



Fig.1



Fig.2



Fig.3

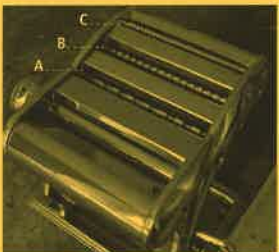


Fig.4



Fig.5

Basic Pasta Recipe

Serves approximately 6 people

450g soft wheat flour
5 eggs

1. Pour the flour into a bowl and add the eggs.
2. Mix the eggs in with a fork until they are completely mixed.
3. Knead the mixture by hand for at least 10 minutes until it becomes supple and elastic.
4. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour.
5. Remove the mixture from the bowl and place on a lightly floured work surface.
6. Wrap the dough in cling film and let it rest for thirty minutes.

To prepare the machine for first use:

- Fix the machine onto the work surface with the clamp provided (Fig.1).
- Insert the handle securely into the slot.

When using for the first time, clean the machine with a dry cloth. Pass a small amount of pasta dough through the rollers then throw this away.

Using the machine:

- Set the machine to No.1 by pulling the dial outwards and turning so that the two smooth rollers are completely open (Fig.2).
- Lightly flour the pasta and rollers, keep lightly floured throughout.
- Feed some dough through the machine while turning the handle until a regular shape has formed (Fig.3).
- When the dough has taken a regular shape set the machine's dial to No.2, repeat again on No.3 continuing up the scale until the desired thickness is reached. Minimum thickness is No.8, approximately 1mm.
- Cut the dough into pieces approximately 25cm long. To create lasagne sheet.
- Turning the handle slowly, feed the sheets through one of the 3 cutting blades to create (A) tagliatelle, (B) linguini or (C) spaghetti (Fig.4).

If the rollers do not 'cut' the dough this means it is too soft. Pass the dough through the smooth rollers after adding some flour to the dough.

When the dough is too dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers, add a little water to the dough and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a work surface and allow to dry for at least an hour. To make tagliatelle and spaghetti, roll dough up to No.6 before putting through the appropriate cutting roller.

Maintenance of the machine:

- During use, clean the scrapers underneath the rollers every so often with a piece of kitchen paper.
- Never wash the machine with water or in the dishwasher.
- To clean the attachment after use, use a brush or wooden utensil (Fig.5).
- Do not insert a knife or cloth between the rollers.

D

Nudelmaschine

Grundnahrungsmittel Rezept

Zutaten für ca. 6 Personen

450g Weichweizenmehl
5 Eier

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Eier hinzufügen.
2. Die Eier und das Mehl mit einer Gabel verarbeiten.
3. Den Teig mindestens 10 Minuten per Hand kneten, bis er weich und geschmeidig ist.
4. Ist der Teig zu trocken, Wasser hinzufügen; ist er zu weich, Mehl hinzufügen.
5. Den Teig aus der Schüssel auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben.
6. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Vorbereitung der Nudelmaschine für den Erstgebrauch:

- Die Maschine mit der Klemme auf der Arbeitsfläche sicher festklemmen (Abb.1).
- Den Griff sicher in den Schlitz stecken.

Wird die Nudelmaschine zum ersten Mal verwendet, sollte sie mit einem trockenen Tuch gereinigt werden. Etwas Nudelteig durch die Walzen durchlaufen lassen und diesen dann wegwerfen.

Verwendung der Maschine:

- Stellen Sie die Maschine auf 1, indem Sie den Regler nach außen ziehen und drehen, sodass die beiden Walzen komplett geöffnet sind (Abb.2).
- Bestäuben Sie den Teig und die Walzen mit etwas Mehl und achten Sie darauf, dass sie während des gesamten Vorgangs stets leicht mit Mehl bestäubt sind.
- Drehen Sie mit der Kurbel etwas Teig durch die Maschine, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist (Abb.3).
- Stellen Sie den Regler der Maschine anschließend auf 2. Wiederholen Sie den Vorgang mit der Einstellung 3 und ändern Sie die Einstellung auf der Skala nach oben, bis der Teig die gewünschte Dicke hat. Die Mindestdicke ist Einstellung 8, ca. 1 mm.
- Schneiden Sie den Teig in Stücke mit einer Länge von etwa 25 cm, um Lasagneplatten herzustellen.
- Drehen Sie langsam an der Kurbel und führen Sie die Platten durch eine der 3 Schneidwalzen, um (A) Tagliatelle, (B) Linguini oder (C) Spaghetti (Abb. 4) herzustellen.

Falls die Walzen den Teig nicht „durchschneiden“, ist er zu weich. Bestäuben Sie den Teig leicht mit Mehl und drehen Sie ihn durch die Walzen.

Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu, falls er zu trocken ist und die Schneidwalzen ihn nicht „fassen“ können. Drehen Sie ihn dann erneut durch die Walzen. Legen Sie den Teig auf eine Arbeitsfläche und lassen Sie ihn mindestens eine Stunde trocknen. Rollen Sie Teig für Tagliatelle und Spaghetti bis zur Einstellung 6, bevor Sie ihn durch die entsprechenden Schneidwalzen drehen.

Wartung der Nudelmaschine:

- Die Schaber unterhalb der Walzen während des Gebrauchs gelegentlich mit einem Stück Küchenrolle säubern.
- Die Nudelmaschine grundsätzlich nicht mit Wasser reinigen oder in die Geschirrspülmaschine stecken.
- Zur Reinigung des Vorsatzes nach dem Gebrauch einen Pinsel oder ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb.5).
- Grundsätzlich kein Messer oder keinen Lappen zwischen die Walzen einführen.

F

Machine à fabriquer les pâtes

Pâtes Recette de base

Pour 6 personnes environ

450g de farine de blé tendre
5 œufs

1. Versez la farine dans un bol et ajoutez-y les œufs.
2. Mélangez les œufs à la fourchette, jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
3. Pétrissez la pâte à la main pendant 10 minutes au minimum, jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique.
4. Si la mixture est trop sèche, ajoutez-y un peu d'eau ; si elle est trop souple, ajoutez-y de la farine.
5. Enlevez la mixture du bol et posez-la sur un plan de travail légèrement fariné.
6. Enveloppez la pâte de pellicule transparente et laissez-la reposer pendant trente minutes.

Préparation de la machine avant sa première utilisation :

- Fixez la machine sur le plan de travail au moyen de la pince fournie (Figure 1).
- Assujettissez la poignée dans la fente.

Si c'est la première fois que vous l'utilisez, nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon sec. Déposez une petite quantité de pâte entre les rouleaux puis jetez-la.

Mode d'emploi :

- Réglez la machine sur 1 en tirant sur le cadran et en le faisant tourner jusqu'à ce que les deux rouleaux libres soient écartés au maximum (fig.2).
- La pâte et les rouleaux doivent rester légèrement farinés pendant toute la durée du processus.
- Faites passer un morceau de pâte à travers la machine tout en faisant tourner la poignée, afin d'obtenir une forme régulière (fig.3).
- Lorsque la pâte a pris une forme régulière, mettez le cadran de la machine sur 2 et répétez le processus, puis sur 3 et continuez à modifier le réglage pour resserrer les rouleaux et obtenir l'épaisseur voulue. L'épaisseur minimale d'environ 1 mm s'obtient au réglage 8.
- Coupez la pâte en morceaux d'environ 25 cm de long pour faire vos lasagnes.
- En faisant lentement tourner la poignée, faites passer les abaisses à travers une des trois lames de coupe pour créer (A) des tagliatelles, (B) des linguine ou (C), des spaghettis (Fig. 4).

Si les rouleaux ne « coupent » pas la pâte, celle-ci est trop molle. Faites-la passer à travers les rouleaux lisses, après avoir ajouté de la farine à la pâte.

Si la pâte est trop sèche et n'est pas « happée » par les rouleaux-découpeurs, ajoutez un peu d'eau à la pâte et repassez-la à travers les rouleaux lisses. Étalez les pâtes sur un plan de travail et laissez-les sécher pendant au moins une heure. Pour confectionner vos tagliatelles et spaghettis, faites passer la pâte jusqu'au réglage 6, avant de la faire passer par le rouleau-découpeur qui convient.

Entretien de la machine :

- Pendant l'utilisation de la machine, nettoyez les radclers sous les rouleaux de temps en temps à l'aide d'un morceau d'essuie-tout.
- Ne jamais laver la machine dans de l'eau ou au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'accessoire après utilisation, utiliser une brosse ou un ustensile en bois (Figure 5).
- Ne pas passer de couteau ni de chiffon entre les rouleaux.