



SEVERIN

***910.088**



ART.-NO. ZB 5594

DE Gebrauchsanweisung

GB Instructions for use

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

Pasta-Aufsatz

Pasta attachment

Accessoire pour les pâtes

Pasta-opzetstuk

4

8

11

15

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

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



Pasta-Aufsatz

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

Aufbau

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

Sicherheitshinweise

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

Rührwerk mitdreht.

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

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

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Kurzzeitbetrieb

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

Formscheiben

Die Formscheiben sind zur leichteren Zuordnung mit Nummern versehen:

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

Bedienung

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

Nach dem Gebrauch

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

Reinigung und Pflege

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

Tipp!

Die Formscheiben können platzsparend im Stopfer aufbewahrt werden.

Rezept für einfachen Nudelteig

Zutaten:

300 g Mehl

3 Eier

1 Teelöffel Salz

2-3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

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

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

Entsorgung



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

Pasta attachment

Dear Customer,

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

Structure

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

Safety instructions

- The attachment may only be used in conjunction with the KM 3896 food processor. Therefore, the safety instructions for KM 3896 also apply.
- **When the attachment is used, the mixing bowl with splash guard lid must also be attached, as the mixer also rotates.**
- Clean the accessories immediately after use with warm water with and detergent.
- For more information on cleaning, please refer to the *Cleaning and Care* section.
- Do not wear long necklaces, earrings, scarves, wide sleeves or long open hair when operating the appliance.
- In case of blockage, do not force the pasta dough through the opening. Under no circumstances, press with your hands. In this case, disconnect from mains power, disassemble the attachment and clean it.
- Always use only the plunger to push in the filler neck. Never push in with your hand or other objects.
- Pasta dough that is fed through the attachment too dry or too quickly can damage the pasta

attachment and/or the mixer.

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

Before using for the first time

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

Short operation

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

Shaping discs

The shaping discs are numbered for easy identification:

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

Operation

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

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

- Use only the plunger to refill the filler neck.

After use

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

Cleaning and Care

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

Tip!

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

Recipe for simple pasta dough

Ingredients:

300 g flour

3 eggs

1 teaspoon salt

2 - 3 tablespoons olive oil

Preparation:

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

Disposal



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

Accessoire pour les pâtes

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence.

L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Composition

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

Consignes de sécurité

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

car le mélangeur tourne aussi.

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

pour remplir d'aliments la goulotte. N'utilisez jamais les mains ou d'autres objets à cette fin.

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

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

Avant la première utilisation

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

Brefs intervalles de fonctionnement

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

Disques à perforations

Les disques à perforations sont numérotés pour faciliter le rangement.

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

Utilisation

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

Après l'utilisation

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

Nettoyage et entretien

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

Astuce !

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

Recette de pâte facile

Ingrédients :

300 g de farine

3 œufs

1 cuillère à thé de sel

2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

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

Mise au rebut



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

Pasta-opzetstuk

Geachte klant,

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

Ontwerp

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

Veiligheidsinstructies

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

gemonteerd zijn, omdat het roermechanisme meedraait.

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

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

Vóór het eerste gebruik

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

Gebruik gedurende korte duur

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

Vormschijven

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

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

Bediening

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

Na het gebruik.

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

Reiniging en onderhoud

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

Tip!

De vormschijven kunnen plaatsbesparend in de stamper worden opgeborgen.

Recept voor een eenvoudig pastadeeg

Ingrediënten:

300 g bloem

3 eieren

1 theelepel zout

2-3 eetlepels olijfolie

Bereiding:

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

Afval weggooien



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