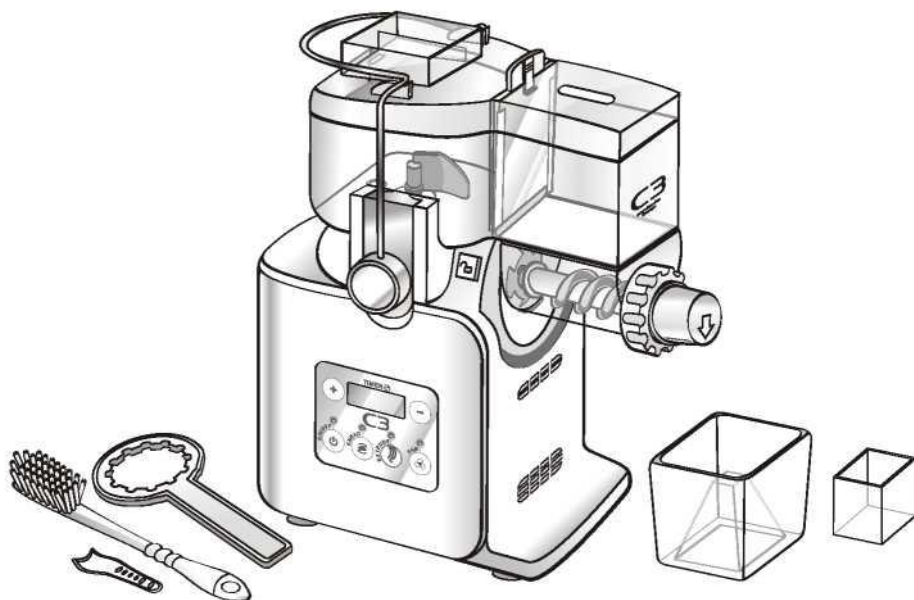


# C3

scandinavian  
lifestyle

**ANVISNINGAR/ BRUGSANVISNINGER  
INSTRUKSER/ KÄYTTÖOHJEET/  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
MHCTPYKUMR/ LEIOBEININGAR/ JUHISED  
INSTRUKCIJOS/ INSTRUKCIJA**



**C3 AUTOMATISCHE PASTAMASCHINE**



**DE**

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer C3-Pastamaschine. Sie haben sich für ein hochwertiges Produkt entschieden, an dem Sie viele Jahre Freude haben werden.**

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden:

1. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen.
2. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
4. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie niemals das Kabel, den Stecker oder die Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Umgebungen vorgesehen: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, auf Bauernhöfen, zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Unterkünften.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, oder bevor Sie Teile an- oder abbauen oder das Gerät reinigen.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker in Betrieb oder nachdem am Gerät Fehlfunktionen aufgetreten sind oder es in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät für Prüf-, Reparatur- oder Einstellarbeiten an eine autorisierte Service-Einrichtung.
9. Die Verwendung von Zubehör oder Anbauteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, kann zu Gefahren führen.
10. Halten Sie während des Betriebs Utensilien und Hände vom Mischpaddel oder anderen beweglichen Teilen entfernt.
11. Es dürfen keine Haare, Schals, Ketten oder Kleidungsstücke etc. über dem Gerät hängen, wenn es in Betrieb ist.

12. Lassen Sie das Gerät bei der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
13. Das Netzkabel darf nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
14. Das Gerät darf nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen gestellt werden.
15. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
16. Betreiben Sie das Gerät niemals leer.
17. Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker gezogen ist, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist bzw. bevor Teile an- oder abgebaut werden.
18. Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
19. Dieses Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennfehlerstrom von unter 30 mA betrieben werden.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
21. Versuchen Sie nicht, Speisen herauszunehmen oder das Gerät zu reinigen, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
22. Benutzen Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck.
23. **WARNUNG:** Um Bränden oder Stromschlägen vorzubeugen, versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen. Es befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile im Gerät. Reparaturen dürfen nur durch befugtes Personal ausgeführt werden.
24. Dieses elektrische Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen sind nur von einem autorisierten Elektriker auszuführen. Unsachgemäße Reparaturen können zu Unfällen und Verletzungen des Benutzers führen.
25. Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht (8) Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als acht (8) Jahre und unter Beaufsichtigung. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter acht (8) Jahren.

26. Dieses Gerät stets auf einer trockenen, stabilen und ebenen Oberfläche zusammenbauen und betreiben.
27. Halten Sie stets das empfohlene Verhältnis von Mehl und Flüssigmischung ein.
28. Geben Sie keine Mischung direkt in den Ausgabebehälter. Kneten Sie die Mischung stets im Knetbehälter, während die Trennplatte korrekt eingesetzt ist.
29. Benutzen Sie dieses Gerät niemals ohne Deckel und Verschlussbügel in der verriegelten Position. Manipulieren Sie nicht den Sicherheitsschalter am Verschlussbügel. Entriegeln Sie den Verschlussbügel nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
30. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, befüllen Sie den Knetbehälter nicht mit mehr als 300 g der Mischung. Verwenden Sie keine Mischung mit harten, gefroren, erhitzten oder groben Zutaten wie Getreide, Eis oder Nüssen.
31. Betreiben Sie das Gerät nicht ununterbrochen für länger als 30 Minuten. Lassen Sie den Motor zwischen den Intervallen für mindestens 15 Minuten abkühlen.
32. Niemals die Finger oder Gegenstände in den Knetbehälter, Ausgabebehälter oder die Pastaform halten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



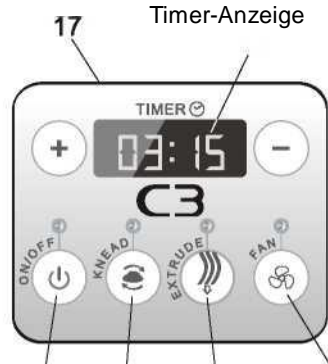
**DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN  
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**



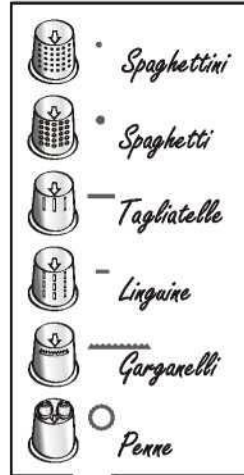
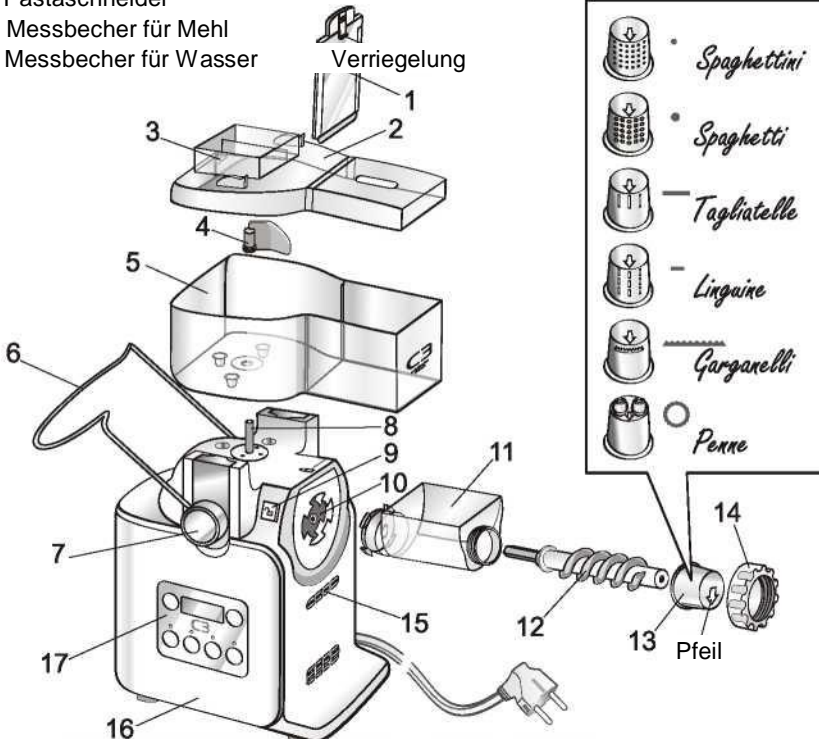
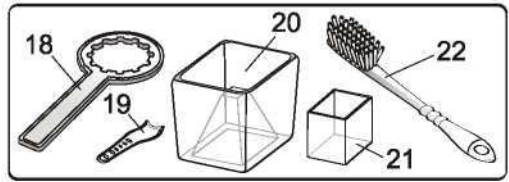
Diese Kennzeichnung gibt an, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden aus unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts bitte die entsprechenden Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde.

## TEILE DER PASTAMASCHINE

1. Trennplatte
2. Deckel
3. Einfüllöffnungen
4. Knethaken
5. Knetbehälter
6. Verschlussbügel
7. Sicherheitsschalter
8. Spindel
9. Entriegelungstaste
10. Einsatzöffnung  
Ausgabebehälter
11. Ausgabebehälter
12. Transportspirale
13. Pastaform
14. Formhalterung
15. Ventilator
16. Hauptteil
17. Bedienfeld
18. Schlüssel und Stopfer
19. Pastaschneider
20. Messbecher für Mehl
21. Messbecher für Wasser



Ein-Aus-Schalter      Kneten      Ausgabe      Ventilator

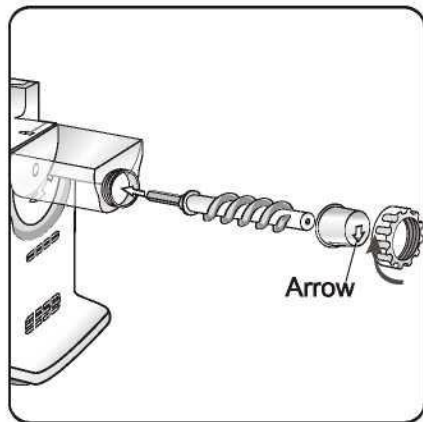
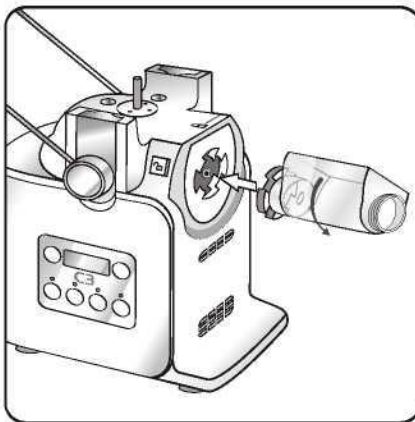


## VOR DER BENUTZUNG

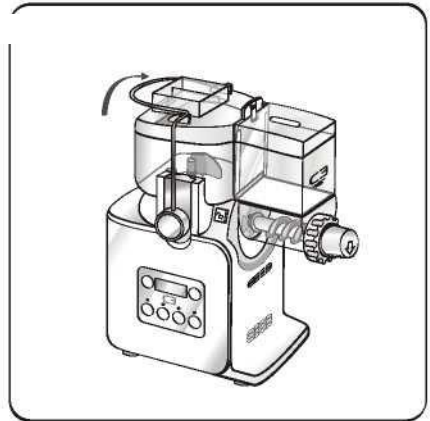
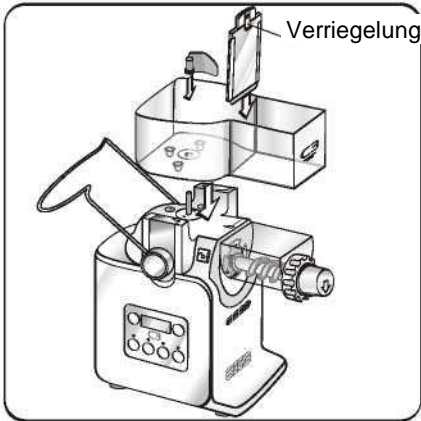
- Lesen Sie sich sorgfältig alle Anweisungen durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker gezogen ist, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist bzw. bevor Teile an- oder abgebaut werden.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät. Wischen Sie den Hauptteil mit einem weichen Tuch ab. Tauchen Sie den Hauptteil niemals in Wasser. Waschen Sie Trennplatte, Deckel, Knetbehälter, Ausgabebehälter, Transportspirale, Pastaformen und Messbecher in warmem Wasser mit Spülmittel. Alle Teile abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, können aufgrund der Erwärmung der elektrischen Isoliermaterialien Gerüche auftreten. Dies ist normal und sollte nach einiger Zeit nicht mehr auftreten.

## ZUSAMMENBAU DER PASTAMASCHINE

1. Stellen Sie den Hauptteil auf eine trockene, ebene Oberfläche.
2. Richten Sie den Ausgabebehälter 45° gegen die Einsatzöffnung aus und verriegeln Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis die Öffnung des Behälters nach oben zeigt.
3. Schieben Sie die Transportspirale durch den Ausgabebehälter in die Einsatzöffnung ein und drehen Sie sie leicht um sicherzustellen, dass sie vollständig eingesetzt ist.
4. Wählen Sie eine Pastaform und setzen Sie sie auf das Gewinde des Ausgabebehälters mit dem Pfeil nach unten.
5. Befestigen Sie die Pastaform durch Aufschrauben der Formhalterung.



6. Setzen Sie den Knetbehälter auf den Hauptteil und die Spindel in die Öffnung des Knetbehälters.
7. Setzen Sie den Knethaken auf die Spindel und drehen Sie ihn leicht, damit er fest aufsitzt.
8. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelung der Trennplatte in Richtung der Pastaform zeigt und setzen Sie die Platte in die seitlichen Nuten ein.



11. Setzen Sie den Deckel auf den Knetbehälter.

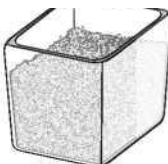
i

**HINWEIS:** Wenn die Trennplatte falsch eingesetzt ist, passt der Deckel nicht fest auf den Knetbehälter. Wenn dies der Fall ist, nehmen Sie die Trennplatte heraus und setzen Sie sie korrekt wieder ein.

9. Zum Verriegeln des Deckels spannen Sie den Verschlussbügel über den Deckel bis es klickt.
10. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.


**EMPFOHLENE ZUTATEN UND VERHÄLTNISSE**

Mehl = 250 g  
 Flüssigmischung (Ei + Wasser + 5 ml Öl) = insgesamt 110 ml



**250 g  
Mehl**

+



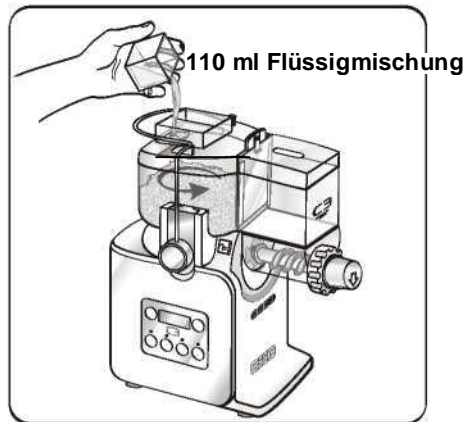
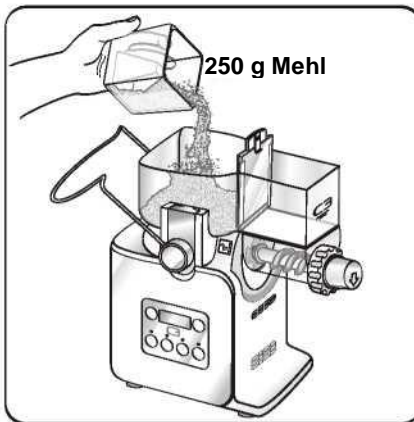
**110 ml  
Flüssigmischung**



## DIE BENUTZUNG DER PASTAMASCHINE

### MISCHEN UND KNETEN

1. Dieses Gerät muss vor der Benutzung vollständig zusammengesetzt sein.
2. Entriegeln Sie den Verschlussbügel, um den Deckel abzunehmen. Nachdem Sie den Knethaken und die Trennplatte korrekt eingesetzt haben, geben Sie mit dem Messbecher Mehl in den Knetbehälter. Die empfohlene Menge Mehl ist 250 g und darf 300 g nicht überschreiten.
3. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit dem Verschlussbügel.
4. Mischen Sie die flüssigen Zutaten wie Eier, Wasser und Öl im Messbecher für Flüssigkeiten.
5. Schließen Sie das Gerät an eine 220-240V-Steckdose an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Drücken Sie einmal auf den Ein-Aus-Schalter, um den Timer zu aktivieren. Die Standard-Knetzeit ist 5 Minuten. Drücken Sie + oder -, um die Einstellung des Timers zu ändern.
6. Drücken Sie die Taste KNEAD (KNETEN), um den Misch- und Knetvorgang zu starten. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
7. Gießen Sie die Flüssigmischung langsam durch die Einfüllöffnung des Deckels.



**HINWEIS:** Das empfohlene Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit ist 250 g Mehl auf 110 ml Flüssigkeit. Allerdings kann dieses Verhältnis je nach Art des Mehl und der Flüssigmischung variieren. Geben Sie immer wieder kleine Mengen Flüssigkeit hinzu, um einen weichen und elastischen Teig zu erhalten.

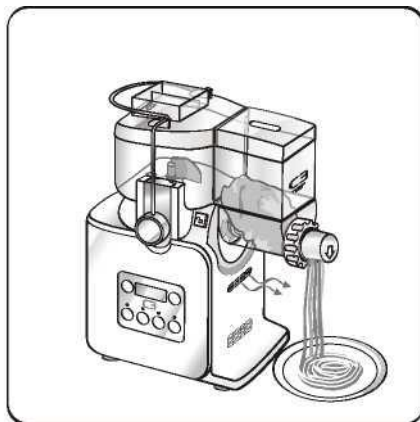
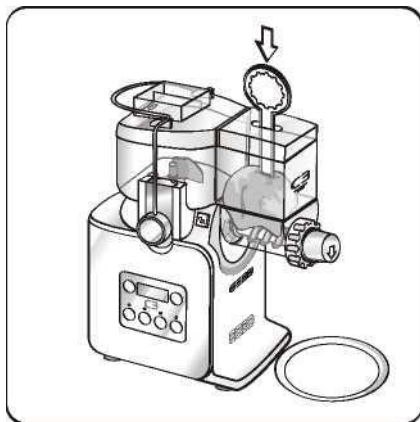
8. Der Knethaken wird die Mischung mischen und kneten und in Intervallen seine Drehrichtung ändern. Der Knetvorgang endet, wenn die Zeit abgelaufen ist oder der Ein-Aus-Schalter betätigt wird.

## AUSGABE



**WARNUNG:** Um Schäden am Gerät zu vermeiden führen Sie den Ausgabeprozess nie durch, wenn das Gemisch zu trocken ist oder der Teig keine weiche und elastische Konsistenz bekommen hat.

- 1.
2. Drücken Sie die Taste EXTRUDE (AUSGABE), um mit der Ausgabe der Pasta zu beginnen. Die Anzeigen für Ausgabe und Ventilator leuchten auf um anzuzeigen, dass der Ausgabevorgang durchgeführt wird.
3. Der Knethaken schiebt den Teig in den Ausgabebehälter, und die Transportspirale drückt den Teig durch die Pastaform. Wenn der Teig nicht in die Transportspirale geschoben wird, verwenden Sie den Stopfer, um den Teig herunterzudrücken.



4. Die Pasta wird durch die Pastaform gedrückt und anschließend vom Ventilator getrocknet. Wenn ein Trocknen nicht erforderlich ist, drücken Sie die Taste FAN (VENTILATOR) zum Ausschalten des Ventilators.
5. Schneiden Sie die Pasta mit dem Pastaschneider.
6. Drücken Sie den Ein-Aus-Schalter, wenn der gesamte Teig ausgegeben wurde. Der Ausgabeprozess endet auch, wenn der Timer abgelaufen ist. Die Standard-Ausgabezeit beträgt 10 Minuten.
7. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose.
8. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie weitere Pasta herstellen.



**WARNUNG:** Betreiben Sie das Gerät nicht ununterbrochen für länger als 30 Minuten. Lassen Sie den Motor zwischen den Intervallen für mindestens 15 Minuten abkühlen.

**WARNUNG:** Der Motor verfügt über einen Überhitzungsschutz und schaltet sich ab oder ändert seine Drehrichtung, wenn eine Überhitzung erkannt wird. Dies kann vorkommen, wenn der auszugebende Teig zu hart oder zu trocken ist. Wenn auf der Anzeige der Fehlercode „E0“ angezeigt wird, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie die Transportspirale zur Reinigung ab. Lassen Sie den Motor 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Transportspirale erneut einsetzen und verwenden.

**WARNUNG:** Um Schäden am Gerät zu vermeiden dürfen keine trockenen oder harten Zutaten in den Ausgabebehälter gelangen.

**WARNUNG:** Um ungewöhnliche Geräusche, Vibrationen oder Schäden am Gerät zu vermeiden überprüfen Sie stets vor der Benutzung ob die Transportspirale und Pastaform korrekt montiert sind.

**WARNUNG:** Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## DEMONTAGE DER PASTAMASCHINE

1. Ziehen Sie den Verschlussbügel nach unten, um den Deckel zu entriegeln.
2. Nehmen Sie den Deckel vom Knetbehälter ab.
3. Entfernen Sie den Knethaken und die Trennplatte.
4. Nehmen Sie den Knetbehälter ab.
5. Schrauben Sie die Pastaformhalterung ab und nehmen Sie die Pastaform und die Transportspirale ab.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie den Ausgabebehälter 45° im Uhrzeigersinn um ihn abzunehmen.



## TIPPS

1. Verwenden Sie immer Zutaten bei Raumtemperatur.
2. Geben Sie die Flüssigmischung nicht zum Mehl bevor Sie den Knetvorgang eingeschaltet haben.
3. Die Wahl des Mehls beeinflusst das Pastaergebnis. Es wird empfohlen, Mehl mit hohem Glutenanteil zu verwenden, um eine bessere Konsistenz der Pasta erreichen.
4. Vermischen Sie die flüssigen Zutaten wie Eier, Wasser und Öl gut, bevor Sie sie in das Mehl geben.
5. Um einen glatten und elastischen Teig zu erhalten, geben Sie zusätzlich einen halben Teelöffel Salz und 5 ml Öl in die Flüssigmischung.

6. Stellen Sie aromatisierte Pasta her, indem Sie Eier oder Gemüsepüree aus z. B. Spinat, Möhren oder Tomaten in die Flüssigmischung geben.
7. Das empfohlene Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit ist 250 g Mehl auf 110 ml Flüssigkeit. Allerdings kann dieses Verhältnis je nach Art des Mehls und der Flüssigmischung variieren. Geben Sie immer wieder kleine Mengen Flüssigkeit hinzu, um einen weichen und elastischen Teig zu erhalten.
8. Schütteln oder stoßen Sie den Messbecher beim Abmessen des Mehls nicht, da sich dadurch das Volumen oder die Dichte des Mehls erhöhen kann.
9. Um die Konsistenz der Pasta nicht zu zerstören, geben Sie während des Knet- oder Ausgabeprozesses kein Mehl hinzu.
10. Frische Pasta sollte innerhalb von 15 Minuten gekocht werden. Wenn die Pasta jedoch für längere Zeit gelagert werden soll, bestäuben Sie sie etwas mit Mehl, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
11. Um während der Ausgabe eine längere Trockenzeit zu ermöglichen, stellen Sie das Gerät mit der Pastaform über der Kante der Arbeitsfläche auf und sammeln Sie die Pasta unterhalb der Arbeitsfläche.
12. Wenn zu viel Flüssigkeit zugegeben, feuchtes oder ungeeignetes Mehl verwendet, kein Öl hinzugegeben wurde oder die Teile des Gerätes nass waren, bevor das Mehl eingefüllt wurde, wird der Teig klebrig, was die Reinigung erschwert.

### **REINIGUNG UND PFLEGE**

1. Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Teile entfernen.
2. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt DEMONTAGE DER PASTAMASCHINE zur Demontage der Teile.
3. Wischen Sie den Hauptteil mit einem weichen Tuch ab. Waschen Sie Trennplatte, Deckel, Knetbehälter, Ausgabebehälter, Transportspirale, Pastaformen und Messbecher mit der Bürste in warmem Wasser mit Spülmittel. Alle Teile abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
4. Die Mehlmischung lässt sich leicht abreiben, wenn sie für ca. 20 Minuten getrocknet ist.
5. Spülen Sie keine Teile des Geräts in der Spülmaschine oder waschen Sie sie in heißem Wasser über 60 °C.
6. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle zur Reinigung des Geräts, da diese die Oberflächen zerkratzen können.



**WARNUNG: Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**



**Tekniskadata**

Modell: 30-10705/30-10706  
 Spanning: 220-240V, 50 Hz  
 Effekt: 180 W  
 Kapacitet: 300g

**SE****Технически характеристики:**

Modeln: 30-10705 / 30-10706  
 HanpDKeHkie: ~220-240 B, 50  
 Tii MomHOCTb: 180 BT 06ben/i:  
 300r

**RU****Tekniske data**

Modell: 30-10705/30-10706  
 Spaending: 220-240V- 50Hz  
 Effekt: 180 W  
 Kapacitet: 300g

**DK****Tækniupplýsingar**

Model: 30-10705/30-10706  
 Spenna: 220-240V- 50Hz  
 Afköst: 180 W  
 Rúmtak: 300g

**IS****Tekniske data**

Modell: 30-10705/30-10706  
 Spenning: 220-240V~50Hz  
 Utgang: 180W  
 Kapasitet: 300g

**NO****Tehnilisedandmed**

Model: 30-10705/30-10706  
 Pinge: 220-240 VV50HZ  
 Vöimsus: 180 W Mahutavus:  
 300g

**EE****Teknisettiedot**

Malli: 30-10705/30-10706  
 Jännite: 220-240 V-50 Hz  
 Teho: 180 W  
 Vetoisuus: 300g

**FI****Techniainduomenys**

Modelis: 30-10705/30-10706  
 ltampa: 220-240 V~ 50 Hz  
 Galingumas: 180W Talpa: 300g

**LT****Technische Daten**

Modell: 30-10705/30-10706  
 Spannung: 220-240 V- 50 Hz  
 Ausgangsleistung: 180 W  
 Kapazität: 300 g

**DE****Tehnikiedati**

Modelis: 30-10705/30-10706  
 Spriegums: 220-240 V- 50 Hz  
 Jauda: 180 W  
 Ietilpiba: 300g

**LV****Garanti i Sverige**

C3 produkt repareras kostnadsfritt om fabriktionsfeil uppstår inom 2 år från inköpsdatum, förutsatt att den använts i normalt hushållsbruk och att du följt denna bruksanvisning. Lämna in Produkten där du köpt den. Du måste kunna visa upp inköpsbevis eller kvitto i original.

**För information eller assistans / Für Informationen oder Hilfe**

Empire AB, Stockholm,  
 Sweden Tel:+46 (0)8 410  
 58 400

[www.C3.se](http://www.C3.se)