

# Zubehör Pasta Maker (3162) zu KM 1800 Black

**COSO**  
DESIGN



### Nudelwalze

Nudelbreite:  
bis zu 140 mm



### Fettuccine-Schneider

Nudelbreite: 6,5 mm

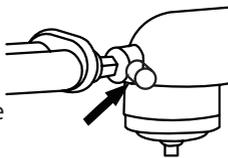


### Spaghetti-Schneider

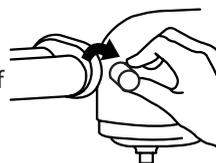
Nudelbreite: 2 mm

## Zusammenbau des Pasta Makers

1. Lösen Sie die Schraube der Frontabdeckung und entfernen Sie die Abdeckung der Antriebswelle für die Zubehörteile.



2. Setzen Sie den gewünschten Pasta-Aufsatz auf und drehen Sie die Schraube wieder fest.



## Einstellen der Nudeldicke

Einstellknopf gerade herausziehen und drehen, um Nudeldicke einzustellen.



Walzen-  
einstellung

Empfohlene Verwendung

7-8 Teig kneten

5-6 Eiernudeln

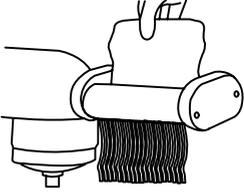
3-4 Spaghetti, Fettuccine, Lasagne-Nudeln

0-2 dünne Fettuccine, Tortellini, Linguini

## Gebrauch des Pasta Makers

1. Bereiten Sie Nudelteig vor und teilen Sie ihn in Stücke, die in die Nudelwalze passen.
2. Prüfen Sie, ob die Nudelwalze fest an dem Motorkopf montiert ist.
3. Stellen Sie, wie oben beschrieben die gewünschte Nudeldicke ein.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
5. Tippen Sie auf die -Taste und wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe aus. Wir empfehlen Geschwindigkeitsstufe 2-6.
6. Starten Sie das Gerät mit der -Taste.
7. Geben Sie den flach gedrückten Teig zum Kneten in die Walzen. Den Teig in der Mitte falten und erneut rollen. Wiederholen Sie diesen Vorgang,

bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die gesamte Breite der Walze bedeckt. Verringern Sie die Walzeneinstellung von Durchgang zu Durchgang bis zur gewünschten Nudeldicke.

8. Tauschen Sie die Walze gegen ein Schneide-Aufsatz Ihrer Wahl aus. Führen Sie die gewalzten Teigbahnen durch den Schneide-Aufsatz. 
9. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch mit der -Taste aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## Nach dem Gebrauch des Pasta Makers

1. Lösen Sie die Schraube, um den Pasta-Aufsatz zu entfernen und befestigen Sie die Abdeckung der Antriebswelle wieder am Gerät.

2. **Um Schäden am Gerät zu vermeiden, den Aufsatz nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten waschen oder eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Benutzen Sie zur Reinigung die beiliegenden Reinigungsbürsten.**



Bestäuben Sie die Nudeln während des Rollens und Schneidens leicht mit Mehl, damit sie trockener werden und sich besser trennen lassen.

Die Aufsätze sind nur zur Herstellung von Nudeln oder zum Walzen und Schneiden von Fondant geeignet. Schneiden oder rollen Sie keine anderen Produkte mit den Pasta-Maker Aufsätzen aus.

Ziehen Sie vor der Montage/Demontage des Pasta-Makers den Netzstecker.