



## ART.-NO. **ZB 5594**

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Pasta-Aufsatz	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Pasta attachment	8
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Accessoire pour les pâtes	11
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Pasta-opzetstuk	15
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Accesorio para pasta	19
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Accessorio per la pasta	23
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Pastaværktøj	26
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Tillbehör för pasta	29
<b>FI</b>	Käyttöohje	Pastakone	32
<b>PT</b>	Manual de instruções	Acessório de massa	35
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Przystawka do makaronu	38
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Εξάρτημα ζυμαρικών	42

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Pasta-Aufsatz

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**  
die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Aufbau

1. Stopfer
2. Griff zum Auf- bzw. Abschrauben des Schraubringes
3. Formscheiben
4. Schraubring
5. Einfüllstutzen
6. Fülltablett

### Sicherheitshinweise

- Der Aufsatz darf nur in Verbindung mit der Küchenmaschine KM 3896 verwendet werden. Es gelten deshalb auch die Sicherheitshinweise für KM 3896.
- **Wenn der Aufsatz verwendet wird, muss auch die Rührschüssel mit Spritzschutzdeckel montiert sein, da sich das**

### Rührwerk mitdreht.

- Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch sofort mit warmem Wasser unter Zugabe von Spülmittel reinigen.
- Nähere Angaben zur Reinigung dem Abschnitt *„Reinigung und Pflege“* entnehmen.
- Keine langen Ketten, Ohringe, Schals, weite Ärmel oder lange offene Haare tragen, wenn das Gerät benutzt wird.
- Bei Verstopfung den Nudelteig nicht mit Gewalt durch die Öffnung drücken. Auf keinen Fall mit den Händen nachdrücken. In diesem Fall den Netzstecker ziehen, den Aufsatz auseinanderbauen und reinigen.
- Zum Nachschieben im Einfüllstutzen immer nur

- den Stopfer benutzen.  
Niemals mit der Hand oder anderen Gegenständen nachschieben.
- Nudelteige, die zu trocken oder zu schnell durch den Vorsatz geführt werden, können den Pasta-Aufsatz und/oder den Mixer beschädigen.
  - Das Gerät nie ohne Inhalt laufen lassen.
  - Keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile berühren, Verletzungsgefahr!
  - **Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor Zubehör montiert, gewechselt, entfernt oder das Gerät gereinigt wird. Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten.**

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

**Vor der ersten Inbetriebnahme**

Den Aufsatz vor der ersten Inbetriebnahme reinigen, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

**Kurzzeitbetrieb**

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. Sie können es max. 10 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen für 20 Minuten ausgeschaltet werden.

**Formscheiben**

Die Formscheiben sind zur leichteren Zuordnung mit Nummern versehen:

Spaghetti	Nr. 1
Bucatini	Nr. 2
Tagliatelle	Nr. 3
Pappardelle	Nr. 4
Maccaroni	Nr. 5
Rigatoni	Nr. 6

## Bedienung

- Die gewünschte Formscheibe auswählen und in den Pasta-Aufsatz einsetzen. Die Erhebungen der Formscheibe müssen in der Ausbuchtungen am Gehäuse liegen.
- Den Schraubring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben.
- Die Abdeckung an der Vorderseite der Küchenmaschine abnehmen. Dazu in den Spalt an der Unterseite der Abdeckung greifen.
- Das Pasta-Aufsatz auf das Gerät aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln. Der Einfüllstutzen muss nach oben zeigen.
- Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Eine Auffangschale unter den Schraubring stellen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Den Reglerknopf auf die gewünschte Drehzahlstufe zwischen 3 und 6 stellen.
- Nur kleine Teigmengen in den Trichter geben und vorsichtig mit dem Stopfer nachdrücken. Bevor weiterer Teig zugegeben wird, warten bis die Schnecke frei ist.
- Zum Nachschieben im Einfüllstutzen nur den Stopfer verwenden.

## Nach dem Gebrauch

- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Aufsatz im Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort reinigen, weil der Pasta Teig sonst antrocknet und sich nur schwer entfernen lässt.
- Die Abdeckung wieder so aufsetzen, dass sich die Striche (– –) gegenüberstehen.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit warmem Wasser unter Zugabe von Spülmittel reinigen.
- Alle Kunststoffteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Alle Metallteile sind nicht spülmaschinengeeignet.

### Tipp!

Die Formscheiben können platzsparend im Stopfer aufbewahrt werden.

## Rezept für einfachen Nudelteig

### Zutaten:

300 g Mehl

3 Eier

1 Teelöffel Salz

2-3 Esslöffel Olivenöl

### Zubereitung:

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

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Pasta attachment

### Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Structure

1. Plunger
2. Grip for screw ring
3. Shaping discs
4. Screw ring
5. Filler neck
6. Food tray

### Safety instructions

- The attachment may only be used in conjunction with the KM 3896 food processor. Therefore, the safety instructions for KM 3896 also apply.
- **When the attachment is used, the mixing bowl with splash guard lid must also be attached, as the mixer also rotates.**
- Clean the accessories immediately after use

with warm water with and detergent.

- For more information on cleaning, please refer to the *Cleaning and Care* section.
- Do not wear long necklaces, earrings, scarves, wide sleeves or long open hair when operating the appliance.
- In case of blockage, do not force the pasta dough through the opening. Under no circumstances, press with your hands. In this case, disconnect from mains power, disassemble the attachment and clean it.
- Always use only the plunger to push in the filler neck. Never push in with your hand or other objects.
- Pasta dough that is fed through the attachment too dry or too quickly can damage the pasta



attachment and/or the mixer.

- Never let the appliance run without contents.
- Never touch moving parts of the appliance, risk of injury!
- **The appliance must be switched off and mains power must be disconnected before mounting, changing, removing accessories or cleaning the appliance.** Wait for the motor to come to a complete standstill after switching off.
- The appliance must only be operated with the original accessories provided with it and for the purpose described.

#### **Before using for the first time**

Clean the attachment before using it for the first time, as described in *Cleaning and Care*.

#### **Short operation**

This appliance is designed with a short operating time (10 mins), i.e. you can use it for a maximum of 10 minutes in one go. Then the unit needs to be switched off for 20 minutes to cool down.

#### **Shaping discs**

The shaping discs are numbered for easy identification:

Spaghetti	No. 1
Bucatini	No. 2
Tagliatelle	No. 3
Pappardelle	No. 4
Macaroni	No. 5
Rigatoni	No. 6

#### **Operation**

- Select the desired shaping disk and insert it into the pasta attachment. The lugs of the shaping disk must lie in the recesses on the housing.
- Hand-tighten the screw ring clockwise using the handle.
- Remove the cover on the front of the food processor. To do this, reach into the gap at the bottom of the cover.
- Place the pasta attachment on the appliance and lock it in place by turning it counter-clockwise. The filler neck must point upwards.
- Place the food tray on the filler neck.
- Place a tray under the screw ring.
- Insert the power plug into a wall socket.
- Set the control knob to the desired speed level between @ Andreas: 3 and 6.
- Only add small amounts of dough to the filler neck and carefully press down with

the plunger. Before adding more dough, wait until the worm is free.

- Use only the plunger to refill the filler neck.

### After use

- After use, switch off the appliance and disconnect from mains power.
- Unlock the attachment clockwise and remove it.
- Clean the accessories immediately after use, otherwise the pasta dough will dry and be difficult to remove.
- Replace the cover in such way that the lines (– –) are opposite each other.

### Cleaning and Care

- Before cleaning, switch off the appliance, disconnect from mains power and wait for the motor to come to a complete standstill.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Clean the accessories immediately after use with warm water with and detergent.
- All plastic parts can be cleaned in the dishwasher.
- All metal parts are not dishwasher-safe.

### Tip!

The shaping discs can be stored in the plunger to save space.

### Recipe for simple pasta dough

*Ingredients:*

- 300 g flour
- 3 eggs
- 1 teaspoon salt
- 2 - 3 tablespoons olive oil

*Preparation:*

- Knead dough with food processor; wrap in cling film and leave at room temperature for 30 min.
- Pasta dough is best processed fresh.

### Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Accessoire pour les pâtes

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Composition

1. Poussoir
2. Poignée pour visser ou dévisser la bague de serrage
3. Disques à perforations
4. Bague de serrage
5. Goulotte
6. Trémie

### Consignes de sécurité

- L'accessoire ne peut être utilisé qu'avec le robot de cuisine KM 3896. Les consignes de sécurité pour le KM 3896 s'appliquent donc également.
- **Si vous utilisez l'accessoire, le bol mélangeur avec le couvercle anti-éclaboussures doit également être monté,**

## car le mélangeur tourne aussi.

- Immédiatement après leur utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez la section « *Nettoyage et entretien* ».
- Ne portez jamais de chaînes longues, de boucles d'oreilles, d'écharpes, de manches amples ou les cheveux longs détachés lorsque vous utilisez l'appareil.
- En cas d'engorgement, n'essayez pas de forcer les pâtes vers l'ouverture. Ne faites en aucun cas usage des mains. Dans cette situation, débranchez la fiche, démontez l'accessoire et nettoyez-le.
- Utilisez toujours le poussoir

- pour remplir d'aliments la goulotte. N'utilisez jamais les mains ou d'autres objets à cette fin.
- Les pâtes qui sont trop sèches ou qui sont passées trop vite à travers l'ouverture peuvent endommager l'accessoire pour les pâtes et/ou le mixeur.
  - Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
  - Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Risque de blessures !
  - **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale, avant de monter, de changer et de retirer des accessoires, ou de nettoyer l'appareil.** Attendez que le moteur cesse de tourner après la mise hors tension.

- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine fournis et aux fins spécifiées.

#### **Avant la première utilisation**

Nettoyez l'accessoire avant la première utilisation, tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.

#### **Brefs intervalles de fonctionnement**

L'appareil est destiné à fonctionner exclusivement durant de brefs intervalles et ne devrait par conséquent pas être utilisé au-delà de 10 minutes d'affilée. L'appareil doit ensuite être éteint pendant 20 minutes pour le laisser refroidir.

#### **Disques à perforations**

Les disques à perforations sont numérotés pour faciliter le rangement.

Spaghetti	N° 1
Bucatini	N° 2
Tagliatelle	N° 3
Pappardelle	N° 4
Macaroni	N° 5
Rigatoni	N° 6

## Utilisation

- Sélectionnez le disque à perforations de votre choix puis placez-le dans l'accessoire pour les pâtes. Les reliefs du disque à perforations doivent s'encaster dans les creux du boîtier.
- À la main et à l'aide de la poignée, dévissez la bague de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couvercle situé à l'avant du robot de cuisine. Pour ce faire, insérez vos doigts dans l'espace situé au bas du couvercle.
- Montez l'accessoire pour les pâtes sur l'appareil et vissez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La goulotte doit être en position verticale.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Placez un récipient adapté sous la bague de serrage.
- Branchez la fiche sur le secteur.
- Positionnez le sélecteur rotatif sur la vitesse souhaitée, @ Andreas entre 3 et 6.
- N'introduisez que des petites quantités de pâte dans l'entonnoir et appuyez délicatement avec le poussoir. Avant d'introduire davantage de pâte, attendez que la vis sans-fin soit libre.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte.

## Après l'utilisation

- Après l'utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.
- Dévissez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Nettoyez les accessoires immédiatement après leur utilisation, sinon la pâte sèche et devient difficile à éliminer.
- Remplacez le couvercle de manière à ce que les traits (- -) coïncident.

## Nettoyage et entretien

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et attendez que le moteur cesse de tourner complètement.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif.
- Immédiatement après leur utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Toutes les pièces en plastique peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Toutes les pièces métalliques ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

### Astuce !

Les disques à perforations peuvent être rangés dans le poussoir afin de libérer de l'espace.

## Recette de pâte facile

*Ingrédients :*

300 g de farine

3 œufs

1 cuillère à thé de sel

2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive

*Préparation :*

- Pétrissez la pâte avec le robot de cuisine ; emballez-la dans du film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
- De préférence, travaillez la pâte tant qu'elle est fraîche.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Pasta-opzetstuk

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Ontwerp

1. Stamper
2. Greep voor het op- en afschroeven van de schroefring
3. ormschijven
4. Schroefring
5. Vulopeningen
6. Vultablet

### Veiligheidsinstructies

- Het opzetstuk mag enkel in combinatie met de keukenmachine KM 3896 worden gebruikt. Bijgevolg gelden ook de veiligheidsaanwijzingen voor de KM 3896.
- **Als het opzetstuk gebruikt wordt, moeten ook de roerschotel met spatdeksel en het spatdeksel**

**gemonteerd zijn, omdat het roermechanisme meedraait.**

- De accessoires meteen na gebruik met warm water waaraan afwasmiddel werd toegevoegd reinigen.
- U kunt gedetailleerde informatie over schoonmaken vinden in het hoofdstuk *Reiniging en onderhoud*.
- Draag geen lange kettingen, oorringen, sjaals, wijde mouwen of lang los haar als u het apparaat gebruikt.
- Bij verstopping het pastadeeg niet met geweld door de opening drukken. In geen geval met de handen aandrukken. In dit geval de stekker uit het stopcontact trekken, het opzetstuk uit elkaar halen en reinigen.

- Gebruik in de vulopeningen steeds de stamper. Gebruik daarvoor nooit de hand of andere voorwerpen.
- Pastadeeg, dat te droog of te snel door door het opzetstuk wordt gevoerd, kan het pasta-opzetstuk en/ of de mixer beschadigen.
- Laat het apparaat nooit zonder inhoud lopen.
- Raak in geen geval de bewegende onderdelen van het apparaat aan, gevaar voor kwetsuren!
- **Het apparaat moet uitgeschakeld zijn en de netstekker uit het stopcontact getrokken, voor accessoires gemonteerd, verwisseld, of verwijderd worden, of voor het apparaat wordt gereinigd. Wacht na het uitschakelen tot de motor stil staat.**
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele meegeleverde accessoires en voor het beschreven doel.

#### **Vóór het eerste gebruik**

Het opzetstuk voor de eerste ingebruikname reinigen, zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.

#### **Gebruik gedurende korte duur**

Het apparaat is ontworpen voor kortstondig gebruik (korte duur 10 min.), d.w.z. u kunt het maximaal 10 minuten gebruiken. Daarna moet het apparaat 20 minuten uitgeschakeld worden om af te koelen.

#### **Vormschijven**

De vormschijven zijn om ze makkelijker toe te wijzen voorzien van nummers:

Spaghetti	Nr. 1
Bucatini	Nr. 2
Tagliatelle	Nr. 3
Pappardelle	Nr. 4
Macaroni	Nr. 5
Rigatoni	Nr. 6



## Bediening

- De gewenste vormschijf kiezen en in het pasta-opzetstuk plaatsen. De verdikkingen van de vormschijf moeten in de openingen van de behuizing liggen.
- De schroefring met behulp van de greep handvast opschroeven in uurwerkwijzerzin.
- De afdekking op de voorzijde van de keukenmachine afnemen. Daartoe in de opening aan de onderzijde van de afdekking grijpen.
- Het pasta-opzetstuk op het apparaat plaatsen, en vergrendelen tegen de wijzers van de klok in. De toevoer moet naar boven wijzen.
- Het vultablet op de toevoer steken.
- Een opvangschotel onder de schroefring plaatsen.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Zet de regelknop op het gewenste toerental tussen @ Andreas.: 3 en 6.
- Breng alleen kleine hoeveelheden deeg in de trechter, en druk ze voorzichtig aan met de stamper. Wacht tot het wormwiel vrij is voor u opnieuw deeg toevoert.
- Gebruik in de vulopeningen alleen de stamper.

## Na het gebruik.

- Na gebruik het apparaat uitschakelen, en de netstekker uit het stopcontact trekken.
- Het opzetstuk in uurwerkwijzerzin ontgrendelen en afnemen.
- De accessoires meteen na het gebruik reinigen, omdat het pastadeeg anders aankoekt, en zich moeilijk laat verwijderen.
- De afdekking zodanig terugplaatsen, dat de beide streepjes (– –) tegenover elkaar staan.

## Reiniging en onderhoud

- Voor elke reiniging het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen, en wachten tot de motor stil staat.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- De accessoires meteen na gebruik met warm water waaraan afwasmiddel werd toegevoegd reinigen.
- Alle kunststof onderdelen mogen in de vaatwasmachine.
- Alle metalen onderdelen zijn niet vaatwasmachinebestendig.

### Tip!

De vormschijven kunnen plaatsbesparend in de stamper worden opgeborgen.

## Recept voor een eenvoudig pastadeeg

### *Ingrediënten:*

- 300 g bloem
- 3 eieren
- 1 theelepel zout
- 2-3 eetlepels olijfolie

### *Bereiding:*

- Het deeg kneden met de keukenmachine; verpakken in vershoudfolie, en 30 minuten laten liggen bij kamertemperatuur.
- Pastadeeg best vers verwerken.

## Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Accesorio para pasta

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Estructura

1. Pulsador
2. Mango para enroscar o desenroscar el anillo de cierre
3. Discos con formas
4. Anillo de cierre
5. Canal de llenado
6. Bandeja de llenado

### Indicaciones de seguridad

- Este accesorio solo se puede usar con el robot de cocina KM 3896. También se tendrán en cuenta las indicaciones de seguridad de KM 3896.
- **Cuando se use el accesorio, se tiene que montar con el cuenco para mezclar con la tapa protectora contra salpicaduras, de modo**

### que el agitador gire.

- Limpie de inmediato los accesorios después de usarlos con agua caliente y detergente lavavajillas.
- Para más información sobre la limpieza, consulte el apartado «*Limpieza y cuidado*».
- Cuando use el aparato no lleve collares, bufandas y pendientes largos, mangas anchas o el cabello suelto.
- Si queda masa obstruida, no la quite presionando con fuerza. No presione con las manos, bajo ningún concepto. En este caso desenchufe el aparato, desmonte el accesorio y límpielo.
- Para deslizar los alimentos a través del canal de llenado, use siempre el pulsador. No lo haga nunca con las manos ni con otros

objetos.

- Si los fideos son demasiado secos o se introducen demasiado rápido pueden dañar la pieza de la pasta o el recipiente para la mezcla.
- No utilice el aparato sin contenido.
- No toque ninguna parte del aparato que esté en marcha. ¡Riesgo de lesiones!
- **El aparato se tiene que apagar y desenchufar antes de montar, cambiar o quitar el accesorio o al limpiar el aparato.** Después de apagar el aparato, espere a que el motor se haya parado.
- El aparato solo puede utilizarse con los accesorios originales suministrados y para la finalidad descrita.

### **Antes de la primera puesta en marcha**

Limpie el accesorio antes del primer uso como se indica en el apartado *limpieza y mantenimiento*.

### **Uso de corta duración**

El dispositivo está diseñado para un funcionamiento de corta duración (10 min), es decir, puede utilizarse durante un máximo de 10 minutos. A continuación, el dispositivo deberá apagarse durante 20 minutos para que se enfríe.

### **Discos con formas**

Los discos con formas están provistos de un número para distinguirlos con facilidad:

Espaguetis	N.º 1
Bucatini	N.º 2
Tagliatelle	N.º 3
Pappardelle	N.º 4
Maccaroni	N.º 5
Rigatoni	N.º 6

### **Modo de empleo**

- Elija el disco con forma deseado y colóquelo en el elemento del accesorio para pasta. Las partes de los discos con forma que sobresalgan tienen que coincidir con los espacios de la carcasa.
- Enrosque el anillo de cierre con ayuda del mango, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Retire la tapa de la parte delantera del robot de cocina. Para ello agarre la ranura de la parte inferior de la tapa.
- Coloque el accesorio para pasta en el aparato y ajústelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. El canal de llenado tiene que estar orientado hacia

arriba.

- Inserte la bandeja de relleno en el canal de llenado.
- Coloque un envase recolector debajo del anillo de cierre.
- Enchufe la clavija en una toma apropiada.
- Posicione el botón regulador en el nivel deseado entre @ Andreas: el 3 y el 6.
- Introduzca pequeñas cantidades de pasta en el embudo y tenga cuidado al presionar con el pulsador. Antes de añadir más pasta, espere a que le tornillo sin fin esté libre.
- Para deslizar los alimentos a través del canal de llenado, use el pulsador.

### Después del uso

- Después de usarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
- Desbloquee el accesorio en el sentido de las agujas del reloj y retírelo.
- Lave los accesorios inmediatamente después de usarlos, ya que la pasta se secará y será más difícil eliminarla.
- Coloque otra vez la tapa de modo que las rayas estén (– –) una en frente de la otra.

### Limpieza y cuidado

- Antes de llevar a cabo la limpieza, apague, desenchufe el aparato y espere hasta que el motor se haya parado por completo.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Limpie de inmediato los accesorios después de usarlos con agua caliente y detergente lavavajillas.
- Todas las piezas de plástico se pueden lavar en el lavavajillas.
- Las piezas metálicas no son aptas para el lavavajillas.

### ¡Consejo!

Los discos con forma pueden ahorrar espacio guardándolos en el pulsador.

### Receta fácil para masa de fideos

*Ingredientes:*

300 g de harina

3 huevos

1 cucharadita de sal

2 o 3 cucharas soperas de aceite de oliva

*Preparación:*

- Amase la pasta con el robot de cocina y envuélvala en papel transparente y déjela reposar unos 30 min. a temperatura ambiente.
- Es mejor que utilice pasta recién hecha.

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Accessorio per la pasta

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Descrizione

1. Spintore
2. Maniglia per avvitare o svitare l'anello a vite
3. Dischi sagomati
4. Anello a vite
5. Bocchettone di riempimento
6. Vassoio di riempimento

### Avvertenze di sicurezza

- L'accessorio può essere utilizzato solo in combinazione con il robot da cucina KM 3896. Valgono quindi anche le indicazioni di sicurezza per KM 3896.
- **Se si utilizza l'accessorio, è necessario montare anche il boccale con coperchio di protezione**

**dagli schizzi, poiché l'agitatore girerà con esso.**

- Pulire gli accessori subito dopo l'uso con acqua tiepida con aggiunta di detersivo.
- Per maggiori informazioni sulla pulizia, vedere la sezione "*Pulizia e cura*".
- Non indossare collane lunghe, orecchini, sciarpe, maniche larghe o capelli lunghi sciolti quando il dispositivo è in uso.
- Se la pasta si intasa, non forzarla attraverso l'apertura. In nessun caso premerla con le mani. In questo caso, estrarre la spina di alimentazione, smontare e pulire l'accessorio.
- Utilizzare sempre lo spintore per inserire il bocchettone di

riempimento. Non spingere mai con la mano o altri oggetti.

- L'impasto della pasta troppo secco o introdotto troppo velocemente attraverso l'accessorio può danneggiare l'accessorio pasta e/o l'impastatrice.
- Non lasciare mai che il dispositivo funzioni senza contenuto.
- Non toccare mai le parti mobili del dispositivo, pericolo di lesioni!
- **Il dispositivo deve essere spento e la spina di alimentazione scollegata prima che gli accessori vengano installati, cambiati, rimossi o il dispositivo pulito.** Attendere l'arresto del motore dopo lo spegnimento.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con gli

accessori originali in dotazione e per lo scopo descritto.

#### **Prima della prima messa in servizio**

Prima di utilizzare l'accessorio per la prima volta, pulirlo come descritto in *Pulizia e cura*.

#### **Funzionamento per brevi periodi**

Il dispositivo è progettato per un funzionamento per brevi periodi (KB 10 min.), ovvero è possibile utilizzarlo per un massimo di 10 minuti. Quindi il dispositivo deve essere spento per 20 minuti per raffreddarsi.

#### **Dischi sagomati**

I dischi sagomati sono provvisti di numeri per facilitarne l'assegnazione:

Spaghetti	N. 1
Bucatini	N. 2
Tagliatelle	N. 3
Pappardelle	N. 4
Maccheroni	N. 5
Rigatoni	N. 6

#### **Utilizzo**

- Selezionare il disco della forma desiderata e inserirlo nell'attacco per la pasta. Le aree rialzate della rondella sagomata devono trovarsi nei rigonfiamenti sull'alloggiamento.
- Serrare a mano l'anello a vite in senso orario usando la maniglia.
- Rimuovere il coperchio sulla parte anteriore del robot da cucina. Per fare ciò, infilare le mani nella fessura sul lato



- inferiore del coperchio.
- Posiziona l'accessorio per la pasta sul dispositivo e bloccalo in senso antiorario. Il bocchettone di riempimento deve essere rivolto verso l'alto.
- Posizionare il vassoio di riempimento sul bocchettone di riempimento.
- Posizionare un vassoio antigoccia sotto l'anello a vite.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa.
- Ruotare il pulsante di controllo sul livello di velocità desiderato tra @ Andreas: 3 e 6.
- Mettere nell'imbuto solo piccole quantità di impasto e premere con cura con lo spintore. Prima di aggiungere altro impasto, attendere che la coclea sia libera.
- Utilizzare solo lo spintore per spingere attraverso il bocchettone di riempimento.

### Dopo l'uso

- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa.
- Sbloccare l'accessorio ruotandolo in senso orario ed estrarlo.
- Pulire gli accessori subito dopo l'uso, altrimenti l'impasto della pasta si seccerà e sarà difficile da rimuovere.
- Rimettere il coperchio in modo che le linee (- -) siano una di fronte all'altra.

### Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia, spegnete sempre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il motorino sia completamente fermo.

- Non utilizzate prodotti detergenti abrasivi o concentrati.
- Pulire gli accessori subito dopo l'uso con acqua tiepida con aggiunta di detersivo.
- Tutte le parti in plastica possono essere lavate in lavastoviglie.
- Tutte le parti metalliche non sono lavabili in lavastoviglie.

### Suggerimento!

I dischi sagomati possono essere riposti nello spintore per risparmiare spazio.

### Ricetta per pasta fresca

#### Ingredienti:

300 g di farina

3 uova

1 cucchiaino di sale

2-3 cucchiaini di olio d'oliva

#### Preparazione:

- Lavorate l'impasto con il robot da cucina; Avvolgere nella pellicola e lasciare per 30 minuti a temperatura ambiente.
- È meglio lavorare la pasta fresca.

### Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Pastaværktøj

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### Oversigt

1. Stopper
2. Greb til påsætning/aftagning af skruering
3. Pastaskiver
4. Skruering
5. Påfyldningshals
6. Påfyldningsbakke

### Sikkerhedsinstruktioner

- Værktøjet må kun anvendes med køkkenmaskine KM 3896. Desuden gælder følgende sikkerhedsanvisning for KM 3896.
- **Når værktøjet anvendes, skal røreskålen med stænklåg være påsat, da røreværket drejer med.**
- Vask tilbehørsdele i varmt vand med opvaskemiddel

straks efter brugen.

- Mere information om rengøringen findes i afsnittet '*Rengøring og pleje*'.
- Bær ikke lange kæder, øreringe, sjaler, vide ærmer eller langt, løsthængende hår, når apparatet benyttes.
- Ved blokering må der ikke bruges vold ved nedstopning af pastadej gennem åbningen. Tryk under ingen omstændigheder med hænderne. I påkommende fald skal du slukke på kontakten, fjerne værktøjet og rengøre det.
- Brug altid skubberen ved nedstopning i påfyldningshalsen. Skub aldrig med hånden eller med andre genstande.
- Pastadej, der er for tør, eller som køres for hurtigt

gennem værktøjet, kan beskadige pastaværktøjet og/eller køkkenmaskinen.

- Lad aldrig apparatet køre uden indhold.
- Rør aldrig ved apparatdele i bevægelse, risiko for personskade!
- **Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet, før tilbehør påsættes, udskiftes eller fjernes samt inden rengøring.** Vent, til motoren er helt stoppet, når apparatet slukkes.
- Enheden må kun anvendes med det medfølgende, originale tilbehør og kun til det beskrevne formål.

### Før den første brug

Vask værktøjet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje* inden første ibrugtagning.

### Kortvarig drift

Apparatet er beregnet til kortvarig drift (KB 10 min.), dvs. du bør højst benytte det i 10 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet slukkes og køle af i 20 minutter.

### Pastaskiver

Pastaskiverne er for nemheds skyld forsynet med numre:

Spaghetti	Nr. 1
Bucatini	Nr. 2
Tagliatelle	Nr. 3
Pappardelle	Nr. 4
Makaroni	Nr. 5
Rigatoni	Nr. 6

### Betjening

- Vælg den ønskede pastaskive, og sæt den på pastaværktøjet. Forhøjningerne på pastaskiven skal passe med fordybningerne på huset.
- Spænd skrueringen i retning med uret ved hjælp af grebet.
- Fjern dækslet på forsiden af køkkenmaskinen. Tag fat i hullet på undersiden af dækslet for at gøre dette.
- Sæt pastaværktøjet på huset, og lås det ved at dreje det mod uret. Påfyldningshalsen skal vende opad.
- Sæt påfyldningsbakken på påfyldningshalsen.
- Stil en modtageskål under skrueringen.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Stil drejekontakten på den ønskede indstilling mellem @ Andreas: 3 og 6.
- Kom en lille mængde dej i tragten, og stop det forsigtigt ned med stopperen. Vent, til sneglen er fri, inden du påfylder mere dej.
- Til nedtrykning i påfyldningshalsen skal du altid udelukkende anvende stopperen.

## Efter brugen

- Efter brugen skal apparatet slukkes, og stikket tages ud af stikkontakten.
- Drej værktøjet med uret for at låse det op, og tag det af.
- Vask tilbehørsdelene straks efter brugen, da pastadejen ellers tørrer og er svær at fjerne.
- Sæt dækslet på igen, således at stregerne (- -) står overfor hinanden.

## Rengøring og pleje

- Sluk altid apparatet, tag stikket ud af stikkontakten og vent, til motoren er stoppet, inden rengøring.
- Brug ikke skræppe og slibende rengøringsmidler.
- Vask tilbehørsdele i varmt vand med opvaskemiddel straks efter brugen.
- Alle plastdele kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Ingen metaldele er egnede til maskinopvask.

### Tip!

Pastaskiverne kan opbevares i stopperen - det sparer plads.

## Enkel opskrift på pastadej

*Ingredienser:*

300 g mel

3 æg

1 tsk salt

2-3 spsk olivenolie

## Tilberedning:

- Ælt dejen i køkkenmaskinen. Pak den i husholdningsfilm, og lad den ligge i 30 min. ved stuetemperatur.
- Pastadej bør forarbejdes, mens den er frisk.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Tillbehör för pasta

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Konstruktion

1. Stöt
2. Grepp för skruvring
3. Formningsskivor
4. Skruvring
5. Påfyllningsmunstycke
6. Livsmedelsbricka

### Säkerhetsinstruktioner

- Tillbehöret får endast användas tillsammans med matberedaren KM 3896. Därför, gäller även säkerhetsinstruktionerna för KM 3896.
- **När tillbehöret används, måste mixerskålen med stänkskyddslocket också vara monterat, då mixern också snurrar.**
- Rengör tillbehören omedelbart efter användningen med varmt vatten och diskmedel.
- För mer information om rengöring, se avsnittet om *Rengöring och skötsel*.
- Bär inte långa halsband, örhängen, halsdukar eller vida ärmar och ha inte långt fritt hängande hår när du använder apparaten.
- Pressa inte pastadegen genom öppningen, om den blir blockerad. Tryck inte under några omständigheter på med händerna. I dessa fall, bör du koppla ur strömsladden, montera isär tillbehöret och rengöra det.
- Använd alltid stöten för att trycka på i påfyllningens mynning. Tryck aldrig med händerna eller andra föremål.
- Pastadeg som är för torr, eller matas för snabbt

genom tillbehöret, kan skada pastatillbehöret och/ eller mixern.

- Kör aldrig apparaten utan innehåll.
- Vidrör aldrig apparatens rörliga delar, risk för skada!
- **Apparaten måste slås av och strömmen kopplas ur före** montering, ändring, avlägsnande av tillbehör och rengöring av apparaten. Vänta på att motorn har stannat helt efter att du har slagit av den.
- Apparaten får endast användas med de medföljande originaltillbehören och för det ändamål som beskrivits.

#### **Före den första användningen**

Rengör tillbehöret innan du använder det för första gången, enligt beskrivningen i *Rengöring och skötsel*.

#### **Kort drifttid**

Apparaten är utformad för kort drifttid (10 min.), dvs. du kan använda den maximalt 10 minuter åt gången. Sedan måste apparaten slås av i 20 minuter för att svalna.

#### **Formningsskivor**

Formningsskivorna är numrerade för kunna identifiera dem enkelt:

Spaghetti	Nr. 1
Bucatini	Nr. 2
Tagliatelle	Nr. 3
Pappardelle	Nr. 4
Macaroni	Nr. 5
Rigatoni	Nr. 6

#### **Användning**

- Välj önskad formningsskiva och sätt i den i pastatillbehöret. De utstickande delarna på formningsskivan måste ligga i kapslingens fördjupningar.
- Dra åt skruvringen medurs med handkraft med hjälp av handtaget.
- Avlägsna luckan på matberedarens framsida. Ta tag i mellanrummet under luckan för att göra detta.
- Placera pastatillbehöret på apparaten och lås det genom att vrida det moturs. Påfyllningsmunstycket måste vara riktat uppåt.
- Placera livsmedelsbrickan på påfyllningsmunstycket.
- Placera en bricka under skruvringen.
- Sätt i elkontakten i eluttaget.
- Ställ in kontrollvredet på önskad hastighetsnivå mellan @ Andreas: 3 och 6.

- Placera endast små mängder deg i påfyllningsmunstycket och tryck försiktigt ner den med stöten. Vänta tills snäckväxeln är tom innan du trycker in mer deg.
- Använd endast stöten för att fylla på i påfyllningens mynning.

## Efter användning

- Slå av apparaten och dra ur strömsladden efter användning.
- Lås upp tillbehöret medurs och avlägsna det.
- Rengör tillbehöret omedelbart efter användning, annars kan pastadegen bli torr och svår att få bort.
- Sätt tillbaka locket på ett sådant sätt att linjerna (- -) är på motsatt sida av varandra.

## Rengöring och skötsel

- Slå av apparaten, koppla ur strömsladden och vänta på att motorn har stannat helt, innan du rengör den.
- Grova eller slipande rengöringsmedel får inte användas.
- Rengör tillbehören omedelbart efter användningen med varmt vatten och diskmedel.
- Alla plastdelar kan rengöras i diskmaskinen.
- Alla metalldelar tål inte att rengöras i diskmaskin.

### Tips!

Formningsskivorna kan förvaras i stöten för att spara utrymme.

## Recept på enkel pastadeg

*Ingredienser:*

- 300 g mjöl
- 3 ägg
- 1 tesked salt
- 2-3 matskedar olivolja

*Beredning:*

- Knåda degen med matberedaren, slå in den i plastfilm och lämna den i rumstemperatur i 30 minuter.
- Pastadegen blir bäst om du bearbetar den när den är färsk.

## Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

## Pastakone

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Kokoonpano

1. Työnnin
2. Kahva kierrerenkaan kiinni- ja irti kiertämiseen
3. Muotolevy
4. Kierrerenkas
5. Täyttöputki
6. Täyttötarjotin

### Turvallisuusohjeet

- Lisäosaa saa käyttää vain yhdessä KM 3896 -keittiökoneen kanssa. Sen vuoksi on noudatettava myös KM 3896:n turvallisuusohjeita.
- **Kun lisäosaa käytetään, on myös sekoitusastian ja roiskesuojakannen oltava asennettuna. Sekoitin pyörii tässä astiassa.**

- Puhdista lisävarusteosat heti käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Katso tarkemmat puhdistusohjeet kappaleesta ”*Puhdistus ja hoito*”.
- Kun käytät laitetta, älä käytä pitkiä ketjuja, korvarenkaita, huiveja, leveähihaisia paitoja tai pitkiä leveälahkeisia housuja. Pitkät hiukset on sidottava.
- Jos tulee tukos, älä purista nuudelitaikinaan väkisin aukon läpi. Älä missään tapauksessa paina kädellä. Tässä tapauksessa virtapistoke on vedettävä irti pistorasiasta ja lisäosa on purettava ja puhdistettava.
- Kun työnnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä aina



työnnintä. Älä koskaan työnnä kädellä tai muulla esineellä kuin työntimellä.

- Liian kuiva tai liian nopeasti etuosan läpi ohjattu nuudelitaikina voi vahingoittaa pastakonetta ja/tai sekoitinta.
- Älä koskaan anna laitteen käydä ilman sisältöä.
- Älä missään tapauksessa koske liikkuviin laitteen osiin - vammautumisen vaara!
- **Laite on kytkettävä pois päältä ja virtapistoke on vedettävä irti pistorasiasta ennen kuin lisävarusteita asennetaan, vaihdetaan, poistetaan tai ennen kuin laite puhdistetaan.** Odota pois kytkemisen jälkeen, että moottori pysähtyy.
- Laitetta saa käyttää vain alkuperäisten

lisävarusteiden kanssa ja vain laitteelle määritettyyn käyttötarkoitukseen.

#### **Ennen ensimmäistä käyttöönottoa**

Puhdista lisäosa ennen ensimmäistä käyttöönottoa kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

#### **Lyhytaikainen käyttö**

Laite on suunniteltu lyhytaikaiseen käyttöön (KB 10 min), ts. sitä voidaan käyttää enintään 10 minuuttia kerrallaan. Tämän jälkeen moottorin on annettava jäähtyä 20 minuutin ajan.

#### **Muotolevyt**

Muotolevyt on numeroitu, mikä helpottaa niiden yksilöimistä:

Spagetti	Nro. 1
Bucatini	Nro. 2
Tagliatelle	Nro. 3
Pappardelle	Nro. 4
Makaroni	Nro. 5
Rigatoni	Nro. 6

#### **Käyttö**

- Valitse haluamasi muotolevy ja aseta se pastakoneeseen. Muotolevyn kohoumien on oltava kotelon koloissa.
- Kierrä kierrerengas kahvalla myötäpäivään kiinni käsitiukkuuteen.
- Ota keittiökoneen etupuolella oleva suojus pois. Tartu tätä varten suojuksen alapuolella olevaan rakoon.
- Aseta pastakone laitteen päälle ja lukitse se paikalleen kiertämällä

sitä vastapäivään. Täyttöputken on osoitettava ylöspäin.

- Laita täyttötarjotin täyttöputken päälle.
- Aseta keräysastia kierrerenkaan alle.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan.
- Aseta säätönuppi haluttua kierroslukutasoa vastaavaan asentoon välillä @ Andreas: 3–6.
- Lisää suppiloon vain pieniä määriä taikinaa ja paina varovaisesti työntimellä. Ennen kuin taikinaa lisätään, on odotettava, että kierukka on vapaana.
- Kun työnnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä apuna vain työntintä.

### Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä ja vedä virtapistoke irti pistorasiasta käytön jälkeen.
- Avaa lisäosa kiertämällä myötäpäivään ja ota pois.
- Puhdista tarvikkeet heti käytön jälkeen, koska kuivuneen pastataikinan poistaminen on vaikeaa.
- Aseta suojus takaisin paikalleen siten, että viivat (–) ovat vastakkain.

### Puhdistus ja hoito

- Kytke laite pois päältä, vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja odota moottorin pysähtymistä ennen kuin alat puhdistaa laitetta.
- Älä käytä teräviä ja hankaavia puhdistusvälineitä.
- Puhdista lisävarusteosat heti käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja pesuaineella.

- Kaikki muoviset osat voi pestä astianpesukoneessa.
- Mitkään metalliosat eivät ole astianpesukoneen kestäviä.

### Vinkki!

Muotolevyjä voidaan tilan säästämiseksi säilyttää työntimessä.

### Helppo nuudelitaikinan resepti

*Ainesosat:*

300 g jauhoa

3 kananmunaa

1 teelusikallinen suolaa

2-3 ruokalusikallista oliiviöljyä

*Valmistus:*

- Vaivaa taikina keittiökoneella; pakkaa tuorekelmuun ja anna vetäytyä 30 minuutin ajan huonelämpötilassa.
- Nuudelitaikina tulee mieluiten käyttää tuoreena.

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Acessório de massa

### Caro Cliente,

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções seguintes e guarde este manual para consulta futura. O aparelho só deve ser utilizado por pessoas familiarizadas com estas instruções.

### Estrutura

1. Bico para empurrar
2. Punho para aparafusar ou desaparafusar o anel de parafuso
3. Discos de forma
4. Anel de parafuso
5. Gargalo de enchimento
6. Tabuleiro de enchimento

### Instruções de segurança

- O acessório apenas deve ser utilizado em conjunto com o processador de alimentos KM 3896. Por conseguinte, as instruções de segurança para o KM 3896 também se aplicam.
- **Se o acessório for utilizado, o recipiente misturador com tampa de proteção contra salpicos também deve ser**

**montado, uma vez que o misturador roda com ele.**

- Limpar os acessórios imediatamente após a utilização com água morna e detergente.
- Informações mais detalhadas sobre a limpeza podem ser encontradas na secção “*Limpeza e cuidados*”.
- Não usar colares longos, brincos, cachecóis, mangas largas ou cabelo comprido solto ao usar a unidade.
- Se bloqueado, não forçar a massa através da abertura. Em nenhuma circunstância deve pressionar com as mãos. Neste caso, puxar a ficha de alimentação, desmontar o acessório e limpá-lo.
- Utilizar sempre apenas o bico para empurrar para o gargalo de enchimento.

Nunca empurrar com a mão nem com outros objetos.

- A massa que é alimentada através do acessório demasiado seca ou demasiado rapidamente pode danificar o acessório de massa e/ou a misturadora.
- Nunca deixar a unidade a funcionar sem conteúdo.
- Nunca tocar nas peças móveis do aparelho, risco de ferimentos!
- **O aparelho deve ser desligado e a ficha da rede deve ser desligada antes de montar, trocar ou remover acessórios ou limpar o aparelho. Esperar pela paragem do motor após desligar.**
- O dispositivo só pode ser operado com os acessórios originais fornecidos e para

os fins descritos.

#### **Antes da primeira utilização**

Antes de utilizar o acessório pela primeira vez, limpe-o conforme descrito em *Limpeza e manutenção*.

#### **Serviço de curta duração**

O aparelho está concebido para um serviço de curta duração (KB 10 Min.), ou seja, pode ser utilizado por um período de tempo máximo de 10 minutos. Em seguida, o aparelho deve ser desligado para arrefecer durante 20 minutos.

#### **Discos de forma**

Os discos de forma são numerados para facilitar a identificação:

Spaghetti	N.º 1
Bucatini	N.º 2
Tagliatelle	N.º 3
Pappardelle	N.º 4
Maccaroni	N.º 5
Rigatoni	N.º 6

#### **Utilização**

- Selecionar o disco de forma pretendido e inseri-lo no acessório da massa. As elevações do disco de forma devem encaixar-se nos recessos da caixa.
- Aparafusar manualmente o anel de parafuso para a direita, com a ajuda da pega.
- Retirar a tampa na parte da frente do processador de alimentos. Para o fazer, estender a mão na abertura na parte de baixo da tampa.
- Colocar o acessório de massa na

- unidade e fechá-lo na posição correta, rodando-o para a esquerda. O gargalo de enchimento deve apontar para cima.
- Colocar o tabuleiro de enchimento no gargalo de enchimento.
- Colocar uma taça de recolha debaixo do anel de parafuso.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.
- Ajustar o botão de controlo para o nível de velocidade pretendido, entre @ Andreas 3 e 6.
- Colocar apenas pequenas quantidades de massa no funil e pressionar cuidadosamente com a alavanca de manipulação. Antes de adicionar mais massa, aguarde até o gargalo estar livre.
- Utilizar apenas o bico para empurrar para o gargalo de enchimento.

### **Após a utilização**

- Após a utilização, desligar o aparelho e desligar a ficha da tomada.
- Desbloquear o acessório rodando para a direita e removê-lo.
- Limpar os acessórios imediatamente após a utilização, caso contrário, a massa seca e será difícil de remover.
- Colocar novamente a cobertura de modo a que as linhas (-) fiquem voltadas uma para a outra.

### **Limpeza e manutenção**

- Antes de limpar, desligar sempre o aparelho, desligando-o da corrente e aguardando que o motor pare.
- Não utilizar produtos de limpeza agressivos e abrasivos.

- Limpar os acessórios imediatamente após a utilização com água morna e detergente.
- Todas as peças de plástico podem ser limpas na máquina de lavar louça.
- Todas as peças metálicas não são laváveis na máquina de lavar louça.

### **Sugestão!**

Os discos de forma podem ser guardados no bico para empurrar, para poupar espaço.

### **Receita para massa simples**

#### *Ingredientes:*

300 g de farinha

3 ovos

1 colher de chá de sal

2-3 colheres de sopa de azeite

#### *Preparação:*

- Amassar a massa com um processador de alimentos; embrulhar em película aderente e deixar à temperatura ambiente durante 30 minutos.
- A massa é melhor processada fresca.

### **Eliminação**



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

## Przystawka do makaronu

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Montaż

1. Popychacz
2. Uchwyt do przykręcania i odkręcania pierścienia śrubowego
3. Tarcze do kształtów
4. Pierścień śrubowy
5. Przystawka do napełniania
6. Tacka do napełniania

### Zasady bezpieczeństwa

- Nasadka może być używana wyłącznie w połączeniu z robotem kuchennym KM 3896. Dlatego obowiązują również wskazówki bezpieczeństwa dla KM 3896.
- **Jeśli używana jest nasadka, należy również zamontować miskę do mieszania z pokrywą**

**chroniącą przed rozpryskami, ponieważ mieszadło obraca się wraz z nią.**

- Akcesoria należy czyścić natychmiast po użyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Bardziej szczegółowe informacje na temat czyszczenia można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić długich naszyjników, kolczyków, szalików, szerokich rękawów ani długich rozpuszczonych włosów.
- W przypadku zablokowania ciasta na makaronie nie należy przepychać na siłę przez otwór. W żadnym wypadku nie należy naciskać rękoma. W

- takim przypadku należy wyjąć wtyczkę sieciową, zdemontować nasadkę i oczyścić ją.
- Do wciskania materiału do przystawki do napełniania zawsze używać wyłącznie popychacza. Nigdy nie pchać ręką ani innymi przedmiotami.
  - Ciasto na makaron, które jest podawane przez przystawkę w stanie zbyt suchym lub zbyt szybko, może uszkodzić przystawkę do makaronu i/ lub mikser.
  - Nigdy nie pozostawiać urządzenia pracującego bez zawartości.
  - Nie dotykać ruchomych części urządzenia – niebezpieczeństwo obrażeń!
- **Urządzenie musi być wyłączone, a wtyczka sieciowa odłączona przed montażem, wymianą, usuwaniem akcesoriów lub czyszczeniem urządzenia.** Po wyłączeniu silnika odczekać do jego zatrzymania.
  - **Urządzenie może być używane tylko z oryginalnymi dostarczonymi akcesoriami i zgodnie z opisanym przeznaczeniem.**

**Przed pierwszym uruchomieniem**

Przed pierwszym uruchomieniem przystawki należy ją wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

**Krótki tryb pracy**

Urządzenie jest przeznaczone do krótkiego trybu pracy (TP 10 min.), tzn. można go używać maksymalnie przez 10 minut. Następnie urządzenie musi być wyłączone na 20 minut, aby ostygło.

## Tarcze do kształtów

Tarcze do kształtów są ponumerowane dla łatwej identyfikacji:

spaghetti	Nr 1
bucatini	Nr 2
Tagliatelle	Nr 3
pappardelle	Nr 4
maccaroni	Nr 5
rigatoni	Nr 6

## Obsługa

- Wybrać żądaną tarczę do kształtów i włożyć ją do przystawki do makaronu. Występy tarczy do kształtów muszą przylegać w zagłębieniach na obudowie.
- Przy pomocy uchwytu dokręcić pierścień śrubowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę z przodu robota kuchennego. W tym celu należy sięgnąć do szczeliny w spodniej części pokrywy.
- Umieścić przystawkę do makaronu na urządzeniu i zablokować ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przystawka do napełniania musi być skierowana ku górze.
- Umieścić tackę do napełniania na przystawce do napełniania.
- Pod pierścień śrubowy podstawić tackę zbierającą.
- Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
- Ustawić pokrętko na żądany poziom prędkości w zakresie pomiędzy @ Andreas: 3 a 6.
- Do lejka wkładać tylko niewielkie ilości ciasta i ostrożnie dociskać popychaczem. Przed dodaniem

większej ilości ciasta należy odczekać, aż ślimak będzie pusty.

- Do wciskania materiału do przystawki do napełniania używać wyłącznie popychacza.

## Po użyciu

- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Odblokować nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć ją.
- Akcesoria należy czyścić natychmiast po użyciu, w przeciwnym razie ciasto na makaron wyschnie i będzie trudne do usunięcia.
- Założyć pokrywę w taki sposób, aby linie (- -) były skierowane do siebie.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci i poczekać, aż silnik się zatrzyma.
- Nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Akcesoria należy czyścić natychmiast po użyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wszystkie elementy z tworzywa sztucznego można myć w zmywarce do naczyń.
- Wszystkie metalowe elementy nie nadają się do mycia w zmywarce.

## Wskazówka!

Tarcze do kształtów można przechowywać w popychaczu w celu zaoszczędzenia miejsca.



## Przepis na łatwe ciasto na makaron

### Składniki:

300 g mąki

3 jajka

1 łyżeczka soli

2-3 łyżki stołowe oliwy z oliwek


### Przygotowanie:

- Wyrobić ciasto robotem kuchennym, zawinąć w folię i pozostawić na 30 minut w temperaturze pokojowej.
- Ciasto na makaron najlepiej przygotowywać na świeżo.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze

 zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Εξάρτημα ζυμαρικών

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Δομή

1. Πιεστήρας
2. Λαβή για το βίδωμα/ξεβίδωμα του κοχλιωτού δακτυλίου
3. Δίσκοι μορφοποίησης
4. Κοχλιωτός δακτύλιος
5. Στόμιο πλήρωσης
6. Δίσκος τροφοδοσίας

### Υποδείξεις ασφάλειας

- Το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με την κουζινομηχανή KM 3896. Συνεπώς, ισχύουν οι υποδείξεις ασφαλείας του KM 3896.
- Όταν χρησιμοποιείται το εξάρτημα, πρέπει να είναι τοποθετημένη και η λεκάνη ανάδευσης με το προστατευτικό καπάκι,

**καθώς περιστρέφεται ταυτόχρονα και ο αναδευτήρας.**

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε αμέσως τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
- Πιο λεπτομερείς πληροφορίες για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μην φοράτε μακριές αλυσίδες, σκουλαρίκια, μαντήλες, ρούχα με φαρδιά μανίκια και μην έχετε λυτά τα μαλλιά σας.
- Σε περίπτωση εμπλοκής, μην πιέζετε βίαια τη ζύμη ζυμαρικών για να περάσει μέσα από το άνοιγμα. Μην σπρώχνετε σε καμία περίπτωση με τα χέρια σας. Σε αυτήν

την περίπτωση, τραβήξτε το φιλ από την πρίζα, αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και καθαρίστε το.

- Για να σπρώξετε το υλικό στο στόμιο πλήρωσης, χρησιμοποιείτε μόνο τον πιεστήρα. Μην σπρώχνετε ποτέ με το χέρι ή με άλλα αντικείμενα.
- Οι ζύμες ζυμαρικών που είναι πολύ ξηρές ή περνούν πολύ γρήγορα μέσα από το προσάρτημα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα ζυμαρικών ή/και τον αναδευτήρα.
- Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς περιεχόμενο.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα τμήματα της συσκευής που βρίσκονται σε κίνηση. Κίνδυνος τραυματισμού!
- **Η συσκευή πρέπει να είναι**

**αποσυναρμολογημένη και το φιλ να μην είναι στην πρίζα** όταν πρόκειται να συναρμολογήσετε, αντικαταστήσετε, αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ή να την καθαρίσετε. Μετά την απενεργοποίηση περιμένετε να ακινητοποιηθεί πλήρως το μοτέρ.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παρεχόμενα αυθεντικά εξαρτήματα και μόνο για τους ενδεδειγμένους σκοπούς που περιγράφονται.

#### **Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής**

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εξάρτημα όπως περιγράφεται στην ενότητα *Καθαρισμός και Φροντίδα*.

#### **Σύντομη λειτουργία**

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία (ΣΛ 10 min.), δηλαδή μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για έως 10 λεπτά. Έπειτα, πρέπει να την απενεργοποιήσετε για 20 λεπτά, ώστε να κρυώσει.

## Δίσκοι μορφοποίησης

Οι δίσκοι μορφοποίησης φέρουν αριθμούς για πιο εύκολη αντιστοίχιση:

Σπαγγέτι	Αρ. 1
Μπουκατίνι	Αρ. 2
Ταλιατέλες	Αρ. 3
Παπαρδέλες	Αρ. 4
Μακαρόνι	Αρ. 5
Ριγκατόνι	Αρ. 6

## Λειτουργία

- Επιλέξτε τον επιθυμητό δίσκο μορφοποίησης και τοποθετήστε τον στο εξάρτημα ζυμαρικών. Οι προεξοχές του δίσκου μορφοποίησης πρέπει να βρίσκονται μέσα στις εσοχές του περιβλήματος.
- Σφίξτε καλά με το χέρι τον κοχλιωτό δακτύλιο προς τα δεξιά με τη βοήθεια της λαβής.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα στο μπροστινό τμήμα της κουζίνομηχανής. Για να το επιτύχετε, πιάστε τη σχισμή στο κάτω μέρος του καλύμματος.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμαρικών στη συσκευή και ασφαλίστε το περιστρέφοντας προς τα αριστερά. Το στόμιο πλήρωσης πρέπει να είναι στραμμένο προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας στο στόμιο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε τη λεκάνη περισυλλογής κάτω από τον κοχλιωτό δακτύλιο.
- Συνδέστε το φινς σε μια πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας μεταξύ @ Andreas: 3 και 6.
- Τροφοδοτήστε τη χοάνη μόνο με μικρές ποσότητες ζύμης και πιέστε προσεκτικά

με τον πιεστήρα. Πριν να προσθέσετε περισσότερη ζύμη, περιμένετε να απελευθερωθεί ο κοχλίας.

- Για να σπρώξετε το υλικό στο στόμιο χρησιμοποιήστε μόνο τον πιεστήρα.

## Μετά τη χρήση

- Μετά τη χρήση απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το φινς από την πρίζα.
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το εξάρτημα περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση, διαφορετικά η ζύμη ζυμαρικών θα στεγνώσει και θα είναι δύσκολο να την απομακρύνετε.
- Επανατοποθετήστε το κάλυμμα, έτσι ώστε οι γραμμές (- -) να βρίσκονται μία απέναντι στην άλλη.

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από κάθε καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το φινς από την πρίζα και περιμένετε να ακινητοποιηθεί εντελώς το μοτέρ.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά και διαβρωτικά απορρυπαντικά.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε αμέσως τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
- Όλα τα πλαστικά εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα μεταλλικά εξαρτήματα είναι ακατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή!**

Μπορείτε να φυλάξετε τους δίσκους μορφοποίησης μέσα στον πιεστήρα για να εξοικονομήσετε χώρο.

**Συνταγή για απλή ζύμη ζυμαρικών**

Υλικά:

300 g αλεύρι

3 αβγά

1 κουταλάκι γλυκού αλάτι

2-3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο

*Προετοιμασία:*

- Ζυμώστε τα υλικά με την κουζινομηχανή, τυλίξτε τη ζύμη σε διαφανή μεμβράνη κουζίνας και αφήστε την 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.
- Είναι προτιμότερο να δουλέψετε τη ζύμη όσο είναι ακόμα φρέσκια.

**Απόρριψη**

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.





## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10127.0000 **07/22**

