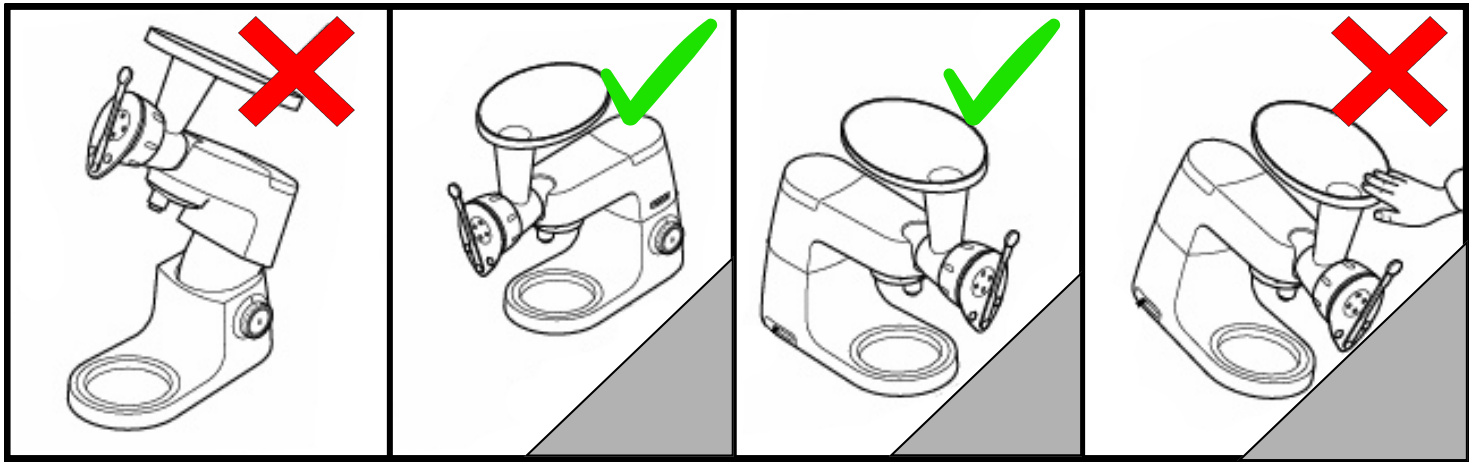


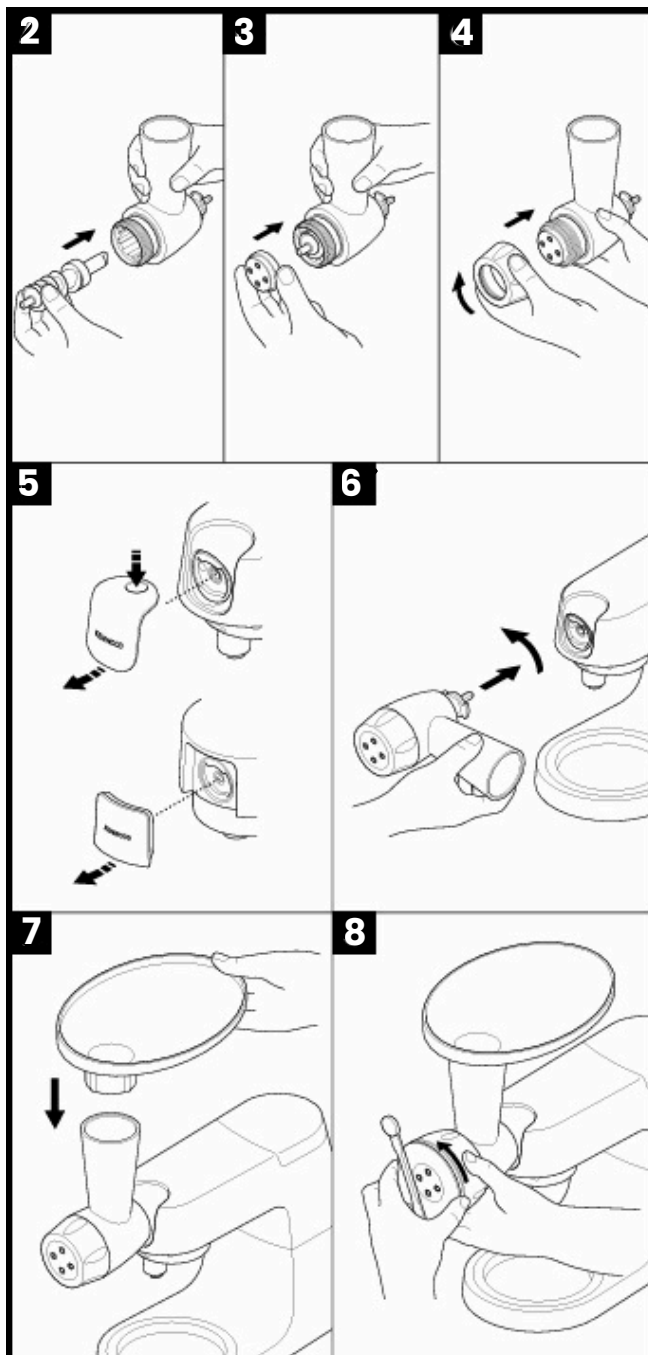
## Sicherheitshinweise

- Lies diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahre sie für zukünftige Bezugnahmen auf.
- Entferne vor der Nutzung alle Verpackungen und Aufkleber.
- Schalte das Gerät aus und ziehe den Netzstecker, bevor du Teile anbringst oder abnimmst, wenn die Küchenmaschine nicht in Betrieb ist, sowie vor der Reinigung.
- Lasse das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Nudelteige, die zu trocken sind oder zu schnell durch die Nudelpresse verarbeitet werden, können den Aufsatz oder die Küchenmaschine beschädigen.
- Stecke niemals Finger oder andere Gegenstände in den Zufuhrschacht – verwende ausschließlich den mitgelieferten Schraubenschlüssel oder Drücker.
- Drücke den Teig nur mit dem Schraubenschlüssel- bzw. Drückergriff durch den Zufuhrschacht, ohne übermäßigen Druck auszuüben.
- Die Nudelpresse darf niemals während des laufenden Betriebs der Küchenmaschine angebracht oder entfernt werden.
- Führe den Teig jeweils nur in kleinen Mengen und gleichmäßig durch den Zufuhrschacht. Achte darauf, dass dieser nicht überfüllt wird.
- Sei vorsichtig beim Reinigen und Handhaben des Geräts, da das Schneidwerk sehr scharf ist.
- Unsachgemäßer Gebrauch des Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Bewege oder klappe den Maschinenkopf niemals mit angebrachtem Aufsatz hoch, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren kann.
- Stelle das Gerät nicht nahe an die Kante der Arbeitsfläche und lasse es nicht über die Kante hinausragen. Übe keinen Druck gegen einen angebrachten Aufsatz aus, da das Gerät sonst umkippen und Verletzungen verursachen könnte.



## Vor der ersten Verwendung

- Wasche die Teile ab



- 1.Optional: Damit sich die Nudeln leichter herstellen lassen, kannst du Gehäuse, Formdüse und Ringmutter kurz in heißes Wasser legen und anschließend abtrocknen.
- 2.Schiebe die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
- 3.Bringe die Formdüse an.
- 4.Setze die Sicherungsmutter ein und ziehe sie von Hand an. Verwende dazu nicht den Schraubenschlüssel/Drücker – dieser dient nur zur Hilfe beim Entfernen. Achte darauf, dass die Sicherungsmutter nahezu bündig am Gehäuse des Aufsatzes anliegt.
- 5.Nimm den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- 6.Halte den Aufsatz in der abgebildeten Position, setze ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehe ihn, bis er einrastet.
7. Bringe den Trichter an.

## **Verwende zum Verarbeiten deines Nudelteigs die Geschwindigkeitsstufen 2–3.**

- Der Teig darf nicht zu trocken sein, da dies die Nudelpresse oder die Küchenmaschine beschädigen kann. Die richtige Konsistenz entspricht groben Brotkrumen oder Streuseln: Die einzelnen Krümel sollten voneinander getrennt sein, sich jedoch bei Druck zu festen Klumpen formen lassen.
  - Stelle die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2–3 ein.
  - Gib eine kleine Menge Teig in den Trichter. Führe den Teig jeweils portionsweise durch den Zufuhrschacht zu. Warte, bis die Förderschnecke frei ist, bevor du weiteren Teig hinzufügst.
  - Sollte der Zufuhrschacht blockiert sein, drücke den Teig vorsichtig mit dem Griff des Schraubenschlüssel-/Drückers auf die Förderschnecke. Verwende ausschließlich dieses Hilfsmittel und übe keinen starken Druck aus. Achte darauf, dass sich der Zufuhrschacht nicht füllt.
  - Sobald die Pasta die gewünschte Länge erreicht hat, bewege den Griff des Schneidwerks vor und zurück, um die Nudeln entsprechend zu schneiden. Ist kein Schneidwerk angebracht, kannst du die Pasta alternativ mit einem Messer trennen.
- 
- Zum Austauschen der Formdüse entfernst du zunächst das Schneidwerk. Halte dieses mit einer Hand am Rand fest und drehe den Klemmring zu dir hin.
  - Löse anschließend die Sicherungsmutter. Falls erforderlich, kannst du den Schraubenschlüssel-/Drücker zum Lösen verwenden.
  - Schalte die Küchenmaschine kurz auf Geschwindigkeitsstufe 1, um die Formdüse auszuwerfen. Entferne die Formdüse sowie eventuelle Teigreste und setze anschließend die gewünschte neue Formdüse ein. Bringe danach die Sicherungsmutter und das Schneidwerk wieder an.

### **Warnhinweis:**

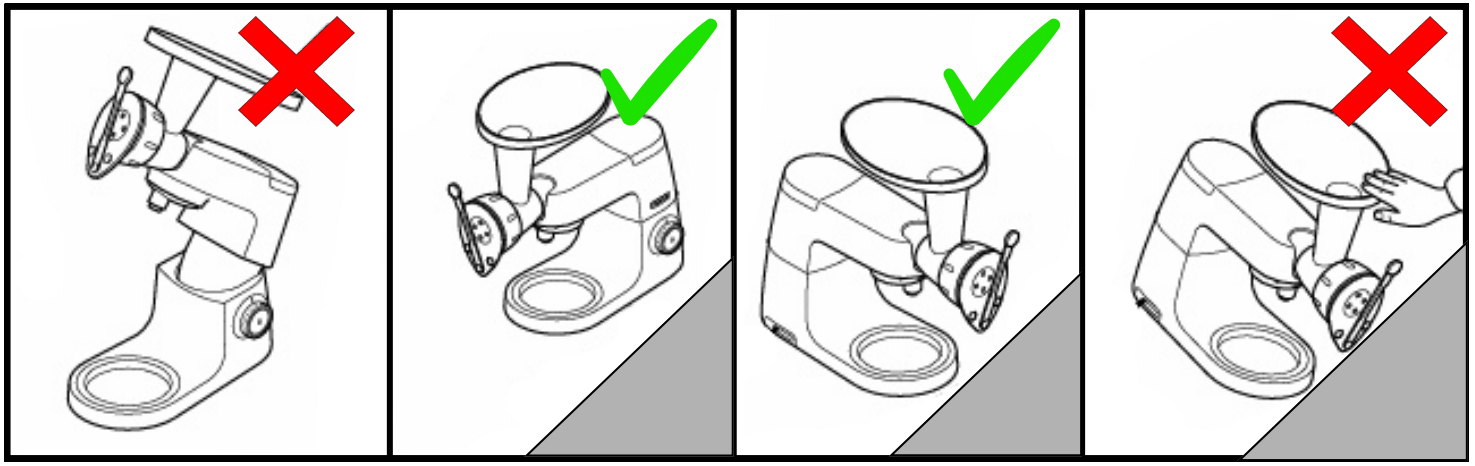
- Die Nudelpresse kann sich während des Betriebs erwärmen. Dies ist normal, da der Nudelteig im Aufsatz stark verdichtet wird.

## **Die Teile sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.**

Reinige die Teile unmittelbar nach dem Gebrauch, weil der Nudelteig sonst antrocknet und sich nur sehr schwer entfernen lässt. Entferne mithilfe des Reinigungswerkzeugs alle Pastareste von den Formdüsen. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher auf der Formdüse für Maccheroni rigati, während das dünnere Ende zur Reinigung der anderen Formdüsen verwendet werden kann. Wasche die Teile in heißem Seifenwasser und trockne sie anschließend gründlich ab.

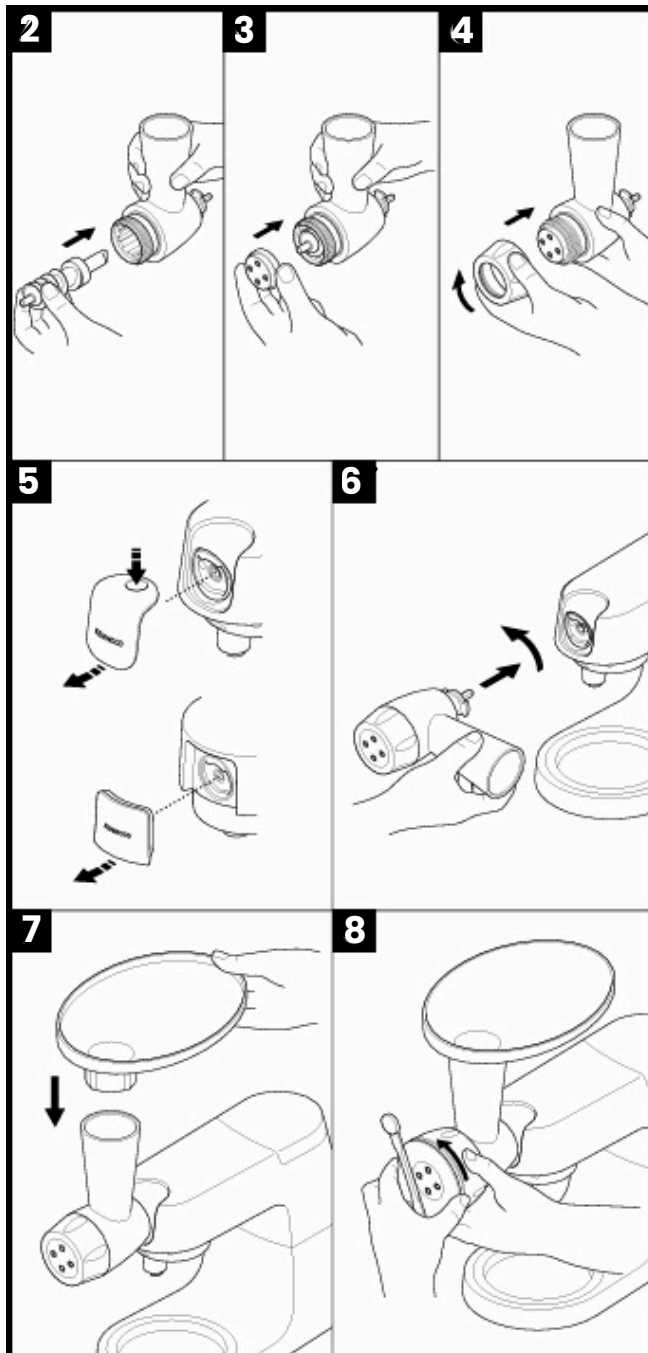
## Safety Instructions

- Read these instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging and labels before use.
- Turn off the appliance and unplug it before attaching or removing parts when the stand mixer is not in operation, and before cleaning.
- Never leave the appliance running unattended.
- Pasta dough that is too dry or processed too quickly through the pasta press can damage the attachment or the stand mixer.
- Never insert fingers or other objects into the feed chute – only use the supplied screw key or pusher.
- Push the dough through the feed chute using only the screw key or pusher handle, without applying excessive pressure.
- The pasta press must never be attached or removed while the stand mixer is running.
- Feed the dough only in small, even amounts through the feed chute. Make sure it does not become overfilled.
- Be careful when cleaning and handling the appliance, as the cutting mechanism is very sharp.
- Improper use of the attachment can cause injury.
- Never lift or tilt the mixer head with the attachment installed, as this can cause the stand mixer to lose stability.
- Do not place the appliance near the edge of the work surface or allow it to hang over the edge. Do not apply pressure against an attached attachment, as this may cause the appliance to tip over and result in injury.



## Before first use

- Clean your parts



1.Optional: To make it easier to prepare the pasta, you can briefly place the housing, shaping disc, and retaining ring in hot water and then dry them.

2.Insert the auger into the housing.

3.Attach the shaping disc.

4.Insert the retaining nut and tighten it by hand. Do not use the screw key/pusher for this – it is only intended to help with removal. Make sure the retaining nut sits almost flush with the attachment housing.

5.Remove the low-speed hub cover.

6.Hold the attachment in the illustrated position, insert it into the low-speed hub, and turn it until it locks into place.

7.Attach the hopper.

## **Use speed settings 2–3 to process your pasta dough.**

- The dough must not be too dry, as this can damage the pasta press or the stand mixer. The correct consistency is similar to coarse bread crumbs or streusel: the individual crumbs should be separate but form firm clumps when pressed.
  - Set the stand mixer to speed setting 2–3.
  - Place a small amount of dough into the hopper. Feed the dough through the feed chute in portions. Wait until the auger is clear before adding more dough.
  - If the feed chute becomes blocked, gently push the dough onto the auger using the handle of the screw key/pusher. Use only this tool and do not apply excessive pressure. Make sure the feed chute does not become overfilled.
  - Once the pasta reaches the desired length, move the cutting mechanism handle back and forth to cut the noodles. If no cutting mechanism is attached, you can alternatively cut the pasta with a knife.
- 
- To replace the shaping disc, first remove the cutting assembly. Hold it firmly by the rim with one hand and turn the clamping ring towards you.
  - Subsequently, loosen the securing nut. If necessary, you can use the wrench/pusher tool to loosen it.
  - Briefly switch the kitchen machine to speed setting 1 to eject the shaping disc. Remove the shaping disc as well as any dough residue, and then insert the desired new shaping disc. Afterward, reattach the securing nut and the cutting assembly.

### **Warning:**

- The pasta press may heat up during operation. This is normal, as the pasta dough is highly compressed inside the attachment.

**The parts are not dishwasher safe.**

Clean the parts immediately after use, as the pasta dough will otherwise dry and become very difficult to remove. Use the cleaning tool to remove all pasta residues from the shaping discs. The thicker end of the tool is ideal for cleaning the larger holes on the shaping disc for Maccheroni rigati, while the thinner end can be used to clean the other shaping discs. Wash the parts in hot, soapy water and then dry them thoroughly.