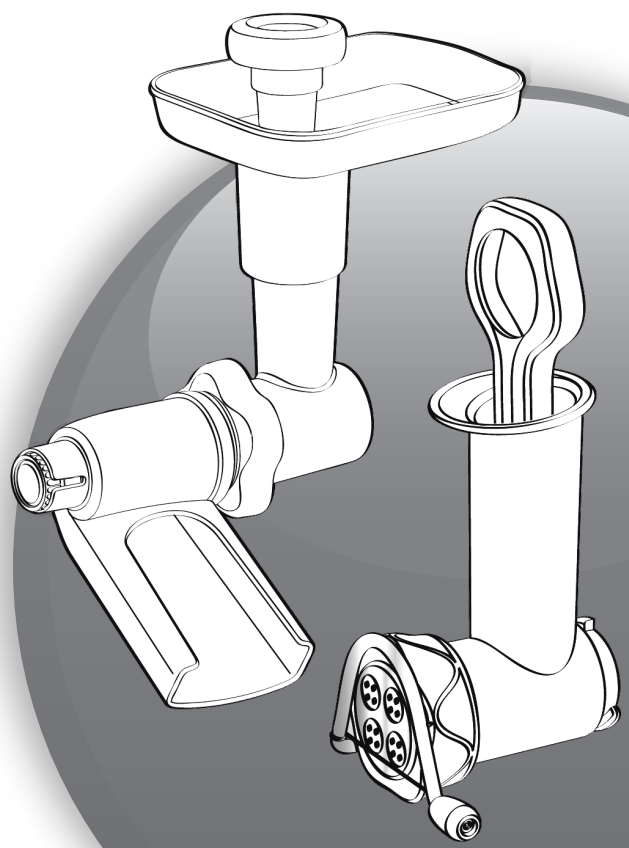


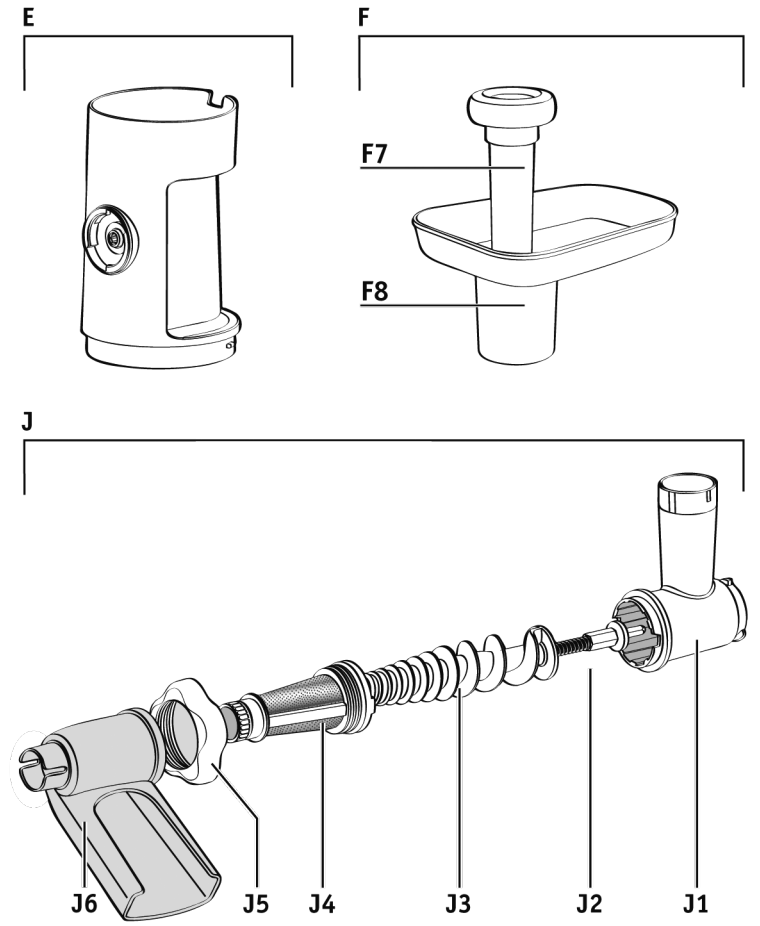
- FR** P.3 - 7
- EN** P.8 - 12
- NL** P.13 - 17
- DE** P.18 - 22
- IT** P.23 - 27
- PT** P.28 - 32
- ES** P.33 - 37
- EL** P.38 - 42
- AR** P.47 - 43
- FA** P.52 - 48

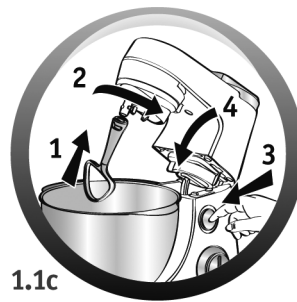
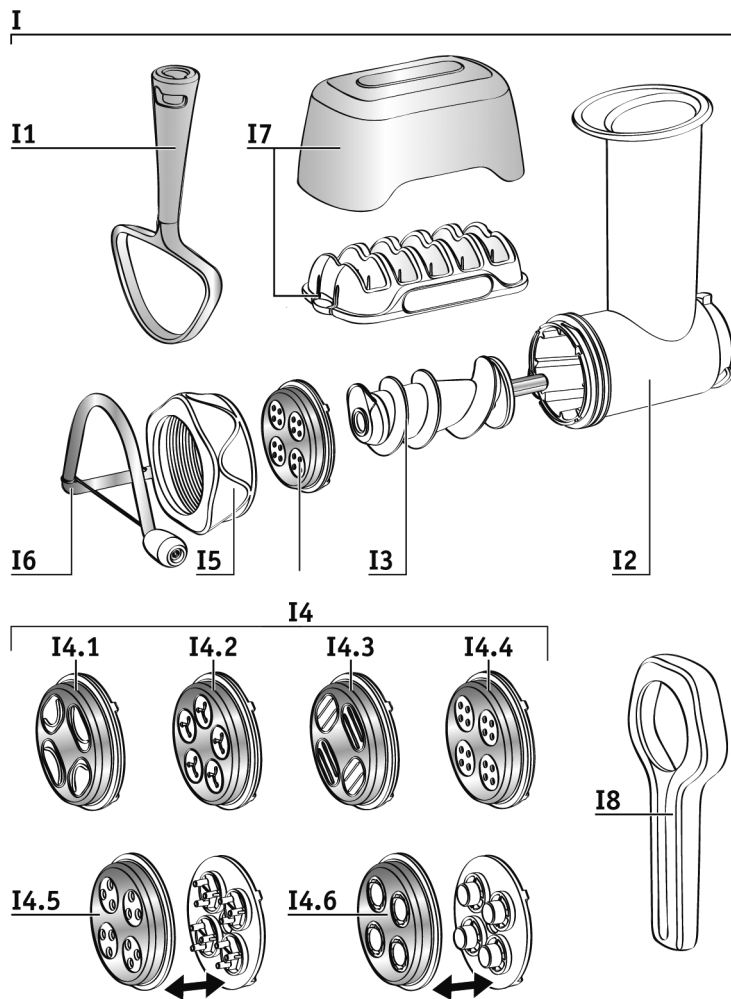
# Moulinex®

masterchef gourmet



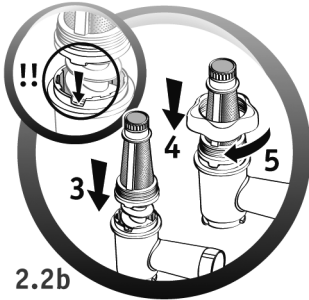
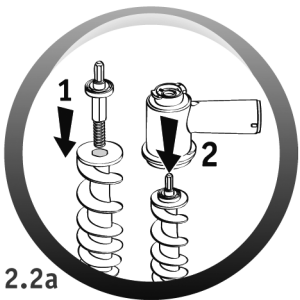
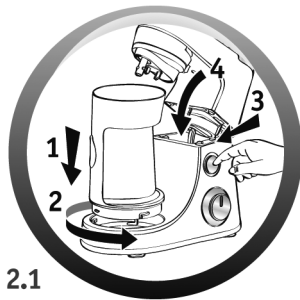
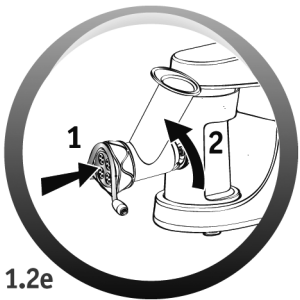
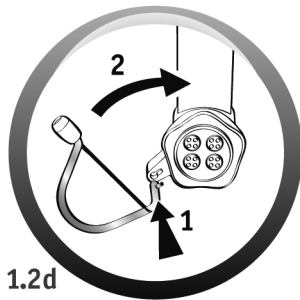
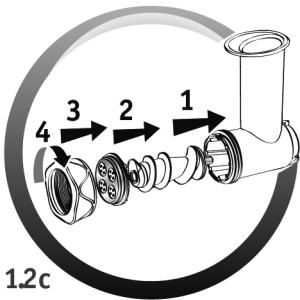
- FR**
- EN**
- NL**
- DE**
- IT**
- PT**
- ES**
- EL**
- AR**
- FA**

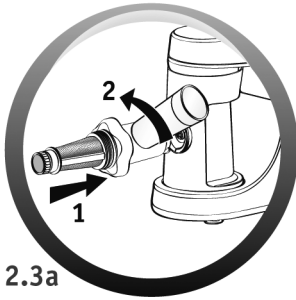




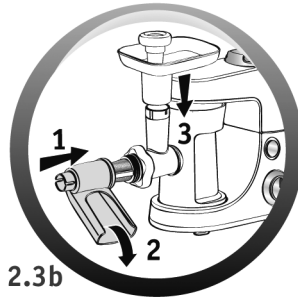
: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

<b>THAILAND</b>	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320	<b>02723 4488</b>	2 years
<b>TÜRKIYE</b>	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL
<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Milville, NJ 08332	<b>800-395-8325</b>	1 year
<b>Україна/ UKRAINE</b>	ТОВ «Грун СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	<b>044 492 06 59</b>	2 роки/ years
<b>UNITED KINGDOM</b>	Groupe SEB UK Ltd Riverside House, Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	<b>0845 602 1454</b>	1 year
<b>VENEZUELA</b>	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	<b>0800-7268724</b>	2 anno
<b>VIETNAM</b>	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	<b>+84-8 3821 6395</b>	1 year





2.3a



2.3b

## DESCRIPTION

### E - Adaptateur

### I - Kit pâtes fraîches

**I1** Malaxeur spécial pâtes fraîches

**I2** Corps plastique

**I3** Vis

**I4** Grilles :

- **I4-1** : Orecchiette

- **I4-2** : Fusilli

- **I4-3** : Pappardelle

- **I4-4** : Spaghettini / Bigoli

- **I4-5** : Bucatini

- **I4-6** : Rigatoni

**I5** Ecrou

**I6** Coupe-pâtes

**I7** Boite de rangement

**I8** Clé / Pousoir

### J - Accessoire à coulis

**J1** Corps plastique

**J2** Entraîneur + ressort

**J3** Vis

**J4** Filtre

**J5** Ecrou

**J6** Réceptacle

**F7** Pousoir

**F8** Plateau

## CONSEILS DE SECURITE

- Votre kit pâtes fraîches est exclusivement conçu pour les kitchen machine type QA403 ou QB403 (vous trouverez ce code type sur l'étiquette se situant sous votre appareil). Une utilisation sur un autre appareil dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Avec l'accessoire pâtes fraîches (**I**), utilisez toujours la clé / pousoir (**I8**) pour guider la pâte dans la cheminée, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet, et de même pour l'accessoire coulis (**J**) : utilisez toujours le pousoir (**F7**) pour guider les aliments dans la cheminée.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement et attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'enlever les accessoires.
- Ne touchez pas le pétrin lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

## 1 - FABRICATION DE PATES FRAICHES

### 1.1 - PRÉPARATION DE LA PÂTE

La recette est très importante pour la réussite de vos pâtes, c'est pourquoi il est nécessaire de bien peser les ingrédients indiqués. La pâte souhaitée doit former des grosses miettes (type crumble grossier), qui peuvent s'assembler en petites boules si on la presse à la main. Une pâte trop sèche pourrait endommager votre machine, et une pâte qui forme une boule contient trop de liquides.

#### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Ensemble bol (b)
- Malaxeur spécial pâtes fraîches (11)

#### recette de pâte nature :

- 300g de farine type 45 ou 55
- 150g d'œufs battus (soit environ 3 œufs de taille moyenne)
- 1 pincée de sel

**Très important :** ne dépassez jamais cette quantité de farine, et utilisez **exclusivement** le malaxeur spécial pâtes fraîches pour préparer la pâte.

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée.
- Verrouillez le bol inox (b1) (sens horaire) sur l'appareil et mettez la farine.
- Insérez le malaxeur spécial pâtes fraîches (11) sur la sortie (a6), enfoncez et donnez un quart de tour dans le

sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire dans son logement.

- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Glissez le couvercle (b2) sur le bol inox (b1).
- Faites fonctionner quelques secondes en vitesse « 1 », puis versez les œufs battus par l'orifice du couvercle.
- Continuez en vitesse « 1 » pendant environ 30s puis passer en vitesse « 2 » pendant environ 1min supplémentaire.

### 1.2 - UTILISATION DE L'APPAREIL À PÂTES

#### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur (E)
- Appareil à pâtes (12 à 16)
- Clé / Poussoir (18)

#### ➤ MISE EN PLACE DE L'ADAPTEUR

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (E) et verrouillez le dans le sens anti-horaire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a2).

4

#### ➤ ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL A PATES

- Prenez le corps plastique (12) par la cheminée.
- Introduisez la vis (13) (axe long en premier) dans le corps plastique (12).
- Positionnez la grille souhaitée (14) sur la vis (13) en faisant correspondre les 4 petits ergots avec les 4 encoches du corps plastique (12).
- Vissez l'écrou (15) sur le corps plastique (12) dans le sens horaire, sans toutefois le bloquer. **N'utilisez pas la clé (18) pour serrer l'écrou.**
- Introduisez le coupe-pâtes (16) dans son logement à gauche du corps plastique (12), en alignant son ergot avec le trou correspondant dans le corps plastique, poussez-le jusqu'en butée puis rabattez-le vers la grille.

#### ➤ MISE EN PLACE DE L'APPAREIL A PATES SUR L'APPAREIL

- Présentez l'appareil à pâtes assemblé incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (E), faites correspondre les deux baïonnettes de l'appareil à pâtes avec les deux encoches de l'adaptateur.
- Engagez à fond l'appareil à pâtes dans l'adaptateur puis ramenez la cheminée de l'appareil à pâtes à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.

#### ➤ MISE EN MARCHÉ, DEMONTAGE ET CONSEILS

- Assurez-vous que la trappe de sécurité (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide

#### (a4).

- Placez un récipient pour recueillir les pâtes devant l'appareil.
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la **vitesse « 4 »**.
- Introduisez une petite boule de pâte dans la cheminée. Attendez que la vis soit visible avant d'introduire une nouvelle petite boule. **Ne poussez jamais la pâte avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.** Vous pouvez vous aider du manche de la Clé / Poussoir (18) pour réintroduire de la pâte, uniquement si celle-ci se trouve coincée dans la cheminée et n'est pas entraînée directement par la vis.
- Utilisez le coupe-pâtes (16) par rotation pour sectionner les pâtes à la longueur souhaitée.
- Laissez l'appareil à pâtes fonctionner jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâtes à sortir. Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'**arrêt complet** de l'appareil.

#### Démontage :

- Déverrouillez et démontez l'appareil à pâtes dans le sens inverse du montage. Vous pouvez vous aider de la clé/poussoir (18) pour dévisser l'écrou (15).

#### Conseils :

- Si la pâte préparée est trop humide ou trop collante pour être passée dans l'appareil à pâtes, il suffit de la saupoudrer d'un peu de farine afin d'obtenir la consistance souhaitée avant de la passer dans l'appareil à pâtes.

5

- A l'inverse, si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'œuf battu et remélangez avant de la passer dans l'appareil à pâtes.
- N'utilisez pas l'appareil à pâte plus de 15min en continu. Laissez l'appareil reposer pendant une heure avant de s'en servir à nouveau.
- Pour éviter que les pâtes ne se collent entre elles une fois coupées, vous pouvez les saupoudrer légèrement de farine ou de semoule extra-fine à la sortie de la grille, juste avant de les couper avec le coupe-pâtes.
- Les premières pâtes qui sortent des grilles peuvent être déformées. Vous pouvez couper les premiers centimètres, en former des petites boules et les repasser dans la cheminée de l'appareil à pâtes.
- Les pâtes fraîches peuvent être cuites immédiatement dans un grand

volume d'eau bouillante salée. Le temps de cuisson dépend de la forme et de l'épaisseur des pâtes. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient « al dente » (légèrement croquantes sous la dent).

- Conservation des pâtes fraîches : Laissez les sécher à l'air libre maximum 1 heure, en les étalant en une couche sur un torchon propre. Mettez les ensuite dans un sachet ou récipient hermétique. Vous pouvez les conserver maximum 5 jours au réfrigérateur.
- **Attention : risque d'intoxication alimentaire avec tout aliment contenant des œufs et laissé hors du réfrigérateur plus d'une heure.**
- La boîte de rangement (17) vous permet de ranger 5 grilles, la sixième pouvant rester assemblée sur l'appareil à pâtes lors du stockage.

faites correspondre les deux baïonnettes du corps plastique (J1) avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez à fond l'accessoire à coulis dans l'adaptateur puis ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.

- Engagez le réceptacle amovible (J6) sur le filtre et venir en butée. Vous pouvez régler le positionnement du réceptacle (I6) (sortie plus ou moins haute). Vérifiez que la cheminée est toujours bien verticale sinon repositionnez-la.
- Placez le plateau (F8) sur la cheminée.

## 2.4 - MISE EN MARCHÉ, CONSEILS ET DEMONTAGE

- Assurez-vous que la trappe de sécurité (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4).
- Placez un récipient sous le réceptacle pour recueillir le coulis. Placez un deuxième récipient au bout du réceptacle pour recueillir les extraits secs (peaux, pépins,...).
- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 4 ».

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) ni l'adaptateur (E) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement le kit pâtes fraîches (I) et l'accessoire à coulis (J) dans le sens inverse du montage, et lavez le tout à l'eau chaude savonneuse. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Placez les morceaux sur le plateau et faites les glisser un à un dans la cheminée à l'aide du poussoir (F7). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.**

- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse « 0 » et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Déverrouillez et démontez l'accessoire à coulis dans le sens inverse du montage.

### Conseils :

- Cet accessoire est **exclusivement** conçu pour préparer des coulis de tomate.
- **Il est recommandé d'utiliser l'accessoire coulis avec des tomates préalablement ébouillantées.**
- Préparez les tomates (lavées, ébouillantées et coupées éventuellement pour qu'elles rentrent dans la cheminée).
- N'utilisez pas l'accessoire à coulis plus de 15min en continu. Laissez l'appareil reposer pendant une heure avant de s'en servir à nouveau.

### Astuces :

- Appareil à pâtes :
  - Pour un nettoyage plus facile, les grilles Bucatini (14-5) et Rigatoni (14-6) se séparent en deux.
  - Enlevez le maximum de pâte restante au niveau des grilles et laissez les sécher environ 30 min avant d'enlever le reste de pâte à l'aide de cure-dents. Vous pouvez alors les nettoyer facilement à l'eau chaude savonneuse.

## 2 - FAIRE DES COULIS

### ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur (E)
- Accessoire à coulis (J)
- plateau (F8)
- poussoir (F7)

### 2.1 - MISE EN PLACE DE L'ADAPTEUR

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (E) et verrouillez le dans le sens anti-horaire de manière à avoir la sortie dans le prolongement de l'appareil.
- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a2).

### 2.2 - ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE A COULIS

Prenez la vis (J3) et insérez l'entraîneur (J2) (ressort en direction de la vis). Introduisez l'ensemble dans l'ouverture la plus large du corps plastique (J1). Pivotez le tout, vis vers le haut, et placez le filtre (J4) en faisant correspondre les 2 ergots avec les 2 encoches du corps plastique (J1). Positionnez l'écrou (J5) et vissez à fond.

### 2.3 - MISE EN PLACE DE L'ACCESSOIRE A COULIS SUR L'APPAREIL

- Présentez l'accessoire à coulis assemblé (J), cheminée du corps plastique (J1) inclinée vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (E).

EN

## DESCRIPTION

### E - Attachment holder

#### I - Fresh pasta kit

- I1** Special fresh pasta mixing paddle
- I2** Plastic body
- I3** Feed screw
- I4** Discs:
  - **I4-1** : Orecchiette
  - **I4-2** : Fusilli
  - **I4-3** : Pappardelle
  - **I4-4** : Spaghettoni / Bigoli
  - **I4-5** : Bucatini
  - **I4-6** : Rigatoni

- I5** Ring nut
- I6** Pasta cutter
- I7** Storage base
- I8** Spanner / Pusher

#### J - Coulis attachment

- J1** Plastic body
- J2** Drive + spring
- J3** Feed screw
- J4** Filter
- J5** Ring nut
- J6** Collector
- F7** Pusher
- F8** Tray

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Your fresh pasta kit is designed exclusively for Kitchen machine of QA403 or QB403 type (this code is found on the label under your appliance). The manufacturer shall not be liable for damages resulting from its use on another appliance.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by people with no prior knowledge or experience, except where they have benefited from supervision or previous instructions relating to the use of the appliance, from a person responsible for their safety.
- Children should not be allowed to play with the appliance.
- Always unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- With the fresh pasta attachment **(I)**, always use the spanner / pusher **(I8)** to guide the pasta through the feed tube. Never use your fingers, a fork, a spoon, a knife or any other object. This applies to the coulis attachment as well **(J)**: always use the pusher **(F7)** to guide the food through the feed tube.
- Never touch any moving parts and wait for the appliance to come to a complete stop before removing accessories.
- Do not touch the special fresh pasta mixing paddle when the appliance is running **(I1)**
- Switch off the appliance and unplug it from the mains power supply before changing the accessories or touching the parts which move during operation.

8

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

## 1 - MAKING FRESH PASTA

### 1.1 - PREPARING THE DOUGH

To make the perfect pasta using the correct recipe is very important. That is why the ingredients in the recipe below must be weighed accurately using weighing scales. Also the moisture content of the flour varies so it may be necessary to adjust the consistency. The prepared dough must form large clumps (like coarse crumble), which can be formed into small balls by pressing small amounts of dough by pressing with your fingers. If the dough is too dry, it can damage your pasta maker. If the prepared dough forms a large ball it contains too much liquid.

#### ACCESSORIES USED:

- Bowl assembly **(b)**
- Special fresh pasta mixing paddle **(I1)**

#### Plain pasta recipe:

- 300 g Italian '00' flour (sold for making pasta)
- 150g beaten eggs (i.e. about 3 medium eggs)
- 1 pinch of salt

**Very important : Never** exceed this amount of flour and **exclusively** use the special fresh pasta mixing paddle **(I1)** to prepare the dough.

- Press the button **(a2)** to release the multi-function head **(a3)** and raise it until it locks in place.
- Lock the stainless steel bowl **(b1)**

(clockwise) on the appliance and put in the flour.

- Insert the special fresh pasta mixing paddle **(I1)** on the outlet **(a6)**, push and rotate it anti-clockwise a quarter turn to lock the accessory in its housing. Add the flour and salt.
- Place the multi-function head **(a3)** in the horizontal position; press the button **(a2)** and manually lower the multi-function head **(a3)** until it locks (the button **(a2)** returns to its initial position).
- Slide the lid **(b2)** over the stainless steel bowl **(b1)**.
- Run the appliance for a few seconds on speed "1" and then pour the beaten eggs through the hole in the lid.
- Continue on speed "1" for about 30 seconds and then increase to speed 2 for about 1 more minute.

### 1.2 - USING THE PASTA MAKER

#### ACCESSORIES USED:

- Attachment holder **(E)**
- Pasta maker **(I2 to I6)**
- Spanner / Pusher **(I8)**

#### ➤ FITTING THE ATTACHMENT HOLDER

- Press the button **(a2)** to release the multi-function head **(a3)** and raise it until it locks in place.
- Place the attachment holder **(E)** and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head **(a3)**

9

in the horizontal position by pressing the button **(a2)** once again.

#### ➤ ASSEMBLING THE PASTA MAKER

- Hold the plastic body **(12)** by the feed tube.
- Insert the feed screw **(13)** (long shaft first) into the plastic body **(12)**.
- Position the desired disc **(14)** on the feed screw **(13)** aligning the 4 small lugs with the 4 notches in the plastic body **(12)**.
- Screw the ring nut **(15)** onto the plastic body **(12)** in the clockwise direction, without locking it. **Do not use the spanner (18) to lock the nut.**
- Insert the pasta cutter **(16)** in its housing on the left of the plastic body **(12)**, aligning its lug with the corresponding hole in the plastic body, push it until it locks in place and push it down towards the disc.

#### ➤ FITTING THE PASTA MAKER ON THE APPLIANCE

- Facing the attachment holder **(E)** outlet, insert the assembled pasta maker inclined to the right, aligning the two bayonets in the pasta maker with the two notches in the attachment.
- Push the pasta maker home into the attachment and turn the pasta maker anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.

#### ➤ USAGE, DISMANTLING AND TIPS

- Make sure that the safety cover **(a5)** is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet **(a4)**.

- Place a container to collect the pasta in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector **(a1)** to **speed "4"**.
- Insert a small ball of dough through the feed tube. Wait for the feed screw to be visible before you insert the next dough ball. **Never push the dough down the feed tube with your fingers or any other utensil.** You can use the spanner/pusher handle **(18)** to insert the dough again, only if the dough is stuck inside the feed tube and is not driven directly by the screw.
- Use the pasta cutter **(16)** by rotating it to cut the pasta to the desired length.
- Allow the pasta maker to run until there is no more dough to extrude. To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to **a complete stop.**

#### Dismantling :

- Unlock and dismantle the pasta maker in the reverse order of the assembly. You can use the spanner/pusher **(18)** to unscrew the ring nut **(15)**.

#### Tips :

- If the prepared dough is too wet or too sticky to be fed through the pasta maker, just sprinkle it with a little flour to obtain the desired consistency before feeding it through the pasta maker.
- On the contrary, if the dough is too dry, add a little beaten egg and mix again before feeding it through the pasta

maker.

- Do not use the pasta maker for more than 15 minutes continuously. Allow the appliance to rest for 1 hour before using it again.
- To prevent the pasta from sticking together after being cut, you can lightly sprinkle with flour or extra-fine semolina as it leaves the disc, just before cutting it with the pasta cutter.
- The first batch of pasta coming out of the discs may be deformed. You can cut off the first few centimetres, form small balls again and insert them through the feed tube of the pasta maker.
- Fresh pasta can be cooked immediately in a large volume of boiling salted water. The cooking time depends on the shape and thickness

## 2 - MAKING COULIS

#### ACCESSORIES USED:

- Attachment holder **(E)**
- Coulis attachment **(J)**
- Tray **(F8)**
- Pusher **(F7)**

#### 2.1 - FITTING THE ATTACHMENT

- Press the button **(a2)** to release the multi-function head **(a3)** and raise it until it locks in place.
- Place the attachment **(e)** and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head **(a3)** in the horizontal position by pressing the button **(a2)** once again.

#### 2.2 - ASSEMBLING THE COULIS ATTACHMENT

Hold the feed screw **(J3)** and insert the

of the pasta. Cook the pasta until it is "al dente" (slightly firm to the bite).

- Storing fresh pasta: Allow it to dry in the open air for 1 hour by spreading it in a single layer on a clean tea towel. Then place it in an airtight bag or container. You can store it for 5 days maximum in the refrigerator.
- **Attention: do not leave the fresh pasta to dry for more than 1 hour at room temperature as it contains fresh egg. After 1 hour at room temperature store pasta in a refrigerator to avoid any food safety risks.**
- You can store the 5 discs in the storage base **(17)**; the sixth disc can remain assembled on the pasta maker during storage.

drive **(J2)** (spring facing the screw). Insert the assembly into the widest hole in the plastic body **(J1)**. Turn the whole assembly, the screw facing upwards, and fit the filter **(J4)** aligning the 2 lugs with the 2 notches in the plastic body **(J1)**. Position the ring nut **(J5)** and screw home.

#### 2.3 - FITTING THE COULIS ATTACHMENT ON THE APPLIANCE

- Facing the attachment holder **(E)** outlet, insert the assembled coulis attachment **(J)**, with the feed tube in the plastic body **(J1)** inclined to the right, aligning the two bayonets in the plastic body **(J1)** with the two notches in the attachment holder. Push the coulis attachment home into the attachment holder and turn the coulis attachment anti-clockwise until





it latches with the feed tube in the vertical position.

- Engage the removable collector (**J6**) on the filter until it reaches a stop. You can adjust the position of the collector (**I6**) (outlet higher or lower). Check that the feed tube is always vertical; if not adjust its position.
- Place the tray (**F8**) on the feed tube.

## 2.4 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Make sure that the safety cover (**a5**) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (**a4**).
- Place a container under the collector to collect the coulis. Place another container, at the end of the collector to collect the dry extract (skin, pips, etc.).
- Run the appliance by turning the selector (**a1**) to **speed "4"**.
- Prepared tomatoes on the tray and slide them one by one through the feed tube using the pusher (**F7**). **Never push the ingredients down the feed tube with your fingers or any other utensil.**
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a **complete stop**.
- Unlock and dismantle the puree

## CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (**a**) or the attachment holder (**E**) in water or under running water. Dry with a dry or slightly damp cloth.
- Disassemble the fresh pasta kit (**I**) and coulis attachment (**J**) fully in the reverse order of assembly, and wash with warm water and washing-up liquid. Do not put into the dishwasher.

attachment in the reverse order of the assembly.

### Tips :

- This attachment is designed **exclusively** for making tomato coulis.
- To prepare the tomatoes before making coulis, we recommend you blanch them first (see instructions below). If the tomatoes are large cut them into smaller pieces which fit the size of the feed tube. It is not necessary to remove the pips and core.**
- To blanch tomatoes, remove stems and wash. Half fill a large pan with water and bring to the boil; turn off the heat. Using a slotted spoon add tomatoes and leave for 30 seconds to 1 minute in the boiling water until the skin begins to split. Remove tomatoes using a slotted spoon and place them in iced water. Once cool enough to handle then remove the skin.
- Do not use the coulis attachment for more than 15 minutes continuously. Allow the appliance to rest for 1 hour before using it again.

### Tip :

- Pasta maker:
  - To make cleaning easier, the Bucatini (**I4-5**) and Rigatoni (**I4-6**) discs can be separated into two.
  - Remove the dough in the discs as much as possible and leave them to dry for about 30 minutes before removing the remaining dough using a toothpick. You can then clean them easily with warm water and washing-up liquid.

## BESCHRIJVING

### E - Adapter

#### I - Kit voor verse pasta

- I1** Speciale kneder voor verse pasta
- I2** Plastic lichaam
- I3** Schroef
- I4** Roosters:
  - **I4-1** : Orecchiette
  - **I4-2** : Fusilli
  - **I4-3** : Pappardelle
  - **I4-4** : Spaghettoni / Bigoli
  - **I4-5** : Bucatini
  - **I4-6** : Rigatoni

### I5 Moer

- I6** Pastasnijder
- I7** Opbergdoos
- I8** Sleutel/Drukstaaf

### J - Coulisaccessoire

- J1** Plastic lichaam
- J2** Koppeling + veer
- J3** Schroef
- J4** Filter
- J5** Moer
- J6** Vergaarbak

### F7 Drukstaaf

### F8 Blad

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Uw kit voor verse pasta werd exclusief ontworpen voor de kitchen machines van het type QA403 of QB403 (u vindt deze code op het label onder uw toestel). Een gebruik op een ander toestel onthef de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (inclusief kinderen) waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij via een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt en wanneer u het reinigt.
- Gebruik met het accessoire voor verse pasta (**I**) altijd de sleutel/drukstaaf (**I8**) om het deeg door de vultrechter te duwen, en nooit de vingers, een vork, lepel, mes of ander voorwerp. Hetzelfde geldt voor het coulisaccessoire (**J**): gebruik altijd de drukstaaf (**F7**) om de voeding door de vultrechter te duwen.
- Raak nooit bewegende onderdelen aan en wacht tot het toestel volledig is uitgeschakeld voor u de accessoires verwijderd.
- Raak de kneder niet aan wanneer het toestel werkt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u de accessoires vervangt of in de buurt komt van de tijdens de werking bewegende delen.



De nummering van de paragrafen komt overeen met de nummering van de omkaderde afbeeldingen.

## 1 - VERSE PASTA MAKEN

### 1.1 - HET DEEG BEREIDEN

Het recept is heel belangrijk voor het slagen van uw pasta. Weeg de aangegeven ingrediënten dan ook heel nauwkeurig af. Een goed deeg vormt grote kruimels (zoals een grove crumble), waarvan u kleine balletjes kunt maken als u ze met de hand aandrukt. Een te droge pasta zou uw machine kunnen beschadigen, terwijl een pasta die een bol vormt te veel vloeistoffen bevat.

#### GEbruikte ACCESSOIRES:

- Komset (b)
- Speciale kneder voor verse pasta (11)

#### Recept voor natuurlijke pasta:

- 300 g bloem type 45 of 55
- 150 g losgeklopte eieren (ongeveer 3 middelgrote eieren)
- 1 snufje zout

**Heel belangrijk :** overschrijd deze hoeveelheid bloem **nooit** en gebruik **uitsluitend** de speciale kneder voor verse pasta om het deeg te maken.

- Druk op de knop (a2) om de multifunctionele kop (a3) te ontgrendelen en til die helemaal op.
- Vergrendel de roestvrijstalen kom (b1) (met de klok mee) op het toestel en doe er de bloem in.
- Plaats de speciale kneder voor verse pasta (11) op de uitgang (a6), druk in

en maak een kwartslag tegen de klok in om het accessoire vast te zetten.

- Zet de multifunctionele kop (a3) horizontaal: druk op de knop (a2) en verlaag de multifunctionele knop (a3) handmatig tot deze vergrendelt (de knop (a2) staat dan weer in zijn beginpositie).
- Schuif het deksel (b2) op de roestvrijstalen kom (b1).
- Laat een paar seconden draaien aan snelheid 1 en giet de losgeklopte eieren dan door de opening in het deksel.
- Ga ongeveer 30 sec door met snelheid 1 en schakel dan ongeveer 1 extra minuut naar snelheid 2.

### 1.2 - HET PASTATOESTEL GEbruIKEN

#### GEbruikte ACCESSOIRES:

- Adapter (E)
- Pastatoestel (12 tot 16)
- Sleutel/Drukstaaf (18)

#### > DE ADAPTER PLAATSEN

- Druk op de knop (a2) om de multifunctionele kop (a3) te ontgrendelen en til die helemaal op.
- Plaats de adapter (E) en vergrendel deze tegen de klok in, zodat de uitgang in het verlengde van het toestel ligt.
- Zet de multifunctionele kop (a3) horizontaal door nogmaals op de knop (a2) te drukken.

#### > HET PASTATOESTEL MONTEREN

- Neem het plastic lichaam (12) vast bij de vultrechter.
- Steek de schroef (13) (de lange as eerst) in het plastic lichaam (12).
- Plaats het gewenste rooster (14) op de schroef (13) door de 4 pinnetjes te laten overeenkomen met de 4 uitsparingen van het plastic lichaam (12).
- Schroef de moer (15) met de klok mee op het plastic lichaam (12), zonder die echt vast te zetten. Gebruik niet de sleutel (18) om de moer aan te draaien.
- Steek de pastasnijder (16) in zijn behuizing links van het plastic lichaam (12). Zijn pin moet in de overeenkomstige opening in het plastic lichaam zitten. Duw hem er volledig in en klap dan neer naar het rooster toe.

#### > HET PASTATOESTEL OP DE ADAPTER PLAATSEN

- Hou het in elkaar gezette toestel schuin naar rechts, voor de uitgang van de adapter (E), en steek de twee pinnen van het pastatoestel in de twee uitsparingen van de adapter.
- Duw het pastatoestel volledig in de adapter en plaats de trechter van het pastatoestel dan verticaal tot hij blokkeert door hem tegen de klok in te draaien.

#### > INSCHAKELEN, DEMONTEREN EN ADVIES

- Controleer of de veiligheidsklep (a5) goed is vergrendeld (tegen de klok in) op de snelle uitgang (a4).
- Zet een kom voor het toestel om de

pasta op te vangen.

- Schakel in door de regelaar (a1) in **snelheid 4 te plaatsen**.
- Steek een bolletje pasta in de vultrechter. Wacht tot de schroef zichtbaar is voor u er een nieuw bolletje insteekt. **Duw het deeg nooit door de trechter met de vingers of met keukengerie**. Wanneer de pasta vastzit in de trechter en niet meteen wordt aangedreven door de schroef kunt u de steel van de sleutel/drukstaaf (18) gebruiken er de pasta door te duwen.
- Gebruik de draaiende pastasnijder (16) om de pasta op de gewenste lengte te snijden.
- Laat het pastatoestel werken tot er geen pasta meer uitkomt. Draai de regelaar op snelheid 0 en wacht tot het toestel **volledig tot stilstand is gekomen** voor u het toestel uitschakelt.

#### Demonteren:

- Ontgrendel en demonteer het pastatoestel in de omgekeerde richting van de montage. U kunt de sleutel/drukstaaf (18) gebruiken om de moer (15) los te schroeven.

#### Tips:

- Als het bereide deeg te nat of te kleverig is voor het pastatoestel bestrooi u het gewoon met wat bloem tot het de gewenste structuur heeft voor gebruik in het pastatoestel.
- Als het deeg daarentegen te droog is, voegt u wat water of losgeklopt ei toe en vermengt u het deeg weer voor u het in het pastatoestel steekt.
- Gebruik het pastatoestel niet langer



dan 15 minuten zonder onderbreking. Laat het toestel een uur rusten voor u het opnieuw gebruikt.

- Om te vermijden dat de gesneden pasta aan elkaar gaat kleven, kunt u ze licht bestrooien met bloem of extra fijn griesmeel wanneer ze uit het rooster komen, alvorens ze te snijden met de pastasnijder.
- De eerste pasta die uit het rooster komt, kan misvormd zijn. U kunt de eerste centimeters afsnijden, er kleine bolletjes van rollen en die weer in de trechter van het pastatoestel steken.
- Verse pasta kan meteen worden gekookt in een grote hoeveelheid kokend gezouten water. De bereidingstijd is afhankelijk van de vorm en dikte van de pasta. Laat ze

koken tot ze 'al dente' zijn (beetbaar, dus nog enigszins stevig onder de tanden).

- Verse pasta bewaren: laat ze maximaal 1 uur in één laag op een propere doek aan de lucht drogen. Doe ze vervolgens in een luchtdichte bewaardoos of zakje. U kunt ze maximaal 5 dagen bewaren in de koelkast.
- **Opgelet : er bestaat een risico op voedselvergiftiging met elk voedingsmiddel met ei erin als het meer dan een uur niet in de koelkast heeft gestaan.**
- In de opbergdoos (17) kunt u 5 roosters opbergen. Het zesde kunt u gewoon op het pastatoestel laten zitten.

## 2 - COULIS MAKEN

### GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Adapter (E)
- Coulisaccessoire (J)
- Blad (F8)
- Drukstaaf (F7)

### 2.1 - DE ADAPTER PLAATSEN

- Druk op de knop (a2) om de multifunctionele kop (a3) te ontgrendelen en til die helemaal op.
- Plaats de adapter (E) en vergrendel deze tegen de klok in, zodat de uitgang in het verlengde van het toestel ligt.
- Zet de multifunctionele kop (a3) horizontaal door nogmaals op de knop (a2) te drukken.

### 2.2 - HET COULISACCESSOIRE MONTEREN

Neem de schroef (J3) en steek er de

koppeling in (J2) (veer in de richting van de schroef). Steek het geheel in de breedste opening van het plastic lichaam (J1). Draai alles vast, met de schroef naar boven, en plaats de filter (J4), met de 2 pinnetjes in de 2 uitsparingen van het plastic lichaam (J1). Plaats de moer (J5) en schroef helemaal vast.

### 2.3 - HET COULISACCESSOIRE OP HET TOESTEL PLAATSEN

- Houd het gemonteerde coulisaccessoire (J), met de vultrechter van het plastic lichaam (J1) naar rechts gedraaid, voor de uitgang van de adapter (E) en steek de twee pinnen van het plastic lichaam (J1) in de twee uitsparingen van de adapter. Duw het coulisaccessoire volledig in de adapter en plaats de trechter dan verticaal tot

hij blokkeert door hem tegen de klok in te draaien.

- Bevestig de uitneembare opvangbak (J6) helemaal op de filter. U kunt de plaats van de opvangbak (I6) afstellen (hoger of lager). Controleer of de trechter mooi verticaal staat en stel indien nodig bij.
- Plaats het blad (F8) op de vultrechter.

### 2.4 - INSCHAKELEN, DEMONTEREN EN ADVIES

- Controleer of de veiligheidsklep (a5) goed is vergrendeld (in wijzerzin) op de snelle uitgang (a4).
- Zet een kom onder de opvangbak om de coulis op te vangen. Zet een tweede kom aan het eind van de opvangbak om de droge extracten te vergaren (vel, pitjes, ...).
- Schakel in door de regelaar (a1) in **snelheid 4 te plaatsen**
- Leg de stukken op het blad en laat ze met behulp van de drukstaaf (F7) één voor één in de vultrechter glijden. **Duw**

### het ingrediënt nooit door de trechter met de vingers of met keukengerie.

- Draai de regelaar op snelheid 0 en wacht tot het toestel volledig tot stilstand is gekomen voor u het toestel uitschakelt.
- Ontgrendel en demonteer het coulisaccessoire in de omgekeerde richting van de montage.

### Tips :

- Dit accessoire werd **uitsluitend** ontworpen voor de bereiding van tomatencoulis.
- **U gebruikt het coulisaccessoire het best met vooraf in heet water gedompelde tomaten.**
- Bereid de tomaten voor (wassen, in heet water dompelen en eventueel in stukken snijden zodat ze in de vultrechter kunnen).
- Gebruik het coulisaccessoire niet langer dan 15 min zonder onderbreking. Laat het toestel een uur rusten voor u het opnieuw gebruikt.

## REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok (a) en de adapter (E) niet in water en houd ze niet onder de kraan. Reinig ze met een droge of enigszins vochtige doek.
- Demonteer de kit voor verse pasta (I) en het coulisaccessoire (J) in de omgekeerde richting van de montage en was alles af met warm zeepsop. Was ze niet in de vaatwasser.

### Tip :

- Pastatoestel:
  - Voor een gemakkelijker onderhoud kunnen de roosters Bucatini (I4-5) en Rigatoni (I4-6) uit elkaar worden gehaald.
  - Verwijder zoveel mogelijk deeg uit de roosters en laat ze ongeveer 30 min drogen voor u de restjes verwijdert met een tandenstoker. U kunt ze daarna gemakkelijk afwassen met warm zeepsop.



DE

## BESCHREIBUNG

### E - Aufsatz

#### I - Set für frische Nudeln

- I1** Spezial-Rührquirl für frische Nudeln
- I2** Kunststoffgehäuse
- I3** Zufuhrschraube
- I4** Scheiben:
  - **I4-1** : Orecchiette
  - **I4-2** : Fusilli
  - **I4-3** : Pappardelle
  - **I4-4** : Spaghettoni / Bigoli
  - **I4-5** : Bucatini
  - **I4-6** : Rigatoni

- I5** Ringmutter
- I6** Nudelschneider
- I7** Ablageständer
- I8** Spanner/Schieber

#### J - Püree-Zubehör

- J1** Kunststoffgehäuse
- J2** Antrieb + Feder
- J3** Zufuhrschraube
- J4** Filter
- J5** Ringmutter
- J6** Sammler
- F7** Schieber
- F8** Tablett

## SICHERHEITSHINWEISE

- Die Pasta-Box für frische Teigwaren eignet sich ausschließlich für Küchenmaschinen des Typs QA403 oder QB403 (siehe Typencode auf dem Etikett auf der Unterseite des Gerätes). Der Gebrauch mit anderen Gerätetypen entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind, oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.
- Kindern sollte das Spielen mit dem Gerät untersagt werden.
- Ziehen Sie immer den Stecker des Geräts aus der Steckdose, sobald Sie

- es nicht mehr benutzen und wenn Sie es reinigen.
- Verwenden Sie mit dem Aufsatz für frische Nudeln (**I1**) immer den Spanner/Schieber (**I8**), um die Pasta durch das Zufuhrrohr zu leiten. Verwenden Sie dazu nie Ihre Finger, eine Gabel, einen Löffel, ein Messer oder einen anderen Gegenstand. Dies gilt auch für den Püree-Aufsatz (**J**): Verwenden Sie immer den Schieber (**F7**), um die Lebensmittel durch das Zufuhrrohr zu leiten.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile und warten Sie, bis das Gerät vollständig gestoppt hat, bevor Sie das Zubehör entfernen.
- Berühren Sie nie den Kneithaken, während das Gerät läuft.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör wechseln oder Teile berühren, die sich während des Betriebs bewegen.

18

Die Nummerierung der Abschnitte entspricht den Nummern in den Diagrammen.

## 1 - HERSTELLUNG VON FRISCHEN NUDELN

### 1.1 - VORBEREITUNG DES TEIGS

Das Rezept ist für die Herstellung perfekter Nudeln sehr wichtig. Deshalb müssen die angegebenen Zutaten genau abgemessen werden. Der gewünschte Teig muss große Klumpen (wie grobe Krümel) bilden, die durch Drücken mit der Hand in kleine Kugeln geformt werden können. Wenn der Teig zu trocken ist, kann die Nudelmaschine beschädigt werden, und wenn der Teig eine Kugel bildet, enthält er zu viel Flüssigkeit.

#### VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Schüsselsatz (**b**)
- Spezial-Rührquirl für frische Nudeln (**I1**)

#### Einfaches Nudelrezept:

- 300 g Mehl (Type45 oder 55)
- 150 g geschlagene Eier (d.h. ca. 3 mittelgroße Eier)
- 1 Prise Salz

**Sehr wichtig:** Diese Mehlmenge darf **nie** überschritten werden! Außerdem darf zur Vorbereitung des Teigs **ausschließlich** der Spezial-Rührquirl für frische Nudeln verwendet werden.

- Drücken Sie die Taste (**a2**), um den Multifunktionskopf (**a3**) freizugeben und zu heben, bis er einrastet.
- Verriegeln Sie die Edelstahlschüssel (**b1**) (im Uhrzeigersinn) am Gerät und geben Sie das Mehl hinein.
- Stecken Sie den Spezial-Rührquirl (**I1**) in den Auslass (**a6**), drücken und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn eine Viertel Drehung, um das Zubehör im Gehäuse einzurasten.

- Stellen Sie den Multifunktionskopf (**a3**) in die horizontale Position: Drücken Sie die Taste (**a2**) und senken Sie den Multifunktionskopf (**a3**) von Hand, bis er einrastet (die Taste (**a2**) kehrt zu ihrer Anfangsposition zurück).
- Schieben Sie den Deckel (**b2**) über die Edelstahlschüssel (**b1**).
- Lassen Sie das Gerät einige Sekunden bei Geschwindigkeit „1“ laufen und gießen Sie dann die geschlagenen Eier durch das Loch im Deckel.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit „1“ weiterlaufen und erhöhen Sie dann eine weitere Minute lang auf Geschwindigkeit „2“.

### 1.2 - VERWENDUNG DER NUDELMASCHINE

#### VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Aufsatz (**E**)
- Nudelmaschine (**I2 bis I6**)
- Spanner/Schieber (**I8**)

#### ➤ ANBRINGEN DES AUFSATZES

- Drücken Sie die Taste (**a2**), um den Multifunktionskopf (**a3**) freizugeben und zu heben, bis er einrastet.
- Bringen Sie den Aufsatz (**E**) an und verriegeln Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, so dass der Auslass mit dem Gerät ausgerichtet ist.
- Stellen Sie den Multifunktionskopf (**a3**) in die horizontale Position, indem Sie die Taste (**a2**) noch einmal drücken.

#### ➤ ZUSAMMENBAUEN DER NUDELMASCHINE

19



- Halten Sie das Kunststoffgehäuse **(I2)** am Zufuhrrohr.
- Stecken Sie die Zufuhrschraube **(I3)** (mit dem langen Schaff zuerst) in das Kunststoffgehäuse **(I2)**.
- Positionieren Sie die gewünschte Scheibe **(I4)** an der Zufuhrschraube **(I3)** und richten Sie dabei die 4 Nasen an den 4 Kerben im Kunststoffgehäuse **(I2)** aus.
- Schrauben Sie die Ringmutter **(I5)** im Uhrzeigersinn auf das Kunststoffgehäuse **(I2)**, ohne sie einrasten zu lassen. **Verwenden Sie zum Verriegeln der Mutter nicht den Spanner (I8).**
- Stecken Sie den Nudelschneider **(I6)** in sein Gehäuse links vom Kunststoffgehäuse **(I2)** und richten Sie dabei die Nasen mit den entsprechenden Löchern im Kunststoffgehäuse aus. Drücken Sie ihn, bis er einrastet, und schieben Sie ihn nach unten in Richtung Scheibe.

#### ➤ ANBRINGEN DER NUDELMASCHINE AM GERÄT

- Stecken Sie die zusammengebaute Nudelmaschine in Richtung Aufsatzauslass **(E)** nach rechts geneigt hinein und richten Sie dabei die zwei Bajonette an der Nudelmaschine mit den zwei Kerben am Aufsatz aus.
- Drücken Sie die Nudelmaschine in den Aufsatz und drehen Sie die Nudelmaschine entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sie in vertikaler Position das Zufuhrrohr einrastet.

#### ➤ VERWENDUNG, ZERLEGEN UND TIPPS

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabdeckung **(a5)** richtig (im Uhrzeigersinn) am Hochgeschwindigkeitsauslass **(a4)** verriegelt ist.
- Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen der Nudeln vor das

Gerät.

- Lassen Sie das Gerät laufen, indem Sie den Auswahlsschalter **(a1)** auf **Geschwindigkeit „4“** stellen.
- Stecken Sie eine kleine Kugel Teig durch das Zufuhrrohr. Warten Sie, bis die Zufuhrschraube sichtbar ist, bevor Sie die nächste Teigkugel hineinstecken. **Drücken Sie den Teig nie mit Ihren Fingern oder einem anderen Gegenstand in das Zufuhrrohr.** Sie können den Spanner/Schieber **(I8)** zum Einführen des Teigs verwenden, aber nur, wenn der Teig im Zufuhrrohr steckt und nicht von der Schraube direkt geführt wird.
- Verwenden Sie den Nudelschneider **(I6)**, indem Sie ihn drehen, um die Nudeln auf die gewünschte Länge abzuschneiden.
- Lassen Sie die Nudelmaschine laufen, bis kein Teig mehr ausgegeben wird. Stellen Sie zum Stoppen des Geräts den Auswahlsschalter auf Geschwindigkeit „0“ und warten Sie, bis das Gerät **vollständig stoppt**.

#### Zerlegen:

- Entriegeln und zerlegen Sie die Nudelmaschine in der entgegengesetzten Reihenfolge des Zusammenbauens. Sie können den Spanner/Schieber **(I8)** verwenden, um die Ringmutter **(I5)** aufzuschrauben.

#### Tipps:

- Wenn der vorbereitete Teig zu nass oder zu klebrig ist und nicht in die Nudelmaschine eingeführt werden kann, geben Sie einfach etwas Mehl darauf, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, bevor Sie ihn in die Nudelmaschine geben.
- Wenn der Teig dagegen zu trocken ist, fügen Sie etwas geschlagenes Ei dazu

und vermischen Sie ihn erneut, bevor Sie ihn in die Nudelmaschine geben.

- Verwenden Sie die Nudelmaschine nicht länger als 15 Minuten am Stück. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang ruhen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Um zu verhindern, dass die Nudeln nach dem Schneiden aneinander kleben, können Sie kurz vor dem Schneiden mit dem Nudelschneider, wenn die Nudeln sich von der Scheibe lösen, etwas Mehl oder extrafeinen Gries darauf geben.
- Die erste Portion Nudeln, die aus den Scheiben kommt, kann etwas verformt sein. Sie können die ersten paar Zentimeter abschneiden, erneut kleine Kugeln formen und den Teig in das Zufuhrrohr der Nudelmaschine geben.
- Frische Nudeln können sofort in einer großen Menge kochenden Salzwasser gekocht werden. Die Kochzeit hängt von

der Form und Dicke der Nudeln ab. Kochen Sie die Nudeln, bis sie „al dente“ (bissfest) sind.

- Aufbewahrung frischer Nudeln: Lassen Sie die Nudeln 1 Stunde lang auf einem sauberen Küchentuch ausgebreitet trocknen. Legen Sie sie dann in einen luftdichten Beutel oder Behälter. Sie können sie maximal 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- **Achtung: Wenn sich Lebensmittel, die Eier enthalten, länger als 1 Stunde außerhalb des Kühlschranks befinden, besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung.**
- Sie können die 5 Scheiben im Ablageständer **(I7)** aufbewahren; die sechste Scheibe kann während der Aufbewahrung an der Nudelmaschine bleiben.

## 2 - HERSTELLUNG VON PÜREE

### VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Aufsatz **(E)**
- Püree-Aufsatz **(J)**
- Tablett **(F8)**
- Schieber **(F7)**

### 2.1 - ANBRINGEN DES AUFSATZES

- Drücken Sie die Taste **(a2)**, um den Multifunktionskopf **(a3)** freizugeben und zu heben, bis er einrastet.
- Bringen Sie den Aufsatz **(e)** an und verriegeln Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, so dass der Auslass mit dem Gerät ausgerichtet ist.
- Stellen Sie den Multifunktionskopf **(a3)** in die horizontale Position, indem Sie die Taste **(a2)** noch einmal drücken.

### 2.2 - ZUSAMMENBAUEN DES PÜREE-AUFSATZES

Halten Sie die Zufuhrschraube **(J3)** und

stecken Sie den Antrieb **(J2)** (mit der Feder in Richtung Schraube) hinein. Stecken Sie die gesamte Einheit in das breiteste Loch im Kunststoffgehäuse **(J1)**. Drehen Sie die gesamte Einheit mit Schrauben nach oben und bringen Sie den Filter **(J4)** an. Richten Sie dabei die 2 Nasen mit den 2 Kerben im Kunststoffgehäuse **(J1)** aus. Bringen Sie die Ringmutter **(J5)** und die Schraube in die Anfangsposition.

### 2.3 - ANBRINGEN DES PÜREE-AUFSATZES AM GERÄT

- Bringen Sie den Püree-Aufsatz **(J)** in Richtung Aufsatzauslass **(E)** mit dem Zufuhrrohr am Kunststoffgehäuse **(J1)** nach rechts geneigt an. Richten Sie dabei die zwei Bajonette im Kunststoffgehäuse **(J1)** an den zwei Kerben im Aufsatz aus. Drücken Sie den





Püree-Aufsatz in den Aufsatz und drehen Sie den Püree-Aufsatz entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er in vertikaler Position in das Zufuhrrohr einrastet.

- Rasten Sie den abnehmbaren Sammler (**J6**) am Filter bis zum Anschlag ein. Sie können die Position des Sammlers (**I6**) einstellen (Auslass mehr oder weniger hoch). Achten Sie darauf, dass das Zufuhrrohr immer vertikal ist. Falls nicht, passen Sie seine Position an.
- Stellen Sie das Tablett (**F8**) auf das Zufuhrrohr.

## 2.4 - NUTZUNG, TIPPS UND ZERLEGEN

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabdeckung (**a5**) richtig (im Uhrzeigersinn) am Hochgeschwindigkeitsauslass (**a4**) verriegelt ist.
- Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen des Pürees unter den Sammler. Stellen Sie einen anderen Behälter an die Spitze des Sammlers, um das Trockenextrakt (Haut, Kerne usw.) aufzufangen.
- Lassen Sie das Gerät laufen, indem Sie den Auswahlschalter (**a1**) auf **Geschwindigkeit „4“** stellen.

- Stellen Sie die Teile auf das Tablett und schieben Sie sie nacheinander mithilfe des Schiebers (**F7**) durch das Zufuhrrohr. **Drücken Sie die Zutaten nie mit Ihren Fingern oder einem anderen Gegenstand in das Zufuhrrohr.**
- Stellen Sie zum Stoppen des Geräts den Auswahlschalter auf Geschwindigkeit „0“ und warten Sie, bis das Gerät **vollständig stoppt**.
- Entriegeln und zerlegen Sie den Püree-Aufsatz in der entgegengesetzten Reihenfolge des Zusammenbauens.

### Tipps:

- Dieser Aufsatz ist ausschließlich für die Herstellung von Tomatenpüree gedacht.
- **Der Püree-Aufsatz sollte mit blanchierten Tomaten verwendet werden.**
- Bereiten Sie die Tomaten vor (gewaschen, blanchiert und gewürfelt, falls nötig, so dass sie durch das Zufuhrrohr gehen).
- Verwenden Sie den Püree-Aufsatz nicht länger als 15 Minuten am Stück. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang ruhen, bevor Sie es erneut verwenden.

## REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Motor (**a**) oder den Aufsatz (**E**) nicht in Wasser und setzen Sie ihn nicht fließendem Wasser aus. Trocknen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch.
- Zerlegen Sie das Set für frische Nudeln (**I**) und den Püree-Aufsatz (**J**) in umgekehrter Reihenfolge des Zusammenbauens vollständig und spülen Sie alles mit warmem Seifenwasser ab. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

### Tipps:

- Nudelmaschine:
  - > Um die Reinigung zu erleichtern, können die Scheiben für Bucatini (**14-5**) und Rigatoni (**14-6**) in zwei Teile zerlegt werden.
  - > Entfernen Sie den Teig in den Scheiben so weit wie möglich und lassen Sie sie ca. 30 Minuten lang trocknen, bevor Sie den restlichen Teig mit einem Zahnstocher entfernen. Sie können sie dann ganz einfach mit warmem Seifenwasser abspülen.

## DESCRIZIONE

### E - Adattatore

#### I - Accessorio pasta fresca

- I1** Gancio impastatore speciale pasta fresca
- I2** Corpo in plastica
- I3** Vite
- I4** Griglie:
  - **I4-1** : orecchiette
  - **I4-2** : Fusilli
  - **I4-3** : Pappardelle
  - **I4-4** : Spaghetti / Bigoli
  - **I4-5** : Bucatini
  - **I4-6** : Rigatoni

- I5** Dado
- I6** Tagliapasta
- I7** Recipiente porta-accessori
- I8** Chiave/Pressino

#### J - Accessorio concentrati

- J1** Corpo in plastica
- J2** Trascinatore + molla
- J3** Vite
- J4** Filtro
- J5** Dado
- J6** Raccogliitore

- F7** Pressino
- F8** Vassoio

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- L'accessorio pasta fresca è progettato unicamente per le kitchen machine di tipo QA403 o QB403 (il codice è situato sull'etichetta posta sotto l'apparecchio). L'utilizzo con un altro apparecchio solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente dopo il suo utilizzo e durante le operazioni di pulizia.
- Con l'accessorio pasta fresca (**I**), utilizzare sempre la chiave/pressino (**I8**) per spingere la pasta nell'imboccatura. Non utilizzare mai dita, forchette, cucchiaini, coltelli o qualsiasi altro oggetto, e questo anche con l'accessorio concentrati (**J**), con il quale occorre utilizzare sempre il pressino (**F7**) per spingere gli alimenti nell'imboccatura. Non toccare mai alcun pezzo in movimento: attendere l'arresto completo prima di rimuovere gli accessori.
- Non toccare l'impastatore quando l'apparecchio è in funzione.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi ai componenti che sono mobili durante il funzionamento.





La numerazione dei paragrafi corrisponde a quella delle figure ncorniciate.

## 1 - PREPARAZIONE DELLA PASTA FRESCA

### 1.1 - PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

La ricetta è molto importante per la riuscita dei vostri piatti. È quindi necessario pesare con attenzione gli ingredienti indicati. Un impasto perfetto è costituito da briciole grandi (tipo crumble grossolano). Un impasto troppo secco potrebbe danneggiare la macchina, mentre un impasto che forma una palla contiene troppi liquidi.

#### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Gruppo contenitore (b)
- Gancio impastatore speciale pasta fresca (11)

#### Ricetta per impasto base:

- 300 g di farina tipo 00 o 0
- circa 3 uova medie
- 1 pizzico di sale

**Importante:** non superare **mai** la quantità di farina indicata e utilizzare **esclusivamente** il gancio impastatore speciale pasta fresca per preparare l'impasto.

- Premere il pulsante (a2) per sbloccare la testa multifunzione (a3) e sollevarla completamente.
- Fissare il contenitore inox (b1) (senso orario) sull'apparecchio e versarvi la farina.
- Inserire il gancio impastatore speciale pasta fresca (11) sull'attacco (a6), premere e ruotare di un quarto di giro in senso antiorario per fissare

l'accessorio nel suo alloggiamento.

- Riportare la testa multifunzione (a3) in posizione orizzontale: premere il pulsante (a2) e abbassare manualmente la testa multifunzione (a3) fino al suo arresto (il pulsante (a2) torna nella posizione di partenza).
- Posizionare il coperchio (b2) sul contenitore inox (b1).
- Avviare per qualche secondo alla velocità 1. Versare le uova sbattute attraverso l'apertura del coperchio.
- Continuare alla velocità 1 per circa 30 secondi, poi passare alla velocità 2 per un altro minuto circa.

### 1.2 - UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PASTA

#### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Adattatore (E)
- Accessorio per pasta (da 12 a 16)
- Chiave/Pressino (18)

#### > INSERIMENTO DELL'ADATTATORE

- Premere il pulsante (a2) per sbloccare la testa multifunzione (a3) e sollevarla completamente.
- Posizionare l'adattatore (E) e bloccarlo avvitandolo in senso antiorario.
- Riportare la testa multifunzione (a3) in posizione orizzontale premendo nuovamente il pulsante (a2).

#### > ASSEMBLAGGIO DELL'ACCESSORIO PER PASTA

- Impugnare il corpo in plastica (12)

dall'imboccatura.

- Inserire la vite (13) (perno lungo per primo) nel corpo in plastica (12).
- Inserire la griglia desiderata (14) sulla vite (13) facendo corrispondere i 4 incastri piccoli con le 4 tacche del corpo in plastica (12).
- Avvitare bene il dado (15) sul corpo in plastica (12) in senso orario, senza tuttavia bloccarlo. **Utilizzare la chiave (18) solo per stringere il dado.**
- Introdurre il tagliapasta (16) nel suo alloggiamento a sinistra del corpo in plastica (12), facendo combaciare l'incastro con il buco corrispondente nel corpo in plastica, quindi spingerlo fino a fine corsa e portarlo verso la griglia.

#### > INSERIMENTO DELL'ACCESSORIO PER PASTA SULL'APPARECCHIO

- Con l'imboccatura inclinata verso destra, collocare l'accessorio per pasta assemblato di fronte all'attacco dell'adattatore (E) e far corrispondere le due alette dell'accessorio con le due tacche poste sull'adattatore.
- Infilare bene l'accessorio per pasta nell'adattatore, poi riportare l'imboccatura in posizione verticale fino all'arresto girando in senso antiorario.

#### > ACCENSIONE, CONSIGLI PER L'USO E SMONTAGGIO

- Accertarsi che il tappo di sicurezza (a5) sia fissato correttamente (senso orario) sull'attacco rapido (a4).
- Posizionare davanti

all'apparecchio un recipiente per raccogliere la pasta.

- Avviare l'apparecchio ruotando il regolatore (a1) sulla **velocità 4**.
- Inserire una piccola palla d'impasto nell'imboccatura. Attendere che la vite sia visibile prima di inserire un'altra palla d'impasto. **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.** È possibile aiutarsi con l'impugnatura della chiave/pressino (18) per spingere la pasta soltanto se è rimasta incastrata nell'imboccatura e non è ancora entrata nella vite.
- Utilizzare il tagliapasta (16) a rotazione per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata.
- Lasciare l'apparecchio in funzione fino a far uscire tutta la pasta. Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore alla velocità 0 e attendere **l'arresto completo** dell'apparecchio.

#### Smontaggio:

- Sbloccare e smontare l'accessorio per pasta nel senso contrario a quello del montaggio. È possibile aiutarsi con la chiave/pressino (18) per svitare il dado (15).

#### Consigli:

- Se l'impasto preparato è troppo umido o appiccicoso per essere utilizzato, è sufficiente cospargerlo con un po' di farina per ottenere la consistenza desiderata prima di inserirlo nella macchina per pasta.
- Al contrario, se l'impasto è troppo secco, aggiungere un po' di uovo sbattuto e lavorarlo di nuovo prima di





- inserirlo nell'accessorio per pasta.
- Non utilizzare l'accessorio per pasta per più di 15 minuti consecutivi. Lasciar riposare l'apparecchio per un'ora prima di utilizzarlo di nuovo.
  - Per evitare che la pasta si incollì una volta tagliata, è possibile cospargerla leggermente di farina o di semola extra-fine all'uscita della griglia, subito prima di tagliarla con il tagliapasta.
  - La prima pasta che esce dalle griglie può essere deformata. È possibile tagliare i primi centimetri, formare delle palline e reinserirle nell'imboccatura dell'accessorio per pasta.
  - La pasta fresca può essere cotta immediatamente in una grande pentola d'acqua bollente salata. I tempi di cottura dipendono dalla

- forma e dallo spessore della pasta. Cuocerla fino a quando non sarà "al dente".
- Conservazione della pasta fresca: lasciarla seccare per un'ora, stendendola in uno strato su un canovaccio pulito. Metterla poi in un sacchetto o in un recipiente ermetico. È possibile conservarla al massimo per 5 giorni in frigorifero.
  - **Attenzione: rischio di intossicazione alimentare con alimenti contenenti uova lasciati fuori dal frigorifero per più di un'ora.**
  - Il recipiente porta-accessori (17) può contenere 5 griglie, mentre la sesta può essere conservata assemblata sull'apparecchio.

- l'imboccatura in posizione verticale fino all'arresto girando in senso antiorario.
- Inserire il raccogliore estraibile (J6) sul filtro e bloccarlo. È possibile regolare la posizione del raccogliore (I6) (attacco più o meno alto). Verificare che l'imboccatura sia sempre verticale, altrimenti riposizionarla.
  - Inserire il vassoio (F8) sull'imboccatura.

- a uno nell'imboccatura utilizzando il pressino (F7). **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.** Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore alla velocità 0 e attendere l'arresto completo dell'apparecchio.
- Sbloccare e smontare l'accessorio concentrati nel senso contrario a quello del montaggio.

## 2 - PREPARARE LA PASSATA

### ACCESSORI UTILIZZATI:

- Adattatore (E)
- Accessorio concentrati (J)
- Vassoio (F8)
- Pressino (F7)

### 2.1 - INSERIMENTO DELL'ADATTATORE

- Premere il pulsante (a2) per sbloccare la testa multifunzione (a3) e sollevarla completamente.
- Posizionare l'adattatore (E) e bloccarlo avvitandolo in senso antiorario.
- Riportare la testa multifunzione (a3) in posizione orizzontale premendo nuovamente il pulsante (a2).

### 2.2 - ASSEMBLAGGIO DELL'ACCESSORIO CONCENTRATI

Prendere la vite (J3) e inserire il trascinatori (J2) (molla in direzione della vite). Introdurre il gruppo

nell'apertura più grande del corpo in plastica (J1). Ruotare il tutto, con la vite rivolta verso l'alto, e posizionare il filtro (J4) facendo corrispondere i 2 incastri con le 2 tacche del corpo in plastica (J1). Posizionare il dado (J5) e avvitare bene.

### 2.3 - INSERIMENTO DELL'ACCESSORIO CONCENTRATI SULL'APPARECCHIO

- Con l'imboccatura del corpo in plastica (J1) inclinata verso destra, collocare l'accessorio concentrati assemblato (J) di fronte all'attacco dell'adattatore (E) e far corrispondere le due alette del corpo in plastica (J1) con le due tacche poste sull'adattatore. Inserire bene l'accessorio concentrati nell'adattatore, poi riportare

### 2.4 - ACCENSIONE, CONSIGLI PER L'USO E SMONTAGGIO

- Accertarsi che il tappo di sicurezza (a5) sia fissato correttamente (senso orario) sull'attacco rapido (a4).
- Posizionare un recipiente sotto il raccogliore per recuperare la passata. Posizionare un secondo recipiente all'estremità del raccogliore per recuperare le parti solide (bucce, semi, ...).
- Avviare l'apparecchio ruotando il regolatore (a1) sulla **velocità 4**.
- Disporre i pezzi sul vassoio e infilarli uno

### Consigli:

- Questo accessorio è progettato per preparare **esclusivamente** passata di pomodoro.
- **Si raccomanda di sbollentare i pomodori prima di utilizzare l'accessorio concentrati.**
- Preparare gli alimenti (lavati, snocciolati ed eventualmente tagliati per farli entrare nell'imboccatura).
- Non utilizzare l'accessorio concentrati per più di 15 minuti consecutivi. Lasciar riposare l'apparecchio per un'ora prima di utilizzarlo di nuovo.

## PULIZIA

Scolleghere l'apparecchio.

- Non immergere né mettere il blocco motore (a) o l'adattatore (E) sotto l'acqua corrente. Pulirli con un panno asciutto o leggermente umido.
- Smontare completamente l'accessorio pasta fresca (I) e l'accessorio concentrati (J) nel senso contrario a quello del montaggio e lavare il tutto con acqua calda e detersivo per piatti. Non lavare in lavastoviglie.

### I nostri consigli:

- Accessorio per pasta:
  - Per una pulizia più agevole, le griglie Bucatini (I4-5) e Rigatoni (I4-6) sono composte da due pezzi che possono essere separati.
  - Rimuovere quanta più pasta possibile rimasta a livello delle griglie e lasciar seccare il resto per circa 30 minuti prima di rimuoverlo con uno stuzzicadenti. È poi possibile lavare le griglie con acqua calda e detersivo per piatti.





PT

## DESCRIÇÃO

### E - Adaptador

#### I - Kit massas frescas

- I1** Batedor especial massas frescas
- I2** Corpo plástico
- I3** Parafuso
- I4** Discos:
  - **I4-1** : Orecchiette
  - **I4-2** : Fusilli
  - **I4-3** : Pappardelle
  - **I4-4** : Spaghettoni / Bigoli
  - **I4-5** : Bucatini
  - **I4-6** : Rigatoni
- I5** Porca

**I6** Cortador de massas

**I7** Caixa de arrumação

**I8** Chave/Calculador

#### J - Acessório para molhos

**J1** Corpo plástico

**J2** Eixo + mola

**J3** Parafuso

**J4** Filtro

**J5** Porca

**J6** Receptáculo

**F7** Calculador

**F8** Tabuleiro

## CONSELHOS DE SEGURANÇA

- O seu kit de massas frescas foi concebido exclusivamente para as kitchen machine QA403 ou QB403 (este código está na etiqueta lateral do seu aparelho). A sua utilização num outro aparelho irá desresponsabilizar o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Desligue sempre o aparelho da

corrente se não for utilizá-lo e quando proceder à sua limpeza.

- Com o acessório de massa fresca (**I1**), utilize sempre a chave/calculador (**I8**) para orientar a massa na chaminé, nunca utilize os dedos, nem um garfo, nem uma colher, nem uma faca ou qualquer outro objecto, e o mesmo se aplica ao acessório para molhos (**J**): utilize sempre o calculador (**F7**) para orientar os alimentos na chaminé.
- Nunca toque nas peças em movimento e aguarde que o aparelho pare por completo antes de retirar os acessórios.
- Nunca toque na máquina de cozinha quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Pare o aparelho e desligue-o da corrente antes de substituir os acessórios ou de se aproximar das partes que se movem quando o aparelho está em funcionamento.

28

A numeração dos parágrafos corresponde à numeração dos esquemas acima.

## 1 - CONFEÇÃO DE MASSAS FRESCAS

### 1.1 - PREPARAÇÃO DA MASSA

A receita é muito importante para confeccionar a massa com sucesso, por isso é necessário pesar com rigor os ingredientes indicados. A massa desejada deve formar migalhas grandes (tipo crumble grosseiro), que formam pequenas bolas se forem amassadas com a mão. Uma massa demasiado seca pode danificar o aparelho, e uma massa que forma uma bola contém demasiados líquidos.

#### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Conjunto da taça (**b**)
- Batedor especial massas frescas (**I1**)

#### Receita de massa natural:

- 300 g de farinha tipo 45 ou 55
- 150 g de ovos batidos (ou seja, 3 ovos de tamanho médio)
- 1 pitada de sal

**Muito importante:** nunca ultrapasse esta quantidade de farinha e utilize **exclusivamente** o batedor especial massas frescas para preparar a massa.

- Carregue no botão (**a2**) para desbloquear a cabeça multifunções (**a3**) e levante-a até fixar.
- Encaixe a taça inox (**b1**) (sentido dos ponteiros do relógio) no aparelho e deite a farinha.
- Introduza o misturador especial massas frescas (**I1**) na saída (**a6**), fixe-o e rode 1/4 de volta para a esquerda para bloquear o acessório no seu compartimento

- Volte a colocar a cabeça multifunções (**a3**) na posição horizontal: carregue no botão (**a2**) e baixe manualmente a cabeça multifunções (**a3**) até que fique bloqueada (botão (**a2**) na posição inicial).
- Coloque a tampa (**b2**) na taça inox (**b1**).
- Deixe funcionar durante alguns segundos na velocidade "1" e, em seguida, deite os ovos batidos pelo orifício da tampa.
- Continue na velocidade "1" durante cerca de 30 s e, em seguida, passe para a velocidade "2" durante cerca de mais 1 min.

### 1.2 - UTILIZAÇÃO DO APARELHO PARA MASSAS

#### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (**E**)
- Aparelho para massas (**I2 a I6**)
- Chave/Calculador (**I8**)

#### ➤ COLOCAÇÃO DO ADAPTADOR

- Carregue no botão (**a2**) para desbloquear a cabeça multifunções (**a3**) e levante-a até fixar.
- Posicione o adaptador (**E**) e rode-o para a esquerda de forma a que a saída fique no prolongamento do aparelho.
- Volte a colocar a cabeça multifunções (**a3**) na posição horizontal carregando novamente no botão (**a2**).

29



### ➤ MONTAGEM DO APARELHO PARA MASSAS

- Segure o corpo plástico (12) pela chaminé.
- Introduza o parafuso (13) (eixo comprido primeiro) no corpo plástico (12).
- Posicione o disco desejado (14) no parafuso (13), fazendo corresponder as 4 saliências pequenas com os 4 encaixes do corpo plástico (12).
- Aperte a porca (15) no corpo plástico (12) para a direita, mas sem a bloquear. **Não utilize a chave (18) para apertar a porca.**
- Introduza o cortador de massas (16) no respectivo local à esquerda do corpo plástico (12), alinhando a saliência com o orifício correspondente no corpo plástico, empurre-o até fixar e, em seguida, baixe-o em direcção ao disco.

### ➤ COLOCAÇÃO DO APARELHO PARA MASSAS NO APARELHO

- Com o aparelho para massas inclinado para a direita, de frente para a saída do adaptador (E), faça corresponder as duas saliências do suporte do aparelho para massas com os dois entalhes do adaptador.
- Encaixe totalmente o aparelho para massas no adaptador e, depois, coloque a chaminé do aparelho para massas na vertical até bloquear, rodando para a esquerda.

### ➤ COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO, DESMONTAGEM E CONSELHOS

- Certifique-se de que a tampa de segurança (a5) está bem bloqueada (para a direita) na saída rápida (a4).

- Coloque um recipiente para recolher as massas à frente do aparelho.
- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector (a1) para a **velocidade "4"**.
- Introduza uma pequena bola de massa na chaminé. Aguarde que o parafuso fique visível antes de introduzir uma nova bola pequena. **Nunca empurre a massa pela chaminé com os dedos ou com outros utensílios.** Pode servir-se do cabo da Chave/Calculador (18) para reintroduzir a massa, apenas se esta se encontrar presa na chaminé e não for puxada directamente pelo parafuso.
- Utilize o cortador de massas (16) por rotação para cortar as massas com o comprimento desejado.
- Deixe o aparelho para massas funcionar até que não haja mais massa para sair. Para desligar o aparelho, rode o selector para a velocidade "0" e aguarde a **paragem por completo do aparelho.**

#### Desmontagem:

- Desbloqueie e desmonte o aparelho para massas no sentido inverso da montagem. Pode utilizar a chave/calculador (18) para desapertar a porca (15).

#### Conselhos:

- Se a massa preparada estiver demasiado húmida ou colar demasiado para passar no aparelho para massas, basta polvilhá-la com um pouco de farinha para obter a consistência desejada antes de a passar no aparelho para massas.
- Se, pelo contrário, a massa estiver demasiado seca, adicione um pouco

- de ovo batido e volte a misturar antes de a passar no aparelho para massas.
- Não use o aparelho para massas durante mais de 15 minutos seguidos. Deixe o aparelho repousar durante uma hora antes de voltar a utilizá-lo.
- Para evitar que a massa se cole entre si depois de cortada, pode polvilhá-la com um pouco de farinha ou de sêmola extra-fina à saída do disco, mesmo antes de a cortar com o cortador de massas.
- A primeira massa que sai dos discos pode ficar deformada. Pode cortar os primeiros centímetros, formar pequenas bolas e voltar a passá-la na chaminé do aparelho para massas.
- As massas frescas podem ser cozidas imediatamente em bastante água a ferver com sal. O tempo de cozedura

depende da forma e da espessura da massa. Deixe-a cozer até ficar "al dente" (ligeiramente crocante).

• Conservação das massas frescas: deixe-as secar ao ar livre no máximo 1 hora, estendendo-as numa camada sobre um pano limpo. Depois, coloque-as num saco ou recipiente hermético. Pode conservá-las até 5 dias, no frigorífico.

• **Atenção: risco de intoxicação alimentar com qualquer alimento que contenha ovos e permaneça fora do frigorífico durante mais de uma hora.**

• A caixa de arrumação (17) permite arrumar 5 discos, podendo o sexto permanecer instalado no aparelho para massas quando for arrumado.

## 2 - PREPARAR MOLHOS

### ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (E)
- Acessório para molhos (J)
- tabuleiro (F8)
- calculador (F7)

#### 2.1 - COLOCAÇÃO DO ADAPTADOR

- Carregue no botão (a2) para desbloquear a cabeça multifunções (a3) e levante-a até fixar.
- Posicione o adaptador (E) e rode-o para a esquerda de forma a que a saída fique no prolongamento do aparelho.
- Volte a colocar a cabeça multifunções (a3) na posição horizontal carregando novamente no botão (a2).

#### 2.2 - MONTAGEM DO ACESSÓRIO PARA MOLHOS

Segure no parafuso (J3) e introduza o suporte (J2) (mola em direcção ao parafuso). Introduza o conjunto na abertura maior do corpo plástico (J1). Rode o conjunto, com o parafuso para cima, e coloque o filtro (J4) fazendo corresponder as 2 saliências com os 2 encaixes do corpo plástico (J1). Coloque a porca (J5) e aperte totalmente.

#### 2.3 - COLOCAÇÃO DO ACESSÓRIO PARA MOLHOS SOBRE O APARELHO

• Com o acessório para molhos (J) e a chaminé do corpo plástico (J1) inclinada para a direita, de frente para a saída do adaptador (E), faça corresponder as duas saliências do corpo plástico (J1) com os dois entalhes do adaptador. Encaixe





totalmente o acessório para molhos no adaptador e, depois, coloque a chaminé na vertical até bloquear, rodando para a esquerda.

- Encaixe o receptáculo amovível (**J6**) no filtro até bloquear. Pode ajustar o posicionamento do receptáculo (**I6**) (saída mais ou menos alta). Verifique se a chaminé se mantém na vertical, caso contrário reposicione-a.
- Coloque o tabuleiro (**F8**) na chaminé.

## 2.4 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO, CONSELHOS E DESMONTAGEM

- Certifique-se de que a tampa de segurança (**a5**) está bem bloqueada (para a direita) na saída rápida (**a4**).
- Coloque um recipiente por baixo do receptáculo para recuperar o molho. Coloque um segundo recipiente, por baixo do receptáculo, para recuperar os resíduos secos (peles, grainhas, etc.).
- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector (**a1**) para a **velocidade "4"**.
- Coloque os pedaços no tabuleiro e

faça-os deslizar um a um na chaminé com o calcador (**F7**). **Nunca empurre os ingredientes pela chaminé com os dedos ou com outros utensílios.**

- Para desligar o aparelho, rode o selector para a velocidade "0" e aguarde a **paragem por completo do aparelho**.
- Desbloqueie e desmonte o acessório para molhos no sentido inverso da montagem.

### Conselhos:

- Este acessório foi concebido **exclusivamente** para preparar molhos de tomate.
- **Recomenda-se a utilização do acessório para molhos com tomates previamente escaldados.**
- Prepare os tomates (lavados, escaldados e cortados de forma a que consigam entrar no tubo de alimentação).
- Não use o acessório para molhos durante mais de 15 minutos seguidos. Deixe o aparelho repousar durante uma hora antes de voltar a utilizá-lo.

### Dicas:

- Aparelho para massas:
  - Para uma limpeza mais fácil, os discos de Bucatini (**I4-5**) e Rigatoni (**I4-6**) separam-se em dois.
  - Retire ao máximo a massa restante nos discos e deixe-os secar cerca de 30 min antes de retirar o resto da massa com um palito. Depois, poderá limpá-los facilmente com água quente e detergente para a loiça.

## DESCRIPCION

### E - Adaptador

#### I - Kit para elaborar pasta fresca

- I1** Amasador especial para elaborar pasta fresca
- I2** Cuerpo de plástico
- I3** Tornillo
- I4** Rejillas:
  - **I4-1** : Orecchiette
  - **I4-2** : Fusilli (Espirales)
  - **I4-3** : Pappardelle
  - **I4-4** : Spaghettoni / Bigoli (Espaguetis gruesos)
  - **I4-5** : Bucatini (Espaguetis gruesos huecos)

- **I4-6** : Rigatoni (Macarrones gruesos estriados)

- I5** Tuerca
  - I6** Cortador de pasta
  - I7** Caja para guardar las rejillas
  - I8** Llave/Empujador
- #### J - Accesorio para elaborar salsa
- J1** Cuerpo de plástico
  - J2** Engranaje de arrastre + muelle
  - J3** Tornillo
  - J4** Filtro
  - J5** Tuerca
  - J6** Receptáculo
  - F7** Empujador
  - F8** Bandeja

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

- El kit para elaborar pasta fresca está diseñado exclusivamente para las kitchen machine de tipo QA403 o QB403 (encontrará este código tipo en la etiqueta situada bajo el aparato). Su uso con otro aparato diferente eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que la persona responsable de su seguridad las supervise o les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice y cuando vaya a limpiarlo.
- Cuando use el accesorio para pasta fresca (**I1**), utilice siempre la llave/empujador (**I8**) para introducir la masa por el tubo de alimentación, nunca los dedos, tenedores, cucharas, cuchillos ni ningún otro objeto. Proceda del mismo modo cuando use el accesorio para elaborar salsa (**J**): utilice siempre el empujador (**F7**) para introducir los alimentos por el tubo de alimentación.
- Nunca toque las piezas en movimiento y espere a que el aparato se detenga completamente antes de quitar los accesorios.
- No toque el amasador mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Detenga el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando vaya a cambiar los accesorios o a tocar alguna de las piezas que son móviles durante su funcionamiento.





La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas encuadrados.

## 1 - ELABORACIÓN DE PASTA FRESCA

### 1.1 - PREPARACIÓN DE LA PASTA

Es muy importante que siga la receta para elaborar con éxito sus pastas. Por ello, es necesario que calcule el peso correcto de los ingredientes indicados. La masa que debe conseguirse deberá formar gruesas migas (al estilo de una tarta crumble sin elaborar), con las que puedan formarse a su vez bolitas al presionar con las manos. Si la masa estuviera demasiado seca, se podría dañar el aparato, y si formase una bola, significaría que contiene demasiado líquido.

#### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Conjunto de vaso (**b**)
- Amasador especial para elaborar pasta fresca (**11**)

#### Receta de pasta al natural:

- 300 g de harina de tipo 45 o 55
- 150 g de huevo batido (es decir, aproximadamente 3 huevos de tamaño mediano)
- 1 pizca de sal

**Muy importante:** no supere **nunca** esta cantidad de harina y utilice **exclusivamente** el amasador especial para elaborar pasta fresca a la hora de preparar la masa.

- Pulse el botón (**a2**) para desacoplar el cabezal multifunción (**a3**) y levántelo hasta el tope.
- Acople el vaso de acero inoxidable (**b1**) en el aparato (girándolo en el sentido de las agujas del reloj) y ponga la harina.
- Inserte el amasador especial para elaborar pasta fresca (**11**) en la abertura de salida (**a6**), encájelo y gírelo un

cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su cavidad.

- Vuelva a situar el cabezal multifunción (**a3**) en posición horizontal: pulse el botón (**a2**) y baje manualmente el cabezal multifunción (**a3**) hasta que quede acoplado (el botón (**a2**) volverá a la posición inicial).
- Acople la tapa (**b2**) deslizándola sobre el vaso de acero inoxidable (**b1**).
- Ponga el aparato en funcionamiento durante unos segundos a la velocidad "1" y, a continuación, vierta los huevos batidos a través del orificio de la tapa.
- Continúe a la velocidad "1" durante aproximadamente 30 s y, a continuación, cambie a la velocidad "2" durante aproximadamente 1 min más.

### 1.2 - USO DEL ACCESORIO PARA ELABORAR PASTA

#### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (**E**)
- Accesorio para elaborar pasta (**12 a 16**)
- Llave/Empujador (**18**)

#### > INSTALACIÓN DEL ADAPTADOR

- Pulse el botón (**a2**) para desacoplar el cabezal multifunción (**a3**) y levántelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador (**E**) y acóplelo girando en el sentido contrario a las agujas del reloj de manera que la abertura de salida quede ubicada en la prolongación del aparato.
- Vuelva a situar el cabezal multifunción (**a3**) en posición horizontal, pulsando de nuevo el botón (**a2**).

#### > MONTAJE DEL ACCESORIO PARA ELABORAR PASTA

- Sujete el cuerpo de plástico (**12**) por el tubo de alimentación.
- Introduzca el tornillo (**13**) (empezando por el eje largo) en el cuerpo de plástico (**12**).
- Coloque la rejilla deseada (**14**) sobre el tornillo (**13**), haciendo coincidir las 4 pequeñas pestañas con las 4 muescas del cuerpo de plástico (**12**).
- Enrosque la tuerca (**15**) en el cuerpo de plástico (**12**), girando en el sentido de las agujas del reloj, pero sin llegar a bloquearla. **No utilice la llave (18) para apretar la tuerca.**
- Introduzca el cortador de pasta (**16**) en su cavidad, situada en la parte izquierda del cuerpo de plástico (**12**), alineando su pestaña con el orificio correspondiente del cuerpo de plástico; empújelo hasta el tope y, a continuación, dóblelo hacia la rejilla.

#### > INSTALACIÓN DEL ACCESORIO PARA ELABORAR PASTA EN EL APARATO

- Presente el accesorio para elaborar pasta, montado e inclinado hacia la derecha, frente a la abertura de salida del adaptador (**E**) y haga coincidir los dos cierres de bayoneta del accesorio para elaborar pasta con las dos muescas del adaptador.
- Encaje hasta el fondo el accesorio para elaborar pasta en el adaptador y, a continuación, vuelva a situar el tubo de alimentación del accesorio para elaborar pasta en posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

#### > PUESTA EN MARCHA, DESMONTAJE Y CONSEJOS

- Compruebe que la tapa de seguridad (**a5**) esté bien acoplada (girando en el sentido de las agujas del reloj) en la abertura de salida

rápida (**a4**).

- Coloque un recipiente para recoger la pasta delante del aparato.
- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (**a1**) a la posición de **velocidad "4"**.
- Introduzca una bolita de masa por el tubo de alimentación. Espere a que se vea el tornillo antes de introducir otra bolita. **No empuje nunca la masa con los dedos u otro utensilio por el tubo de alimentación.** Para volver a introducir masa, puede ayudarse con el mango de la Llave/Empujador (**18**), pero únicamente si se hubiera quedado atascada en el tubo de alimentación y el tornillo no la pudiera arrastrar directamente.
- Utilice el cortador de pasta (**16**) girándolo para cortar la pasta con la longitud deseada.
- Deje en funcionamiento el accesorio para elaborar pasta hasta que haya salido toda la pasta. Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la posición de velocidad "0" y espere a que este **se detenga por completo**.

#### Desmontaje:

- Desacople y desmonte el accesorio para elaborar pasta siguiendo el orden inverso al del montaje. Puede ayudarse con la llave/empujador (**18**) para desenroscar la tuerca (**15**).

#### Consejos:

- Si la masa preparada está demasiado húmeda o pegajosa para introducirla en el accesorio para elaborar pasta, bastará con espolvorearla con un poco de harina para obtener la consistencia deseada antes de introducirla en dicho accesorio.
- Por el contrario, si la masa está demasiado seca, añada un poco de huevo batido y vuelva a mezclar antes





de introducirla en el accesorio para elaborar pasta.

- No utilice el accesorio para elaborar pasta durante más de 15 minutos seguidos. Deje reposar el aparato durante una hora antes de volver a utilizarlo.
- Para evitar que los trozos de pasta se peguen entre sí una vez cortados, puede espolvorearlos ligeramente con harina o sémola extrafina mientras salen por la rejilla, justo antes de cortarlos con el cortador de pasta.
- Los primeros trozos de pasta que salgan por la rejilla pueden estar deformados. Puede cortar los primeros centímetros, hacer bolitas con ellos y volver a introducirlos por el tubo de alimentación del accesorio para elaborar pasta.
- La pasta fresca puede cocerse inmediatamente en abundante agua

## 2 - ELABORAR SALSAS

### ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Adaptador **(E)**
- Accesorio para elaborar salsa **(J)**
- Bandeja **(F8)**
- Empujador **(F7)**

### 2.1 - INSTALACIÓN DEL ADAPTADOR

- Pulse el botón **(a2)** para desacoplar el cabezal multifunción **(a3)** y levántelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador **(E)** y acóplelo girando en el sentido contrario a las agujas del reloj de manera que la abertura de salida quede ubicada en la prolongación del aparato.
- Vuelva a situar el cabezal multifunción **(a3)** en posición horizontal, pulsando de nuevo el botón **(a2)**.

### 2.2 - MONTAJE DEL ACCESORIO PARA ELABORAR SALSAS

Sujete el tornillo **(J3)** e inserte el engranaje de arrastre **(J2)** (con el muelle

hirviendo con sal. El tiempo de cocción dependerá de la forma y del grosor de la pasta. Cuézala hasta que esté "al dente" (ligeramente crujiente).

- Conservación de la pasta fresca: déjela secar al aire libre durante 1 hora como máximo, colocándola sobre una lámina de papel encerado o sobre un paño limpio. A continuación, póngala en una bolsita o en un recipiente hermético. Puede conservarla en la nevera durante 5 días como máximo.
- **Atención: cualquier alimento que contenga huevo conlleva riesgo de intoxicación si se deja fuera de la nevera durante más de una hora.**
- La caja para guardar rejillas **(I7)** le permitirá guardar 5 rejillas; la sexta puede dejarse montada en el accesorio para elaborar pasta al guardarlo.

en la dirección del tornillo). Introduzca el conjunto en la abertura más ancha del cuerpo de plástico **(J1)**. Gire el conjunto, con el tornillo hacia arriba, y coloque el filtro **(J4)** haciendo coincidir las 2 pestañas con las 2 muescas del cuerpo de plástico **(J1)**. Coloque la tuerca **(J5)** y enrósquela a fondo.

### 2.3 - INSTALACIÓN DEL ACCESORIO PARA ELABORAR SALSAS EN EL APARATO

- Presente el accesorio para elaborar salsa montado **(J)**, con el tubo de alimentación del cuerpo de plástico **(J1)** inclinado hacia la derecha, frente a la abertura de salida del adaptador **(E)** y haga coincidir los dos cierres de bayoneta del cuerpo de plástico **(J1)** con las dos muescas del adaptador. Encaje hasta el fondo el accesorio para elaborar salsa en el adaptador y, a continuación, vuelva a situar el tubo de

alimentación en posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

- Encaje el receptáculo extraíble **(J6)** en el filtro, haciéndolo llegar hasta el tope. Puede ajustar la posición del receptáculo **(I6)** (haciendo que la abertura de salida quede más o menos alta). Compruebe que el tubo de alimentación esté siempre correctamente en vertical; de lo contrario, vuelva a colocarlo.
- Coloque la bandeja **(F8)** en el tubo de alimentación.

### 2.4 - PUESTA EN MARCHA, CONSEJOS Y DESMONTAJE

- Compruebe que la tapa de seguridad **(a5)** esté bien acoplada (girando en el sentido de las agujas del reloj) en la abertura de salida rápida **(a4)**.
- Coloque un recipiente bajo el receptáculo para recoger la salsa. Coloque un segundo recipiente, en el extremo del receptáculo, para recoger los restos secos (piel, pepitas, etc.).
- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador **(a1)** a la posición de **velocidad "4"**.
- Coloque los trozos en la bandeja e

introdúzcalos deslizándolos uno por uno por el tubo de alimentación con ayuda del empujador **(F7)**. **No empuje nunca los ingredientes con los dedos u otro utensilio por el tubo de alimentación.**

- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la posición de velocidad "0" y espere a que este **se defenga por completo.**
- Desacople y desmonte el accesorio para elaborar salsa siguiendo el orden inverso al del montaje.

### Consejos:

- Este accesorio está diseñado **exclusivamente** para preparar salsa de tomate.
- **Se recomienda que utilice el accesorio de salsa con tomates previamente escaldados.**
- Prepare los tomates (lavados, escaldados y cortados, si fuera necesario, para que quepan por el tubo de alimentación).
- No utilice el accesorio para elaborar salsa durante más de 15 minutos seguidos. Deje reposar el aparato durante una hora antes de volver a utilizarlo.

## LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- No sumerja el bloque motor **(a)** ni el adaptador **(E)** en agua ni los ponga bajo el agua corriente. Séquelos con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Desmonte por completo el kit para elaborar pasta fresca **(I)** y el accesorio para elaborar salsa **(J)** siguiendo el orden inverso al del montaje y lave el conjunto con agua caliente y jabón. No introduzca el aparato en el lavavajillas.

### Sugerencias:

- Accesorio para elaborar pasta:
  - Para facilitar su limpieza, las rejillas para Bucatini **(I4-5)** y Rigatoni **(I4-6)** se pueden separar en dos partes.
  - Quite el máximo posible de restos de masa de las rejillas y deje que se sequen durante 30 min aproximadamente antes de quitar el resto de la masa con ayuda de un palillo. Tras esta operación, podrá limpiarlos fácilmente con agua caliente y jabón.



EL

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

### E - Προσαρμογέας

#### I - Κιτ φρέσκων ζυμαρικών

- I1** Ειδικός αναδευτήρας για φρέσκα ζυμαρικά
- I2** Πλαστικό κυρίως σώμα
- I3** Κοχλίας
- I4** Πλέγματα:
- **I4-1** : Ορεκιέτε (αυτάκια)
  - **I4-2** : Φουζίλι
  - **I4-3** : Παπαρδέλες
  - **I4-4** : Σπαγγετόνι / Μπιγκόλι
  - **I4-5** : Μπουκατίνι
  - **I4-6** : Ριγκατόνι

**I5** Παξιμάδι

**I6** Κόπτης ζυμαρικών

**I7** Θήκη αποθήκευσης

**I8** Κλειδί / Πιεστήρας

#### J - Εξάρτημα σάλτσας

**J1** Πλαστικό κυρίως σώμα

**J2** Οδηγός + ελατήριο

**J3** Κοχλίας

**J4** Φίλτρο

**J5** Παξιμάδι

**J6** Συλλέκτης

**F7** Πιεστήρας

**F8** Δίσκος

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Το κιτ φρέσκων ζυμαρικών σας έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για τις κουζίνομηχανές τύπου QA403 ή QB403 (αυτός ο κωδικός τύπου αναγράφεται στην ετικέτα που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή σας). Η κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση χρήσης σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνιδιό.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα μόλις σταματήσετε να τη

χρησιμοποιείτε και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.

- Με το εξάρτημα φρέσκων ζυμαρικών (**I1**), να χρησιμοποιείτε πάντοτε το κλειδί / πιεστήρα (**I8**) για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης, ποτέ τα δάχτυλα, πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο. Το ίδιο ισχύει και για το εξάρτημα σάλτσας (**J1**): να χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστήρα (**F7**) για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- Ποτέ μην αγγίζετε τα κινούμενα εξαρτήματα. Να περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί προτού αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε το άγκιστρο ζύμης ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή αγγίζετε τα μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία.

38

Η αρίθμηση των παραγράφων αντιστοιχεί στην αρίθμηση των σχημάτων σε πλαίσια.

## 1 - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

### 1.1 - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Η συνταγή είναι πολύ σημαντική για βέλπιστα αποτελέσματα ζυμαρικών, γι' αυτόν τον λόγο πρέπει να ζυγίζετε σωστά τα υποδεικνυόμενα συστατικά. Η επιθυμητή ζύμη πρέπει να σχηματίζει μεγάλα ψίχουλα (τύπου χοντρού κραμπλ) που μπορούν να διαμορφωθούν σε μικρές μπάλες όταν πιεστούν με το χέρι. Μια υπερβολικά ξηρή ζύμη μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και μια ζύμη σε μορφή μπάλας περιέχει υπερβολικά πολλά υγρά.

#### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Σύστημα μπολ (**b**)
- Ειδικός αναδευτήρας για φρέσκα ζυμαρικά (**I1**)

#### συνταγή απλής ζύμης:

- 300 γρ. αλεύρι τύπου 45 ή 55
- 150 γρ. αβγά χτυπημένα (ή περίπου 3 μέτρια αβγά)
- 1 πρέζα αλάτι

**Πολύ σημαντικό:** φροντίστε να μην υπερβείτε ποτέ αυτήν την ποσότητα αλευριού και να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον ειδικό αναδευτήρα φρέσκων ζυμαρικών για την προετοιμασία της ζύμης.

- Πατήστε το κουμπί (**a2**) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (**a3**) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Ασφαλίστε το ανοξείδωτο μπολ (**b1**) (περιστρέφοντας δεξιόστροφα) στη συσκευή και προσθέστε το αλεύρι.
- Εισαγάγετε το εξάρτημα φρέσκων ζυμαρικών (**I1**) στην έξοδο (**a6**), κρατήστε

το και περιστρέψτε το κατά Ο της στροφής αριστερόστροφα για να ασφαλίσει το εξάρτημα στη βάση του.

- Γυρίστε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (**a3**) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (**a2**) και χαμηλώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (**a3**) έως ότου να ασφαλίσει (γυρίστε το κουμπί (**a2**) στην αρχική του θέση).
- Τοποθετήστε το καπάκι (**b2**) πάνω στο ανοξείδωτο μπολ (**b1**).
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα στην ταχύτητα «1» και κατόπιν προσθέστε τα χτυπημένα αβγά μέσω της οπής του καπακιού.
- Συνεχίστε τη λειτουργία στην ταχύτητα «1» για 30 δευτερόλεπτα περίπου και κατόπιν περάστε στην ταχύτητα «2» για 1 λεπτό περίπου επιπλέον.

### 1.2 - ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

#### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Προσαρμογέας (**E**)
- Συσκευή ζυμαρικών (**I2 έως I6**)
- Κλειδί / Πιεστήρας (**I8**)

#### ➤ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ

- Πατήστε το κουμπί (**a2**) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (**a3**) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (**E**) και ασφαλίστε τον περιστρέφοντας αριστερόστροφα ώστε η έξοδος να βρίσκεται μέσα στην επέκταση της συσκευής.
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (**a3**) σε οριζόντια θέση πατώντας ξανά το κουμπί (**a2**).

39



### ➤ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Κρατήστε το πλαστικό κυρίως σώμα (I2) από το στόμιο πλήρωσης.
- Εισαγάγετε τον κοχλία (I3) (πρώτα τον μακρύ άξονα) μέσα στο πλαστικό κυρίως σώμα (I2).
- Τοποθετήστε το επιθυμητό πλέγμα (I4) πάνω στον κοχλία (I3) ευθυγραμμίζοντας τις 4 μικρές προεξοχές με τις 4 εγκοπές του πλαστικού κυρίως σώματος (I2).
- Βιδώστε το παξιμάδι (I5) πάνω στο πλαστικό κυρίως σώμα (I2) δεξιόστροφα χωρίς όμως να το μπλοκάρετε. **Μη χρησιμοποιήσετε το κλειδί (I8) για να βιδώσετε το παξιμάδι.**
- Εισαγάγετε τον κόπτη ζυμαρικών (I6) μέσα στη βάση του στα αριστερά του πλαστικού κυρίως σώματος (I2), ευθυγραμμίζοντας την προεξοχή του με την οπή του πλαστικού κυρίως σώματος, πιέστε έως το τέρμα και κατόπιν αναδιπλώστε τον προς το πλέγμα.

### ➤ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

- Κρατήστε τη συναρμολογημένη συσκευή ζυμαρικών με κλίση προς τα δεξιά, γυρισμένη προς την έξοδο του προσαρμογέα (E) και ευθυγραμμίστε τους δύο λοχχοειδείς συνδέσμους της συσκευής ζυμαρικών με τις δύο εγκοπές του προσαρμογέα.
- Εισαγάγετε έως το τέρμα τη συσκευή ζυμαρικών μέσα στον προσαρμογέα και κατόπιν επαναφέρετε το στόμιο πλήρωσης της συσκευής ζυμαρικών σε κάθετη θέση έως όπου να ασφαλίσει περιστρέφοντας αριστερόστροφα.

### ➤ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα ασφαλείας (a5) είναι σωστά ασφαλισμένο

(δεξιόστροφα) στην ταχεία έξοδο (a4).

- Τοποθετήστε ένα σκεύος μπροστά από τη συσκευή για τη συλλογή των ζυμαρικών.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη (a1) στην **ταχύτητα «4»**.
- Εισαγάγετε μία μικρή μπάλα ζύμης μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Περιμένετε έως όπου να είναι ορατός ο κοχλιάς προτού **προσθέσετε άλλη μικρή μπάλα. Ποτέ μη σπρώχνετε τη ζύμη μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βοηθητικά το Κλειδί / Πιεστήρα (I8) για την πίεση της ζύμης μόνο εάν αυτή έχει σφηνώσει μέσα στο στόμιο πλήρωσης και δεν βρίσκεται απευθείας πάνω στον κοχλία.
- Χρησιμοποιήστε τον κόπτη ζυμαρικών (I6) περιστροφικά για την κοπή των ζυμαρικών στο επιθυμητό μήκος.
- Αφήστε τη συσκευή ζυμαρικών να λειτουργεί έως όπου να εξέλθουν όλα τα ζυμαρικά. Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα «0» και περιμένετε έως όπου να **σταματήσει να λειτουργεί πλήρως** η συσκευή.

#### Αποσυναρμολόγηση:

- Απασφαλίστε και αποσυναρμολογήστε τη συσκευή ζυμαρικών ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά από τη συναρμολόγηση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βοηθητικά το κλειδί / πιεστήρα (I8) για να ξεβιδώσετε το παξιμάδι (I5).

#### Συμβουλές:

- Εάν η ζύμη που ετοιμάσατε είναι υπερβολικά ρευστή ή κολλώδης για να την προσθέσετε στη συσκευή ζυμαρικών, πασπαλίστε την απλώς με λίγο αλεύρι για να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή προτού την προσθέσετε στη συσκευή ζυμαρικών.

- Εναλλακτικά, εάν η ζύμη είναι υπερβολικά ξηρή, προσθέστε λίγο χτυπημένο αβγό προτού την προσθέσετε στη συσκευή ζυμαρικών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ζυμαρικών για περισσότερο από 15 λεπτά συνεχόμενα. Αφήστε τη συσκευή να ξεκουραστεί για μία ώρα προτού τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Για αποψύγετε την προσκόλληση των ζυμαριών μεταξύ τους αφού κοπούν, μπορείτε να τα πασπαλίσετε ελαφρώς με αλεύρι ή πολύ φιλό σμιγδάλι κατά την έξοδο από το πλέγμα ακριβώς πριν κοπούν με τον κόπτη ζυμαρικών.
- Τα πρώτα ζυμαρία που θα βγουν από τα πλέγματα μπορεί να είναι παραμορφωμένα. Μπορείτε να κόψετε τα πρώτα εκατοστά, να τα πλάσετε σε μικρές μπάλες και να τα προσθέσετε εκ νέου στο στόμιο πλήρωσης της συσκευής ζυμαρικών.
- Μπορείτε να βράσετε τα φρέσκα ζυμαρικά

αμέσως σε μεγάλη ποσότητα αλατισμένου και βραστού νερού. Ο χρόνος βρασίματος εξαρτάται από το σχήμα και το πάχος των ζυμαρικών. Αφήστε τα να βράσουν έως όπου να γίνουν «αλ νέντε» (ελαφρώς τραγανά στο δάγκωμα).

- Συντήρηση των φρέσκων ζυμαρικών: Αφήστε τα να ξεραθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 1 ώρα κατά μέγιστο απλώνοντας τα σε στρώμα πάνω σε μια καθαρή πετσέτα κουζίνας. Κατόπιν, τοποθετήστε τα σε μια αεροστεγή σακούλα ή δοχείο. Μπορείτε να τα διατηρήσετε έως και 5 ημέρες στο ψυγείο.
- **Προσοχή: υπάρχει κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης από τροφές που περιέχουν αβγά και έχουν μείνει εκτός ψυγείου για περισσότερο από μία ώρα.**
- Η θήκη αποθήκευσης (I7) επιτρέπει τη φύλαξη 5 πλεγμάτων, η έκτη μπορεί να παραμείνει τοποθετημένη στη συσκευή ζυμαρικών κατά την αποθήκευση.

## 2 - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΛΤΣΑΣ

### ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Προσαρμογέας (E)
- Εξάρτημα σάλτσας (J)
- δίσκος (F8)
- πιεστήρας (F7)

### 2.1 - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ

- Πιηστήστε το κουμπί (a2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a3) και ανασηκώστε την πλήρως.
- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (E) και ασφαλίστε τον περιστρέφοντας αριστερόστροφα ώστε η έξοδος να βρίσκεται μέσα στην επέκταση της συσκευής.
- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a3) σε οριζόντια θέση πατώντας ξανά το κουμπί (a2).

### 2.2 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ

### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΣΑΛΤΣΑΣ

Κρατήστε τον κοχλία (J3) και εισαγάγετε τον οδηγό (J2) (με το ελατήριο να κοιτά προς τον κοχλία). Εισαγάγετε το σύνολο μέσα στο μεγαλύτερο άνοιγμα του πλαστικού κυρίως σώματος (J1). Περιστρέψτε το όλο μαζί, με τον κοχλία προς τα πάνω, και τοποθετήστε το φίλτρο (J4) ευθυγραμμίζοντας τις 2 προεξοχές με τις 2 εγκοπές του πλαστικού κυρίως τμήματος (J1). Τοποθετήστε το παξιμάδι (J5) και βιδώστε έως το τέρμα.

### 2.3 - ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΣΑΛΤΣΑΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

- Κρατήστε το συναρμολογημένο εξάρτημα σάλτσας (J), με το στόμιο πλήρωσης του πλαστικού κυρίως σώματος (J1) με κλίση προς τα δεξιά, γυρισμένο προς την έξοδο του προσαρμογέα (E) και ευθυγραμμίστε



τους δύο λογχοειδείς συνδέσμους του πλαστικού κυρίως σώματος (J1) με τις δύο εγκοπές του προσαρμογέα. Εισαγάγετε έως το τέρμα το εξάρτημα σάλτσας μέσα στον προσαρμογέα και κατόπιν επαναφέρετε το στόμιο πλήρωσης σε κάθετη θέση έως ότου να ασφαλιστεί περιστρέφοντας αριστερόστροφα.

- Προσαρτήστε τον αφαιρούμενο συλλέκτη (J6) στο φίλτρο έως το τέρμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε την τοποθέτηση του συλλέκτη (J6) (έξοδος υψηλότερα ή χαμηλότερα). Το στόμιο πρέπει να βρίσκεται ανά πύσα στιγμή σε κάθετη θέση. Εάν δεν ισχύει αυτό, προσαρμόστε τη θέση του.
- Τοποθετήστε τον δίσκο (F8) πάνω στο στόμιο πλήρωσης.

#### 2.4 - ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα ασφαλείας (a5) είναι σωστά ασφαλισμένο (δεξιόστροφα) στην ταχεία έξοδο (a4).
- Τοποθετήστε ένα σκεύος κάτω από τον συλλέκτη για τη συλλογή της σάλτσας. Τοποθετήστε ένα δεύτερο σκεύος κάτω από την άλλη έξοδο του συλλέκτη για τη συλλογή των ξηρών υπολειμμάτων (φλούδες, σπόρους...).
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη (a1) στην ταχύτητα «4».

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (a) ούτε και τον προσαρμογέα (E) σε νερό ή στον νεροχύτη. Σκουπίστε τα με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- Αποσυναρμολογήστε πλήρως το κιτ φρέσκων ζυμαρικών (I) και το εξάρτημα σάλτσας (J) ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά από τη συναρμολόγηση και πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Μην τα τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.

• Τοποθετήστε τα κομμάτια πάνω στον δίσκο και στρώξτε τα ένα προς ένα μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τη βοήθεια του πιεστήρα (F7). **Ποτέ μη στρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.**

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στην ταχύτητα «0» και περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή.
- Απασφαλίστε και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα σάλτσας ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά από τη συναρμολόγηση.

#### Συμβουλές:

- Αυτό το εξάρτημα έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την παρασκευή σάλτσας ντομάτας.
- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα σάλτσας με εκ των προτέρων ζεματισμένες ντομάτες.
- Προετοιμάστε τις ντομάτες (πλύσιμο, ζεμάτισμα και τεμαχισμό, κατά περίπτωση, για να τις τοποθετήσετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης).
- Μη χρησιμοποιείτε το εξάρτημα σάλτσας για περισσότερο από 15 λεπτά συνεχόμενα. Αφήστε τη συσκευή να ξεκουραστεί για μία ώρα προτού τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

#### Συμβουλές:

- Συσκευή ζυμαρικών:
  - Για ευκολότερο καθαρισμό, τα πλέγματα Μπουκατίνι (I4-5) και Ριγκατόνι (I4-6) χωρίζονται στα δύο.
  - Αφαιρέστε το μεγαλύτερο τμήμα της υπολειπόμενης ζύμης από τα πλέγματα και αφήστε τα να στεγνώσουν για 30 λεπτά περίπου προτού αφαιρέσετε την υπόλοιπη ζύμη με οδοντογλυφίδες. Μπορείτε να τα καθαρίσετε εύκολα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων.

- **تقطع الى قطع صغيرة بما يناسب حجم انبوب التقديم. ليس من الضروري ازالة الاتياب والاجزاء الداخلية.**
- **لتقشير الطماطم، تزال الساق وتغسل. يُملا نصف وعاء كبير بالماء ويغلى ؛ ثم يُرفع عن الحرارة. تُضاف الطماطم الى الماء المغلي بواسطة ملعقة وتبقى في الماء لفترة 30 ثانية أو دقيقة على الأكثر الى ان تبدأ القشرة بالانفصال. ارفع الطماطم باستعمال المعلقة ذات الثقوب وضعتها مباشرة في الماء المتلج. عندما تبرد بما فيه الكفاية للإمسك بها، تزال عنها القشرة.**
- **لا تستعمل ملح الكوليس لأكثر من 15 دقيقة متواصلة. دع المنتج لكي يبرد لمدة ساعة واحدة على الأقل.**

- **(F7). لا تدفع المكونات في انبوب التقديم بواسطة الأصابع او اية ادوات اخرى.**
- **لإيقاف المنتج عن التشغيل، ضع المنقني على موقع السرعة "0" وانتظر الى ان يتوقف تماما عن الحركة.**
- **حرر و فك ملحق اليورييه بعكس طريقة التركيب .**

#### نصائح :

- صمم هذا الملحق خصيصا لتحضير كوليس الطماطم.
- **لتحضير الطماطم قبل تحضير الكوليس، ننصح بتقشير الطماطم أولاً (انظر الإرشادات أدناه). إذا كانت حبات الطماطم كبيرة الحجم،**

#### التنظيف

- **افصل المنتج عن التيار الكهربائي**
- **لا تغمر وحدة المحرك (a) او حاملة الملحقات (E) بالماء ولا تحت الماء الجارية. تُنظف بواسطة قطعة قماش جافة او رطبة قليلا**
- **فكك مجموعة المعكرونة الطازجة (I) او الملحق (J) بعكس عملية التركيب، تغسل بالماء الدافئ ووسائل تنظيف الصحون. لا تنظفها في جلاية الصحون.**
- **نصيحة :**
  - **صانعة المعكرونة :**
    - لتسهيل عملية التنظيف، فان الأسطوانات: البوكاتيني (I4-5) و الريجاتوني (I4-6) يمكن فصلهما الى اثنتين.
    - ارفع العجينة من الأسطوانة بقدر الإمكان واتركها لكي تجف لمدة 30 دقيقة قبل ازالة ما تبقى من العجينة باستعمال عود تنظيف الأسنان. يمكنك بعد ذلك تنظيفها بسهولة بالماء الدافئ ووسائل تنظيف الصحون.



- وقت الطهي على شكل وسماكة المعكرونة. تنبيه : لا تترك المعكرونة الطازجة معرضة للتجفيف أكثر من ساعة واحدة في درجة حرارة الغرفة، لأنها تحتوي على البيض الطازج. بعد ساعة واحدة في درجة حرارة الغرفة، تُخزن المعكرونة في الثلاجة لكي تتجنب اية أخطار غذائية.
- يمكنك تخزين الأسطوانات الخمسة في مخزن القاعدة (17)؛ الأسطوانة السادسة يمكن بقائها مركبة في صناعة المعكرونة أثناء التخزين.

## 2 - تحضير الكوليس

### 2.3 - تركيب ملحق الكوليس في المنتج

- في مواجهة حاملة الملاحق (E)، ادخل ملحق الكوليس المركب (J) في انبوب التلقيم في الجسم البلاستيكي (J1) من الناحية اليمنى في مساواة الفجوتين في الجسم البلاستيكي (J1) مع النوتونين في حاملة الملاحق، ادفع ملحق الكوليس الى مكانه في حاملة الملاحق وادره بعكس اتجاه عقارب الساعة مع انبوب التلقيم في الوضعية العمودية.
- ركب المجمع القابل للفصل (J6) بالفلتر الى ان يتوقف. يمكنك تعديل موقع المجمع (J6) (للاعلى او للأسفل). احرص ان يكون انبوب التلقيم بوضع عمودي دائماً؛ إذا لم يكن كذلك، يرجى تعديل وضعيته.
- ضع الصينية (F8) على انبوب التلقيم.

### 2.4 - الإستعمال، نصائح وطريقة التفكيك

- يرجى الحرص أن يكون غطاء الأمان (a5) مقللاً بشكل صحيح (حسب اتجاه عقارب الساعة) على السرعة العالية (a4).
- ضع وعاء تحت المجمع لتجميع الكوليس.
- ضع وعاء آخر عند نهاية المجمع لتجميع البقايا الجافة (قشور، لب وغيرها).
- شغل المنتج بوضع المنتقي (a1) على موقع السرعة "4".
- حضر الطماطم على الصينية، وازلجها الواحدة تلو الأخرى في انبوب التلقيم باستخدام الدفاش

- مفتاح البراغي/الدفاش (18) لإدخال العجينة ثانية، إلا اذا التصقت العجينة في داخل انبوب التلقيم ولم يمكن توجيهها مباشرة بواسطة البرغي.
- استعمل قطاعة المعكرونة (16) بإدارتها لقطع المعكرونة حسب الطول الذي ترغب.
- اترك صناعة المعكرونة تعمل الى ان لا يتبقى شيئاً من العجينة. لكي توقف تشغيل الجهاز، حول المنتقي الى السرعة "0"، وانتظ الى ان يتوقف الجهاز عن الحركة تماماً.

### التفكيك :

- تفكك صناعة المعكرونة بعكس طريقة التركيب، يمكن استعمال مفتاح البراغي/الدفاش (18) لكي تفك الصامولة المحلقة (15)

### نصائح :

- ان كانت العجينة المُعدة لصناعة المعكرونة رطبة كثيراً او لزجة كثيراً، يُرش عليها القليل من الطحين للحصول على الاتساق المرغوب قبل تلقيمها في صناعة المعكرونة.
- بينما على العكس، إذا كانت العجينة جافة، يُضاف اليها القليل من البيض المخفوق ومُزج ثانية قبل إدخالها في صناعة المعكرونة.
- لا تستعمل صناعة المعكرونة لفترة تزيد عن 15 دقيقة متواصلة. دع المنتج لكي يرتاح فترة ساعة واحدة على الأقل قبل استعماله مرة ثانية.
- لكي تتجنب التصاق قطع عجينة المعكرونة ببعضها بعضاً بعد تقطيعها، يمكن ان ترش عليها القليل من الطحين أو السميد الناعم عند خروجها من الأسطوانة، قبل تقطيعها بقطاعة المعكرونة.
- الوثيقة الأولى من المعكرونة قد تكون مشوهة. يمكنك قطع السنتمرات الأولى، وتشكل منها كرات صغيرة مرة ثانية، ويُعاد إدخالها في انبوب التلقيم في صناعة المعكرونة.
- المعكرونة الطازجة يمكن طهيها مباشرة بالماء المغلي المملح في وعاء كبير . يعتمد

### تركيب صناعة المعكرونة

- احمل الجسم البلاستيكي (12) بواسطة انبوب التلقيم.
- ادخل برغي التلقيم (13) (الجزء الطويل او لا) في الجسم البلاستيكي (12)
- ركب الاسطوانة المرغوبة (14) على برغي التلقيم (13) بحيث أن تتقابل النتوءات الأربعة الصغيرة مع الفجوات الأربعة في الجسم البلاستيكي (12)
- ركب الصامولة المحلقة (15) على الجسم البلاستيكي (12) باتجاه عقارب الساعة، دون اقفالها. لا تستعمل مفتاح البرغي (18) لإقفال الصامولة.
- ادخل قطاعة المعكرونة (16) في حُجبرتها على يسار الجسم البلاستيكي (12)، بحيث يتلاقى النتوء بالفجوة على الجسم البلاستيكي، ادفعها الى ان تقفل في مكانها وادفعها الى الاسفل نحو الاسطوانة.

### تركيب صناعة المعكرونة على الجهاز

- في مواجهة حاملة الملحقات (E)، ادخل صناعة المعكرونة المركبة، الى ناحية اليمين، بحيث بحيث تتلاقى الفجوات في صناعة المعكرونة مقابل النتوءان في الملحق
- ادفع صناعة المعكرونة في مكانها في الملحق وادرها باتجاه عقارب الساعة الى ان تقفل مع انبوب التلقيم في الموقع العمودي.

### الإستعمال، الفك وبعض النصائح

- يرجى للتأكد ان غطاء الأمان (a5) مقللاً بشكل صحيح (باتجاه عقارب الساعة) على السرعة (a4)
- ضع وعاء لتجميع المعكرونة في مقدمة الجهاز
- شغل الجهاز بتحويل المنتقي (a1) على السرعة "4"
- ادخل كرة صغيرة من العجينة في انبوب التلقيم. انتظر ان يصبح برغي التلقيم مرئياً قبل ان تدخل كرة العجين الثانية. لا تدفع العجينة الى اسفل انبوب التلقيم بواسطة الأصابع او اي أداة اخرى. يمكن استعمال

## وصف أجزاء المنتج

## E - حاملة الملحقات

- 1 - مجموعة المعكرونة الطازجة
- 11 - ذراع مزج خاصة للمعكرونة الطازجة
- 12 - جسم من البلاستيك
- 13 - برغي التثبيت
- 14 - اسطوانات:
- 14-1: اوروكيتي
- 14-2: فوسيلي
- 14-3: بابارديلي
- 14-4: سباجيتوني/بيجولي
- 14-5: بوجاتيوني
- 14-6: ريجاتوني

## إرشادات من أجل السلامة

- صممت مجموعة المعكرونة الطازجة خصيصاً لماكينه المطبخ موديل QA403 او QB403 (يوجد هذا الرمز على الملصق في اسفل المنتج) لن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية عن اية اعطال قد تنتج اذا استعملت على جهاز آخر.
- لم يصمم هذا المنتج للاستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كافية، أو بواسطة أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم وإرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل سلامتهم.
- لا يُسمح للأطفال باللعب في المنتج.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي بمجرد الإنتهاء من استعماله، وعند تنظيفه أيضاً.
- عند استعمال مُلحَق المعكرونة الطازجة (I1) استخدم مفتاح البراغي/النفّاش (I8) لكي توجّه المعكرونة الى انبوب التثبيت، لا تستعمل

## أرقام الفقرات هي حسب أرقام الرسوم التوضيحية

## 1 - تحضير المعكرونة الطازجة

## 1.1 - تحضير العجينة

- أقل وعاء الإستانلس ستيل (b1) باتجاه عقارب الساعة) وضع فيه الطحين
- ادخل ذراع تحريك المعكرونة الطازجة الخاصة (I1) على منفذ (a6)، ادفعها وادرها بعكس اتجاه عقارب الساعة ربع دورة لإقفال هذا الملحق في مكانه. أضف الطحين والملح.
- ضع الرأس المتعدد الإستعمالات (a3) في وضع افقي : اضغط على الزر (a2) واخفض يدوياً الرأس المتعدد الإستعمالات (a3) الى ان يقفل (الزر (a2) يعاد الى مكانه الأول).
- ازلح الغطاء (b2) على وعاء الإستانلس ستيل (b1)
- شغل المنتج لوضع ثوان على السرعة "1" ثم اسكب البيض المخفوق من خلال الفتحة في الغطاء.
- تابع على السرعة "1" لمدة 30 ثانية ثم ارفع السرعة الى "2" لمدة دقيقة واحدة تقريباً.

## 1.2 - استعمال صانعة المعكرونة

## الملحقات المستعملة :

- حاملة الملحقات (E)
- صانعة المعكرونة (I2 to I6)
- مفتاح البراغي / النفّاش (I8)

## تركيب حاملة الملحقات

- اضغط على الزر (a2) لتحرير الرأس المتعدد الإستعمالات (a3) وارفعه الى أن يقفل في مكانه.
- ضع حاملة الملحقات (E) واقفلها بعكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يكون الشكل على نفس الخط مع المنتج.
- ضع الرأس المتعدد الإستعمالات (a3) في وضع افقي : اضغط على الزر (a2) مرة ثانية.

لتحضير معكرونة مثالية، من الضروري اتباع ما جاء في الوصفة بشكل صحيح. ولهذا السبب يجب ان تُزَن المكونات ادناه بدقة، وباستعمال الميزان. وكذلك الإختلاف بالرطوبة التي يحتويها الطحين، قد يكون من الضروري تعديل هذه الرطوبة. العجينة المُحضَرة، يجب أن تُشكَل على كُتَل كبيرة الحجم (مثل الفُتات الخشن) الذي يمكن ان يتكون الى كرات صغيرة بضغط كميات صغيرة من العجينة بواسطة الأصابع. فإذا كانت العجينة قاسية، قد تُنثَلَف صانعة المعكرونة. إذا تشكلت العجينة المُحضَرة من كرات كبيرة، فسوف تحتوي على المزيد من الرطوبة.

## الملحقات المستعملة:

## - تركيب الوعاء (b)

- ذراع تحريك المعكرونة الطازجة الخاصة (I1)

## وصفة معكرونة عادية :

- 300 جرام طحين عيار "00" (يُباع لتحضير المعكرونة)
- 150 جرام بيض مخفوق(أي: حوالي 3 بيضات متوسطة)
- رشّة ملح واحدة

## هام جداً : لا تزيد كمية الطحين واستعمل حصرياً

ذراع تحريك المعكرونة الطازجة الخاصة (I1) لتحضير العجينة

- اضغط على الزر (a2) لتحرير الرأس المتعدد الإستعمالات (a3) وارفعه الى أن يقفل في مكانه.

- I5 صامولة مُلحَقة
- I6 قطاعة معكرونة
- I7 قاعدة المخزن
- I8 مفتاح البراغي
- J - ملحق الكوليس
- J1 جسم بلاستيكي
- J2 سواقة + زنبرك
- J3 برغي التثبيت
- J4 فلتر
- J5 صامولة مُلحَقة
- J6 مجّع
- F7 دفاش
- F8 صينية

- الأصابع، الشوك، الملاعق أو السكاكين أو أي ادوات اخرى، هذا ينطبق على مُلحَق الكوليس (J) أيضاً : استعمل دائماً النفّاش (F7) لتوجيه الطعام الى انبوب التثبيت.
- لا تلمس أية أجزاء متحركة، وانتظر الى أن يتوقف المنتج عن الحركة تماماً قبل فصل اي ملحق من الملاحق
- لا تلمس ذراع الحريك الخاصة بالمعكرونة الطازجة عندما يكون المنتج قيد التشغيل (I1)
- أوقف المنتج عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو قبل لمس الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

شکل دهد. شما می‌توانید چند سانتی‌متر اول را قطع کنید، دوباره توپ‌های کوچک درست کنید و از طریق لوله خوراک پاستاساز قرار دهید.

- پاستای تازه می‌تواند بلافاصله در حجم زیاد آب شور جوش پخته شود. زمان پخت بستگی به شکل و ضخامت پاستا دارد. پاستا را تا زمانی که "ال دنته" می‌باشد پخت کنید (کمی سفت برای خوردن).
- ذخیره‌سازی پاستای تازه: اجازه دهید تا به مدت 1 ساعت در هوای آزاد با گسترش آن در یک لایه حوله تمیز جای خشک شود.

## 2 - ساخت کولیس

### لوازم جابجایی مورد استفاده:

- نگهدار ابراز (E)
- ابراز کولیس (J)
- سینی (F8)
- فشار آور (F7)

### 2.1 - نصب ابراز

- دکمه (a2) را برای آزاد کردن سر چند منظوره (a3) فشار دهید و آن را بالا ببرید تا زمانی که در جای خود قفل شود.
- ابراز (e) را قرار دهید و آن را خلاف جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید همچنانکه خروجی هم تراز با دستگاه می‌باشد.
- سر چند منظوره (a3) را در موقعیت افقی با فشار مجدد بر دکمه (a2) قرار دهید.

### 2.2 - مونتاژ ابراز کولیس

- پیچ خوراک (J3) را نگه دارید و درایو (J2) را قرار دهید (فنر روبروی پیچ).
- مونتاژ را در گسترده‌ترین سوراخ در بدنه پلاستیکی (J1) قرار دهید. کل مونتاژ را بچرخانید، پیچ رو به بالا و فیلتر (J4) را هم تراز با 2 جا با 2 شکاف در بدنه پلاستیکی (J1) قرار دهید. واشر حلقوی (J5) و جای پیچ را قرار دهید.

- سپس آن را در یک کیسه فشرده هوا یا ظرف قرار دهید. شما می‌توانید آن را به مدت حداکثر 5 روز در یخچال ذخیره کنید.
- توجه: پاستای تازه را بیش از 1 ساعت در دمای اتاق رها نکنید چون حاوی تخم مرغ تازه می‌باشد. پس از 1 ساعت در دمای اتاق پاستا را در یخچال ذخیره کنید تا از هرگونه خطر ایمنی مواد غذایی جلوگیری شود.
- شما می‌توانید 5 دیسک را در پایگاه ذخیره سازی (I7) ذخیره کنید؛ دیسک ششم می‌تواند در پاستاساز در طول ذخیره سازی، مونتاژ بماند.

### 2.3 - نصب ابراز کولیس در دستگاه

- روبروی خروجی نگهدار ابراز (E)، مونتاژ ابراز کولیس (J)، با لوله خوراک در بدنه پلاستیکی (J1) متمایل به سمت راست، هم تراز با دو سر نیز در بدنه پلاستیکی (J1) با دو شکاف در نگهدار ابراز. جای ابراز کولیس را در نگهدار ابراز فشار دهید و ابراز کولیس را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زمانی که با لوله خوراک در موقعیت عمودی جفت شود.
- جمع‌کننده متحرک (J6) را در فیلتر جا ببندازید تا زمانی که متوقف شود. شما می‌توانید موقعیت کولکتور (I6) را تنظیم کنید (موقعیت بالاتر یا پائین تر). بررسی کنید که لوله خوراک همیشه عمودی باشد؛ اگر نباشد موقعیت آن را تنظیم کنید.
- سینی (F8) را در لوله خوراک قرار دهید.

### 2.4 - استفاده، نکات و از هم باز کردن قطعات

- اطمینان حاصل کنید که پوشش ایمنی (a5) به درستی قفل شده است (در جهت عقربه‌های ساعت) در خروجی سرعت بالا (a4).
- یک ظرف در زیر جمع‌کننده برای جمع کردن کولیس قرار دهید. ظرف دیگری، در انتهای جمع‌کننده برای جمع کردن پسماند

خشک (پوست، هسته، غیره) قرار دهید.

- دستگاه را با چرخاندن انتخابگر (a1) با سرعت "4" به کار اندازید.
- گوجه فرنگی آماده شده در سینی و آنها را یکی یکی از طریق لوله تغذیه با استفاده از فشار آور (F7) حرکت دهید. هرگز خوراک را با انگشتان خود یا هر وسیله دیگر حرکت ندهید.
- برای توقف دستگاه، انتخابگر را به سرعت "0" بچرخانید و صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
- قفل را باز کنید و ابزار پوره را در جهت معکوس مونتاژ از هم باز کنید.

### نکات:

- این ابزار به طور انحصاری برای درست کردن کولیس گوجه فرنگی طراحی شده است.
- برای آماده کردن گوجه فرنگی قبل از درست

### تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- واحد موتور (a) یا نگهدار ابراز (E) را در آب یا زیر آب روان غوطه ور نکنید. با یک پارچه خشک یا کمی مرطوب خشک کنید.
- کیت پاستای تازه (I) و ابزار کولیس (J) را به طور کامل در جهت عکس از هم جدا کنید و با آب گرم و مایع شستشو بشوئید. در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

### نکات:

- پاستاساز:
  - برای آسان‌تر تمیز کردن، دیسک بوگاتی (4-5) و ریگاتونی (14-6) می‌توانند در دو قسمت از هم جدا شوند.
  - خمیر را در دیسک‌ها تا آنجا که ممکن است بردارید و بگذارید 30 دقیقه قبل از برداشتن خمیر باقیمانده با استفاده از یک خلال دندان خشک شود. سپس شما می‌توانید به آسانی با آب گرم و مایع پاک‌کننده تمیز کنید.

## 1 - درست کردن پاستای تازه

### 1.1 - آماده‌سازی خمیر

درست کردن پاستای کامل با استفاده از دستورالعمل صحیح بسیار مهم است. به همین دلیل وزن مواد در دستور غذای زیر باید به دقت با استفاده از مقیاس‌های وزن کردن بررسی شود. همچنین میزان رطوبت آرد متفاوت است بنابراین ممکن است لازم باشد که یکنواختی آن تنظیم شود. خمیر آماده شده باید از توده‌های بزرگ (مانند تکه‌های درشت) باشد، که می‌تواند با فشردن مقادیر کوچک خمیر با انگشتان تشکیل شود. اگر خمیر بیش از حد خشک باشد، می‌تواند موجب صدمه به پاستاساز شما شود. اگر خمیر آماده شده به شکل یک توپ بزرگ شود حاوی بیش از حد مایع است.

لوازم جانبی مورد استفاده:

- **مونتاز کاسه (b)**

- پدال ویژه مخلوط کردن پاستای تازه (11)

دستور غذای ساده پاستا:

- 300 گرم آرد "00" ایتالیایی (مخصوص

درست کردن پاستا)

- 150 گرم تخم مرغ زده شده (یعنی حدود 3

تخم مرغ متوسط)

- کمی نمک

**بسیار مهم: هرگز از حداکثر مقدار آرد فراتر نروید و از پدال ویژه مخلوط کردن پاستای تازه (11) فقط برای آماده‌سازی خمیر استفاده کنید.**

• دکمه (a2) را فشار دهید تا سر چند منظوره (a3) آزاد شود و آن را بالا ببرید تا زمانی که در جای خود قفل شود.

• کاسه فولاد ضد زنگ (b1) را (در جهت عقربه‌های ساعت) در دستگاه قفل کنید و در آرد قرار دهید.

- پدال ویژه مخلوط کردن پاستای تازه (11) را در خروجی (a6) قرار دهید، آن را فشار داده و خلاف جهت عقربه‌های ساعت یک ربع بچرخانید تا لوازم جانبی در جای خود قفل شود. آرد و نمک اضافه کنید.
- سر چند منظوره (a3) را در موقعیت افقی قرار دهید: دکمه (a2) را فشار دهید و سر چند منظوره (a3) را دستی پائین بیاورید تا زمانی که قفل شود (دکمه (a2) به حالت اولیه خود باز می‌گردد).
- درب (b2) را بر روی کاسه فولاد ضد زنگ (b1) حرکت دهید.
- دستگاه را برای چند ثانیه در سرعت "1" به کار بیاورید و سپس تخم مرغ‌های زده شده را از راه سوراخ در درب بریزید.
- سرعت "1" را برای حدود 30 ثانیه ادامه دهید و سپس به سرعت 2 برای حدود 1 دقیقه بیشتر افزایش دهید.

### 1.2 - استفاده از پاستاساز

لوازم جانبی مورد استفاده:

- نگهدار ابزار (E)

- پاستاساز (12 تا 16)

- آچار / فشارآور (18)

◀ **نصب نگهدار ابزار**

- دکمه (a2) را برای آزاد کردن سر چند منظوره (a3) فشار دهید و بالا ببرید تا زمانی که در جای خود قفل شود.
- نگهدار ابزار (E) را قرار دهید و آن را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید.
- سر چند منظوره (a3) را با فشار دادن بر دکمه (a2) یک بار دیگر در حالت افقی قرار دهید.

◀ **مونتاز پاستاساز**

- بدنه پلاستیکی (12) را توسط لوله تغذیه نگه دارید.
- پیچ خوراک (13) (نخست شفت بلند) را در بدنه پلاستیکی (12) قرار دهید.
- دیسک مورد نظر (14) را در پیچ خوراک (13) هم تراز با 4 جای کوچک با 4 شکاف در بدنه پلاستیکی (12) قرار دهید.
- واشر حلقوی (15) را بر روی بدنه پلاستیکی (12) در جهت عقربه‌های ساعت، بدون قفل کردن آن پیچ کنید. از آچار (18) برای قفل کردن واشر استفاده نکنید.
- برش دهنده پاستا (16) را در جای خود در سمت چپ بدنه پلاستیکی (12)، هم تراز با جای خود با سوراخ مربوطه در بدنه پلاستیکی قرار دهید، آن را فشار دهید تا زمانی که در جای خود قفل شود و آن را به سمت دیسک فشار دهید.

◀ **نصب پاستاساز در دستگاه**

- روبروی خروجی نگهدار ابزار (E)، مونتاز پاستاساز را متمایل به سمت راست، هم تراز دو سر نیزه در پاستاساز با دو شکاف در ابزار قرار دهید.
- جای پاستاساز را در ابزار فشار دهید و پاستاساز را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زمانی که با لوله خوراک در موقعیت عمودی چفت شود.

◀ **استفاده، از هم باز کردن و نکات**

- اطمینان حاصل کنید که پوشش ایمنی (a5) به درستی (جهت عقربه‌های ساعت) در خروجی با سرعت بالا (a4) قفل شده است.
- یک ظرف برای جمع آوری پاستا در جلوی دستگاه قرار دهید.
- دستگاه را با چرخش انتخابگر (a1) به سرعت "4" به کار اندازید.
- یک توپ کوچک خمیر از طریق لوله خوراک قرار دهید. منتظر پیچ خوراک باشید تا قبل از قرار دادن توپ خمیر بعدی مشاهده

- شود. هرگز با انگشتان خود یا هر وسیله دیگر خمیر را به پائین لوله خوراک فشار ندهید. شما می‌توانید از دسته آچار / فشار آور (18) مجدداً برای قرار دادن خمیر استفاده کنید، فقط در صورتیکه خمیر در داخل لوله خوراک گیر کرده باشد و با پیچ به طور مستقیم به کار انداخته نشده باشد.
- از برش‌دهنده پاستا (16) با چرخاندن آن برای برش پاستا به طول مورد نظر استفاده کنید.
- به پاستاساز اجازه دهید تا زمانی که خمیر بیشتری برای بیرون آمدن وجود ندارد کار برای متوقف کردن دستگاه، انتخابگر را به سرعت "0" بچرخانید و صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.


از هم باز کردن قطعات دستگاه:

- قفل پاستاساز را در جهت معکوس مونتاز باز نموده و آن را باز کنید. شما می‌توانید از آچار / فشارآور (18) برای از هم باز کردن واشر حلقوی (15) استفاده کنید.

**نکات:**

- اگر خمیر آماده شده بیش از حد مرطوب یا خیلی چسبیده است تا از طریق پاستاساز مصرف شود، برای به دست آوردن قوام مورد نظر قبل از مصرف آن از طریق پاستاساز، به کمی آرد آغشته کنید.
- در مقابل، اگر خمیر بیش از حد خشک است، کمی تخم مرغ زده شده اضافه کنید و قبل از مصرف آن از طریق پاستاساز دوباره مخلوط کنید.
- از پاستاساز به مدت بیش از 15 دقیقه به طور مداوم استفاده نکنید. اجازه دهید که دستگاه به مدت 1 ساعت قبل از استفاده مجدد استراحت کند.
- برای جلوگیری از چسبیدن پاستا پس از برش دادن، شما می‌توانید به آرد یا سمولینا بسیار نرم آغشته کنید هنگامی که دیسک را رها می‌کند، درست قبل از برش آن با برش‌دهنده پاستا.
- اولین دسته پاستای دیسک ممکن است تغییر



			
<b>ALGERIA</b>	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	<b>213-41-28-18-53</b>	1 year
<b>ARGENTINA</b>	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	<b>0800-122-2732</b>	2 años
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	«Գրուպա ՍԵԲ-Վաստի»ՓԲԸ, 119180 Մասիկա, Ուսաստան Ստարոմոնետի փր., ս.14, 2-2	<b>(010) 55-76-07</b>	2 տարի/ years
<b>AUSTRALIA</b>	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	<b>02 97487944</b>	1 year
<b>ÖSTERREICH</b>	SEB OSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	<b>01 866 70 299 00</b>	2 Jahre
<b>BELGIQUE / BELGIE</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - Z1 6220 Fleurus	<b>32 70 23 31 59</b>	2 ans / years
<b>БЕЛАРУСЬ / BELARUS</b>	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	<b>017 2239290</b>	2 года/ years
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače <b>033 551 220</b>	2 godine
<b>BRASIL</b>	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	<b>0800-119933</b>	1 ano
<b>БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA</b>	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г., ет. 1, офис 1, 1680 София	<b>0700 10 330</b>	2 години
<b>CANADA</b>	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>1-800-418-3325</b>	1 year
<b>CHILE</b>	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	<b>+56 2 232 77 22</b>	2 años
<b>COLOMBIA</b>	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	<b>18000919288</b>	2 años
<b>HRVATSKA Croatia</b>	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	<b>01 30 15 294</b>	2 godine
<b>ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC</b>	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	<b>731 010 111</b>	2 roky
<b>DANMARK</b>	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	<b>44 663 155</b>	2 år
<b>DEUTSCHLAND</b>	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre

			
<b>EESTI/ ESTONIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>5 800 3777</b>	2 aastat
<b>SUOMI / FINLAND</b>	Grupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	<b>09 622 94 20</b>	2 Vuotta
<b>FRANCE</b> Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	<b>09 74 50 10 14</b>	1 an
<b>GREECE / ΕΛΛΑΔΑ</b>	<b>Grupe Seb</b> Ελλάδος Α.Ε Φραγκοκλησιός 7 15125 Παράδεισος Μαρούσι Αθήνα Ελλάδα	<b>2106371251</b>	2 χρόνια
<b>HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	<b>852 8130 8998</b>	1 year
<b>MAGYARORSZÁG/ Hungary</b>	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro koz 4 2040 Budaörs	<b>(1) 8018434</b>	2 év
<b>INDONESIA</b>	Grupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year
<b>ITALIA</b>	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	<b>1 99 207 892</b>	2 anni
<b>JAPAN</b>	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	<b>0570-077772</b>	1 year
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	«Група СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл / years
<b>KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	<b>1588-1588</b>	1 year
<b>LATVJA / LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 716 2007</b>	2 gadi
<b>LIETUVA/ LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 470 8888</b>	2 metai
<b>MACEDONIA</b>	Grupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години / years
<b>MALAYSIA</b>	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>MEXICO</b>	Grupe SEB MEXICO, S.A. de C.V. Calle Goldsmith 38 401 Piso 4, Polanco Distrito Federal CP 11 560 Mexico	<b>(01800) 112 8325</b>	1 años

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

			
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	<b>(22) 929249</b>	2 ani / years
<b>NEDERLAND</b>	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar
<b>NEW ZEALAND</b>	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	<b>0800 700 711</b>	1 year
<b>NORGE</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	<b>815 09 567</b>	2 år
<b>PERU</b>	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Peru	<b>+511 441 4455</b>	1 años
<b>POLSKA/ POLAND</b>	Groupe SEB Polska SP Z O.O.ul. Bukowińska 22B 02 - 703 Warszawa	<b>0 801 300 423</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
<b>PORTUGAL</b>	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	<b>808 284 735</b>	2 anos
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	<b>01 677 4003</b>	1 year
<b>ROMÂNIA/ ROMANIA</b>	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani
<b>РОССИЯ/ RUSSIA</b>	Официальный представитель и импортер в России ЗАО "Группа СЕБ Восток" 125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, тел.	<b>+7 (495) 213 32 32</b>	2 года/ years
<b>SRBIJA Serbia</b>	SEB Development Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	<b>060 0 732 000</b>	2 godine
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>SLOVENSKO/ SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	<b>233 595 224</b>	2 roky
<b>SLOVENIJA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	<b>02 234 94 90</b>	2 leti
<b>ESPAÑA</b>	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	<b>0902 31 22 00</b>	2 años
<b>SVERIGE</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	<b>08 594 213 30</b>	2 år
<b>SUISSE SCHWEIZ</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	<b>044 837 18 40</b>	2 ans / Jahre
<b>TAIWAN</b>	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	<b>886-2-27333716</b>	1 year