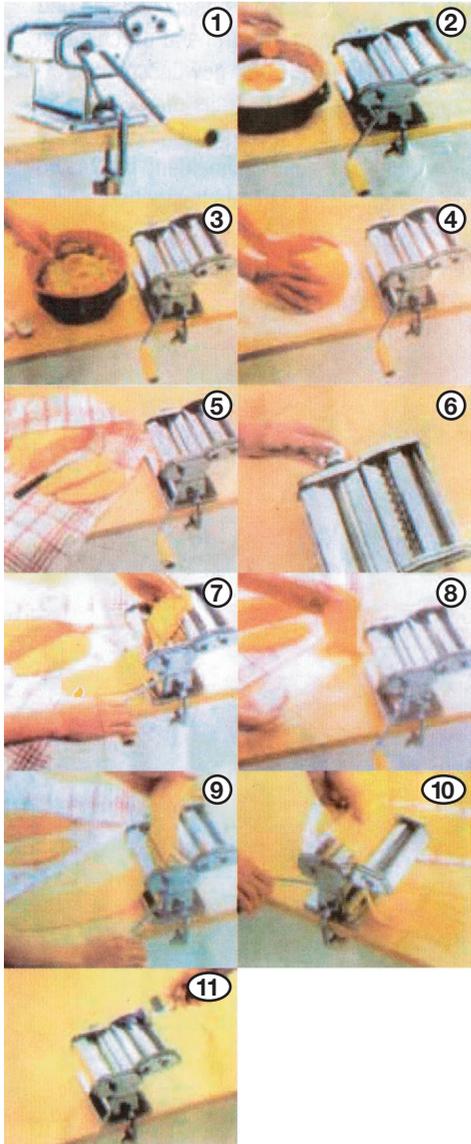


Nudelmaschine

Artikel-Nr.: 72.220



EINLEITUNG

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte ebenfalls mit aus.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Andere Verwendungen oder Veränderungen am Produkt gelten als nicht bestimmungsgemäß und können zu Verletzungen und Beschädigungen führen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

SICHERHEITSHINWEISE

Plastiktüten können gefährlich sein. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial um eine Erstickungsgefahr zu vermeiden!

AUFSTELLEN DER NUDELMASCHINE

- Die Nudelmaschine mit der Halterung an einem Tisch oder einer Arbeitsplatte befestigen und an der rechten Seite die Kurbel einsetzen (Abb. 1)
- Wenn die Maschine zum ersten Mal verwendet wird, muss sie zuvor mit einem trockenen Tuch gereinigt werden. Lassen Sie durch sämtliche Walzen mehrmals etwas Teig laufen, den Sie dann wegwerfen. Durch diese einfachen Vorgänge werden überflüssiges Öl und eventuelle Verschmutzungen beseitigt.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nach dem Herstellen der Nudeln wird die Maschine mit einem Pinsel oder einem trockenen Lappen gereinigt.
- Die Walzen auf keinen Fall mit einem Messer oder spitzen Gegenständen bearbeiten.
- Falls notwendig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl einschmieren (Abb. 11).
- Die Nudelmaschine nie per Hand mit Wasser oder in der Spülmaschine reinigen!

GRUNDREZEPT FÜR NUDELTEIG

ZUTATEN (für 6 Personen)

- 4 Eier
- 500 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- Gewürze je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

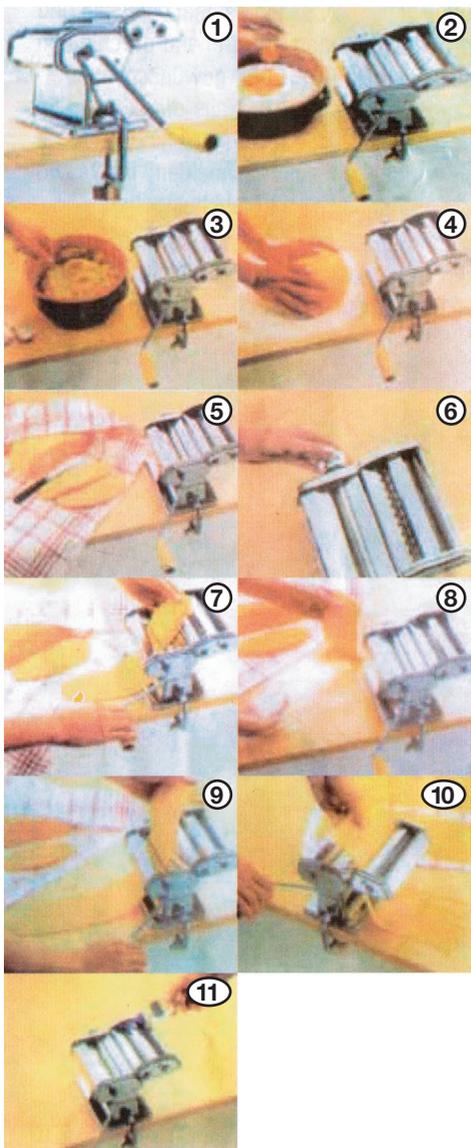
- Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und bilden Sie in der Mitte eine Vertiefung, in der Sie dann die Eier und das Salz hineingeben (Abb. 2).
- Die Eier mit einer Gabel nach und nach mit dem Mehl vermengen (Abb. 3) und so einen Teig herstellen. Falls der Teig zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen, falls er zu dünnflüssig ist, mit Mehl andicken.
- Nun den Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Händen vollkommen durchkneten (Abb. 4). Ein guter Teig darf auf keinen Fall an den Händen kleben.
- Den Teig in ein Tuch legen und in dicke Stücke teilen (Abb. 5). Es empfiehlt sich jeweils nur 2-3 ungefähr 1 cm dicke Stücke abzuteilen, damit der Teig nicht austrocknet.

HERSTELLUNG DER NUDELN MIT DER NUDELMASCHINE

- Öffnen Sie die Walzen der Nudelmaschine vollständig indem Sie den Drehknopf herausziehen und auf Stufe 1 drehen (Abb. 6).
- Durch Betätigen der Kurbel etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 7). Diesen Vorgang 6-8 mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und falls notwendig mit etwas Mehl bestreut wird (Abb. 8-9).
- Nun den Drehknopf auf die nächste niedrigere Stufe einstellen und den Teig in einfacher Lage durchlaufen lassen. Verringern Sie den Abstand der Walzen mittels des Drehknopfs Stufe um Stufe, bis der ausgerollte Teig die gewünschte Dicke hat.
- Mit dem Messer die Teigplatten in die gewünschte Länge schneiden und in einem Tuch aufbewahren, damit Sie nicht austrocknen.
- Die Kurbel in den Schneidaufsatz stecken und die Teigplatten langsam drehend durchlaufen lassen, um Nudeln in der gewünschten Breite zu erhalten (Abb. 10). Falls der ausgerollte Teig zu weich ist, hat die Maschine vielleicht Schwierigkeiten beim Schneiden. In diesem Fall den Teig leicht Mehl bestäuben.
- Achten Sie darauf, daß der Teig nicht zu trocken ist, denn sonst läuft er nicht mehr durch den Schneidaufsatz durch.

Pasta Maker

Item no.: 72.220



INTRODUCTION

Make yourself familiar with the product before first use. Read the following directions for use and safety instructions carefully. Use this product only for its intended purpose. Keep this instruction for future reference and include this instruction if you pass on the product to third parties.

INTENDED USE

Use the product only for its intended purpose. Any other use as well as modifications of the product have to be considered as improper use and could cause injuries or product damages. The manufacturer will not be held responsible for any damages resulting from such improper use. Not for commercial use.

SAFETY INSTRUCTIONS

Plastic bags can be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep packing materials away from babies and children!

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

- Fix the pasta maker with the clamp on a table top or countertop and insert the crank handle on the right-hand side (fig. 1).
- Clean the pasta maker with a dry cloth before first use. Then roll a ball of dough through the rollers several times to clean the pasta maker of packing oil and dirt. Afterwards throw the dough away.

CLEANING AND CARE

- When finished the pasta making clean the pasta maker with a brush or dry cloth.
- Do not insert knives or sharp pointed objects in the rollers.
- If necessary, put a few drops of Vaseline oil on the ends of the cutting rollers (fig. 11).
- Never wash the machine with water or in a dishwasher

BASIC RECIPE FOR PASTA DOUGH

INGREDIENTS (for 6 persons)

- 4 eggs
- 1 lbs flour
- 2 pinch salt
- spice depending on your taste

PREPARATION

- Put the flour into a bowl, make a hole in the centre and drop the eggs into it (fig. 2).
- Beat the eggs with a fork and mix gently with the flour from the side (fig. 3) until the dough becomes a uniform smooth, elastic ball. If the dough is too dry add a bit of water, if the dough is too wet and sticky add some flour.
- Take the dough out of the bowl, place it on a slightly floured worktop and knead the dough until it obtains the required texture (fig. 4). The dough should not stick on your hands or the worktop.
- Form a ball and cover it with a cloth to prevent the dough should not stick on your hands or the worktop.
- Form a ball and cover it with a cloth to prevent the dough from drying. Cut some chunks off the dough, the recommend size is about 1 cm thickness.

HOW TO PREPARE THE PASTA

- Pull out and turn the regulator knob to position 1 so that the rollers are completely open (fig. 6).
- Pass a chunk of dough through the rollers while turning the crank handle (fig. 7). Fold the dough and sprinkle between the fold with flour (fig. 8-9). Repeat 6-8 times.
- Decreasing the regulator knob to the next lower level and pass the dough through the rollers. Repeat the process until the dough obtain the desired thickness.
- Cut the dough sheet with a knife to the desired length and put the remaining sheets on a towel to prevent it from drying.
- Place the double cutter attachment on the pasta maker and insert the crank handle in the chosen cutter. Pass the dough sheet slowly through the cutter (fig. 10). Sprinkle the sheet slightly with flour to prevent it from sticking to the cutter.
- Take care that the dough do not become too dry so it would not go through the cutters.