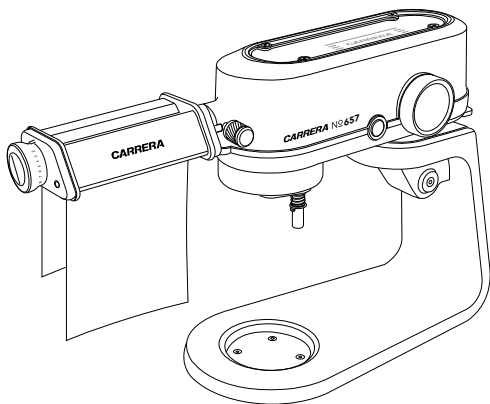


Nº 657

PASTA-ZUBEHÖR

PASTA ACCESSORIES
ACCESSOIRES POUR PÂTES FRAÎCHES
ACCESSORI PER LA PASTA
ACCESORIOS PARA PASTA
НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



Bedienungsanleitung · Instruction manual
Mode d'emploi · Istruzioni d'uso · Manual de instrucciones
Инструкция по эксплуатации
ARTIKEL-NR. / ARTICLE NO.: 18016013 / 18016014 / 18016015

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

Danke.

Für Ihr Vertrauen in CARRERA – und dafür, dass wir es mit unserem Pasta-Zubehör gleich einlösen dürfen.

Eine Idee, die alles antreibt.

Jedes Gerät von CARRERA folgt einer klaren Linie. Keine Rücksicht auf bestehende Geschlechterrollen, kein rosa für Frauen, kein blau für Männer. Seit wann haben denn Qualität und Performance ein Geschlecht?

Wir erschaffen Technologie, die Bedienungsfreundlichkeit, Handling, Ästhetik maximiert und Performance erlebbar macht. Gleich beim Anschalten und noch Jahre später. Leistung kommt eben nicht nur aus dem Motor, sondern resultiert aus dem gekonnten Zusammenspiel jeder einzelnen Baugruppe. Wir nennen es einfach den Boost von CARRERA.

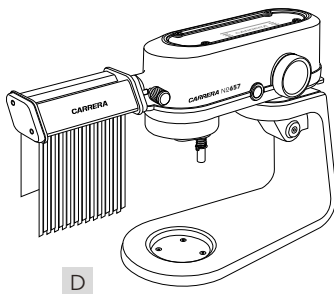
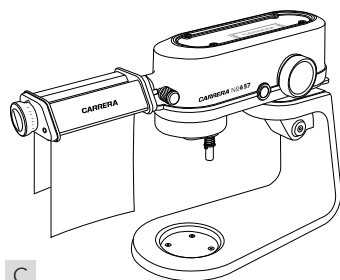
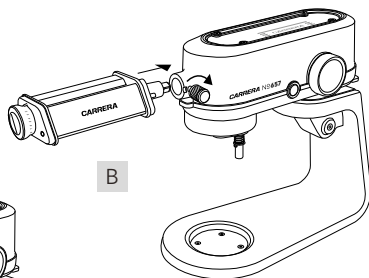
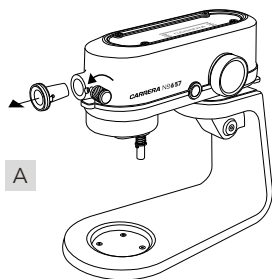
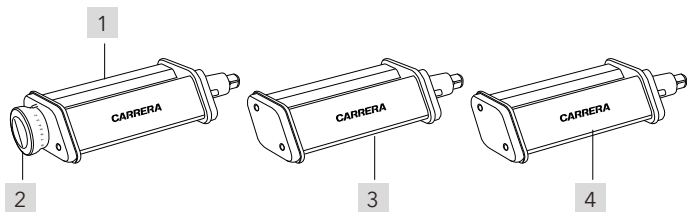
Dabei haben wir das Rad nicht neu erfunden – aber wir hatten den Mut, das Entscheidende richtig zu machen und alles Unwichtige wegzulassen.

Das ist unser Stil. Und Sie werden ihn wiederfinden in jedem weiteren CARRERA Gerät.

Machen Sie aus 24 Monaten Garantie gleich 36!

Sie wollen und sollen lange etwas von Ihrem CARRERA Gerät haben. Daher innerhalb der nächsten 36 Tage die Garantie auf Ihr Pasta-Zubehör direkt auf 36 Monate verlängern.

Weitere Informationen dazu in der beigelegten Garantiekarte oder direkt auf **www.carrera.de/service**.



01. BEDIENELEMENTE

- 1 Aufsatz für flache Nudelplatten (Teig-Roller)
- 2 Drehknopf für Teigstärke-Einstellung
- 3 Aufsatz für Fettuccini (6,0 mm)
- 4 Aufsatz für Spaghetti (1,5 mm)

- A Verschlusskappe entfernen
- B Einsetzen der Aufsätze
- C Verwenden des Teig-Rollers
- D Verwenden der Schneide-Aufsätze

02. LIEFERUMFANG

- Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden.
- Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Das Gerät kann in diesem aufbewahrt werden, falls es längere Zeit nicht benutzt wird.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass alle hier abgebildeten Teile mitgeliefert wurden:

- 1 Aufsatz für flache Nudelplatten (Lasagne)
- 1 Aufsatz für Fettuccini (6,0 mm)
- 1 Aufsatz für Spaghetti (1,5 mm)

INHALTSVERZEICHNIS

01. Bedienelemente	4
02. Lieferumfang	4
03. Sicherheitshinweise	6
04. Zu dieser Anleitung	8
05. Bedienung	9
06. Reinigung und Pflege	11
07. Aufbewahrung	12
08. Konformitätserklärung	12
09. Entsorgung	12

03. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die **Küchenmaschine** ist ausschließlich zum Kneten von Teig, bzw. Rühren und Vermischen von Lebensmitteln vorgesehen. Der **Teig-Roller** und die **Pasta-Schneide-Aufsätze** sind ausschließlich zur Zubereitung von Nudeln konzipiert.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.:

- in Läden, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
- landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine Gegenstände oder Substanzen außer Lebensmittel.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Es besteht die Gefahr einer Explosion.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- **Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheitshinweise der Küchenmaschine No 657.**
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber und entsorgen Sie diese entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche, damit es weder umfallen noch abrutschen kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz sämtliche Teile sorgfältig, die mit Lebensmitteln in Berüh-

rung kommen. Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät ist vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Halten Sie im Betrieb Haare, Kleidung und sämtliche Accessoires vom Gerät fern, damit es nicht zu Verletzungen und Beschädigungen kommt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatztteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Keine beweglichen Teile des Gerätes berühren. Warten Sie vor dem Anbringen und Abnehmen von Teilen grundsätzlich ab, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Verwenden Sie die Aufsätze oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.

- Der Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



GEFAHR für Kinder

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor Verletzungen

Greifen Sie niemals während des Betriebs in die Pasta-Aufsätze.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Maschine reinigen oder Zubehörteile austauschen.
- Schalten Sie die Maschine immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.



VORSICHT! Sachschäden

Betreiben Sie die Maschine nur mit Originalzubehör.

- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände (z. B. Messer) in die Teig-Rolle oder die Pasta-Aufsätze.
- Stellen Sie die Maschine immer auf eine stabile, ebene, saubere, rutschfeste und trockene Oberfläche, damit sie nicht umkippen oder abrutschen kann.
- Stellen Sie die Maschine oder Zubehörteile niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Lassen Sie die Maschine niemals länger eingeschaltet, als für die Verarbeitung notwendig.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Leerlauf.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

04. ZU DIESER ANLEITUNG

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Anleitung beschrieben. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.

Warnhinweise in dieser Anleitung

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

05. BEDIENUNG

Anbringen der Pasta-Aufsätze

1. Lösen Sie die Feststellschraube und entfernen Sie die Verschlusskappe (siehe Abb. **A**).
2. Setzen Sie den gewünschten Aufsatz in die Zubehörkupplung ein und drehen Sie die Feststellschraube fest (siehe Abb. **B**). Der Pasta-Aufsatz muss eventuell etwas gedreht werden damit die Welle in die Kupplung gelangt.

Verwenden der Teig-Rolle **1**

1. Bereiten Sie einen Nudelteig zu (Rezept im Anschluss).
2. Rollen Sie den fertigen Teig zu einer ca. 0,5 cm dicken Teigplatte etwa auf Walzenbreite (max. 14 cm) aus.
3. Setzen Sie die Teig-Rolle **1** , wie oben beschrieben, in die Küchenmaschine ein.
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf **2** den größtmöglichen Walzenabstand ein, indem Sie den Knopf herausziehen, auf Stellung **8** drehen und einrasten lassen.
5. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und stellen Sie den Drehzahlregler auf Geschwindigkeit **1**; die Walzen drehen sich.

- Führen Sie nun den Teig mehrmals durch die Walzen in Stellung **8**, bis er schön glatt und geschmeidig ist. Bestreuen Sie den Teig zwischen den einzelnen Durchgängen immer mit etwas Mehl und falten Sie ihn der Länge nach zusammen.
- Führen Sie nacheinander den Teig in immer kleineren Einstellungen (**8-1**) mehrmals durch die Walzen, bis er die gewünschte Dicke aufweist.

HINWEIS: Je öfter Sie den Teig durchlassen, desto glatter und geschmeidiger wird er und desto besser werden die Nudeln. **TIPP:** mit einem feuchten Küchentuch bedecken, damit die Teigplatten nicht austrocknen.

Einstellungen für die Dicke des Teigs		
Stellung	ca.-Wert der Teigdicke	Vorschläge
8	1,8 mm	Lasagne
7	1,6 mm	
6	1,4 mm	Ravioli, Canneloni
5	1,2 mm	
4	1,0 mm	Fettuccini
3	0,8 mm	
2	0,6 mm	Spaghetti und Tagliolini
1	0,4 mm	

Verwenden der Pasta-Aufsätze

- Bringen Sie den Teig für die Verwendung der Pasta-Aufsätze **3 + 4** mit dem Teig-Roller **1** auf die gewünschte Dicke.
- Setzen Sie den Pasta-Aufsatz in die Maschine ein (siehe Abb. **A + B**).
- Schalten Sie die Küchenmaschine ein und stellen Sie den Drehzahlregler auf Geschwindigkeit **1**; die Walzen drehen sich.
- Führen Sie den ausgerollten Teig durch den Pasta-Aufsatz **3** für Fettuccini oder **4** für Spaghetti.
Die Walzen schneiden den Teig in die gewünschte Form.

HINWEISE!

- Die Nudeln können bis zu 4 Stunden vor dem Kochen aufbewahrt werden.
 - Geben Sie in das Kochwasser etwas Olivenöl, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
 - Die Garzeit für frischen Nudelteig (al dente) ist relativ kurz. Im siedenden Wasser benötigen die Nudeln ca. 2-3 Minuten.
-

Grundrezept für Nudelteig

Zutaten für 4 Personen:

300 g Weizenmehl (z. B. Typ 405), 200 g Grieß (Hartweizen-), 1 Ei, 6 Eigelb, 2 TL neutrales Olivenöl, 3 EL Wasser, Salz nach Belieben.

Zubereitung:

Geben Sie Eier, Mehl, Grieß, Salz, Öl und 2 EL Wasser nacheinander in die Rührschüssel. Kneten Sie mit dem Knethaken auf Geschwindigkeitsstufe 1-2 solange, bis sich ein fester, aber noch formbarer Teig (Klumpen) gebildet hat. Sollte der Teig zu trocken sein (bröseln), fügen Sie noch 1 EL Wasser oder etwas Öl hinzu. Drücken Sie den Teig etwas flach und wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie ein. Lagern Sie ihn vor der Weiterverarbeitung ca. 30 Minuten im Kühlschrank.

06. REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT! Sachschäden

Nicht in Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall sehr aufwändig. Starke Verschmutzungen können die Aufsätze dauerhaft beschädigen.

1. Nehmen Sie den Aufsatz von der Maschine ab und lassen Sie ihn 1 Stunde an der Luft trocknen.
2. Entfernen Sie getrocknete Teigreste mit einer Reinigungsbürste.

07. AUFBEWAHRUNG



GEFAHR für Kinder

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf.

08. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien wurde das CE-Zeichen angebracht.

Die Konformitätserklärung ist beim Inverkehrbringer hinterlegt:

Aquarius Deutschland GmbH

Weißburger Straße 25 · 81667 München · DEUTSCHLAND

(Dies ist keine Serviceadresse!)

09. ENTSORGUNG



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Thank you.

For having placed your trust in CARRERA – and for giving us the opportunity to prove you right with our pasta accessories.

Everything is driven by one idea.

Each CARRERA appliance follows a clear concept. No consideration of existing gender roles, no pink for women or blue for men. Since when did quality and performance have a gender?

We create technology maximising user friendliness, handling and aesthetics and bringing performance to life. Directly when switching on the appliance and even after many years. Performance is not just delivered by the motor alone, but results from the skilful interplay of each individual component. We just call it the CARRERA boost.

Although we have not reinvented the wheel, we had the courage to do right what is crucial and to dispense with everything that is unimportant.

That is our style. And you will rediscover it in each further CARRERA appliance.

CONTENT

01. Operating Elements	16
02. Scope of Delivery	16
03. Safety Instructions	17
04. About these Instructions	19
05. Operation	20
06. Cleaning and Care	22
07. Storage	22
08. Conformity	23
09. Disposal	23

01. OPERATING ELEMENTS

- 1 Attachment for flat pasta sheets (pasta roller)
- 2 Rotary switch for setting the dough thickness
- 3 Fettuccine attachment (6.0 mm)
- 4 Spaghetti attachment (1.5 mm)

- A Cap removal
- B Attachment insertion
- C Use of the pasta roller
- D Use of the slicing attachments

02. SCOPE OF DELIVERY

- Carefully remove the appliance and the accessories from the packaging.
- Check the scope of delivery for completeness and transport damages.
- Keep the original packaging. You can use it to store the appliance if you do not intend to use it for a longer period of time.

When unpacking your appliance, make sure the parts shown in the illustration have been supplied:

- 1 attachment for flat pasta sheets (lasagne)
- 1 fettuccine attachment (6.0 mm)
- 1 spaghetti attachment (1.5 mm)

03. SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

The **food processor** is intended exclusively for kneading dough and/or stirring and blending food. The **pasta roller** and the **pasta slicing attachments** are intended exclusively for preparing pasta.

The appliance is designed exclusively for private home use or similar purposes of use, e.g.:

- in shops, offices and other working environments;
- in agricultural undertakings;
- by customers in hotels, motels and other typical living environments and
- in private guesthouses or holiday homes.

The appliance must only be used indoors.

Foreseeable misuse

Do not use the appliance to process any objects or substances other than food. Do not use the appliance to stir paint. There is a risk of explosion.

Instructions for safe use

- **It is imperative to read the safety instructions of food processor No 657.**
- Remove all packaging materials and stickers and dispose of them in compliance with the statutory provisions.
- Place the appliance on an even, dry and non-slip surface to ensure that it cannot tip over or slip off.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Before first use, thoroughly clean all parts which come into contact with food. Follow the instructions given in the chapter on cleaning (see chapter "CLEANING AND CARE").
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.

- Disconnect the appliance from the mains whenever it needs to be assembled, disassembled or cleaned.
- Disconnect the appliance from the mains whenever it is unattended and whenever it needs to be assembled, disassembled or cleaned.
- While operating the appliance, keep hair, clothes and all accessories away from it in order to avoid injuries and damages.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before changing any accessories or attachments that move during operation.
- Do not touch the movable parts of the appliance. Always wait for the appliance to come to a complete standstill before attaching and removing any parts.
- Make sure your fingers do not touch any movable parts or the openings of the attachments.
- Do not use the attachments or the appliance if they show any damages.
- Any misuse of the appliance can lead to injuries.



DANGER for children

Packaging material is not a toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



WARNING! Risk of injury

Never reach into the pasta attachments while the appliance is running.

- Always pull the mains plug before cleaning the appliance or changing the accessories.
- Switch off the appliance before pulling the mains plug.



CAUTION! Material damages

Only operate the appliance with its original accessories.

- Do not insert any objects (e.g. knives) into the pasta roller or pasta attachments while the appliance is running.
- Always place the appliance on a sturdy, even, clean, dry and non-slip surface to ensure that it cannot tip over or slip off.
- Never place the appliance or the accessories on hot surfaces (e.g. cooktops) or close to heat sources or open fire.
- Never leave the appliance switched on longer than necessary for processing the food.
- Do not operate the appliance while empty.
- Do not use any harsh or abrasive cleaners.

04. ABOUT THESE INSTRUCTIONS

- Before using the shaver for the first time, read the Instructions for Use carefully and ensure you comply with the safety instructions!
- The shaver should only be used as described in these instructions. The manufacturer or dealer is not liable for damages arising from any use contrary to the intended purpose.
- Keep these instructions for reference.
- If you pass the shaver on to someone else, please include these instructions.

Warnings in these instructions

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: Failure to observe this warning may result in injury to life and limb.



WARNING! Moderate risk: Failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.



CAUTION: Low risk: Failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: Circumstances and specifics that must be observed when handling the appliance.

05. OPERATION

How to attach the pasta accessories

1. Loosen the locking screw and remove the cap (see fig. **A**).
2. Insert the desired attachment into the accessories coupler and tighten the locking screw (see fig. **B**). In order for the shaft to engage with the coupler, it may be necessary to turn the pasta attachment slightly.

How to use the pasta roller **1**

1. Prepare the pasta dough (example recipe below).
2. Flatten the dough into an approx. 0.5 cm thick sheet. The width should roughly correspond to that of the roller (no more than 14 cm).
3. Insert the pasta roller **1** into the food processor as described above.
4. Use the rotary switch **2** to set the largest possible roller distance by pulling out the switch, turning it to position **8** and allowing it to lock in place.
5. Switch on the food processor and set the speed control to speed level **1**; the rollers start to rotate.
6. With the rollers set to position **8**, pass the dough through them several times until it is flat and smooth. After each pass, dust the dough with a little flour and fold it lengthwise.
7. Pass the dough through the rollers several times, gradually reducing the setting (**8-1**) until the desired thickness has been achieved.

NOTE: The more often the dough is passed through the rollers, the flatter and smoother it becomes and the better your pasta will turn out. **TIP:** To keep the sheets from drying out, cover them with a damp kitchen towel.

Thickness settings		
Position	Approx. dough thickness	Suggestions
8	1,8 mm	Lasagne
7	1,6 mm	
6	1,4 mm	Ravioli, Canneloni
5	1,2 mm	
4	1,0 mm	Fettuccini
3	0,8 mm	
2	0,6 mm	Spaghetti and tagliolini
1	0,4 mm	

How to use the pasta attachments

1. If you want to use the pasta attachments **3** + **4**, use the pasta roller **1** to roll out the dough to the desired thickness.
2. Insert the pasta attachment into the machine (see fig. **A** + **B**).
3. Switch on the food processor and turn the speed control to speed **1**; the rollers start to rotate.
4. Pass the flattened dough through the fettuccine attachment **3** or spaghetti attachment **4**.
The rollers will cut the dough into the desired shape.

NOTES!

- Before cooking the pasta, it may be stored for up to 4 hours.
 - To keep the pasta from sticking together, add a little olive oil to the boiling water.
 - The cooking time for fresh pasta dough (al dente) is rather short. In boiling water, it takes approx. 2-3 minutes for the pasta to be done.
-

Basic pasta recipe

Ingredients for 4 persons:

300 g wheat flour (e.g. type 405), 200 g (durum wheat) semolina, 1 egg, 6 egg yolks, 2 teaspoons of neutral olive oil, 3 tablespoons of water, salt to taste.

Preparation:

Add eggs, flour, semolina, salt, oil and 2 tablespoons of water to the mixing bowl. Use the dough hook and knead at speed level 1-2 until the dough has become a firm but shapeable lump. If the dough is too dry (crumbling), add another tablespoon of water or a little oil. Flatten the dough slightly and wrap it in cling film. Before processing it, leave it in the fridge for approx. 30 minutes.

06. CLEANING AND CARE



CAUTION! Material damages

Do not immerse in water and do not wash in the dishwasher.
Do not use any harsh or abrasive cleaners.

After each use

Clean the appliance after each use. When you wait too long, cleaning becomes unnecessarily difficult and, in extreme cases, very cumbersome. Heavy soiling may result in permanent damage to the attachments.

1. Remove the attachment from the machine and air-dry it for 1 hour.
2. Use a cleaning brush to remove dried dough remains.


07. STORAGE



DANGER for children

Keep the appliance in a dry place out of the reach of children.

08. CONFORMITY

 The CE mark was applied in accordance with the corresponding European directives.

The conformity declaration is held by the distributor:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANY

(This is not a service address!)

09. DISPOSAL



This symbol indicates that, in the European Union, the product must be disposed of at a separate waste collection point.

This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.



Packaging

If you want to dispose of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country. Garantie und Service

Merci

Pour avoir fait confiance à CARRERA - et pour nous avoir donné l'occasion de vous prouver que vous avez fait le bon choix avec nos accessoires pour pâtes fraîches.

Nous sommes guidés par une seule idée.

Chaque appareil CARRERA suit un concept clair. Aucune examen du rôle des genres, pas de rose pour les femmes ni de bleu pour les hommes. Depuis quand la qualité et la performance ont-elles un sexe?

Nous créons une technologie qui optimise la convivialité de la manutention et de l'esthétique et donnons corps à la performance, non seulement dès l'allumage de l'appareil, mais aussi de nombreuses années plus tard. La performance est obtenue par le moteur lui-même et résulte aussi de l'interaction habile de chaque composant individuel. Ce concept, nous l'appelons simplement « le coup de pouce CARRERA ».

Bien que nous n'ayons pas réinventé la roue, nous avons eu le courage de concevoir un produit avec tout ce qu'il a de plus essentiel et nous dispense de ce qui n'a pas d'importance.

Voilà notre style ! Et vous le retrouverez dans chaque autre produit CARRERA.

SOMMAIRE

01. Éléments et utilisation	26
02. Contenu de la livraison	26
03. Consignes de sécurité	27
04. Concernant ce mode d'emploi	29
05. Utilisation	30
06. Nettoyage et entretien	32
07. Stockage	32
08. Conformité	33
09. Elimination	33

01. ÉLÉMENTS ET UTILISATION

- 1 Accessoire pour pâtes plates (rouleau à pâtes)
 - 2 Bouton rotatif pour régler l'épaisseur de la pâte
 - 3 Accessoire pour les fettuccine (6,0 mm)
 - 4 Accessoire pour les spaghetti (1,5 mm)
-
- A Retrait du capuchon
 - B Insertion de l'accessoire
 - C Utilisation du rouleau à pâte
 - D Utilisation des accessoires de découpage

02. CONTENU DE LA LIVRAISON

- Retirez soigneusement l'appareil et les accessoires de l'emballage.
- Contrôlez l'intégralité de la livraison et les dommages de transport.
- Conservez l'emballage d'origine. Vous pouvez l'utiliser pour ranger l'appareil si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pour une plus longue période de temps.

Lorsque vous déballez votre appareil, assurez-vous que les pièces figurant sur l'illustration ont bien été fournies :

- 1 accessoire pour les pâtes plates (lasagne)
- 1 accessoire pour les fettuccine (6,0 mm)
- 1 accessoire pour les spaghetti (1,5 mm)

03. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation conforme

Le **robot de cuisine** est destiné exclusivement au pétrissage et/ou à l'agitation et au mélange des aliments. Le **rouleau à pâtes** et l'**accessoire de découpe des pâtes** sont destinés uniquement à la préparation de pâtes fraîches alimentaires.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé à domicile ou à des fins similaires, par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres exemples d'espace de vie, et
- dans des maisons d'hôtes privées ou des maisons de vacances.

L'appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur.

Mauvaise utilisation prévisible

N'utilisez pas l'appareil pour traiter des objets ou des substances autres que des aliments. N'utilisez pas l'appareil pour remuer la peinture. Il y a un risque d'explosion.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- **Il est impératif de lire les consignes de sécurité du robot culinaire No 657.**
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les autocollants et éliminez-les conformément aux dispositions légales.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et antidérapante pour s'assurer qu'il ne peut pas basculer ou glisser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les

aliments. Suivez les instructions données dans le chapitre sur le nettoyage (voir chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN»).

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient surveillés.
- Débranchez l'appareil du secteur chaque fois qu'il doit être monté, démonté ou nettoyé.
- Débranchez l'appareil du secteur chaque fois qu'il est laissé sans surveillance et chaque fois qu'il doit être monté, démonté ou nettoyé.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, maintenez les cheveux, les vêtements et tous les accessoires à l'écart afin d'éviter les blessures et les dommages.
- Éteindre l'appareil et le débrancher du secteur avant de changer d'accessoires ou de pièces amovibles qui bougent lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez pas les parties mobiles de l'appareil. Attendez toujours l'arrêt complet de l'appareil avant d'installer et de démonter des pièces.
- Assurez-vous que vos doigts ne touchent aucune partie mobile et que vous n'insérez pas les doigts dans les ouvertures des accessoires.
- Veuillez cesser toute utilisation des accessoires ou de l'appareil s'ils présentent le moindre dommage.
- Toute mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.



DANGER pour les enfants

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il y a un risque d'étouffement.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

Ne jamais mettre les mains dans les accessoires pour pâte lorsque l'appareil est en marche.

- Débranchez toujours la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil ou de changer les accessoires.
- Avant de débrancher la fiche secteur, éteignez d'abord l'appareil.



PRUDENCE ! Dommages matériels

N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.

- N'insérez aucun objet (par ex. couteau) dans le rouleau à pâtes lorsque l'appareil est en marche.
- Placez toujours l'appareil sur une surface solide, plane, propre, sèche et antidérapante pour s'assurer qu'il ne peut pas basculer ou glisser.
- Ne placez jamais l'appareil ou les accessoires sur des surfaces chaudes (p. ex. surfaces de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire pour la transformation de la préparation.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

04. CONCERNANT CE MODE D'EMPLOI

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommage résultant d'une utilisation non conforme.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil, joignez ce mode d'emploi.

Avertissements dans ce mode d'emploi

Si nécessaire, les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



DANGER! Risque élevé : Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures physiques et même mortelles.



AVERTISSEMENT ! Risque modéré : Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures ou d'importants dommages matériels.



PRUDENCE : Risque faible: Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels mineurs.

REMARQUE : Remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

05. UTILISATION

Comment fixer les accessoires à l'appareil

1. Desserrer la vis de blocage et retirer le capuchon (voir fig. **A**).
2. Insérer l'accessoire voulu dans le coupleur d'accessoires et serrer la vis de blocage (voir fig. **B**). Pour que l'arbre puisse s'engager avec le coupleur, il peut être nécessaire de tourner légèrement l'accessoire pour pâtes.

Mode d'utilisation du rouleau à pâte **1**

1. Préparer la pâte à pâtes fraîches (exemple de recette ci-dessous).
2. Aplatir la pâte en une couche d'environ 0,5 cm d'épaisseur. La largeur doit correspondre approximativement à celle du rouleau (pas plus de 14 cm).
3. Insérez le rouleau à pâtes **1** dans le robot culinaire comme décrit ci-dessus.
4. Utilisez le bouton rotatif **2** afin de régler la plus grande distance possible de largeur de rouleaux en tirant sur le bouton, en le tournant en position **8** puis en le laissant se verrouiller en place.
5. Allumez le robot culinaire et réglez la commande de vitesse au niveau **1** ; les rouleaux commencent à tourner.
6. Avec les rouleaux en position **8**, passez la pâte plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit plate et lisse. Après chaque passage, saupoudrez la pâte avec un peu de farine et repliez-la dans le sens de la longueur.
7. Passez la pâte à travers les rouleaux plusieurs fois, en réduisant progressivement le réglage (8-1) jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit obtenue.

REMARQUE : Plus la pâte passe à travers l'accessoire, plus elle devient plate et lisse et meilleures seront vos pâtes. **CONSEIL :** couvrir la pâte avec un torchon humide pour éviter que les feuilles ne se dessèchent ;

Comment régler l'épaisseur de votre pâte		
Position	Épaisseur approx. de la pâte	Suggestions
8	1,8 mm	Lasagne
7	1,6 mm	
6	1,4 mm	Ravioli, cannelloni
5	1,2 mm	
4	1,0 mm	Fettuccini
3	0,8 mm	
2	0,6 mm	Spaghetti et tagliolini
1	0,4 mm	

Comment utiliser les accessoires pour pâtes fraîches

1. Si vous voulez utiliser les accessoires pour pâtes alimentaires **3 + 4** , utilisez le rouleau à pâtes **1** pour étaler la pâte à l'épaisseur désirée.
2. Insérez l'accessoire pour pâtes dans la machine (voir la figure **A + B**).
3. Allumez le robot culinaire et tournez la commande de vitesse à la vitesse 1; les rouleaux commencent à tourner.
4. Passez la pâte aplatie dans l'un des accessoires : **3** pour les fettuccine ou **4** pour les spaghetti.
Les rouleaux vont découper la pâte selon la forme désirée.

REMARQUES !

- Avant de cuire les pâtes, celles-ci peuvent être conservées jusqu'à 4 heures.
- Ajouter un peu d'huile d'olive à l'eau bouillante pour empêcher les pâtes de coller.
- Le temps de cuisson des pâtes fraîches (al dente) est assez rapide.
Dans l'eau bouillante, il faut environ. 2-3 minutes pour que les pâtes soient prêtes.

Recette de base des pâtes fraîches

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de farine de blé (par ex. type 405), 200 g de semoule de blé dur, 1 œuf entier, 6 jaunes d'œuf, 2 cuillerées à café d'huile d'olive neutre, 3 cuillerées à soupe d'eau, sel selon les goûts.

Préparation :

Ajouter les œufs, la farine, la semoule, le sel, l'huile et 2 cuillerées à soupe d'eau dans le bol à mélanger. Utilisez le crochet pétrisseur et pétrissez au niveau de vitesse 1-2 jusqu'à ce que la pâte devienne ferme mais malléable. Si la pâte est trop sèche (émiettée), ajoutez une autre cuillère à soupe d'eau ou un peu d'huile. Aplatir légèrement la pâte et l'envelopper dans un film alimentaire. Avant de continuer, laissez-la au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

06. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



PRUDENCE ! Dommages matériels

Ne pas immerger dans l'eau et ne pas laver au lave-vaisselle.
Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs.

Après chaque utilisation

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Lorsque vous attendez trop longtemps, le nettoyage devient inutilement difficile et, dans les cas extrêmes, très pénible. Un encrassement important peut endommager les accessoires de façon permanente.

1. Remove the attachment from the machine and air-dry it for 1 hour.
2. Use a cleaning brush to remove dried dough remains.

07. STOCKAGE



DANGER pour les enfants

Veuillez ranger l'appareil dans un lieu sec et hors de portée des enfants.

08. CONFORMITÉ



Le sigle CE a été apposé conformément aux directives européennes.

La déclaration de conformité est consignée auprès de l'entreprise assumant la commercialisation de l'appareil :

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · ALLEMAGNE

(Ceci n'est pas l'adresse du service après-vente !)

09. ELIMINATION



Le symbole ci-contre signifie que dans l'Union européenne, le produit doit être éliminé par ramassage de déchets séparé. Ceci est valable pour le produit et pour toutes les pièces accessoires signalisées par ce symbole. Les produits signalisés ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères classiques, mais ils doivent être déposés à une déchetterie recyclant les appareils électriques et électroniques.



Emballage

Pour éliminer l'emballage, respectez les législations en matière d'environnement de votre pays.

Grazie di cuore...

...per la fiducia depositata in CARRERA e per averci dato occasione di confermare ancora una volta la vostra buona scelta con il nostro accessorio per la pasta.

Un'idea che spinge tutto.

Ogni apparecchio di CARRERA segue una chiara linea. Nessun riguardo ai ruoli di genere, no rosa per le donne, no blu per gli uomini. Da quando mai qualità e performance hanno l'identità di genere?

Creiamo la tecnologia, che massimizza praticità d'uso, handling ed estetica e che rende accessibile la performance. Subito nel momento di accendere ed anche dopo anni. Il potere viene quindi non soltanto dal motore, ma anche è il risultato dell'interazione ben fatta di ogni singolo componente. Lo chiamiamo semplicemente la spinta di CARRERA.

Non abbiamo inventato di nuovo la ruota con questo - ma abbiamo il coraggio di concentrarci su quello che è essenziale e di lasciare quello che non è importante.

È il nostro stile. E voi lo ritrovate in ogni apparecchio di CARRERA.

INDICE

01. Componenti	36
02. Componenti forniti in dotazione	36
03. Norme di sicurezza	37
04. Riguardante le istruzioni	39
05. Funzionamento	40
06. Pulizia e cura	42
07. Conservazione	42
08. Conformità	43
09. Smaltimento	43

01. COMPONENTI

- 1 Accessorio per lasagne (sfogliatrice)
- 2 Manopola per regolare lo spessore dell'impasto
- 3 Taglierina per fettuccine (6,0 mm)
- 4 Taglierina per spaghetti (1,5 mm)

- A Rimuovere il cappuccio attacco accessori
- B Inserire gli accessori desiderati
- C Utilizzare la sfogliatrice
- D Utilizzare le taglierine

02. COMPONENTI FORNITI IN DOTAZIONE

- Estrarre con cautela l'apparecchio e gli accessori dalla rispettiva confezione.
- Controllare che siano presenti tutti i componenti forniti in dotazione e verificare che non abbiano subito alcun danno durante il trasporto.
- Conservare la confezione originale. Qualora non si utilizzi l'apparecchio per un lungo periodo di tempo, è possibile conservarlo nella medesima.

Non appena aperta la confezione, controllare che siano presenti tutti i componenti di seguito elencati:

- 1 accessorio per lasagne
- 1 taglierina per fettuccine (6,0 mm)
- 1 taglierina per spaghetti (1,5 mm)

03. NORME DI SICUREZZA

Uso adeguato

Questo **robot da cucina** è stato concepito esclusivamente per impastare pasta e mescolare/amalgamare alimenti. La **sfogliatrice** e le **taglierine** sono state concepite esclusivamente per preparare pasta.

L'apparecchio è pensato esclusivamente per uso privato o per scopi d'utilizzo analoghi, come ad esempio:

- in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
- in aziende agricole,
- in hotel, alberghi e altre consuete strutture abitative (uso dei clienti),
- in alloggi privati o case di villeggiatura.

Utilizzare l'apparecchio solamente in ambienti interni.

Abuso prevedibile

Non utilizzare l'apparecchio per lavorare oggetti o sostanze che non siano alimenti né per mescolare colori. Esiste un pericolo di esplosione.

Istruzioni per un funzionamento sicuro

- **È obbligatorio attenersi alle norme di sicurezza del robot da cucina No 657.**
- Rimuovere tutti i materiali di imballo e le etichette, quindi smaltirli conformemente alle normative in materia.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie piana, asciutta e antisdrucchiolo per evitare che possa capovolgersi o scivolare.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
- Prima del primo utilizzo pulire con cura tutti i componenti destinati a venire in contatto con gli alimenti. A tal fine, attenersi a quanto riportato nel capitolo dedicato alla pulizia (cfr. capitolo "Pulizia e cura").

- I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
- Prima di qualsiasi intervento di montaggio, smontaggio o pulizia scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Prima di lasciare incustodito l'apparecchio, montarlo, smontarlo o pulirlo scollegarlo sempre dalla rete.
- Per evitare lesioni e danni tenere lontani dall'apparecchio capelli, capi d'abbigliamento e qualsiasi accessorio.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di procedere alla sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi.
- Non toccare alcuna parte mobile dell'apparecchio. Prima di collocare o togliere parti dell'apparecchio attendere che il medesimo sia completamente fermo.
- Evitare di toccare con le dita i componenti mobili e i fori degli accessori.
- Se si dovessero rilevare segni di danni non utilizzare gli accessori né l'apparecchio.
- Un cattivo utilizzo dell'apparecchio potrebbe provocare lesioni.



PERICOLI per bambini

Il materiale utilizzato come imballo non è un giocattolo. Non lasciare giocare i bambini con i sacchetti di plastica. Pericolo di soffocamento.



AVVERTENZA del rischio di lesioni

Non toccare mai gli accessori per la pasta mentre sono in funzione.

- Prima di pulire l'apparecchio o di sostituirne gli accessori disinserire sempre la spina della corrente.
- Prima di estrarre la presa della corrente spegnere sempre l'apparecchio.



CAUTELA! Danni materiali

Far funzionare l'apparecchio solo con accessori originali.

- Durante il funzionamento evitare di inserire oggetti (ad es. coltelli) nella sfogliatrice o negli accessori per la pasta.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile, piana, pulita, antisdrucciolo e asciutta per evitare che possa capovolgersi o scivolare.
- Non collocare mai l'apparecchio o i rispettivi accessori su una superficie calda (ad es. le piastre della cucina) né in prossimità di fonti di calore o fiamma libera.
- Quando non è più necessario per miscelare gli alimenti, spegnere l'apparecchio.
- Evitare di farlo funzionare a vuoto.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

04. RIGUARDANTE LE ISTRUZIONI

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta e rispettare soprattutto le istruzioni per la sicurezza!
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni. Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto
- Conservare le istruzioni.
- Qualora l'apparecchio venga ceduto a terzi, si prega di consegnare le istruzioni per l'uso unitamente ad esso.

Avvertenze di sicurezza nelle presenti istruzioni

Se necessario, le presenti istruzioni per l'uso contengono le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni per il corpo e per la vita.



AVVERTENZA! Rischio medio: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare lesioni o gravi danni materiali.



CAUTELA: Rischio minimo: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare lesioni lievi o danni materiali.

NOTA: Comportamenti e particolarità da tenere in considerazione nell'uso dell'apparecchio.

05. FUNZIONAMENTO

Inserimento degli accessori per la pasta

1. Allentare la vite di fissaggio e rimuovere il cappuccio di attacco accessori (cfr. fig. **A**).
2. Inserire l'accessorio desiderato nell'attacco corrispondente e fissare l'apposita vite (cfr. fig. **B**). Ruotare leggermente l'accessorio per la pasta affinché il rispettivo albero vada a inserirsi nell'attacco.

Utilizzo della sfogliatrice **1**

1. Preparare un impasto (vedasi ricetta proposta più avanti).
2. Tirare l'impasto in modo tale da formare una sfoglia spessa circa 0,5 cm e larga all'incirca come i rulli (max. 14 cm).
3. Inserire la sfogliatrice **1** nel robot da cucina, come anteriormente descritto.
4. Premere la manopola **2** per impostare la maggior distanza possibile tra i rulli, estraendone la testa, ruotandola fino in posizione **8** e quindi reinserirla fino a bloccarla.
5. Accendere il robot da cucina e impostare il regolatore di velocità sul valore **1**. A questo punto, i rulli iniziano a girare.
6. Far passare l'impasto più volte dai rulli in posizione **8** fino a che non sia perfettamente liscio e malleabile. Tra un passaggio e l'altro gettare sempre della farina sull'impasto e piegarlo su se stesso in senso longitudinale.
7. Far passare più volte l'impasto dai rulli configurando delle impostazioni sempre inferiori (**8-1**) fino a ottenere lo spessore desiderato.

NOTA: Quanto più spesso si fa passare l'impasto dai rulli tanto più liscia e malleabile sarà la sfoglia e maggiore sarà la qualità della pasta.

CONSIGLIO UTILE: coprire con uno strofinaccio da cucina umido per evitare che l'impasto si secchi.

Regolazione dello spessore dell'impasto		
Posizione	Spessore orientativo dell'impasto	Proposte
8	1,8 mm	Lasagne
7	1,6 mm	
6	1,4 mm	Ravioli e cannelloni
5	1,2 mm	
4	1,0 mm	Fettuccine
3	0,8 mm	
2	0,6 mm	Spaghetti e tagliolini
1	0,4 mm	

Utilizzo degli accessori per la pasta

1. Prima di utilizzare le taglierine **3** e **4** assottigliare l'impasto con la sfogliatrice **1** fino a ottenere lo spessore desiderato.
2. Inserire l'accessorio per la pasta nel robot da cucina (cfr. fig. **A + B**).
3. Accendere il robot da cucina e impostare il regolatore di velocità sul valore **1**. A questo punto, i rulli iniziano a girare.
4. Far passare l'impasto tirato dalla taglierina n. **3** o n. **4**, a seconda che si desiderino fettuccine o spaghetti.
I rulli tagliano l'impasto con la forma desiderata.

NOTE!

- La pasta può conservarsi fino a 4 ore prima della cottura.
- Versare nell'acqua di cottura un po' di olio d'oliva per evitare che la pasta si incolli.
- Il tempo di cottura della pasta fresca è relativamente breve se si desidera consumarla al dente. Di norma, quando l'acqua bolle la pasta va tolta dopo circa 2-3 minuti.

Ricetta base per la pasta fatta in casa

Ingredienti per 4 persone:

300 g di farina di frumento (ad es. tipo 405), 200 g di semola (di grano duro), 1 uovo, 6 tuorli, 2 cucchiaini di olio di oliva delicato, 3 cucchiai di acqua, sale a piacimento.

Preparazione:

Aggiungere nella ciotola, uno dopo l'altro, le uova, la farina, la semola, il sale, l'olio e i due cucchiai di acqua. Impastare con il gancio impastatore a velocità 1-2 fino a ottenere un impasto (palla) consistente ma comunque malleabile. Se l'impasto dovesse essere troppo secco (si sbriciola), aggiungere ancora un cucchiaio di acqua o un po' di olio. Appiattire ancora un po' l'impasto e avvolgerlo nel cellophane. Lasciare quindi riposare per circa 30 minuti nel frigorifero prima di procedere alla rispettiva elaborazione.

06. PULIZIA E CURA



CAUTELA! Danni materiali

Non immergere in acqua né inserire nella lavastoviglie.

Non utilizzare detergenti aggressivi né abrasivi.

Dopo ogni uso

Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni uso. Se si attende eccessivamente, la pulizia diventa poi più difficile e, in casi estremi, estremamente dispendiosa. La sporcizia permanente potrebbe danneggiare per sempre gli accessori.

1. Rimuovere l'accessorio dal robot e lasciarlo asciugare per un'ora all'aria.
2. Rimuovere i resti di impasto secchi con un'apposita spazzola.


07. CONSERVAZIONE



DANGER for children

Keep the appliance in a dry place out of the reach of children.

08. CONFORMITÀ

 Conformemente alle direttive europee, al prodotto è stato applicato il marchio CE.

La rispettiva dichiarazione di conformità è depositata presso il distributore:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANIA

(Questo non è l'indirizzo di servizio!)

09. SMALTIMENTO



Il simbolo a lato indica che, nell'Unione Europea, il prodotto deve essere conferito alla raccolta differenziata. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici e devono invece essere consegnati ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.



Confezione

Se si desidera smaltire la confezione, attenersi alle disposizioni ambientali locali pertinenti.

Gracias...

...por depositar su confianza en CARRERA y por brindarnos la oportunidad de corresponderle con nuestros accesorios para hacer pasta.

Una idea que mueve todo.

Cada uno de los aparatos de CARRERA sigue una línea clara. No prestamos atención a los roles tradicionales, nada de rosa para mujeres ni azul para hombres. La calidad y el rendimiento nunca han sabido de sexos.

Creamos tecnología que maximiza la facilidad de uso, el manejo, la estética y el rendimiento. Tanto la primera vez que enciende el aparato como después de años. El rendimiento no proviene únicamente del motor, sino que es el resultado de una constelación lograda de todos los componentes. Lo llamamos el impulso de CARRERA.

No hemos inventado la rueda, pero hemos tenido el valor para hacer lo correcto y eliminar todo aquello imprescindible.

Este es nuestro estilo, y usted lo encontrará en cada uno de los aparatos CARRERA.

ÍNDICE

01. Descripción	46
02. Contenido de la caja	46
03. Indicaciones de seguridad	47
04. Sobre este manual de utilización	49
05. Uso del aparato	50
06. Cuidados y limpieza	52
07. Conservación	52
08. Conformidad	53
09. Eliminación	53

01. DESCRIPCIÓN

- 1 Accesorio para placas planas de pasta (rodillo de pasta)
 - 2 Mando giratorio para ajustar el grosor de la masa
 - 3 Cortador de fetuchinis (6,0 mm)
 - 4 Cortador de espaguetis (1,5 mm)
-
- A Retirar la tapa protectora
 - B Insertar los accesorios
 - C Usar el rodillo de pasta
 - D Usar los cortadores de pasta

02. CONTENIDO DE LA CAJA

- Extraiga con precaución el aparato y los accesorios del embalaje.
- Compruebe que no falte ningún componente y que no haya sufrido daños en el transporte.
- Conserve el embalaje. Puede guardar el aparato en su interior, si no lo va a utilizar durante periodos de tiempo largos.

A la vez que desembala todo, verifique que se han incluido todos los componentes aquí representados:

- 1 accesorio para placas planas de pasta (lasaña)
- 1 cortador de fetuchinis (6,0 mm)
- 1 cortador de espaguetis (1,5 mm)

03. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

El robot de cocina sirve exclusivamente para amasar o batir y mezclar alimentos. El rodillo de pasta y los cortadores de pasta están diseñados exclusivamente para elaborar pasta.

El aparato está pensado exclusivamente para uso doméstico o usos equivalentes, por ejemplo:

- en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en explotaciones agrarias,
- por clientes en hoteles, moteles y otros alojamientos típicos,
- en alojamientos en casas particulares o casas vacacionales.

El aparato solo debe utilizarse en interiores.

Uso indebido previsible

No procese con el aparato objetos o sustancias distintas a alimentos.

No use el aparato para mezclar pintura. Existe peligro de explosión.

Indicaciones para un funcionamiento seguro

- **Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad del robot de cocina No 657.**
- Retire todo el embalaje y todas las etiquetas y elimínelos según las disposiciones legales correspondientes.
- Sitúe el aparato sobre una superficie lisa, seca y antideslizante, para que no pueda volcar ni deslizarse.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Antes del primer uso limpie en profundidad todas las piezas que entran en contacto con los alimentos. Consulte el apartado sobre la limpieza (véase el apartado «Cuidados y limpieza»).

- Las tareas de limpieza y de mantenimiento a cargo del usuario no las deben realizar los niños, salvo bajo supervisión.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica antes del montaje, el despiece o la limpieza.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica cuando se deja sin vigilancia, antes del montaje, el despiece o la limpieza.
- Durante el funcionamiento mantenga el pelo, la ropa y todos los accesorios alejados del aparato, para que no dé lugar a daños o lesiones.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, hay que apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- No toque las partes móviles del aparato. Antes de colocar o retirar componentes espere siempre a que el aparato se detenga completamente.
- Tenga cuidado de no tocar con los dedos las piezas móviles o los orificios del accesorio.
- No use ni los accesorios ni el aparato si presentan daños.
- Un mal uso del aparato puede originar lesiones.



PELIGRO para los niños

El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



ADVERTENCIA de riesgo de lesiones

No meta nunca la mano en los accesorios de pasta mientras están en funcionamiento.

- Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla o cambiar los accesorios.
- Apague la máquina antes de desenchufarla.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

Utilice la máquina solo con accesorios originales.

- No introduzca ningún objeto (por ejemplo, un cuchillo) en el rodillo o los cortadores de pasta mientras están en funcionamiento.
- Sitúe la máquina siempre sobre una superficie firme, lisa, limpia, anti-deslizante y seca para que no pueda volcar ni deslizarse.
- No sitúe nunca la máquina o los accesorios sobre una superficie caliente (por ejemplo, placas eléctricas) o en la proximidad de fuentes de calor o una llama abierta.
- Nunca deje la máquina conectada durante más tiempo del necesario para procesar los alimentos.
- No encienda la máquina sin alimentos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

04. SOBRE ESTE MANUAL DE UTILIZACIÓN

- Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente y, sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.
- El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones. El fabricante o el comerciante no asumen ninguna responsabilidad por daños que se produzcan por un uso indebido.
- Conserve estas instrucciones.
- En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones.

Indicaciones de advertencia en estas instrucciones

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: La no observación del aviso puede causar lesiones mortales.



¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.



PRECAUCIÓN: Riesgo reducido: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: Circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

05. USO DEL APARATO

Acoplamiento de los accesorios para pasta

1. Afloje el tornillo de fijación y retire la tapa protectora (véase Fig. **A**).
2. Coloque el accesorio que desee en el accionamiento para accesorios y apriete el tornillo de fijación (véase Fig. **B**). Es posible que tenga que girar algo el accesorio para pasta para que el eje se introduzca en el acoplamiento.

Usar el rodillo de pasta **1**

1. Prepare una masa de pasta (receta más adelante).
2. Estire la masa, dándole forma de placa de aprox. 0,5 cm de grosor y más o menos el ancho de los rodillos (máx. 14 cm).
3. Coloque el rodillo de pasta **1** en el robot de cocina como se ha descrito antes.
4. Ajuste con el mando giratorio **2** la distancia máxima entre rodillos. Para ello tire del mando, póngalo en la posición **8** y permita que se vuelva a enclavar.
5. Encienda el robot de cocina y ponga el regulador de velocidad en la velocidad **1**; los rodillos giran.
6. Ahora pase la masa varias veces por los rodillos en la posición **8**, hasta que la masa esté lisa y maleable. Entre pasadas, espolvoree la masa con harina y dóblela sobre sí misma en sentido longitudinal.
7. Pase la masa repetidamente por los rodillos con una separación cada vez menor (**8-1**), hasta alcanzar el grosor deseado.

NOTA: Cuantas más veces pase la masa por los rodillos, más lisa y flexible es, y mejor nos saldrá la pasta. **CONSEJO:** Cubra las placas de masa con un trapo de cocina húmedo para que no se sequen.

Ajuste del grosor de la masa		
Posición	Grosor aprox. de la masa	Grosor aprox. de la masa
8	1,8 mm	Lasaña
7	1,6 mm	
6	1,4 mm	Raviolis
5	1,2 mm	
4	1,0 mm	Fetuchinis
3	0,8 mm	
2	0,6 mm	Espaguetis y tagliolini
1	0,4 mm	

Uso de los accesorios para pasta

1. Dele a la masa destinada a ser usada en los cortadores de pasta **3** y **4** con el rodillo de pasta **1** el grosor deseado.
2. Coloque el accesorio para pasta en la máquina (véase Fig. **A** y **B**).
3. Encienda el robot de cocina y ponga el regulador de velocidad en la velocidad **1**; los rodillos giran.
4. Pase la masa estirada por el cortador de fetuchinis **3** o el de espaguetis **4**. Los rodillos cortan la masa con la forma deseada.

¡NOTAS!

- La pasta puede hacerse y conservarse hasta unas 4 horas antes de que se cocine.
- Eche un poco de aceite de oliva en el agua en la que va a cocer la pasta para que esta no se pegue.
- El tiempo de cocción de la pasta fresca (al dente) es relativamente corta. En agua hirviendo la pasta necesita aprox. 2-3 minutos.

Receta básica para hacer pasta fresca

Ingredientes para 4 personas:

300 g harina de trigo (p. ej.: tipo 405), 200 g sémola (trigo duro), 1 huevo, 6 yemas, 2 cucharaditas de aceite de oliva suave, 3 cucharadas de agua, sal al gusto.

Elaboración:

Incorpore los huevos, la harina, la sémola, la sal, el aceite y 2 cucharadas de agua al bol de mezcla, en este orden. Amase con el garfio amasador en la velocidad 1-2 hasta que se forme una masa (bola) dura pero que aún sea maleable. Si la masa está demasiado seca (quebradiza), añada 1 cucharada de agua o un poquito de aceite. Aplaste un poco la masa y envuélvala en film transparente. Antes de seguir la elaboración, déjela reposar aprox. 30 minutos en el frigorífico.

06. CUIDADOS Y LIMPIEZA



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

No los sumerja en agua ni los lave en el lavavajillas.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Después de cada uso

Después de cada uso limpie el aparato inmediatamente. Demorarlo demasiado dificulta el proceso de limpieza innecesariamente y lo convierte en casos extremos en muy laborioso. La acumulación de suciedad puede producir daños permanentes en los accesorios.

1. Retire el accesorio de la máquina y déjelo secando durante 1 hora al aire libre.
2. Elimine los restos de masa secos con un cepillo.

07. CONSERVACIÓN



PELIGRO para los niños

Guarde el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco.

08. CONFORMIDAD

CE La marca CE fue colocada en el producto en conformidad con las Directivas Europeas.

La Declaración de Conformidad respectiva obra en poder del distribuidor:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · ALEMANIA

(No es una dirección del servicio de atención)

09. ELIMINACIÓN



El símbolo del cubo de basura sobre ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto se aplica al aparato y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Спасибо!

Благодарим за то, что Вы выбрали продукцию компании CARRERA. Мы уверены, что наш набор для приготовления макаронных изделий сможет оправдать Ваше доверие.

Единый подход.

В основе всех устройств CARRERA лежит четкая концепция.

Мы не делаем различий между полами – никакого розового цвета для женщин или синего для мужчин. С каких пор качество и производительность связаны с полом?

Мы стремимся создавать удобные, красивые и эффективные устройства, в которых высокие технологии будут сочетаться с удобством для пользователей. Вы будете наслаждаться ими с момента первого включения и в течение многих лет. Высокая производительность обусловлена не только мощным двигателем, но и эффективным взаимодействием всех компонентов устройства. Мы называем это «прорывом CARRERA».

И хотя, казалось бы, в этом нет ничего кардинально нового, мы стремимся доводить до совершенства действительно необходимые вещи и освобождаться от всего, что не является важным.

Это наш стиль работы. Этот принцип лежит в основе всех устройств CARRERA.

СОДЕРЖАНИЕ

01. Элементы обслуживания	56
02. Комплект поставки	56
03. Указания по безопасности	57
04. К данному руководству	60
05. Обслуживание	60
06. Очистка и уход	63
07. Хранение	63
08. Декларация о соответствии	63
09. Утилизация	64
10. Информация о сертификации	64

01. ЭЛЕМЕНТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 1 Насадка для плоской лапши (тестораскатка)
 - 2 Поворотная кнопка для настройки толщины теста
 - 3 Насадка для фетучини (6,0 мм)
 - 4 Насадка для спагетти (1,5 мм)
-
- A Удалить колпачок
 - B Вставить насадки
 - C Использовать тестораскатку
 - D Использовать насадки для макарон

02. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Осторожно вынуть устройство и его аксессуары из упаковки.
- Проверить поставку на комплектность и возможные транспортные повреждения.
- Сохранить картонную упаковку. В упаковке можно хранить устройство в случае, если оно долгое время не используется.

Убедиться при распаковке, что в комплект поставки входят все ниже-приведенные части:

- 1 Насадка для плоской лапши (лазаньи)
- 1 Насадка для фетучини (6,0 мм)
- 1 Насадка для спагетти (1,5 мм)

03. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Использование по назначению

Этот **кухонный робот-комбайн** предусмотрен исключительно для замеса теста или для смешивания различных пищевых продуктов. **Тестораскатка** и **насадки для макарон** разработаны специально для приготовления макаронных изделий.

Устройство предназначено исключительно для использования в домашнем хозяйстве или для похожих целей, напр. для использования:

- в магазинах, офисах и других рабочих местах,
- на сельскохозяйственных предприятиях,
- в гостиницах, отелях и других стандартных жилых объектах,
- в частных пансионатах и домах отдыха.

Устройство может использоваться только внутри помещений.

Использование не по назначению

Устройство нельзя использовать для обработки других предметов и вещей, кроме продовольственных продуктов.

Устройство нельзя использовать для смешивания красок. Существует опасность взрыва.

Инструкция по безопасной эксплуатации

- **Следует обязательно соблюдать также указания по безопасности кухонного робота-комбайна No 657.**
- Удалить все упаковочные материалы и наклейки и утилизировать их в соответствии с положениями действующего законодательства.
- Установить устройство на прямую, сухую и нескользящую поверхность во избежание падения или скольжения устройства.
- Во время эксплуатации устройства никогда не оставляйте его без присмотра.

- Перед первым применением тщательно очистите все части устройства, контактирующие с пищевыми продуктами. Соблюдайте при этом главу, касающуюся очистки (смотри глава «Очистка и уход»)
- Работы по очистке и техническому обслуживанию не могут выполняться детьми без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой или очисткой устройство всегда следует отсоединить от сети.
- В случае отсутствия присмотра или перед сборкой, разборкой либо очисткой следует всегда отсоединить устройство от сети.
- Работая с устройством, держите волосы, одежду и украшения подальше от устройства во избежание телесных травм и повреждений.
- Перед заменой аксессуаров или дополнительных частей, которые двигаются во время эксплуатации устройства, отключите устройство и отсоединить его от сети.
- Не прикасайтесь к движущимся частям устройства. Перед присоединением и отсоединением деталей подождите, пока устройство полностью остановится.
- Избегайте контакта пальцев рук с движущимися частями или отверстиями насадки.
- Не используйте насадку или устройство в случае повреждений.

- Использование не по назначению может повлечь за собой телесные повреждения.



ОПАСНОСТЬ для детей

Упаковочные материалы не являются игрушками. Запрещается играть детям с пластмассовыми пакетами. Опасность удушья.



ОСТОРОЖНО, травмы

Никогда во время эксплуатации устройства не помещайте руку в насадки для приготовления макарон.

- Всегда вынимайте штекер из розетки, прежде чем начнете чистить устройство либо менять аксессуары.
- Всегда сначала выключайте устройство, а затем вынимайте штекер из розетки.



ОСТОРОЖНО! Имущественный ущерб

Устройство следует использовать только с оригинальными аксессуарами.

- Во время эксплуатации устройства не вставляйте никаких предметов (напр. нож) в тестораскатку или в насадки для приготовления макарон.
- Устанавливайте устройство всегда на стабильной, ровной, чистой, нескользкой и сухой поверхности во избежание падения или скольжения устройства.
- Никогда не устанавливайте устройство или его части на горячих поверхностях (напр. на нагревательном диске электрической плиты) или рядом с источниками тепла либо открытого огня.
- Никогда не оставляйте устройство включенным дольше, чем это необходимо для обработки продукта.
- Не используйте устройство в пустом виде.
- Не применяйте острые или абразивные средства для очистки.

04. К ДАННОМУ РУКОВОДСТВУ

- Перед первым запуском тщательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и соблюдайте указания по безопасности!
- Устройство можно обслуживать только в соответствии с указаниями, содержащимися в настоящем руководстве. Производитель или дистрибьютор не несет ответственности за убытки, являющиеся результатом использования не по назначению.
- Сохранить настоящее руководство.
- В случае передачи устройства другим лицам, приобщите к нему настоящее руководство по эксплуатации.

Предупредительные указания

В случае необходимости в настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:



ОПАСНОСТЬ! Высокий риск: Несоблюдение данного предупреждения может повлечь за собой прямую угрозу для жизни и здоровья.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Средний риск: Несоблюдение данного предупреждения может привести к телесным повреждениям или тяжелым имущественным убыткам.



ОСТОРОЖНО: Низкий риск: Несоблюдение данного предупреждения может привести к легким телесным повреждениям или имущественным убыткам.

УКАЗАНИЕ: Ситуации и особенности, которые следует учитывать при эксплуатации устройства.

05. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Установка насадок для приготовления макарон

1. Открутить фиксирующий винт и удалить колпачок (см. рис. **A**).
2. Вставить желаемую насадку в отверстие для аксессуаров и затянуть фиксирующий винт (см. Рис. **B**). В случае необходимости повернуть насадку для приготовления пасты, так чтобы вал попал в сцепной прибор.

Использование тестораскатки 1

1. Приготовить тесто для макарон (рецепт - см. ниже).
2. Раскатать готовое тесто на кусок толщиной примерно 0,5 см на ширину валика (макс. 14 см).
3. Вставить тестораскатку 1 в кухонный робот-комбайн в соответствии с вышеприведенным описанием.
4. Настроить с помощью поворотной кнопки 2 максимальное возможное расстояние, выдвигая поворотную кнопку, устанавливая ее в позицию 8 и повторно защелкивая кнопку.
5. Включить робот-комбайн и установить регулятор числа оборотов на скорость 1; валики начнут вращаться.
6. Многократно пропускать тесто через валики в позиции 8, пока тесто не станет гладким и пластичным. Между отдельными проходами теста через валики слегка посыпать тесто мукой и складывать вдоль.
7. Пропускать тесто через валики, каждый раз уменьшая настройку (8-1), пока тесто не достигнет нужной толщины.

УКАЗАНИЕ: Чем больше раз тесто пройдет через валики, тем глаже и пластичнее станет его структура и тем лучше будут макароны. **СОВЕТ:** Прикрыть тесто влажной кухонной тряпкой во избежание высыхания.

Настройка толщины теста		
Позиция	Примерное значение толщины теста	Предложения
8	1,8 mm	Лазанья
7	1,6 mm	
6	1,4 mm	Равиоли, каннеллони
5	1,2 mm	
4	1,0 mm	Фетучини
3	0,8 mm	
2	0,6 mm	Спагетти и тальолини
1	0,4 mm	

Использование насадок для приготовления макарон

1. Подготовить тесто необходимой толщины для насадок для макарон 3 + 4 с помощью тестораскатки 1.
2. Вставить насадку для макарон в устройство (см. рис. А + В).
3. Включить робот-комбайн и установить регулятор числа оборотов на скорость 1; валики начнут вращаться.
4. Пропустить раскатанное тесто через насадку 3 одля приготовления фетучини или 4 для приготовления спагетти.
Валики разрежут тесто на соответствующие полосы.

УКАЗАНИЯ!

- Макароны могут храниться в течение до 4 часов перед варкой.
 - При варке макарон в воду добавить немного оливкового масла, чтобы избежать склеивания макарон.
 - Время варки свежих макарон (al dente) является относительно коротким. В кипящей воде макароны должны провести примерно 2-3 минуты.
-

Основная рецептура для макаронного теста

Ингредиенты для 4 человек:

300 г пшеничной муки (напр. тип 405), 200 г манной крупы (из твердой пшеницы), 1 яйцо, 6 желтков, 2 чайных ложки нейтрального оливкового масла, 3 столовых ложки воды, соль по вкусу.

Приготовление:

В миску разбить яйца, добавить по очереди муку, манную крупу, соль, масло и 2 чайных ложки воды. Замесить продукты с помощью лопатки для замеса со скоростью 1-2, пока не образуется твердое, но пластичное тесто. Если тесто будет слишком сухим (будет крошиться), добавить еще 1 столовую ложку воды или немного оливкового масла. Слегка примять тесто и завернуть в пищевую пленку. Перед дальнейшим использованием поставить тесто на прим. 30 минут в холодильник.

06. ОЧИСТКА И УХОД



ОСТОРОЖНО! Имущественный ущерб

Не погружайте устройство в воду и не мойте в посудомоечной машине.

Не применяйте острые или абразивные средства для очистки.

После каждого использования

Устройство чистите сразу после каждого использования. Если откладывать очистку на слишком долгое время, очистка станет очень сложной и трудоемкой.

Сильные загрязнения могут необратимо повредить насадки.

1. Снимите насадку из устройства и оставьте ее сушиться на воздухе в течение 1 часа.
2. Удалите присохшие остатки теста с помощью щетки для чистки посуды.

07. ХРАНЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ для детей

Устройство хранить в сухом месте вдали от детей.

08. ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Отметка CE применена в соответствии с директивами Европейского союза.

Декларация о соответствии находится у дистрибьютора:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANY (Германия)

(Это адрес не для технического обслуживания!)

09. УТИЛИЗАЦИЯ



Этот символ означает, что на территории Европейского союза данное изделие должно утилизироваться в пункте раздельного сбора отходов. Это требование применяется к изделию и всем принадлежностям, отмеченным данным символом. Изделия, отмеченные подобным образом, не должны выбрасываться вместе с обычным бытовым мусором, а должны сдаваться в пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств.



Упаковка

Утилизация упаковки должна производиться в соответствии с экологическими нормами, принятыми в вашей стране.

10. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован: № TC RU C-CN.АЛ15.В.00485.

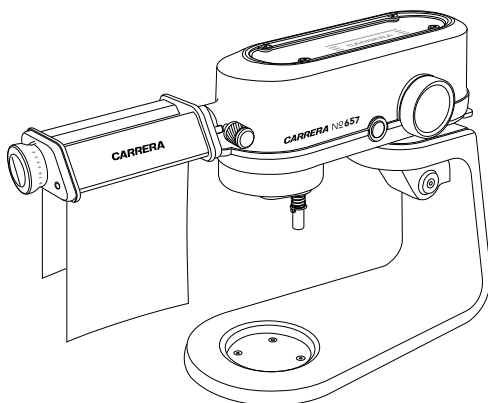
Срок действия: с 28.03.2016г. по 27.03.2018г. включительно. Орган по сертификации продукции: ЗАО «Спектр-К».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

№ 657

ملحقات المعكرونة



كتيب التّعليمات

رقم المنتج 18016015 / 18016014 / 18016013

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

01. عناصر التشغيل

- | | |
|---|--|
| 1 | مرفق لأوراق المعكرونة المسطحة (شوبك المعكرونة) |
| 2 | مفتاح دّوار لإعداد سمك العجين |
| 3 | ملحق فيتوتشيني (6.0 مم) |
| 4 | ملحق سباغيتي (1.5 مم) |
-
- | | |
|---|------------------------|
| A | إزالة الغطاء |
| B | إدراج المرفق |
| C | استخدام شوبك المعكرونة |
| D | استخدام مرفقات التقطيع |

02. نطاق التسليم

- قم بإزالة الجهاز والملحقات بعناية من التغليف.
- تحقق من نطاق التسليم للتأكد من تمامه وأضرار النقل.
- احتفظ بالتغليف الأصلي. يمكنك استخدامه لتخزين الأجهزة إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة أطول من الزمن.

عند تفريغ الجهاز ، تأكد من توفر الأجزاء الموضحة في الشكل التوضيحي:

- 1 مرفق لأوراق المعكرونة المسطحة (اللازانيا)
- 1 ملحق فيتوتشيني (6.0 مم)
- 1 ملحق السباغيتي (1.5 مم)

شكرا.

على وضع ثقّتك في كاريرا و منحنا الفرصة لاثبات أنّك على حقّ مع ملحقاتنا للمعكرونة.

كل شيء مدفوع بفكرة واحدة.

كل جهاز كاريرا يتّبع مفهوما واضحا.
ولا يوجد أي اعتبار لأدوار الجنسين القائمة، لا وردي للنساء أو الأزرق للرجال. منذ متى
كان للجودة والأداء نوع جنسائي؟
نحن نخلق التكنولوجيا و نعطّم سهولة التعامل، المناولة و الجمالية كما نجلب الفعاليّة
للحياة. مباشرة عند تشغيل الجهاز و حتّى بعد سنوات عديدة.

لا يتمّ توفير الفعاليّة من قبل المحرّك فقط، بل أنّها ناتجة عن التفاعل الماهر بين جميع
العناصر على حدة.
نحن فقط نسمّيهم دفعة كاريرا.

على الرغم من أننا لم نعد اختراع العجلة، كانت لدينا الشجاعة للقيام بما هو حاسم
والاستغناء عن كل ما هو غير مهم.

هذا هو أسلوبنا. وسوف تعد اكتشاف ذلك في كل جهاز كاريرا آخر.

01.	عناصر التشغيل	2
02.	نطاق التسليم	2
03.	تعليمات السلامة	5
04.	حول هذه التعليمات	7
05.	التشغيل	7
06.	التنظيف والعناية	9
07.	التخزين	9
08.	إعلان المطابقة	10
09.	التخلص	10

03. تعليمات السلامة

الاستخدام المقصود

يهدف **محضر الطعام** حصرياً لعجن العجين و / أو تحريك ومزج المواد الغذائية. شوبك المعكرونة و ملحقات قطع المعكرونة مخصّصون بشكل حصريّ لإعداد المعكرونة.

تم تصميم الجهاز حصرياً للاستخدام المنزلي الخاص أو لأغراض الاستخدام المماثلة ، على سبيل المثال:

- في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى ؛
 - في المشاريع الزراعية؛
 - من قبل الحرفاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات المعيشية النموذجية و
 - في بيوت الضيافة الخاصة أو بيوت العطل
- يجب استخدام الجهاز في الداخل فقط.

إساءة الاستخدام المتوقعة

لا تستخدم الجهاز لمعالجة أي أجسام أو مواد أخرى غير الطعام.
لا تستخدم الجهاز لتحريك الطلاء. هناك خطر انفجار.

تعليمات للاستخدام الآمن

- **من الضروري قراءة تعليمات السلامة الخاصة بمحضر الطعام رقم 657**
- أزل جميع مواد التعبئة والتغليف والملصقات وتخلّص منها بما يتفق مع الأحكام القانونية.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وجاف وغير قابل للانزلاق للتأكد من أنه لا يمكن انقلابه أو انزلاقه.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه.
- قبل الاستخدام الأول ، قم بتنظيف جميع الأجزاء التي تتلامس مع الطعام. اتبع التعليمات الواردة في الفصل الخاص بالتنظيف (انظر الفصل "التنظيف والرعاية")
- يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم يتم الإشراف عليهم.
- قم بفصل الجهاز من مصدر الطاقة الكهربائية عند تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي عندما يكون غير مراقبا و عند تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- أثناء تشغيل الجهاز ، ابقى الشعر والملابس والملحقات بعيداً عن الجهاز لتجنب الإصابات والأضرار.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير أي ملحقات أو المرفقات التي تتحرك أثناء التشغيل.
- انتظر دائماً حتى يتوقف الجهاز تماماً قبل إرفاق وإزالة أي أجزاء.
- تأكد من عدم لمس أصابعك لأي أجزاء متحركة أو لفتحات المرفقات.
- لا تستخدم المرفقات أو الجهاز إذا كانت تظهر أي أضرار.
- قد يؤدي أي سوء استخدام للجهاز إلى حدوث إصابات.

خطر للأطفال

مواد التعبئة والتغليف ليست لعبة. يجب ألا يلعب الأطفال بالأكياس البلاستيكية. هناك خطر اختناق.



تحذير! خطر الإصابة

- زاحجاً لى غشت ءانثأ فنورك عمل تاق فرم اقل طم س رملت ال
- قم دائماً بسحب قابس التيار الكهربائي قبل تنظيف الجهاز أو تغيير الملحقات.
- أوقف تشغيل الجهاز قبل سحب قابس التيار الكهربائي.



تحذير! أضرار المادية



- قم بتشغيل الجهاز فقط بملحقاته الأصلية.
- لا تقم بإدخال أي أجسام (مثل السكاكين) إلى شوك المعكرونة أو مرفقات المعكرونة أثناء تشغيل الجهاز.
- ضع الجهاز دائماً على سطح متين ، مستوي ، نظيف ، جاف وغير قابل للإنزلاق للتأكد من أنه لا يمكن انقلابه أو انزلاقه.
- لا تضع الجهاز أو الملحقات على الأسطح الساخنة (مثل الموقد) أو بالقرب من مصادر الحرارة أو النار.
- لا تترك الجهاز في وضع التشغيل لفترة أطول من اللازمة لتجهيز الطعام.
- لا تشغل الجهاز فارغاً.
- لا تستخدم أي منظفات قاسية أو كاشطة.

04. حول هذه التعليمات

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، اقرأ تعليمات الاستخدام بعناية وتأكد من التزامك بتعليمات السلامة!
- يجب استخدام الجهاز فقط كما هو موضح في هذه الإرشادات. لا يتحمل المصنّع أو الوكيل المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن أي استخدام يتعارض مع الغرض المقصود.
- احتفظ بهذه الإرشادات كمرجع.
- إذا قمت بتمرير الجهاز إلى شخص آخر، يرجى تضمين هذه التعليمات.

تحذيرات في هذه التعليمات

إذا لزم الأمر، سيتم استخدام التحذيرات التالية في تعليمات التشغيل:

خطر!



خطر عالي: قد يؤدي عدم مراعاة هذا التحذير إلى الإضرار بالحياة والأطراف.

تحذير!



خطر متوسط: إن عدم مراعاة هذا التحذير قد يؤدي إلى وقوع إصابات أو أضرار مادية جسيمة.

تنبيه:



خطر منخفض: إن عدم مراعاة هذا التنبيه قد يؤدي إلى إصابة طفيفة أو أضرار مادية.

ملاحظة: ظروف وتفاصيل التي يجب مراعاتها عند التعامل مع الجهاز.

05. التشغيل

إرفاق مرفقات المعكرونة

1. قم بفك مسمار التثبيت وإزالة الغطاء (انظر الشكل A).
2. قم بإدراج المرفقات المطلوبة في مقرنة الملحقات وتشديد مسمار التأمين (انظر الشكل B).
- لوصل المحور بقرانة التوصيل، قد يكون من الضروري تدوير مرفق المعكرونة قليلاً.

كيفية استخدام شوبك المعكرونة 1

1. اعد العجين المعكرونة (على سبيل المثال، الوصفه أدناه)
2. قم بتسطيح العجين إلى سمك يقارب 0,5 صم. يجب أن يتوافق عرض العجين تقريباً مع عرض الشوبك (لا يزيد عن 14 صم)
3. أدخل شوبك المعكرونة 1 في محضر الطعام كما هو موضح أعلاه
4. استخدم المفتاح الدوار 2 لتعيين أكبر مسافة ممكنة لشوبك المعكرونة عن طريق سحب المفتاح وتحويله إلى الموضع 8 لتنبيته في مكانه.
5. قم بتشغيل محضر الطعام واضبط التحكم في السرعة على مستوى السرعة 1؛ يبدأ الشوبك بالدوران.

6. مع ضبط الشوبك على الوضع 8 ، قم بتمرير العجين عدة مرّات حتى يصبح مسطّحاً ومرناً. بعد كل تمريرة ، قم بغمر العجين بقليل من الطّحين وطّيه بالطول.
7. قم بتمرير العجينة من خلال الشوبك عدّة مرّات ، مع التّخفيض تدريجيّاً في إعداد السّمك (8-1) حتى يتمّ تحقيق السّمك المطلوب.

ملاحظة: كلما زدت تمرير العجين ، أصبح أكثر تسطيحاً وأكثر مرونة ، و تكون المعكرونة أفضل.

نصيحة: قم بتغطية العجين بمنشفة مطبخ رطبة للحفاظ على أوراق المعكرونة من الجفاف.

كيفية ضبط سمك العجين		
الموضع	سمك العجين تقريبا	اقتراحات
8	1.8 مم	لازانيا
7	1.6 مم	
6	1.4 مم	رافيوولي, كانلوني
5	1.2 مم	
4	1.0 مم	فيتوتشيني
3	0.8 مم	
2	0.6 مم	سباغيتي وناغليون
1	0.4 مم	

كيفية استخدام مرفقات المعكرونة

- إذا كنت تريد استخدام ملحقات المعكرونة 3 + 4 ، استخدم شوبك المعكرونة 1 ل طرح العجين إلى السمك المطلوب
- أدخل ملحق المعكرونة في الجهاز (انظر الشكل A + B)
- قم بتشغيل محضّر الطعام مستعملا اعداد السرعة بسرعة 1 ؛ يبدأ الشوبك بالدوران.
- قم بتمرير العجينة المسطحة من خلال ملحق الفيتوتشيني 3 أو سباغيتي 4

ملاحظات !

- قبل طبخ المعكرونة ، يمكن تخزينها لمدة تصل إلى 4 ساعات.
- أضف القليل من زيت الزيتون إلى الماء المغلي لتجنب التصاق المعكرونة.
- وقت الطهي لعجينة المعكرونة الطازجة (ال دنت) قصير نوعاً ما. يستغرق حوالي 2-3 دقائق في الماء المغلي.

وصفة المعكرونة الأساسية

المكونات لـ 4 أشخاص:

300 غ من دقيق القمح (مثل نوع 405)، و 200 غرام من السميد (القمح القاسي)، 1 بيضة، 6 صفار بيض، 2 ملاعق شاي من زيت الزيتون، 3 ملاعق كبيرة من الماء والملح حسب الذوق.

طريقة التحضير:

أضف البيض والدقيق والسميد والملح والزيت وملعقتين كبيرتين من الماء إلى وعاء الخلط. استخدم خطاف العجين على مستوى السرعة 1-2 حتى تصبح العجينة متماسكة وقابلة للتشكيل. إذا كانت العجينة جافة جداً (متفتتة)، أضف ملعقة كبيرة من الماء أو القليل من الزيت. قم بتسطيح العجين قليلاً ولفه في شريط لف. قبل تحضيرها، اتركها في البراد لحوالي 30 دقيقة.

06. التنظيف والعناية

تحذير! أضرار مادية



لا تغمر الجهاز في الماء ولا تغسله في غسالة الصحون.
لا تستخدم أي منظفات قاسية أو كاشطة.

بعد كل استخدام

قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام. عندما يترك لوقت طويل، يصبح تنظيفه صعباً بلا داع، وفي الحالات القصوى، يكون مرهقاً للغاية. قد يؤدي الاتساخ الشديد إلى تلف دائم في المرفقات.

1. قم بإزالة المرفق من الجهاز وجففه في الهواء لمدة ساعة.

2. استخدم فرشاة تنظيف لإزالة بقايا العجين الجاف.

07. التخزين

خطر للأطفال



احفظ الجهاز في مكان جاف بعيداً عن متناول الأطفال.

08. إعلان المطابقة

CE تم تطبيق علامة CE
وفقاً للتوجيهات الأوروبية الموافقة

ويحتفظ الموزع بإعلان المطابقة:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Straße 25 · 81667 München · GERMANY

(هذا ليس عنوان خدمة!)

09. التخلص

يشير هذا الرمز إلى أنه في الاتحاد الأوروبي، يجب التخلص من المنتج في نقطة منفصلة لجمع النفايات. وينطبق هذا على المنتج وجميع الملحقات التي تحمل هذا الرمز. ولا يجوز التخلص من المنتجات المصنفة على هذا النحو مع النفايات المنزلية العادية، ولكن يجب أن تؤخذ إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.



التعبئة والتغليف

إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة، تأكد من الامتثال للوائح البيئية المعمول بها في بلدك.

