvudenhet 
2 axel (bakre del)	8 skivor 	14 rengöringsverktyg
3 hål	9 skåra	15 bägare 
4 skyddslock (fram)	10 axel 	 säkerhetsbrytare
5 spärrhake	11 fläns	diskmaskin

- 5 lasagneplattor  
6 stora makaroner.

## DEMONTERING

- 26 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.  
27 Tryck ned spärrhaken och för ut huvudenheten från det främre drivhjulet.  
28 Stäng skyddslocket fram.  
29 Skruva av låsringen (använd ringnyckeln om låsringen sitter hårt).  
30 Lägg ned huvudenheten på arbetsbordet.  
31 Håll fast huvudenheten med en hand och dra ut axelns bakre del med den andra handen.  
32 Lossa skivan från axeln.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL


- 33 Använd rengöringsverktyget för att skrapa bort/föra ut pasta från delarna.  
34 Diska allting med diskmedel i varmt vatten, skölj och torka.

### recept på pastadeg

använd fullkornsmjöl för fullkornspasta

 = tesked (5 ml)

 = ägg, medelstort (53-63 g)

 = nypa

### vanlig pasta

500g vanligt vetemjöl

$\frac{1}{2}$   salt

4 

vatten

Sätt fast vispen på mixern. Sikta ned mjöl och salt i blandarskålen. Knäck ned äggen i bägaren. Tillsätt vatten tills bägaren är fylld upp till 500 g. Töm bägarens innehåll i skålen. Vispa 1–2 minuter på hastighet 1. Gör ett uppehåll efter halva tiden och skrapa ned deg som kan ha fastnat på skålens sidor. Den färdiga degen ska ha samma konsistens som brödsmlur.

### pasta med örter

500g vanligt vetemjöl

$\frac{1}{2}$   salt

finhackade örter

 svartpeppar

4 

vatten

Sätt fast vispen på mixern. Sikta ned mjöl och salt i blandarskålen. Tillsätt örter och peppar. Knäck ned äggen i bägaren. Tillsätt vatten tills bägaren är fylld upp till 500 g. Töm bägarens innehåll i skålen. Vispa 1–2 minuter på hastighet 1. Gör ett uppehåll efter halva tiden och skrapa ned deg som kan ha fastnat på skålens sidor. Den färdiga degen ska ha samma konsistens som brödsmlur.

## grön pasta

500g vanligt vetemjöl

½ ~~5~~ salt

4 ⑥

75g spenatpuré









vatten

Sätt fast vispen på mixern. Sikta ned mjöl och salt i blandarskålen. Knäck ned äggen i bägaren. Tillsätt spenat. Tillsätt vatten tills bägaren är fylld upp till 500 g. Töm bägarens innehåll i skålen. Vispa 1–2 minuter på hastighet 1. Gör ett uppehåll efter halva tiden och skrapa ned deg som kan ha fastnat på skålens sidor. Den färdiga degen ska ha samma konsistens som brödsmlur.

- 1 Gör inte större kvantiteter åt gången för då kommer degen att torka innan man har hunnit spritsa ut pastan.
- 2 Man kan också halvera kvantiteterna och använda markeringen för 250 g i stället för 500 g.
- 3 Tillred tagliatelle och lasagneplattor i två omgångar för att undvika att degen fastnar.

## koka pasta

Koka upp vatten i en rymlig kastrull och tillsätt salt. Tillsätt pastan efterhand. Koka i 5–8 minuter, rör om då och då. Häll pastan i ett durkslag, spola den med vatten och servera.

<b>tegn</b>	6 skrunøkkel 	12 påfyllingsrøret 
1 hoveddel (bak)	7 ringmutter 	13 hoveddel 
2 aksling (bak)	8 siler 	14 rengjøringsverktøy
3 hull	9 spor	15 beger 
4 lokk foran på drivverk	10 aksling 	 kan vaskes i oppvaskmaskin
5 feste	11 ansats	

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Bruk dette utstyret kun med produkt nummer 18553-56.
- 3 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 4 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 10 minutter, den kan overbelastes. Etter 10 minutter slå av i minst 10 minutter avslått i minst 10 minutter for å starte på nytt igjen.
- 5 Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
- 6 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## kun for bruk i hjemmet

## MONTERING

- 1 Trykk akslingen inn i hoveddelen.
- 2 Baksiden av akslingen skal stikke ca. 16 mm ut fra hoveddelens bakside.
- 3 Fest på silen du vil bruke.
- 4 Sporet på kanten av silen passer over ansatsen på innsiden av hoveddelens front.
- 5 Fest ringmutteren til hoveddelens front og stram den for hånd.
- 6 Ikke bruk for mye kraft. Du vil kunne skade gjengene.
- 7 Slå apparatet av (0) og frakople det.
- 8 Åpne lokket foran på drivverket.
- 9 Trykk festet ned og hold det der.
- 10 Skyv hoveddelens bakside inn foran på drivverket.
- 11 Du vil kanskje måtte rotere den for å få akslingens bakside til å passe inn.
- 12 Når drivverket er satt riktig på plass, roterer du hoveddelen til påfyllingsrøret står vertikalt.
- 13 Friggjør festet – det skal ligge i hullet under hoveddelens bakside.

## KVERNING

- 14 Rull fersk pasta til baller store som en hasselnøtt.
- 15 Ha kontakten i støpselet.
- 16 Velg hastighet 1.
- 17 Legg en pastaball inn i påfyllingsrøret.
- 18 Vent til du ser det komme pasta ut av silen før du legger inn en ny ball.
- 19 Du kan øke hastigheten til 3 etter at den første ballen har passert gjennom.
- 20 I begynnelsen vil den kvernedede pastaen kunne krølle seg. Dette vil ikke skje etter at det er nok vekt i apparatet til at det holder seg rett.
- 21 Du kan skjære av de krøllede delene, rulle dem i en ball og legge dem i påfyllingsrøret igjen.
- 22 Når den kvernedede pastaen har blitt så lang som du ønsker, trekker du den forsiktig bort fra silen.
- 23 Skill remsene med pasta fra hverandre og legg dem til tørk på kjøkkenpapir.
- 24 Slå apparatet av (0) og frakople det.

---

## HVILKEN SIL?

---

25 Silene er nummererte fra 1 til 6.

- 1 spagetti
  - 2 små makaroni
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelle
  - 5 lasagne
  - 6 store makaroni.
- 

## DEMONTERING

---

26 Slå apparatet av (0) og frakople det.

27 Trekk festet ned og trekk hoveddelen ut av fronten på drivverket.

28 Lukk dekslet på fronten av drivverket.

29 Skru løs ringmutteren (bruk skrunøkkelen hvis den sitter hardt).

30 Legg hoveddelen ned på arbeidsbenken.

31 Hold hoveddelen med en hånd og skyv bak på akslingen med den andre.

32 Ta silen av akslingen.

---

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

---


33 Bruk rengjøringsverktøyet til å skrape/trykke pasta løs fra delene.


34 Vask alt i varmt såpevann. Skyll og tørk.

### **pastaoppskrifter**

bruk sammalt mel hvis du ønsker pasta av sammalt mel

 = teskje (5 ml)

 = egg, medium (53-63 gram)

 = klype

### **vanlig pasta**

500g hvetemel

$\frac{1}{2}$   salt

4 

vann

Fest vispen til mikseren. Sikt melet og saltet inn i mikserbollen. Pisk eggene i begeret. Tilsett nok vann til å fylle begeret til merket for 500 g. Tøm begeret i bollen. Kjør på hastighet 1 i 1-2 minutter. Stopp halvveis og skrap løs det som eventuelt sitter fast i sidene av bollen. Blandingen skal likne brødsmler.

### **urtepasta**

500g hvetemel

$\frac{1}{2}$   salt

fint hakkede urter

 sort pepper

4 

vann

Fest vispen til mikseren. Sikt melet og saltet inn i mikserbollen. Tilsett urter og pepper. Pisk eggene i begeret. Tilsett nok vann til å fylle begeret til merket for 500 g. Tøm begeret i bollen. Kjør på hastighet 1 i 1-2 minutter. Stopp halvveis og skrap løs det som eventuelt sitter fast i sidene av bollen. Blandingen skal likne brødsmler.

## **pasta verdi**

500g hvetemel

½ ~~5~~ salt

4 ⑥

75g spinatpuré

vann

Fest vispen til mikseren. Sikt melet og saltet inn i mikserbollen. Pisk eggene i begeret. Tilsett spinaten. Tilsett nok vann til å fylle begeret til merket for 500 g. Tøm begeret i bollen. Kjør på hastighet 1 i 1-2 minutter. Stopp halvveis og skrap løs det som eventuelt sitter fast i sidene av bollen. Blandingen skal likne brødsmuler.

- 1 Ikke lag mer enn dette om gangen, slik at ikke blandingen tørker ut før du er ferdig med pastakverningen.
- 2 Hvis du vil lage mindre, kan du halvere mengdene og bruke merket for 250 g istedenfor 500 g.
- 3 Kok tagliatelle og lasagne hver for seg, slik at du unngår at de kleber seg fast.

## **koking**

Kok opp en stor kjele med saltet vann. Tilsett pastaen gradvis. Kok i 5-8 minutter og rør i blant. La pastaen renne av i et dørslag, skyll med rent vann og server.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Käytä tätä lisävarustetta vain tuotteessa numero 18553-56.
- 3 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 4 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 10 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 10 minuutin kuluttua ainakin 10 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.
- 5 Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
- 6 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

## vain kotikäyttöön



## KOKOAMINEN

- 1 Paina akseli rungon sisään.
- 2 Akselin takaosan pitää näkyä noin 16 mm rungon takaa.
- 3 Kiinnitä haluamasi reikälevy.
- 4 Reikälevyn reunassa olevan kolon tulee kiinnittyä rungon sisäpuolella olevaan ulokkeeseen.
- 5 Kiinnitä rengasmutteri rungon etuosaan ja kiristä se käsin.
- 6 Älä käytä liikaa voimaa, se vaurioittaa kierteitä.
- 7 Sammuta laite (0) ja irrota se verkosta.
- 8 Avaa käyttöyksikön etukansi.
- 9 Paina kiinnike alas ja pidä sitä siellä.
- 10 Paina rungon takaosa laitteen etukäyttöyksikköön.
- 11 Sinun on ehkä kierrettävä sitä hieman saadaksesi akselin takaosan kiinnittymään käyttöyksikköön.
- 12 Kun käyttöyksikkö on oikein asetettu, pyöritä runkoa kunnes putki on pystysuorassa.
- 13 Vapauta kiinnike – sen pitäisi kiinnittyä rungon takaosan reikään.



## PURSOTTAMINEN

- 14 Pyöritä tuorepasta hasselpähkinän kokoisiksi palloiksi.
- 15 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 16 Valitse nopeus 1.
- 17 Pudota pastapallo putkeen.
- 18 Odota kunnes näet pastan tulevan reikälevystä ennen kuin pudotat toisen pastapallon.
- 19 Sen jälkeen, kun ensimmäinen pallo on mennyt läpi, voit nostaa nopeudeksi 3.
- 20 Aluksi pasta voi kihartua. Tämä loppuu, kun pursotetaan riittävä määrä, joka pitää pursottimen suorana.
- 21 Voit leikata kiharat osat, pyörittää palloiksi ja pudottaa putkeen.
- 22 Kun pursotettu pasta on halutun pituinen, vedä se varovasti irti reikälevystä.
- 23 Erottele pastasuikaleet ja aseta talouspaperin päälle kuivumaan.
- 24 Sammuta laite (0) ja irrota se verkosta.



## MINKÄ REIKÄLEVYN VALITSEN?

25 Reikälevyt on numeroitu 1–6

- 1 spagetti
- 2 pieni makaroni
- 3 rigatoni
- 4 tagliatelle
- 5 lasagne

### piirroset

1 runko (takaosa)	6 ruuviavain 	12 putki 
2 akseli (takaosa)	7 rengasmutteri 	13 runko 
3 reikä	8 reikälevyt 	14 puhdistustyökalu
4 käyttöyksikön etukansi	9 kolo	15 mittakannu 
5 kiinnike	10 akseli 	 konepesun kestävä
	11 uloke	

6 iso makaroni

### PURKAMINEN


- 26 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
- 27 Vedä kiinnike alas ja vedä runko irti käyttöyksikön etuosasta.
- 28 Sulje käyttöyksikön etukansi.
- 29 Ruuvaa rengasmutteri irti (jos se on tiukka käytä ruuviavainta)
- 30 Aseta runko työpöydälle.
- 31 Pidä runkoa toisella kädellä, ja paina akselin takaosaa toisella kädellä.
- 32 Löysää reikälevyä akselistä.

### HOITO JA HUOLTO

- 33 Käytä puhdistustyökalua kaapimaan/työntämään pastan irti osista.
- 34 Pese kaikki kuumalla saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa.

### pastataikinareseptiä

käytä kokojyväpastaan kokojyväjauhoja


 = teelusikka (5ml)

 = kananmuna, keskikokoinen (53-63g)

 = hyppysellinen

### tavallinen pasta

500g tavallisia jauhoja

$\frac{1}{2}$   Suolaa


4 

vesi

Kiinnitä vispilä vatkaimeen. Sekoita jauhot ja suola vatkaimen kulhoon. Riko munat mittakannuun. Täytä mittakannuun vettä 500 g rajan kohdalle asti. Tyhjennä mittakannu kulhoon. Sekoita 1–2 minuuttia nopeudella 1. Keskeytä puolessa välissä ja kaavi kaikki seos kulhon reunoilta. Seoksen pitäisi muistuttaa leivänmuruja.

### yrttipasta

500g tavallisia jauhoja

$\frac{1}{2}$   Suolaa

yrttejä, hienoksi silputtuina

 mustapippuria

4 

vesi

Kiinnitä vispilä vatkaimeen. Sekoita jauhot ja suola vatkaimen kulhoon. Lisää yrtit ja pippuri. Riko munat mittakannuun. Täytä mittakannuun vettä 500 g rajan kohdalle asti. Tyhjennä mittakannu kulhoon. Sekoita 1–2 minuuttia nopeudella 1. Keskeytä puolessa välissä ja kaavi kaikki seos kulhon reunoilta. Seoksen pitäisi muistuttaa leivänmuruja.

## **pasta verdi**

500g tavallisia jauhoja

½ ~~5~~ Suolaa

4 ⑥

75g pinaattosetta

vesi

Kiinnitä vispilä vatkaimeen. Sekoita jauhot ja suola vatkaimen kulhoon. Riko munat mittakannuun. Lisää pinaatti. Täytä mittakannuun vettä 500 g rajan kohdalle asti. Tyhjennä mittakannu kulhoon. Sekoita 1–2 minuuttia nopeudella 1. Keskeytä puolessa välissä ja kaavi kaikki seos kulhon reunoilta. Seoksen pitäisi muistuttaa leivänmuruja.









- 1 Älä tee isompia annoksia kuin nämä määrät yhdellä kertaa, muutoin seos kuivaa ennen kuin ehdit pursottaa sen pastaksi.
- 2 Jos haluat tehdä vähemmän, puolet määrästä, käytä 250 g rajaa 500 g rajan sijasta mittakannussa.
- 3 Keitä tagliatelle ja lasagne kahdessa erässä välttääksesi takertumisen.

## **keittäminen**

Kiehauta iso kattilallinen suolalla maustettua vettä. Lisää pasta varovasti. Keitä 5–8 minuuttia välillä sekoittaen. Kaada lävikköön, huuhto vedellä ja tarjoile.



**иллюстрации**

1 корпус (задний)	6 гаечный ключ 	12 трубки 
2 шахта (задняя)	7 кольцевая гайка 	13 корпус 
3 отверстие	8 решетки 	14 инструмент для чистки
4 передняя крышка привода	9 паз	15 мерный стакан 
5 фиксатор	10 шнек 	 можно мыть в посудомоечной машине
	11 шип	

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.

Перед применением изделия снимите с него упаковку.

**STOP ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Используйте эту насадку только с продуктом номер 18553-56.
- 3 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 4 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 10 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 10 минуты для восстановления его работоспособности.
- 5 Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.
- 6 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

**только для бытового использования****СБОРКА**

- 1 Вставьте шнек в корпус.
- 2 Задняя часть шнека должна выступать приблизительно на 16 мм от задней части корпуса.
- 3 Вставьте нужную вам решетку.
- 4 Паз края решетки присоединяется к шипу внутри передней стороны корпуса.
- 5 Вставьте кольцевую гайку в переднюю часть корпуса и затяните ее вручную.
- 6 Не прилагайте чрезмерные усилия, чтобы не повредить резьбу.
- 7 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
- 8 Откройте переднюю крышку привода.
- 9 Потяните фиксатор вниз и держите его в этой позиции.
- 10 Прижмите заднюю часть корпуса к переднему приводу прибора.
- 11 При необходимости поверните его, чтобы установить заднюю часть шнека в привод.
- 12 Если привод расположен правильно, поверните корпус так, чтобы горловина находилась в вертикальном положении.
- 13 Отпустите фиксатор — он должен расположиться в отверстии под задней частью корпуса.

**ПРЕССОВАНИЕ**

- 14 Раскатайте макаронное тесто шариками размером с лесной орех.
- 15 Вставьте вилку в розетку.
- 16 Выберите скорость 1.
- 17 Киньте макаронный шарик в горловину.
- 18 Перед тем, как добавлять другой макаронный шарик, подождите, пока макаронное тесто не начнет выходить из решетки.
- 19 После прохождения первого шарика можно повысить скорость до 3.

- 20 Сначала прессованное тесто может скручиваться. Но это прекратится, когда вес прессованного теста будет достаточным для сохранения ровного положения.
- 21 Скрученные части можно отрезать, раскатать в шарик и кинуть в горловину.
- 22 При достижении нужной длины прессованного теста слегка оттяните его от решетки.
- 23 Отделите макаронные нити и положите их сушиться на кулинарной бумаге
- 24 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.

---

## ВЫБОР РЕШЕТКИ

---

- 25 Решетки №№ 1—6
- 1 спагетти
  - 2 мелкие макароны
  - 3 ригатони
  - 4 тальятелле
  - 5 лазанья
  - 6 крупные макароны.

---

## РАЗБОРКА

---

- 26 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
- 27 Потяните фиксатор вниз и вытяните корпус из переднего привода.
- 28 Закройте крышку переднего привода.
- 29 Отвинтите кольцевую гайку (если она туго затянута, используйте гаечный ключ).
- 30 Положите корпус на рабочую поверхность.
- 31 Держите корпус одной рукой, а другой толкните заднюю часть шнека.
- 32 Ослабьте затяжку решетки на шнеке.

---




## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

---



- 33 С помощью инструмента для чистки соскребите или снимите макаронное тесто с деталей.
- 34 Вымойте все детали в горячей мыльной воде, ополосните и высушите.

### **рецепты макаронного теста**

Для изготовления цельнозерновых макарон используйте обойную муку




-  = чайная ложка (5 мл)  
 = яйцо, среднее (53-63г)  
 = щепотка

#### **простые макароны**

- 500g мука  
 $\frac{1}{2}$   соль  
4   
вода

Вставьте венчик в смеситель. Просейте муку и соль в чашу миксера. Разбейте яйца в мерный стакан. Наполните мерный стакан водой до отметки 500 мл. Вылейте мерный стакан воды в чашу. 1—2 минуты пользуйтесь устройством на скорости 1. Выполнив половину работы, выключите устройство и соскребите смесь со стенок чаши. Смесь должна напоминать хлебные крошки.

#### **зеленые макароны**

- 500g мука  
 $\frac{1}{2}$   соль  
мелко нарезанная зелень  
 черный перец  
4   
вода

Вставьте венчик в смеситель. Просейте муку и соль в чашу миксера. Добавьте зелень и перец. Разбейте яйца в мерный стакан. Наполните мерный стакан водой до отметки 500 мл. Вылейте мерный стакан воды в чашу. 1—2 минуты пользуйтесь устройством на скорости 1. Выполнив половину работы, выключите устройство и соскребите смесь со стенок чаши. Смесь должна напоминать хлебные крошки.

### **зеленые макароны «паста верди»**

500g мука

½ 5 соль

4 60

75g пюре из шпината

вода

Вставьте венчик в смеситель. Просейте муку и соль в чашу миксера. Разбейте яйца в мерный стакан. Добавьте шпинат. Наполните мерный стакан водой до отметки 500 мл. Вылейте мерный стакан воды в чашу. 1—2 минуты пользуйтесь устройством на скорости 1. Выполнив половину работы, выключите устройство и соскребите смесь со стенок чаши. Смесь должна напоминать хлебные крошки.

- 1 Не добавляйте больше указанного количества ингредиентов одновременно, в противном случае смесь высохнет перед тем, как вы закончите прессование макаронного теста.
- 2 Если вы хотите произвести меньше теста, сократите количество ингредиентов наполовину, а также используйте на мерном стакане отметку 250 мл вместо 500 мл.
- 3 Чтобы избежать слипания, готовьте тальятелле и лазанью двумя партиями.

### **приготовление**

Вскипятите в большой кастрюле подсоленную воду. Постепенно добавляйте тесто. Готовьте 5—8 минут, помешивая время от времени. Слейте на дуршлаг, промойте пресной водой и подавайте.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.  
Před použitím odstraňte všechny obaly.

---

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

---

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Tento nástavec používejte pouze u přístroje číslo 18553-56.
- 3 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 4 Motor nesmí soustavně běžet déle než 10 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 10 minuty vypněte, aby si odpočinul.
- 5 Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- 6 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

---

### jen pro domácí použití

---

## MONTÁŽ

---

- 1 Hřídel zasuněte do těla mlýnku.
- 2 Zadní část hřídele by měla vyčnívat asi 16 mm ze zadní části těla.
- 3 Nasaďte kotouč, který chcete použít.
- 4 Kotouč se výřezem nasadí na úchyt uvnitř přední části těla.
- 5 Kruhovou matici upevněte na přední část těla a utáhněte rukou.
- 6 Nevyvíjejte příliš velkou sílu, abyste nestrhli závit.
- 7 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
- 8 Otevřete přední kryt pohonu.
- 9 Pojistku zatáhněte dolů a přidržte.
- 10 Zadní část těla nasuňte do přední části pohonu na přístroji.
- 11 Možná budete muset tělem pootočit, aby zadní část hřídele do pohonu dobře zapadla.
- 12 Po správném nasazení na pohon pootočte tělem tak, aby byla trubice ve vertikální poloze.
- 13 Uvolněte pojistku – měla by zacvaknout do otvoru pod zadní částí těla.

---

## MLETÍ TĚSTOVIN

---

- 14 Čerstvé těstoviny uváležte na kuličky o velikosti lískových oříšků.
- 15 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 16 Zvolte rychlost 1.
- 17 Těstovinovou kuličku vložte do trubice.
- 18 Před vložením další těstovinové kuličky počkejte, dokud nevidíte z mlýnku vycházet těstoviny.
- 19 Poté, co mlýnkem prošla první kulička, můžete rychlost zvýšit na 3.
- 20 Zpočátku se mohou mleté těstoviny kroutit. Ovšem to přestane, jakmile se mele většij množství, což kroucení zabraňuje.
- 21 Kroucí se části můžete odříznout, uválet do kuličky a vložit do trubice.
- 22 Jakmile mleté těstoviny dosahují požadované délky, jemně je od kotouče oddělte.
- 23 Jednotlivé pásky těstovin oddělte a položte je na papírovou utěrku, aby oschly.
- 24 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.









---

## JAKÝ KOTOUČ?

---

25 Kotouče jsou očíslované 1-6

- 1 špageti
- 2 kolínka
- 3 rigatoni
- 4 tagliatelle
- 5 lasagne

<b>nákresy</b>	6 maticový klíč 	12 trubice 
1 tělo (zadní část)	7 kruhová matice 	13 tělo 
2 hřídel (zadní část)	8 kotouče 	14 čistící nástroj
3 otvor	9 výřez	15 nádobka 
4 přední kryt pohonu	10 hřídel 	 vhodné pro mytí v myčce
5 pojistka	11 úchyt	
6 makaróny		

## DEMONTÁŽ




- 26 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.  
 27 Pojistku zatlačte dolů a tělo z přední části pohonu vyjměte.  
 28 Zavřete přední kryt pohonu.  
 29 Odšroubujte kruhovou matici (pokud je příliš utažená, použijte maticový klíč).  
 30 Tělo mlýnku položte na pracovní plochu.  
 31 Tělo jednou rukou přidržte a druhou zatlačte na zadní část hřídele.  
 32 Sejměte kotouč z hřídele.

## PÉČE A ÚDRŽBA



- 33 Čistícím nástrojem oškrábejte/odstraňte těstoviny z jednotlivých dílů.  
 34 Vše umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.

### recepty z těsta na těstoviny

pro celozrnné těstoviny používejte celozrnnou mouku




-  = čajová lžička (5 ml)  
 = vejce, střední (53-63 g)  
 = špetka

#### obyčejné těstoviny

- 500g jemná pšeničná mouka  
 ½  sůl  
 4    
 voda

Na mixér upevněte šlehač. Do mísy mixéru prosejte mouku se solí. Do nádobky rozbijte vejčka. Přidejte dostatečné množství vody, aby byla nádobka plná po rysku 500 g. Nádobku vylijte do mísy. Přístroj zapněte s rychlostí 1 na 1-2 minuty. V polovině přístroj zastavte a seškrábejte směs, která ulpěla na vnitřních stranách mísy. Směs by měla připomínat strouhanku.

#### bylinkové těstoviny

- 500g jemná pšeničná mouka  
 ½  sůl  
 bylinky, najemno nakrájené  
 černý pepř  
 4    
 voda

Na mixér upevněte šlehač. Do mísy mixéru prosejte mouku se solí. Přidejte bylinky a pepř. Do nádobky rozbijte vejčka. Přidejte dostatečné množství vody, aby byla nádobka plná po rysku 500 g. Nádobku vylijte do mísy. Přístroj zapněte s rychlostí 1 na 1-2 minuty. V polovině přístroj zastavte a seškrábejte směs, která ulpěla na vnitřních stranách mísy. Směs by měla připomínat strouhanku.

## **pasta verdi**

500g jemná pšeničná mouka

½ 5 sůl

4 60

75g špenátové pyré









voda

Na mixér upevněte šlehač. Do mísy mixéru prosejte mouku se solí. Do nádoby rozbijte vajíčka. Přidejte špenát. Přidejte dostatečné množství vody, aby byla nádobka plná po rysku 500 g. Nádobku vylijte do mísy. Příklad zapněte s rychlostí 1 na 1-2 minuty. V polovině přístroj zastavte a seškrábejte směs, která ulpěla na vnitřních stranách mísy. Směs by měla připomínat strouhanku.

- 1 Nepřipravujte naráz větší množství, než je zde uvedené. Směs by se vysušila ještě před tím, než těstoviny domelete.
- 2 Pokud si chcete připravit menší množství, dejte všeho polovinu a na nádobce použijte rysku 250 g namísto rysky 500 g.
- 3 Tagliatelle a lasagne vařte ve dvou dávkách, aby se nelepily.

## **vaření**

Ve velkém hrnci uveďte osolenou vodu do prudkého varu. Postupně přidávejte těstoviny. Vařte 5-8 minut a občas zamíchejte. Scedte v cedníku a propláchněte pitnou vodou a pak podávejte.

<b>nákresy</b>	6 kľúč 	12 trubice 
1 telo (zadná časť)	7 kruhová objímka 	13 telo 
2 hriadeľ (zadná časť)	8 disky 	14 pomôcka na čistenie
3 diera	9 otvor	15 odmerka 
4 kryt predného pohonu	10 hriadeľ 	 vhodný do umývačky riadu
5 západka	11 uško	

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Tento nadstavec použite len s výrobkom číslo 18553-56.
- 3 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 4 Nenechajte motor bežať viac ako 10 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Po dvoch minútach ho vypnite aspoň na 10 minúty, aby si oddýchol.
- 5 Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vyťahnite prístroj zo zásuvky.
- 6 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

## len na domáce použitie

## ZLOŽENIE

- 1 Hriadeľ zatlačte do tela.
- 2 Zadná časť hriadeľa by mala vytrčať asi 16 mm zo zadnej časti tela prístroja.
- 3 Založte disk, ktorý chcete použiť.
- 4 Otvor na okraji disku sadne na uško vo vnútri prednej časti tela.
- 5 Kruhová objímku založte na prednú časť tela a zatiahnite ju rukou.
- 6 Nevyvíjajte nadmerný tlak, poškodíte tým závit.
- 7 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.
- 8 Otvorte kryt predného pohonu.
- 9 Západku siahnite nadol a držte ju tam.
- 10 Zadnú časť tela potlačte do predného pohonu na prístroji.
- 11 Možno ním budete musieť otáčať, aby ste zadnú časť hriadeľa nasadili na pohon.
- 12 Keď je pohon na správnom mieste, otáčajte telom, kým trubica nie je vo vertikálnej polohe.
- 13 Uvoľnite západku – mala by sadnúť do diery pod zadnou časťou tela.

## VYTLÁČANIE

- 14 Z čerstvého cesta urobte guľky vo veľkosti lieskového orecha.
- 15 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 16 Nastavte rýchlosť 1.
- 17 Guľku z cesta hodte do trubice.
- 18 Počkajte, kým nevidíte vychádzať cez disk cestoviny, potom pridajte ďalšiu guľku z cesta.
- 19 Po pretlačení prvej guľky môžete zvýšiť rýchlosť na 3.
- 20 Na začiatku sa môžu vytlačené cestoviny vlniť. To prestane, keď sa vytlačí dostatok hmotnosti, ktorá ich udrží rovné.
- 21 Môžete zvlnené časti odrezať, stočiť do guľky a hodiť do trubice.
- 22 Keď vytlačené cestoviny dosiahnu požadovanú dĺžku, jemne ich odtiahnite z disku.
- 23 Oddeľte od seba jednotlivé vlákna a nechajte ich vysušiť na kuchynských utierkach.
- 24 Vypnite prístroj (0) a vyťahnite ho zo zásuvky.

---

## KTORÝ DISK/KOTÚČ?

---

25 Disky sú označené od 1 – 6

- 1 špagety
  - 2 malé makaróny
  - 3 rigatoni (krátke duté trubičky)
  - 4 tagliatelle (dlhé široké rezance)
  - 5 lasagne (pláty)
  - 6 veľké makaróny
- 

## ROZOBRATIE

---

- 26 Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.
  - 27 Stiahnite západku nadol a vytiahnite telo z predného pohonu.
  - 28 Zatvorte kryt predného pohonu.
  - 29 Odskrutkujte kruhovú objímku (ak je natesno, použite kľúč).
  - 30 Položte telo na pracovnú plochu.
  - 31 Jednou rukou držte telo a druhou potlačte zadnú časť hriadeľa.
  - 32 Uvoľnite disk z hriadeľa.
- 




## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

---



- 33 Pomôckou na čistenie zoškrabte/vytlačte cesta z jednotlivých častí.
- 34 Všetko umyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

### recepty na cesto na cestoviny

na celozrnné cestoviny použite celozrnnú múku




-  = čajová lyžička (5ml)  
 = vajce, stredné (53-63g)  
 = štipka

### obyčajné cestoviny

- 500g čistá múka  
 $\frac{1}{2}$   soľ  
4   
voda

K mixéru pripojte šľahač. Do misky od mixéra preosejte múku a soľ. Do odmerky rozbite vajíčka. Pridajte toľko vody, aby ste odmerku naplnili po značku 500 g. Obsah odmerky vylejte do misky. Šľahajte 1 – 2 minúty rýchlosťou 1. V polovici zastavte a zotrite zmes zo strán misky. Zmes by mala pripomínať strúhanku.

### bylinkové cestoviny

- 500g čistá múka  
 $\frac{1}{2}$   soľ  
bylinky, nakrájané na jemno  
 čierne korenie  
4   
voda

K mixéru pripojte šľahač. Do misky od mixéra preosejte múku a soľ. Pridajte bylinky a korenie. Do odmerky rozbite vajíčka. Pridajte toľko vody, aby ste odmerku naplnili po značku 500 g. Obsah odmerky vylejte do misky. Šľahajte 1 – 2 minúty rýchlosťou 1. V polovici zastavte a zotrite zmes zo strán misky. Zmes by mala pripomínať strúhanku.



## **pasta verdi (zelené cestoviny)**

500g čistá múka

½ 5 sol'

4 ⑥

75g špenátové pyrė

voda

K mixėru pripojte šľahač. Do misy od mixėra preosejte mŭku a sol'. Do odmerky rozbite vajıčka. Pridajte špenát. Pridajte toľko vody, aby ste odmerku naplnili po značku 500 g. Obsah odmerky vylejte do misy. Šľahajte 1 – 2 minŭty rŭchlosťou 1. V polovici zastavte a zotrite zmes zo strán misy. Zmes by mala pripomınať strŭhanku.

- 1 Nepripravujte naraz viac ako tieto množstvã, inak vãm cesto vyschne ešte predtŭm, ako vyrobíte všetky cestoviny.
- 2 Ak chcete urobiť menej cestovın, pouŭžite polovičné množstvo surovın a značku 250 g namiesto 500 g na odmerke.
- 3 Tagliatelle a lasagne varte v dvoch dãvkach, aby sa vãm nezlepili.

## **varenie**

Privedte do varu veľkŭ hrniec osolenej vody. Postupne pridãvajte cestoviny. Varte 5-8 minŭt, občas premiešajte. Scedte v cedidle, preplãchnite studenou vodou a podãvajte.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby ( w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Stosować nasadkę tylko do produktu 18553-56.
- 3 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 4 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 10 minut. Po 10 minutach przerwać pracę na co najmniej 10 minuty.
- 5 Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
- 6 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

**tylko do użytku domowego**

## MONTAŻ





- 1 Włóż wałek w korpus.
- 2 Tył wałka powinien wystawać około 16 mm z tyłu korpusu.
- 3 Zamocuj któreś z sitek.
- 4 Wycięcie na krawędzi sitka powinno wejść w występ z przodu korpusu.
- 5 Zamocuj nakrętkę pierścienia z przodu korpusu i dokręć ręką.
- 6 Nie użyj nadmiernej siły, możesz uszkodzić gwint.
- 7 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 8 Otwórz ramię.
- 9 Pociągnij zatrzask i przytrzymaj.
- 10 Wciśnij tył korpusu w ramię urządzenia.
- 11 Być może, trzeba będzie przekręcić, aby wpasować tył wałka w napęd.
- 12 Po odpowiednim ustawieniu napędu, obróć korpus, aż rura znajdzie się w położeniu pionowym.
- 13 Zwolnij zatrzask - powinien znaleźć się w otworze pod tyłem korpusu.





## WYT ŁACZANIE

- 14 Wykonaj świeże ciasto makaronowe w postaci kulek wielkości orzecha laskowego.
- 15 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 16 Wybierz prędkość 1.
- 17 Włóż utoczoną kulę ciasta w rurę.
- 18 Poczekaj, aż makaron zacznie wychodzić z maszyny i dopiero wtedy włóż w rurę kolejną kulę ciasta.
- 19 Po przejściu przez maszynkę pierwszej kuli można podnieść prędkość na 3.
- 20 Na początku makaron może się zwiijać. Przystanie się zwiijać, gdy w maszynie znajdzie się wystarczająca masa ciasta.
- 21 Pozwijany makaron można odciąć, połączyć kawałki, utoczyć kulę i ponownie włożyć do rury.
- 22 Gdy wyciśnięty makaron jest już odpowiedniej długości, ostrożnie odciągnij go od sitka.
- 23 Oddziel nitki makaronu i odłóż makaron na papier kuchenny do wyschnięcia.
- 24 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.

**rysunki**

- 1 korpus (tył)
- 2 wałek (tył)
- 3 otwór
- 4 ramię
- 5 zatrzask

- 6 klucz 
- 7 nakrętka pierścienia 
- 8 sitka 
- 9 wycięcie
- 10 wałek 
- 11 występ

- 12 rura 
- 13 korpus 
- 14 narzędzie do czyszczenia
- 15 kubek 
-  można myć w zmywarce

**👁️ KTÓRE SITKO?**

25 Sitka są numerowane 1-6

- 1 spaghetti
- 2 cienki makaron
- 3 rigatoni
- 4 tagliatelle
- 5 lasagne
- 6 gruby makaron

**👁️ DEMONTAŻ**

- 26 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 27 Pociągnij zatrzask i wyciągnij korpus z ramienia.
- 28 Zamknij ramię.
- 29 Odkręć nakrętkę pierścienia, (jeśli stawia opór, użyj klucza).
- 30 Połóż korpus na powierzchni roboczej.
- 31 Trzymając jedną ręką korpus, drugą ręką wypchnij wałek.
- 32 Zdejmij sitko z wałka.

**👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA**


- 33 Użyj narzędzia czyszczącego do zeszkobania/ściągnięcia makaronu z elementów.
- 34 Wszystko wymyj w wodzie z mydłem, wypłucz i wysusz.

**przepisy na ciasto makaronowe**

do makaronu razowego użyj mąki razowej

 = łyżeczka (5 ml)

 = jajko, średnie (53-63g)

 = szczypta

**zwykły makaron**

500g mąka pszenna

½  sól

4 

woda


Założ ubijak w mikserze. Przesiej mąkę i sól do miski miksera. Wbij jajka do kubka. Uzupełnij wodą poziom do oznaczenia 500 g na kubku. Wylej zawartość kubka do miski. Przez 1-2 minut mieszaj z prędkością 1. W połowie mieszania zatrzymaj mikser i ściągnij mieszaninę ze ścianek kubka. Mieszanina powinna przypominać bułkę tartą.

**makaron z ziołami**

500g mąka pszenna

½  sól

drobno posiekane zioła

 czarny pieprz

4 

woda

Założ ubijak w mikserze. Przesiej mąkę i sól do miski miksera. Dodaj zioła i pieprz Wbij jajka do kubka. Uzupełnij wodą poziom do oznaczenia 500 g na kubku. Wylej zawartość kubka do miski. Przez 1-2 minut mieszaj z prędkością 1. W połowie mieszania zatrzymaj mikser i ściągnij mieszaninę ze ścianek kubka. Mieszanina powinna przypominać bułkę tartą.

### **zielony makaron**

500g mąka pszenna

½ 5 — sól

4 60

75g szpinak purée

woda

Założ ubijak w mikserze. Przesiej mąkę i sól do miski miksera. Wbij jajka do kubka. Dodaj szpinak. Uzupełnij wodą poziom do oznaczenia 500 g na kubku. Wylej zawartość kubka do miski. Przez 1-2 minut mieszaj z prędkością 1. W połowie mieszania zatrzymaj mikser i ściągnij mieszaninę ze ścianek kubka. Mieszanina powinna przypominać bułkę tartą.

- 1 Nie rób na raz większej ilości niż potrzebna; mieszanina zacznie wysychać, zanim skończysz tłoczyć makaron.
- 2 Jeżeli makaronu ma być mniej, weź połowę składników i dodaj wody do oznaczenia 250 g.
- 3 Jeśli przygotujesz tagliatelle i lasagne, wykonuj je oddzielnie, aby zapobiec sklejanii.

### **gotowanie**

Doprowadź do wrzenia duży garnek osolonej wody. Wrzucaj makaron po trochu. Gotuj przez 5-8 minut mieszając od czasu do czasu. Odsącz na durszlaku, splucz czystą wodą i podawaj.

<b>crteži</b>	5 zapor	11 stopica
1 kućište (stražnji dio)	6 odvijač 	12 cijev za umetanje sastojaka 
2 osovina (stražnji dio)	7 navojni prsten 	13 kućište 
3 otvor	8 diskovi 	14 nastavak za čišćenje
4 poklopac prednje pogonske jedinice	9 utor	15 čaša 
	10 osovina 	 prikladno za pranje u perilici

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.

Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Rabite ovaj nastavak samo s proizvodom broj 18553-56.
- 3 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 4 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 10 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 10 minuta, isključite ga najmanje 10 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- 5 Isključite aparat iz utičnice prije postavljanja ili skidanja dodataka.
- 6 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

### isključivo za kućnu uporabu

## SASTAVLJANJE

- 1 Gurnite osovinu u kućište.
- 2 Stražnji dio osovine treba biti otprilike 16 mm izvan stražnjeg dijela kućišta.
- 3 Postavite disk koji želite koristiti.
- 4 Utor na ivici diska postavlja se preko stopice u unutrašnjosti prednjeg dijela kućišta.
- 5 Postavite navojni prsten na prednji dio kućišta i zategnite ga rukom.
- 6 Nemojte ga pretjerano zategnuti, jer ćete oštetiti navoje.
- 7 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
- 8 Otvorite poklopac prednje pogonske jedinice.
- 9 Gurnite zapor prema dolje i držite ga u tom položaju.
- 10 Gurnite stražnji dio kućišta u prednju pogonsku jedinicu aparata.
- 11 Možda ćete ga morati okrenuti kako bi se stražnji dio osovine uklopio u pogonsku jedinicu.
- 12 Kad je pogonska jedinica ispravno postavljena, okrenite kućište dok cijev ne dođe u vertikalni položaj.
- 13 Otpustite zapor; on bi se trebao postaviti u otvor ispod stražnjeg dijela kućišta.

## IZRADA TJESTENINE

- 14 Od svježeg tijesta oblikujte loptice veličine lješnika.
- 15 Stavite utikač u utičnicu.
- 16 Odaberite brzinu 1.
- 17 Ubacite lopticu tjestenine u cijev.
- 18 Sačekajte da tjestenina izađe iz diska prije nego što dodate drugu lopticu tjestenine.
- 19 Kad prva loptica prođe kroz disk, možete povećati brzinu na 3.
- 20 Na početku, može se desiti da se izrađena tjestenina uvija. To će prestati kad težina tijesta postane dovoljna da je održava ravnom.
- 21 Možete isjeći uvijene dijelove, oblikovati ih u lopticu koju ćete ubaciti u cijev.
- 22 Kad tjestenina dostigne željenu dužinu, lagano je skinite sa diska.
- 23 Odvojite duge komade tjestenine i postavite ih na kuhinjski papir da se suše.
- 24 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.

---

## IZBOR DISKA

---

25 Diskovi su obilježeni brojevima od 1 do 6.

- 1 špageti
  - 2 mali makaroni
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelle
  - 5 lasanje
  - 6 veliki makaroni
- 

## RASTAVLJANJE

---

- 26 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
  - 27 Gurnite zapor prema dolje i izvucite kućište iz prednje pogonske jedinice.
  - 28 Zatvorite poklopac prednje pogonske jedinice.
  - 29 Odvijete navojni prsten (ako je čvrsto zategnut, upotrijebite odvijač).
  - 30 Položite kućište na radnu površinu.
  - 31 Pridržavajte kućište jednom rukom, a drugom gurnite stražnji dio osovine.
  - 32 Skinite disk s osovine.
- 


## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

---

- 33 Uz pomoć nastavka za čišćenje ostružite/skinite tjesteninu s dijelova.
- 34 Sve operite u vrućoj sapunici, isperite i osušite.

### recepti za izradu tjestenine

za izradu tjestenine od cjelovitog zrna koristite odgovarajuće brašno

 = čajna žličica (5 ml)

 = jaje, srednje (53- 63g)

 = prstohvat

#### obična tjestenina

500g običnog brašna

$\frac{1}{2}$   soli

4 

voda

Namjestite miješalice na mikser. Stavite prosijano brašno i sol u zdjelu za miješanje. Razlupajte jaja u čašu. Dodajte vodu do oznake 500 g na čaši. Ispraznite sadržaj čaše u zdjelu. Miješajte 1. brzinom 1-2 minuta. Zaustavite se na pola vremena i odstružite ostatke mješavine sa strana zdjele. Mješavina treba biti prhka.

#### tjestenina s aromatičnim biljem

500g običnog brašna

$\frac{1}{2}$   soli

sitno nasjeckano aromatično bilje

 crnog papra

4 

voda

Namjestite miješalice na mikser. Stavite prosijano brašno i sol u zdjelu za miješanje. Dodajte aromatično bilje i papar. Razlupajte jaja u čašu. Dodajte vodu do oznake 500 g na čaši. Ispraznite sadržaj čaše u zdjelu. Miješajte 1. brzinom 1-2 minuta. Zaustavite se na pola vremena i odstružite ostatke mješavine sa strana zdjele. Mješavina treba biti prhka.

## **zelena tjestenina**

500g običnog brašna

$\frac{1}{2}$  5 soli

4 ⑥

75g pire od špinata

voda

Namjestite miješalice na mikser. Stavite prosijano brašno i sol u zdjelu za miješanje. Razlupajte jaja u čašu. Dodajte špinat. Dodajte vodu do oznake 500 g na čaši. Ispraznite sadržaj čaše u zdjelu. Miješajte 1. brzinom 1-2 minuta. Zaustavite se na pola vremena i odstružite ostatke mješavine sa strana zdjele. Mješavina treba biti prhka.

- 1 Nemojte praviti veće količine, jer će se mješavina osušiti prije nego što završite pripremu tjestenine.
- 2 Ukoliko želite praviti manju količinu, napunite čašu sastojcima u pola mjere, do oznake 250 g umjesto 500 g.
- 3 Kuhajte tagliatelle i lazanje u dvije skupine, da se ne bi zalijepile.

## **kuhanje**

Zakuhajte veliki lonac slane vode. Postupno dodajte tjesteninu. Kuhajte 5-8 minuta, povremeno miješajući. Ocijedite u cjedilu, isperite svježom vodom i poslužite.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- 2 Ta priključek uporabljajte samo s številko izdelka 18553-56.
- 3 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 4 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 10 minuti, saj se lahko pregreje. Po 10 minutah ga ugasnite za najmanj 10 minuti, da se ohladi.
- 5 Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.
- 6 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

### samo za gospodinjsko uporabo



## SESTAVLJANJE

- 1 Gred potisnite v ohišje.
- 2 Zadnji del gredi mora štrleti približno 16 mm iz zadnje strani ohišja.
- 3 Namestite mrežo, ki jo želite uporabiti.
- 4 Reža v robu mreže sodi nad nastavek v sprednjem delu ohišja.
- 5 Obročasto matico namestite na sprednji del ohišja in jo zategnite z roko.
- 6 Ne uporabite preveč sile, da ne poškodujete navojev.
- 7 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- 8 Odprite sprednji pogonski pokrov.
- 9 Zaponko potegnite navzdol in jo držite.
- 10 Zadnji del ohišja potisnite v sprednji pogon na napravi.
- 11 Morda ga boste morali malo obrniti, da boste zadnjo stran gredi namestili v pogon.
- 12 Ko je pogon pravilno nameščen, zavrtite ohišje, dokler ni cev navpična.
- 13 Sprostite zaponko – ujeti se mora v luknjo pod zadnjim delom ohišja.



## IZTISKANJE









- 14 Svežo maso za testenine oblikujte v kroglice velikosti lešnika.
- 15 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 16 Izberite hitrost 1.
- 17 V cev vrzite kroglico mase za testenine.
- 18 Pred dodajanjem druge kroglice mase za testenine počakajte, da pride košček testenin iz mreže.
- 19 Ko obdelate prvo kroglico, lahko hitrost povečate na 3.
- 20 Na začetku se lahko iztisnjene testenine zvijejo. To se konča, ko iztisnete dovolj mase, da ostane ravna.
- 21 Zvite dele lahko odrežete, oblikujete v kroglo in vržete v cev.
- 22 Ko iztisnjene testenine dosežejo potrebno dolžino, jih previdno potegnite stran od mreže.
- 23 Ločite trakove testenin in jih postavite na kuhinjski papir, da se posušijo
- 24 Napravo izklopite (0) in odklopite.



## KATERA MREŽA

- 25 Mreže so označene s številkami 1–6
- 1 špageti
- 2 mali makaroni
- 3 peresniki
- 4 rezanci
- 5 lasanje



<b>risbe</b>	6 ključ 	12 cev 
1 telo (zadaj)	7 obročasta matica 	13 ohišje 
2 gred (zadaj)	8 mreže 	14 orodje za čiščenje
3 luknja	9 reža	15 merilna posoda 
4 pokrov sprednjega pogona	10 gred 	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
5 zaponka	11 nastavek	

6 veliki makaroni

## RAZSTAVLJANJE




- 26 Napravo izklopite (0) in odklopite.  
 27 Zaponko potegnite navzdol in potegnite ohišje iz sprednjega pogona.  
 28 Zaprite pokrov sprednjega pogona.  
 29 Odvijte obročasto matico (če je močno privita, uporabite ključ).  
 30 Ohišje položite na delovno površino.  
 31 Ohišje držite z eno roko, z drugo pa potisnite zadnji del gredi.  
 32 Sprostite mrežo z gredi.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE



- 33 Maso za testenine odstranite/potisnite z delov z orodjem za čiščenje.  
 34 Vse operite v topli milnici, sperite in posušite.

### recepti za testo za testenine

za polnozrnatih testenine uporabite polnozrnatu moko




-  = čajna žlička (5 ml)  
 = jajce, srednje (53–73 g)  
 = ščepec

### navadna masa za testenine

- 500g gladka moka  
 ½  sol  
 4   
 voda

Na mešalnik namestite metlico za stepanje. Moko in sol presejte v skledo mešalnika. V posodo razbijte jajca. Dodajte dovolj vode, da napolnite merilno posodo do črte za 500 g. Merilno posodo izpraznite v skledo. 1–2 minuti pustite stroj delovati s hitrostjo 1. Na polovici stroj ustavite in postrgajte ostanke zmesi s stranic sklede. Zmes bi morala biti podobna krušnim drobtinam.

### zeliščne testenine

- 500g gladka moka  
 ½  sol  
 zelišča, drobno sesekljana  
 črni poper  
 4   
 voda

Na mešalnik namestite metlico za stepanje. Moko in sol presejte v skledo mešalnika. Dodajte zelišča in poper. V posodo razbijte jajca. Dodajte dovolj vode, da napolnite merilno posodo do črte za 500 g. Merilno posodo izpraznite v skledo. 1–2 minuti pustite stroj delovati s hitrostjo 1. Na polovici stroj ustavite in postrgajte ostanke zmesi s stranic sklede. Zmes bi morala biti podobna krušnim drobtinam.

## zelene testenine

500g gladka moka

$\frac{1}{2}$  5 sol

4 60

75g špinačni pire










voda

Na mešalnik namestite metlico za stepanje. Moko in sol presejte v skledo mešalnika. V posodo razbijte jajca. Dodajte špinačo. Dodajte dovolj vode, da napolnite merilno posodo do črte za 500 g. Merilno posodo izpraznite v skledo. 1–2 minuti pustite stroj delovati s hitrostjo 1. Na polovici stroj ustavite in postrgajte ostanke zmesi s stranic sklede. Zmes bi morala biti podobna krušnim drobtinam.

- 1 Ne delajte več kot omenjenih količin naenkrat, saj se sicer zmes posuši, preden končate iztiskanje testenin.
- 2 Če želite narediti manj mase, razpolovite količine in se namesto po črti za 500 g na merilni posodi ravnajte po črti za 250 g.
- 3 Rezance in lazanje kuhajte v dveh delih, da preprečite zlepljenje.

## kuhanje

Veliko ponev osoljene vode segrejte, da močno vre. Postopoma dodajte testenine. Kuhajte 5–8 minut, občasno pomešajte. Odcedite v cedilu, splaknite s svežo vodo in postrezite.

<b>σχέδια</b>	5 μάνταλο	11 προεξοχή
1 σώμα (πίσω πλευρά)	6 κλειδί 	12 σωλήνας 
2 στέλεχος (πίσω πλευρά)	7 βιδωτή στεφάνη 	13 σώμα 
3 τρύπα	8 σήτες 	14 εργαλείο καθαρισμού
4 κάλυμμα μπροστινού μηχανισμού κίνησης	9 υποδοχή 	15 δοχείο 
	10 στέλεχος 	 πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Χρησιμοποιήστε αυτό το εξάρτημα μόνο με το προϊόν με αριθμό 18553-56.
- 3 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 4 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 10 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 10 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- 5 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
- 6 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### αποκλειστικά για οικιακή χρήση

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- 1 Ωθήστε το στέλεχος μέσα στο σώμα.
- 2 Η πίσω πλευρά του στελέχους θα πρέπει να εξέχει κατά 16 χιλιοστά από την πίσω πλευρά του σώματος.
- 3 Τοποθετήστε τη σήτα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- 4 Η υποδοχή στο άκρο της σήτας προσαρμόζεται πάνω από την προεξοχή στο εσωτερικό της μπροστινής πλευράς του σώματος.
- 5 Τοποθετήστε τη βιδωτή στεφάνη στην μπροστινή πλευρά του σώματος και σφίξτε τη με το χέρι.
- 6 Μην βάλετε πολλή δύναμη γιατί θα χαλάσετε το σπείρωμα.
- 7 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 8 Ανοίξτε το κάλυμμα του μπροστινού μηχανισμού κίνησης.
- 9 Τραβήξτε το μάνταλο προς τα κάτω, και κρατήστε το σε αυτή τη θέση.
- 10 Ωθήστε την πίσω πλευρά του σώματος μέσα στο μπροστινό μηχανισμό κίνησης στη συσκευή.
- 11 Ίσως χρειαστεί να το περιστρέψετε για να βάλετε την πίσω πλευρά του στελέχους μέσα στο μηχανισμό κίνησης.
- 12 Όταν ο μηχανισμός κίνησης τοποθετηθεί σωστά, περιστρέψτε το σώμα έως ότου ο σωλήνας να είναι κάθετος.
- 13 Αποδεσμεύστε το μάνταλο – θα πρέπει να μπει στην τρύπα κάτω από την πίσω πλευρά του σώματος.

---

## 👁 ΕΞΩΘΗΣΗ ΖΥΜΗΣ

---

- 14 Ζυμώστε φρέσκια ζύμη ζυμαρικών σε μπάλες στο μέγεθος φουντουκιού.
- 15 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 16 Επιλέξτε ταχύτητα 1.
- 17 Ρίξτε μια μπάλα ζύμης ζυμαρικών μέσα στο σωλήνα.
- 18 Περιμένετε μέχρι να δείτε τη ζύμη να βγαίνει από τη σήτα προτού προσθέσετε και άλλη μπάλα ζύμης ζυμαρικών.
- 19 Αφού περάσει η πρώτη μπάλα από τη σήτα, μπορείτε να ανεβάσετε την ταχύτητα στο 3.
- 20 Αρχικά, η ζύμη που βγαίνει μπορεί να κατασρώνει. Αυτό θα σταματήσει όταν έχει βγει αρκετό βάρος ώστε να την κρατάει ίσια
- 21 Μπορείτε να κόψετε τα κατασρά κομμάτια, να τα ζυμώσετε σε μπάλα και να τα ρίξετε στο σωλήνα.
- 22 Όταν η εξερχόμενη ζύμη φτάσει στο επιθυμητό μήκος, τραβήξτε την απαλά από τη σήτα.
- 23 Διαχωρίστε τα κομμάτια των ζυμαρικών, και απλώστε τα σε χαρτί κουζίνας για να ξεραθούν
- 24 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

---

## 👁 ΠΟΙΑ ΣΗΤΑ;

---

- 25 Οι σήτες φέρουν αρίθμηση 1-6
  - 1 σπαγγέτι
  - 2 ψιλό μακαρόνι
  - 3 ριγκατόνι
  - 4 ταλιατέλες
  - 5 λαζάνια
  - 6 χοντρό μακαρόνι

---

## 👁 ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

---

- 26 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 27 Τραβήξτε το μάνταλο προς τα κάτω, και τραβήξτε το σώμα έξω από τον μπροστινό μηχανισμό κίνησης.
- 28 Κλείστε το κάλυμμα του μπροστινού μηχανισμού κίνησης.
- 29 Ξεβιδώστε τη βιδωτή στεφάνη (αν είναι σφιγμένη πολύ, χρησιμοποιήστε το κλειδί).
- 30 Ακουμπήστε το σώμα πάνω στην επιφάνεια εργασίας.
- 31 Κρατήστε το σώμα με το ένα χέρι, και σπρώξτε το πίσω μέρος του στελέχους με το άλλο.
- 32 Αφαιρέστε τη σήτα από το στέλεχος.

---

## 👁 ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

---

- 33 Χρησιμοποιήστε το εργαλείο καθαρισμού για να ξύσετε/σπρώξετε τη ζύμη από τα εξαρτήματα.
- 34 Πλύντε τα πάντα με ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύντε και σκουπίστε.

### συνταγές ζύμης ζυμαρικών

για ζυμαρικά ολικής άλεσης, προσθέστε αλεύρι ολικής άλεσης

5 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

60 = αυγό, μέτριο (53-63 γρ)

ℓ = πρέζα

### απλά ζυμαρικά

500g αλεύρι

½ 5 αλάτι

4 60

νερό

Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο μίξερ. Κοσκινίστε το αλεύρι και το αλάτι μέσα στον κάδο του μίξερ. Σπάστε τα αυγά μέσα στο δοχείο. Προσθέστε αρκετό νερό για να γεμίσει το δοχείο έως τη γραμμή των 500 γρ. Αδειάστε το δοχείο μέσα στον κάδο. Ανοίξτε το μίξερ σε ταχύτητα 1 για 1-2 λεπτά. Σταματήστε στα μισά και αφαιρέστε το μείγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα του κάδου. Το μείγμα θα πρέπει να μοιάζει με τρίμματα ψωμιού.

### **Ζυμαρικά με μυρωδικά**

500g αλεύρι

½ 5 αλάτι

μυρωδικά, ψιλοκομμένα

6 μαύρο πιπέρι

4 60

νερό

Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο μίξερ. Κοσκινίστε το αλεύρι και το αλάτι μέσα στον κάδο του μίξερ. Προσθέστε τα μυρωδικά και πιπέρι. Σπάστε τα αυγά μέσα στο δοχείο. Προσθέστε αρκετό νερό για να γεμίσει το δοχείο έως τη γραμμή των 500 γρ. Αδειάστε το δοχείο μέσα στον κάδο. Ανοίξτε το μίξερ σε ταχύτητα 1 για 1-2 λεπτά. Σταματήστε στα μισά και αφαιρέστε το μείγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα του κάδου. Το μείγμα θα πρέπει να μοιάζει με τρίμματα ψωμιού.

### **πράσινα ζυμαρικά**

500g αλεύρι

½ 5 αλάτι

4 60

75g πουρές σπανάκι

νερό

Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο μίξερ. Κοσκινίστε το αλεύρι και το αλάτι μέσα στον κάδο του μίξερ. Σπάστε τα αυγά μέσα στο δοχείο. Προσθέστε το σπανάκι. Προσθέστε αρκετό νερό για να γεμίσει το δοχείο έως τη γραμμή των 500 γρ. Αδειάστε το δοχείο μέσα στον κάδο. Ανοίξτε το μίξερ σε ταχύτητα 1 για 1-2 λεπτά. Σταματήστε στα μισά και αφαιρέστε το μείγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα του κάδου. Το μείγμα θα πρέπει να μοιάζει με τρίμματα ψωμιού.

- 1 Μην φτιάχνετε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές κάθε φορά γιατί αλλιώς το μείγμα θα ξεραθεί προτού τελειώσει η εξαγωγή των ζυμαρικών σας.
- 2 Αν θέλετε να φτιάξετε λιγότερο, βάλτε τις μισές ποσότητες και χρησιμοποιείστε τη γραμμή των 250 γρ στο δοχείο αντί για τη γραμμή των 500 γρ.
- 3 Να μαγειρεύετε τις ταλιατέλες και τα λαζάνια σε δύο δόσεις για να μην κολλάνε.

### **μαγείρεμα**

Βάλτε ένα μεγάλο κατσαρόλι με αλατισμένο νερό να πάρει βράση. Προσθέστε τα ζυμαρικά σταδιακά. Μαγειρέψτε για 5-8 λεπτά, ανακατεύετε κατά διαστήματα. Στραγγίστε σε σουρωτήρι, ξεπλύντε με φρέσκο νερό, και σερβίρετε.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

---

## FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

---

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ezt a kiegészítőt csak a 18533-56-es számú termékkel használja.
- 3 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 4 Ne működtesse a motort 10 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 10 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 10 percre, hogy a készülék lehűljön.
- 5 Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
- 6 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

### **csak háztartási használatra**

---

## ÖSSZEÁLLÍTÁS

---

- 1 Nyomja a tengelyt a testbe.
  - 2 A tengely hátuljának kb. 16 mm-re kell kilógnia a test hátuljából.
  - 3 Helyezze be a használni kívánt tárcsát.
  - 4 A tárcsa szélén található vájat illeszkedik a test elején levő pecekhez.
  - 5 Illesse a szorítógyűrűt a test elejéhez, és húzza meg kézzel.
  - 6 Ne erőltesse túl, mert megsérülnek a menetek.
  - 7 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
  - 8 Nyissa ki az első meghajtó egység fedelét.
  - 9 Húzza le a zárókapcsot, és tartsa ott.
  - 10 Nyomja a test hátulját az eszköz első meghajtó egységébe.
  - 11 Lehet, hogy forgatnia kell, hogy a tengely hátulja illeszkedjen a meghajtó egységhez.
  - 12 Ha a meghajtó egység megfelelően van elhelyezve, forgassa a testet, míg a cső függőlegesen nem áll.
  - 13 Akassza be a zárókapcsot – a test hátuljának alján levő lyukban kell lennie.
- 

## KINYOMÁS




---

- 14 A friss tésztából gyúrjon földimogyoró-méretű golyókat.
  - 15 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
  - 16 Válassza ki az 1-es sebességet.
  - 17 Rakjon egy tésztagolyót a csőbe.
  - 18 Várja meg, míg a tészta kijön a tárcsából, mielőtt újabb tésztagolyót rakna be.
  - 19 Miután az első golyó kijött, a sebességet növelheti a 3-as fokozatra.
  - 20 Kezdetben a kinyomott tészta kunkorodhat. Ez megszűnik, miután a megfelelő kinyomott mennyiség egyenesen tartja a tésztát.
  - 21 A kunkorodó részeket levághatja, golyóvá formálhatja, és a csőbe rakhatja.
  - 22 Ha a kinyomott tészta elérte a kívánt hosszt, óvatosan húzza el a tárcsától.
  - 23 Válassza szét a tésztaaszalakat, és egy konyhai papírtörlőre helyezve hagyja őket megszáradni.
  - 24 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
- 

## MELYIK TÁRCSÁT VÁLASSZAM?

---

- 25 A tárcsák számozása 1-től 6-ig
  - 1 spagetti
  - 2 kis makaróni
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelle

<b>rajzok</b>	6 csavarkulcs 	12 cső 
1 test (hátul)	7 szorítógyűrű 	13 test 
2 tengely (hátul)	8 tárcsák 	14 tisztítóeszköz
3 lyuk	9 vájat	15 mérőpohár 
4 első meghajtó fedele	10 tengely 	 mosogatógépben mosható
5 zárókapocs	11 pecek	

5 lasagne

6 nagy makaróni

## SZÉTSZERELÉS

26 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.

27 Húzza le a zárókapcsot, és húzza ki a testet ez első meghajtó egységből.

28 Csuksa be az első meghajtó egység fedelét.

29 Tekerje ki a szorítógyűrűt (ha túl szoros, használja a csavarkulcsot).

30 Fektesse a testet a munkafelületre.

31 Tartsa a testet egy kézzel, a másikkal pedig nyomja a tengely hátulját.

32 A tárcsát szedje le a tengelyről.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

33 Használja a tisztítóeszközt és kaparja le/nyomja a tésztát az alkatrészekről.

34 Mindent mosson meg forró, mosogatószeres vízzel, öblítse le és szárítsa meg.

### tészta receptek

a teljes kiőrlésű tésztahoz használjon teljes kiőrlésű lisztet

 = teáskanál (5 ml)

 = közepes tojás (53-63 g)

 = csipetnyi

### egyszerű tészta

500g közönséges liszt

½  só

4 

víz

A mérőpoharat illessze a keverőhöz. Szitáljon lisztet és sót a keverőedénybe. Rakja a feltört tojásokat a mérőpohárba. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a mérőpoharat az 500g vonalig megtöltse. A mérőpohár tartalmát öntse az edénybe. 1-es sebességen működtesse 1-2 percig. Félidőben állítsa meg, és kaparja le az edény faláról a keveréket. A keveréknek zsemlemorzsa-szerűnek kell lennie.

### zöldfűszeres tészta

500g közönséges liszt

½  só

finomra vágott zöldfűszerek

 feketebors

4 

víz

A mérőpoharat illessze a keverőhöz. Szitáljon lisztet és sót a keverőedénybe. Adja hozzá a zöldfűszereket és a borsot. Rakja a feltört tojásokat a mérőpohárba. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a mérőpoharat az 500g vonalig megtöltse. A mérőpohár tartalmát öntse az edénybe. 1-es sebességen működtesse 1-2 percig. Félidőben állítsa meg, és kaparja le az edény faláról a keveréket. A keveréknek zsemlemorzsa-szerűnek kell lennie.

## **pasta verdi (zöld tészta)**

500g közönséges liszt

½ ~~5~~ só

4 ⑥

75g spenótpüré

víz

A mérőpoharat illessze a keverőhöz. Szitáljon lisztet és sót a keverőedénybe. Rakja a feltört tojásokat a mérőpohárba. Adja hozzá a spenótot. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a mérőpoharat az 500g vonalig megtöltse. A mérőpohár tartalmát öntse az edénybe. 1-es sebességen működtesse 1-2 percig. Félidőben állítsa meg, és kaparja le az edény faláról a keveréket. A keveréknek zsemlemorzsa-szerűnek kell lennie.









- 1 Egyszerre ne csináljon többet ezeknél a mennyiségeknél, különben a keverék kiszárad, mielőtt a tészta kinyomásával végezne.
- 2 Ha kevesebbet kíván készíteni, felezze a mennyiségeket, és használja a 250g vonalat a mérőpoháron az 500g helyett.
- 3 A tagliatellét és lasagnát két menetben főzze, hogy elkerülje az összeragadást.

## **főzés**

Egy nagy fazéknyi sós vizet forraljon fel. Fokozatosan rakja bele a tésztát. Főzze 5-8 percig, időnként megkeverve. Csepegtesse le egy szűrőben, öblítse le friss vízzel, és tálalja.



**çizimler**

1 gövde (arka kısım)	6 vida anahtarı 	12 kanal 
2 şaft (arka kısım)	7 halka somun 	13 gövde 
3 delik	8 elekler 	14 temizleme aleti
4 işletme mekanizması ön kapağı	9 yuva	15 çanak 
5 mandal	10 şaft 	 bulaşık makinesinde yıkanabilir
	11 çıkıntı	

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

**ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI**

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Bu ataşmanı sadece ürün no. 18553-56 ile birlikte kullanın.
- 3 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 4 Motoru 10 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 10 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 10 dakika kapalı tutun.
- 5 Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- 6 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

**sadece ev içi kullanım****👁 BİRLEŞTİRME**

- 1 Şaftı gövdenin içine doğru itin.
- 2 Şaftın arka kısmı, gövdenin arka kısmından yakl. 16 mm dışarı çıkmalıdır.
- 3 Kullanmak istediğiniz eleği takın.
- 4 Eleğin kenarındaki yuva, gövdenin ön tarafının içinde bulunan çıkıntıya oturur.
- 5 Halka somunu, gövdenin ön kısmına takın ve elinizle sıkın.
- 6 Aşırı güç kullanmayın, yivlere zarar verebilirsiniz.
- 7 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
- 8 İşletme mekanizmasının ön kapağını açın.
- 9 Mandalı aşağı indirin ve orada tutun.
- 10 Gövdenin arka kısmını, cihazın üzerindeki işletme mekanizmasının ön kısmına doğru itin.
- 11 Şaftın arka kısmını işletme mekanizmasına oturtmak için döndürmeniz gerekebilir.
- 12 İşletme mekanizmasını doğru şekilde yerleştirdikten sonra, boru dik konuma gelene dek gövdeyi döndürün.
- 13 Mandalı çözün – gövdenin arka kısmının altındaki yuvaya yerleşmelidir.

**👁 ÇEKME**

- 14 Taze hamurdan fındık büyüklüğünde toplar yuvarlayın.
- 15 Fişi prize takın.
- 16 Hız kademesi 1'i seçin.
- 17 Boruya bir adet hamur topu atın.
- 18 Başka bir hamur topu eklemeyen önce, hamurun elekten çıkmasını görene dek bekleyin.
- 19 İlk hamur topunu makineden geçirdikten sonra, hızı kademe 3'e yükseltebilirsiniz.
- 20 Başlangıçta, çekilen makarna hamuru kıvrılabilir. Bu durum, makineden makarnaların düzelmesini sağlayacak miktarda hamur çekildiğinde sona erecektir.
- 21 Kıvrılan kısımları keserek tekrar yuvarlayabilir ve çekilmesi için boruya verebilirsiniz.
- 22 Çekilen makarna hamuru gerekli uzunluğa ulaştığında, elekten nazıkçe çekerek alın.
- 23 Makarna şeritlerini birbirlerinden ayırın ve kurumaları için bir mutfak kağıdının üzerine yatırın.
- 24 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.

## 👁️ HANGİ ELEK?

25 Elekler 1-6 arasında numaralanmıştır.

- 1 spagetti
- 2 ufak düdüğü makarnası
- 3 kalem makarna
- 4 şerit makarna
- 5 lazanya
- 6 iri düdüğü makarnası

## 👁️ SÖKME

26 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.

27 Mandalı aşağı indirin ve gövdeyi, işletme mekanizmasının ön kısmından çekerek çıkarın.

28 İşletme mekanizmasının ön kapağını kapatın.

29 Halka somunu gevşetin (sıkıysa, vida anahtarını kullanın).

30 Gövdeyi çalışma tezgahının üzerine yatırın.

31 Bir elinizle gövdeyi tutun ve diğer elinizle şaftın arka kısmını itin.

32 Eleği şafttan gevşeterek çıkarın.

## 👁️ TEMİZLİK VE BAKIM

33 Parçalarda kalan makarnaları kazımak/çıkarmak için temizleme aletini kullanın.

34 Tüm parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurutun.

### makarna hamuru tarifleri

kepekli makarna için, kepekli un kullanın

5 = çay kaşığı (5ml)

60 = yumurta, orta (53-63 gr)

6 = tutam

### sade makarna

500g sade un

½ 5 tuz

4 60

su

Çırpıcıyı miksera takın. Mikser kasesine unu eleyin ve tuz ilave edin. Çırpıcının içine yumurtaları kırın. Çırpıcıyı 500g (500 gr) çizgisine kadar doldurmak için yeterince su ekleyin. Çırpıcıyı kaseye boşaltın. Hız kademesi 1'de 1-2 dakika çalıştırın. Bu sürenin yaklaşık ortasında cihazı durdurun ve kaseinin kenarlarında kalan karışımları temizleyin. Karışım ekmek kıvrıntısı görünümünde olmalıdır.

### otlu makarna

500g sade un

½ 5 tuz

muhtelif otlar, ince kıyılmış

6 karabiber

4 60

su

Çırpıcıyı miksera takın. Mikser kasesine unu eleyin ve tuz ilave edin. Otları ve biberi ilave edin. Çırpıcının içine yumurtaları kırın. Çırpıcıyı 500g (500 gr) çizgisine kadar doldurmak için yeterince su ekleyin. Çırpıcıyı kaseye boşaltın. Hız kademesi 1'de 1-2 dakika çalıştırın. Bu sürenin yaklaşık ortasında cihazı durdurun ve kaseinin kenarlarında kalan karışımları temizleyin. Karışım ekmek kıvrıntısı görünümünde olmalıdır.

## İspanaklı makarna

500g sade un

$\frac{1}{2}$  5 tuz

4 60

75g İspanak püresi

su

Çırpıcıyı miksera takın. Mikser kasesine unu eleyin ve tuz ilave edin. Çırpıcının içine yumurtaları kırın. İspanağı ekleyin. Çırpıcıyı 500g (500 gr) çizgisine kadar doldurmak için yeterince su ekleyin. Çırpıcıyı kaseye boşaltın. Hız kademesi 1'de 1-2 dakika çalıştırın. Bu sürenin yaklaşık ortasında cihazı durdurun ve kasenin kenarlarında kalan karışımları temizleyin. Karışım ekmek kıvrıntısı görünümünde olmalıdır.

- 1 Her defasında sadece belirtilen miktar kadar malzeme işleyin, aksi takdirde karışım siz makarna çekme işleminizi bitirmeden önce kuruyacaktır.
- 2 Daha az miktarda makarna yapmak istiyorsanız, verilen miktarları yarıya indirin ve çırpıcı üzerinde yer alan 500g (500 gr) çizgisi yerine 250g (250 gr) çizgisini dikkate alın.
- 3 Şerit makarna ve lazanyayı, yapışmalarını önlemek için iki partide pişirin.

## pişirme

Geniş bir tencerede tuzlu su kaynatın. Makarnayı yavaş yavaş ekleyin. Arada bir karıştırarak 5-8 dakika pişirin. Bir süzgeçte suyunu süzdürün, temiz suyla durulayın ve servise sunun.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

---

## **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

---

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Folosiți acest accesoriu doar cu produsul numărul 18553-56.
- 3 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 4 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 10 minute, se poate supraîncălzi. După 10 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 10 minute, pentru a-și reveni.
- 5 Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateți aparatul din priză.
- 6 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

---

### **exclusiv pentru uz casnic**

---

## **ASAMBLARE**

---

- 1 Împingeți arborele în unitatea principală.
- 2 Partea din spate a arborelui trebuie să se fixeze la aproximativ 16 mm de partea din spate a unității centrale.
- 3 Montați sita pe care doriți să o folosiți.
- 4 Orificiul de pe marginea sitei se fixează peste clema din interiorul părții din față a unității centrale.
- 5 Fixați piulița inelară pe partea din față a unității centrale și strângeți-o cu mâna.
- 6 Nu forțați prea tare, riscați să deteriorați fileturile.
- 7 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- 8 Deschideți capacul frontal de angrenare.
- 9 Trageți opritorul în jos și lăsați-l acolo.
- 10 Împingeți partea din spate a unității centrale în angrenajul frontal al aparatului.
- 11 Este posibil să trebuiască să rotiți pentru a fixa partea din spate a arborelui în unitatea principală.
- 12 Când angrenajul este fixat corect, rotiți unitatea până când tubul este vertical.
- 13 Eliberați opritorul – trebuie să se fixeze în orificiul de sub partea din spate a unității principale.

## **PREPARARE**

---









- 14 Formați din aluatul proaspăt de paste sfere de mărimea unei alune.
- 15 Băgați întrerupătorul în priză.
- 16 Selectați viteza 1.
- 17 Introduceți o sferă de paste în tub.
- 18 Așteptați până când vedeți pastele ieșind din sită înainte de a adăuga altă sferă.
- 19 După ce trece prima sferă, puteți mări viteza la 3.
- 20 Inițial, pastele tocate se pot ondula. Acest lucru se va opri atunci când în mașină veți introduce suficient de mult aluat.
- 21 Puteți tăia părțile ondulate și forma din ele o sferă pe care să o introduceți în tub.
- 22 Când pastele tăiate ating lungimea dorită, scoateți-le ușor din sită.
- 23 Separați pastele și așezați-le pe un prosop de bucătărie pentru a se usca
- 24 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.

## **CE SITĂ SĂ FOLOSIȚI?**

---

- 25 Sitele sunt numerotate de la 1 la 6
  - 1 spaghete
  - 2 macaroane mici
  - 3 rigatoni

**schite**

1 unitate principală (spate)	6 cheie de piuliță 	12 tub 
2 arbore (spate)	7 piuliță inelară 	13 unitate principală 
3 gaură	8 site 	14 instrument de curățare
4 capacul din față al angrenajului	9 orificiu	15 pahar 
5 opritor	10 arbore 	 se poate spăla în mașina de spălat vase
	11 clemă	

- 4 tagliatelle
- 5 lasagna
- 6 macaroane mari.

**👁 DEZASAMBLARE**

26 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.

27 Trageți în jos opritorul și împingeți unitatea principală pentru a o scoate de pe angrenajul frontal.

28 Închideți capacul frontal al angrenajului.

29 Deșurubați piulița inelară (dacă este prea strânsă, folosiți o cheie).

30 Așezați unitatea principală pe suprafața de lucru.

31 Țineți unitatea cu o mână și împingeți partea din spate a arborelui cu cealaltă.

32 Scoateți sita de pe arbore.


**👁 ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE**


33 Cu ajutorul instrumentului pentru curățare, radeți/împingeți pastele de pe componente.


34 Spălați toate componentele cu apă caldă și detergent, clătiți și uscați.

**rețete paste**

pentru paste integrale, folosiți făină integrală

 = o linguriță (5ml)

 = ou, mediu (53-63g)

 = un praf de

**paste simple**

500g făină simplă

$\frac{1}{2}$   sare

4 

apă


Montați telul în mixer. Cerneți făina și sarea în vasul mixerului. Spargeți ouăle în pahar. Adăugați suficientă apă pentru a umple paharul până la linia de 500 g. Goliți paharul în vas. Porniți mixerul la viteza 1, timp de 1-2 minute. Opriți-l la jumătatea timpului și răzuiți amestecul de pe laturile vasului. Amestecul ar trebui să reasambleze firmiturile de pâine.

**paste cu ierburi**

500g făină simplă

$\frac{1}{2}$   sare

ierburi, tocate mărunț

 piper negru

4 

apă

Montați telul în mixer. Cerneți făina și sarea în vasul mixerului. Adăugați ierburile și piper. Spargeți ouăle în pahar. Adăugați suficientă apă pentru a umple paharul până la linia de 500 g. Goliți paharul în vas. Porniți mixerul la viteza 1, timp de 1-2 minute. Opriți-l la jumătatea timpului și răzuiți amestecul de pe laturile vasului. Amestecul ar trebui să reasambleze firmiturile de pâine.

## **paste verzi**

500g făină simplă

½ ~~5~~ sare

4 ⑥

75g piure de spanac









apă

Montați telul în mixer. Cerneți făina și sarea în vasul mixerului. Spargeți ouăle în pahar. Adăugați spanacul. Adăugați suficientă apă pentru a umple paharul până la linia de 500 g. Goliți paharul în vas. Porniți mixerul la viteza 1, timp de 1-2 minute. Opriți-l la jumătatea timpului și răzuiți amestecul de pe laturile vasului. Amestecul ar trebui să reasambleze firmiturile de pâine.

- 1 Nu preparați o cantitate mai mare o dată; riscați ca amestecul să se usuce înainte de a termina de tăiat pastele.
- 2 Dacă doriți să faceți mai puține, înjumătățiți cantitățile și folosiți linia de 250 g în locul celei de 500 g de pe pahar.
- 3 Pentru a evita lipirea aluatului, preparați tagliatelle și lasagna în două loturi.

## **prepararea**

Lăsați să clocotească o cratiță mare cu apă și sare. Adăugați pastele gradual. Gătiți timp de 5-8 minute, amestecând din când în când. Stoarceți-le într-o strecurătoare, clătiți cu apă rece și serviți.

<b>илюстрации</b>	6 гаечен ключ 	12 тръба 
1 тяло (задна част)	7 пръстеновидна гайка 	13 тяло 
2 ос (задна част)	8 сита 	14 инструмент за почистване
3 отвор	9 слот	15 чаша 
4 капака на преден водач	10 ос 	 пригоден за миене в
5 кука	11 скоба	съдомиялна машина

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.  
Отстранете всички опаковки преди употреба.

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Използвайте приставката само с продукт номер 18553-56.
- 3 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 4 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от две минути, може да прегрее. След 10 минути го изключвайте за най-малко 10 минути, да се възстанови.
- 5 Изключете уреда от контакта, преди да поставите или сваляте приставките.
- 6 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### само за домашна употреба

## СГЛОБЯВАНЕ

- 1 Вкарайте оста в тялото.
- 2 Задната част на оста трябва да се подава на около 16 мм от задната част на тялото.
- 3 Поставете ситото, което желаете да използвате.
- 4 Слотът в края на ситото застава над скобата вътре в предната част на тялото.
- 5 Сложете пръстеновидната гайка в предната част на тялото и затегнете с ръка.
- 6 Не използвайте прекомерна сила, защото ще повредите нарезите.
- 7 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
- 8 Отворете капака на предния водач.
- 9 Издърпайте скобата надолу и я захванете.
- 10 Издърпайте задната част а тялото към предния водач на уреда.
- 11 Може да се наложи да го завъртите, за да пасне в задната част на оста на уреда.
- 12 Когато водачът се захване правилно, завъртете тялото, докато тръбата застане вертикално.
- 13 Освободете куката - трябва да пасне в отвора под задната част на тялото.

## ЕКСТРУДИРАНЕ

- 14 Навийте прясна паста на топки с размерите на лешник.
- 15 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 16 Изберете скорост 1.
- 17 Пуснете топчето в тръбата.
- 18 Изчакайте, докато видите пастата да излиза през ситото преди да сложите друго топче.
- 19 След като първото топче е излязло, можете да преминете към скорост 3.
- 20 В началото, екструдиранията паста може да се навие. Това ще спре, когато се екструдира досататъчно количество, така че пастата да се запази права.
- 21 Можете да отрежете накъдрената паста, да я навие на топче и да я пуснете в тръбата.
- 22 Когато екструдиранията паста е достигнала необходимата дължина, издърпайте внимателно от ситото.
- 23 Отделете лентите паста и ги поставете върху кухненска хартия да съхнат.
- 24 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.

---

## 👁 КОЕ СИТО?

---

25 Ситата са номерирани от 1-6.

- 1 спагети
  - 2 малки макарони
  - 3 ригатони
  - 4 талиателе
  - 5 лазаня
  - 6 дълги макарони
- 

## 👁 РАЗГЛОБЯВАНЕ

---

26 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.

27 Издърпайте скобата надолу и изтеглете тялото от предния водач.

28 Затворете капака на предния водач.

29 Развийте пръстеновидната гайка (ако е прекалено стегната, използвайте гаечен ключ).

30 Поставете тялото върху работния плот.

31 Дръжте тялото с една ръка и избутайте задната част на оста с другата.

32 Извадете ситото от оста.

---

## 👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

---

33 Използвайте инструмент за почистване, за да изтъркате/избутате партата от частите.

34 Измийте всичко с гореща сапунена вода, изплакнете и подсушете.

---

### рецепти за тесто за паста

за пълносърнеста паста, използвайте пълнозърнесто брашно

5 = чаена лъжичка (5 мл)

60 = яйце, средно голямо (53-63 гр)

6 = щипка

### обикновена паста

500g обикновено брашно

½ 5 сол

4 60

вода

Сложете приставката за разбиване в миксера. Пресейте брашното, посолете го сложете в купата на миксера. Счупете яйца в чашата. Добавете достатъчно вода, за да напълните чашата до линията за 500 гр. Изсипете съдържанието на чашата в купата. Пуснете на скорост 1 за 1-2 минути. Спрете по средата на процеса и почистете остатъците, полепнали по стените на купата. Сместа трябва да наподовява трохи от хляб.

### паста с подправки

500g обикновено брашно

½ 5 сол

подправки, фино нарязани

6 = черен пипер

4 60

вода

Сложете приставката за разбиване в миксера. Пресейте брашното, посолете го сложете в купата на миксера. Добавете подправки и пипер. Счупете яйца в чашата. Добавете достатъчно вода, за да напълните чашата до линията за 500 гр. Изсипете съдържанието на чашата в купата. Пуснете на скорост 1 за 1-2 минути. Спрете по средата на процеса и почистете остатъците, полепнали по стените на купата. Сместа трябва да наподовява трохи от хляб.



### **паста верди**

500g обикновено брашно

$\frac{1}{2}$  5 сол

4 60

75g пюре от спанак

вода

Сложете приставката за разбиване в миксера. Пресейте брашното, посолете го сложете в купата на миксера. Счупете яйца в чашата. Добавете спанак. Добавете достатъчно вода, за да напълните чашата до линията за 500 гр. Изсипете съдържанието на чашата в купата. Пуснете на скорост 1 за 1-2 минути. Спрете по средата на процеса и почистете остатъците, полепнали по стените на купата. Сместа трябва да наподобява трохи от хляб.

- 1 Не правете повече от тези количества едновременно, защото сместа ще изсъхне преди за сте екструдирали пастата.
- 2 Ако искате да направите по-малко, намалете количествата на половина и изложвайте линията на чашата за 250 гр. вместо тази за 500 гр.
- 3 Гответе талиателе и лазаня на две порции, за да не залепват.

### **варене**

Кипнете подсолена вода в голям съд. Постепенно добавете пастата. Варете 5-8 минути, като от време на време разбърквате. Оставете да се изцеди в гиргир, изплакнете с прясна вода и сервирайте.

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.  
Remove all packaging before use.

---

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

---

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Use this attachment only with product number 18553-56.
- 3 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 4 Don't run the motor continuously for more than 10 minutes, it may overheat. After 10 minutes switch off for at least 10 minutes, to recover.
- 5 Unplug the appliance before fitting or removing attachments.
- 6 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

---

## **household use only**

---

### **ASSEMBLY**

---

- 1 Push the shaft into the body.
- 2 The rear of the shaft should stick out about 16mm from the rear of the body.
- 3 Fit the screen you want to use.
- 4 The slot in the edge of the screen fits over the lug inside the front of the body.
- 5 Fit the ring nut to the front of the body and tighten it by hand.
- 6 Don't use excessive force, you'll damage the threads.
- 7 Switch the appliance off (0) and unplug it.
- 8 Open the front drive cover.
- 9 Pull the catch down, and hold it there.
- 10 Push the rear of the body into the front drive on the appliance.
- 11 You may have to rotate it to fit the rear of the shaft into the drive.
- 12 When the drive is correctly located, rotate the body till the tube is vertical.
- 13 Release the catch – it should locate in the hole under the body rear.

### **EXTRUDING**

---












- 14 Roll fresh pasta into hazelnut-sized balls.
- 15 Put the plug into the power socket.
- 16 Select speed 1.
- 17 Drop a ball of pasta into the tube.
- 18 Wait till you see pasta coming out of the screen before adding another pasta ball.
- 19 After the first ball has passed through, you may raise the speed to 3.
- 20 Initially, the extruded pasta may curl. This will stop when enough weight is extruded to keep it straight.
- 21 You may cut off the curly parts, roll into a ball, and drop into the tube.
- 22 When the extruded pasta has reached the required length, gently pull it away from the screen.
- 23 Separate the strands of pasta, and lay on kitchen paper to dry
- 24 Switch the appliance off (0) and unplug it.

### **WHICH SCREEN?**

---

- 25 The screens are numbered 1-6
  - 1 spaghetti
  - 2 small macaroni
  - 3 rigatoni
  - 4 tagliatelle
  - 5 lasagne
  - 6 large macaroni.

**diagrams**

1 body (rear)	6 spanner 	12 tube 
2 shaft (rear)	7 ring nut 	13 body 
3 hole	8 screens 	14 cleaning tool 
4 front drive cover	9 slot 	15 beaker 
5 catch	10 shaft 	 dishwasher safe
	11 lug 	

**DISASSEMBLY**

- 26 Switch the appliance off (0) and unplug it.
- 27 Pull the catch down, and pull the body out of the front drive.
- 28 Close the front drive cover.
- 29 Unscrew the ring nut (if it's tight, use the spanner).
- 30 Lay the body down on the work surface.
- 31 Hold the body with one hand, and push the rear of the shaft with the other.
- 32 Ease the screen off the shaft.

**CARE AND MAINTENANCE**


- 33 Use the cleaning tool to scrape/push pasta from the parts.
- 34 Wash everything in hot soapy water, rinse and dry.

**pasta dough recipes**

for wholemeal pasta, use wholemeal flour

 = teaspoon (5ml)

 = egg, medium (53-63g)

 = pinch

**plain pasta**

500g plain flour

$\frac{1}{2}$   salt

4 

water

Fit the beater to the mixer. Sift the flour and salt into the mixer bowl. Break the eggs into the beaker. Add enough water to fill the beaker to the 500g line. Empty the beaker into the bowl. Run at speed 1 for 1-2 minutes. Stop half way through, and scrape any mixture from the sides of the bowl. The mixture should resemble breadcrumbs.

**herb pasta**

500g plain flour

$\frac{1}{2}$   salt

herbs, finely chopped

 black pepper

4 

water

Fit the beater to the mixer. Sift the flour and salt into the mixer bowl. Add the herbs and pepper. Break the eggs into the beaker. Add enough water to fill the beaker to the 500g line. Empty the beaker into the bowl. Run at speed 1 for 1-2 minutes. Stop half way through, and scrape any mixture from the sides of the bowl. The mixture should resemble breadcrumbs.

**pasta verdi**

500g plain flour

$\frac{1}{2}$   salt

4 

75g spinach purée

water

Fit the beater to the mixer. Sift the flour and salt into the mixer bowl. Break the eggs into the beaker. Add the spinach. Add enough water to fill the beaker to the 500g line. Empty the beaker into the bowl. Run at speed 1 for 1-2 minutes. Stop half way through, and scrape any mixture from the sides of the bowl. The mixture should resemble breadcrumbs.

- 1 Don't make more than these quantities at one time, or the mixture will dry out before you finish extruding your pasta.
- 2 If you want to make less, halve the quantities and use the 250g line instead of the 500g line on the beaker.
- 3 Cook tagliatelle and lasagna in two batches, to avoid sticking.

### **cooking**

Bring a large pan of salted water to a rolling boil. Gradually add the pasta. Cook for 5-8 minutes, stirring occasionally. Drain in a colander, rinse with fresh water, and serve.

## بাসتا العشب

دقيق عادي 500 g

ملح 5 1/2

أعشاب، مفرومة جيدا

فلفل أسود

4 (60)

ماء

قم بتركيب المضرب في الخلاط. انخل الدقيق والملح في وعاء خلاط. أضف الأعشاب والفلفل. اكسر البيض في الدورق. أضف ما يكفي من الماء لملء الدورق إلى خط 500 غرام. أفرغ الدورق في الوعاء. شغل بالسرعة 1 لمدة 2-1 دقيقة. توقف في منتصف الطريق وتخلص من أي مزيج من خلال جانبي الوعاء. يجب أن يشبه الخليط فتات الخبز.

## باستا فيردي

دقيق عادي 500 g

ملح 5 1/2

4 (60)

بوريه سبانخ 75 g

ماء

قم بتركيب المضرب في الخلاط. انخل الدقيق والملح في وعاء الخلاط. أضف السبانخ اكسر البيض في الدورق. أضف ما يكفي من الماء لملء الدورق إلى خط 500 غرام. أفرغ الدورق في الوعاء. شغل بالسرعة 1 لمدة 2-1 دقيقة. توقف في منتصف الطريق وتخلص من أي مزيج من خلال جانبي الوعاء. يجب أن يشبه الخليط فتات الخبز. 1 لا تستخدم أكثر من هذه الكميات في وقت واحد وإلا سيجه الخليط قبل الانتهاء من بثق الباستا. 2 إذا كنت تريد عمل كمية أقل، قم بتتصيف الكميات واستخدم خط 250 غرام بدلا من خط 500 غرام في الدورق. 3 اطبخ التاغليناتيل واللازانيا على دفتين لتجنب الالتصاق.

## الطهي

قم بغلي وعاء كبير من الماء المالح لدرجة الغليان. أضف الباستا تدريجيا. قم بالطهي لمدة 5-8 دقائق مع التقليب من حين لآخر. فرغه في مصفاة واشطفه بماء نقي وقدمه.

- 18 انتظر إلى أن ترى الباستا تخرج من الغربال قبل إضافة كرة باستا أخرى.
- 19 يمكنك رفع السرعة إلى 3 بعد تمرير الكرة الأولى.
- 20 في البداية، قد تكون الباستا المنبتقة مفتولة. وسوف يتوقف ذلك عند بثق وزن كاف لإبقائها مستقيمة.
- 21 يمكنك قطع الأجزاء المفتولة، قم يلفها على شكل كرة وأسقطها في الأنبوب.
- 22 عندما وصول الباستا المنبتقة إلى الطول المطلوب، اسحبها برفق من الغربال.
- 23 افضل خيوط الباستا وضعها على ورقة مطبخ لتجف
- 24 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.

## أي غربال؟

25 الغرابيل مرقمة من 1 إلى 6

- 1 سباعيتي
- 2 معكرونة صغيرة
- 3 أنابيب الباستا
- 4 تاغلياتيل
- 5 لازانيا
- 6 معكرونة كبيرة.

## التفكيك

- 26 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
- 27 اسحب المزلاج لأسفل واسحب الجسم من المحرك الأمامي.
- 28 أغلق غطاء المحرك الأمامي.
- 29 قم بفك الصامولة الحلقية (استخدم مفتاح الربط إذا كانت محكمة).
- 30 ضع الجسم على سطح العمل.
- 31 أمسك الجسم بيد واحدة وادفع خلف العمود بالآخر.
- 32 قم بفك الغربال من العمود.

## محاذير وصيانة

- 33 استخدم أداة التنظيف للتخلص من/دفع الباستا من الأجزاء.
- 34 اغسل كل شيء في ماء صابوني ساخن واشطف وجفف.

## وصفات عجين الباستا

استخدم دقيق القمح الكامل لباستا القمح الكامل

5 = ملعقة صغيرة (5 ملي لتر)

60 = البيض، متوسط (53 إلى 63 غرام)

6 = كمية ضئيلة

## الباستا العادية

500 g دقيق عادي

5 1/2 ملح

60 4

ماء

قم بتركيب المضرب في الخلاط. انخل الدقيق والملح في وعاء الخلاط. اكسر البيض في الدورق. أضف ما يكفي من الماء لملء الدورق إلى خط 500 غرام. أفرغ الدورق في الوعاء. شغل بالسرعة 1 لمدة 1-2 دقيقة. توقف في منتصف الطريق وتخلص من أي مزيج من خلال جانبي الوعاء. يجب أن يشبه الخليط فتات الخبز.

## الرسومات

12 أنبوب	6 مفتاح ربط	1 الجسم (من الخلف)
13 الجسم	7 صامولة حلقيّة	2 العمود (من الخلف)
14 أداة تنظيف	8 غرابيل	3 ثقب
15 دورق	9 فتحة	4 واجهة غطاء المحرك
خزانة غسالة الصحون	10 عمود	5 مزلاج
	11 عروة	

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 استخدم هذا الملحق مع المنتج رقم 18553-56 فقط
- 3 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- 4 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 10 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 10 دقائق، اتركه يستريح لمدة 10 دقائق قبل مواصلة استخدامه.
- 5 افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج الملحقات.
- 6 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

## للاستعمال المنزلي فقط

## التجميع

- 1 ادفع العمود في الجسم.
- 2 يجب أن يكون الجانب الخلفي للعمود بارزا حوالي 16 ملم من خلف من الجسم.
- 3 قم بتركيب الغرابيل الذي تريد استخدامه.
- 4 يجب تركيب الفتحة الموجودة في حافة الغرابيل فوق العروة الموجودة داخل واجهة الجسم.
- 5 قم بتركيب الصامولة الحلقيّة في واجهة الجسم واربطها باليد.
- 6 لا تستخدم القوة المفرطة وإلا فسوف تتلف الأسنان.
- 7 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
- 8 افتح غطاء المحرك الأمامي.
- 9 اسحب المزلاج لأسفل وثبته هناك.
- 10 ادفع الجزء الخلفي من الجسم في المحرك الأمامي على الجهاز.
- 11 قد تضطر لتدويره لتركيب الجزء الخلفي من العمود في المحرك.
- 12 عند وضع المحرك بشكل صحيح، قم بتدوير الجسم إلى أن يصبح الأنبوب رأسيا.
- 13 أطلق المزلاج - يجب تحديد موضعه في الثقب الموجود تحت الجزء الخلفي من الجسم.

## البنق

- 14 قم بلف الباستا الطازجة إلى كرات بحجم البندقة.
- 15 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 16 اختر السرعة 1.
- 17 أسقط كرة باستا في الأنبوب.

