ERNESTO®

Nudelmaschine

(DE) (AT) (CH)
Nudelmaschine
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(IT) (CH)
Macchina per pasta fresca
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

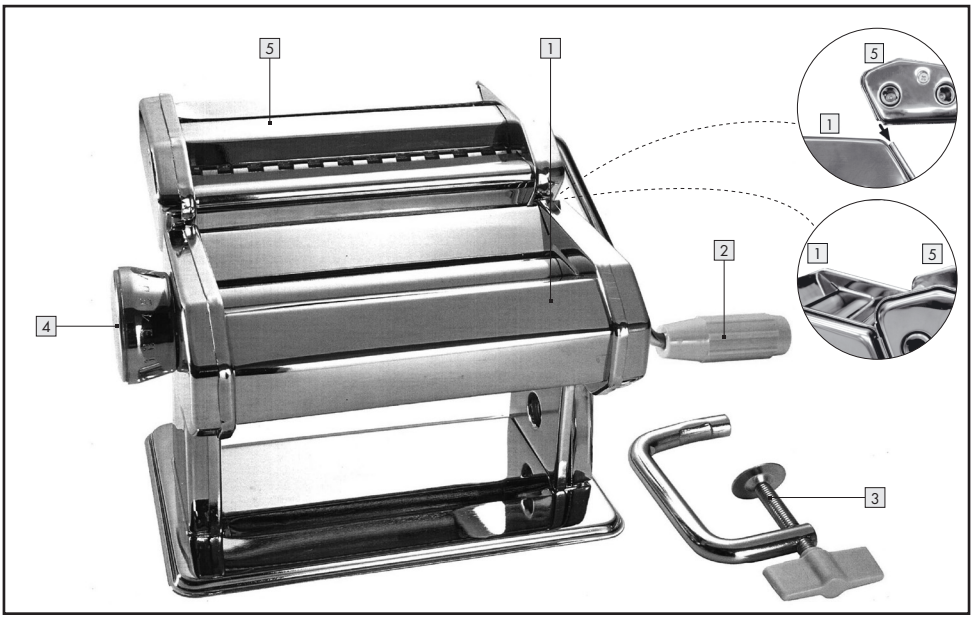
(FR) (CH)
Machine à pâtes
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

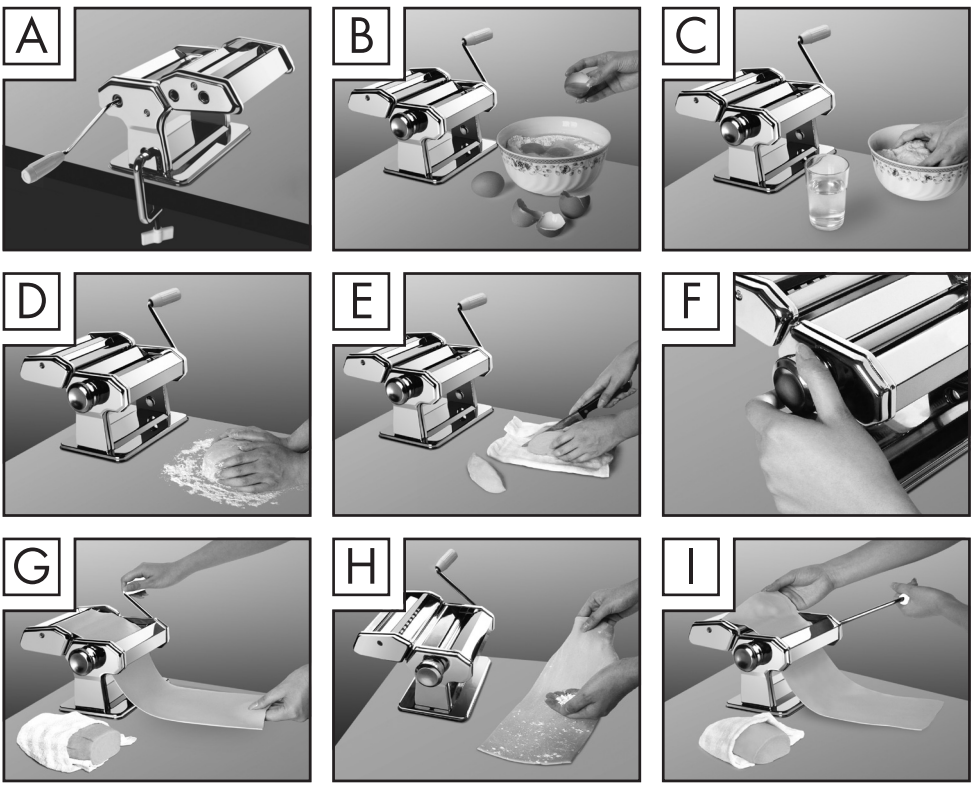
(NL)
Pastamachine
Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 93278

(AT) (CH)

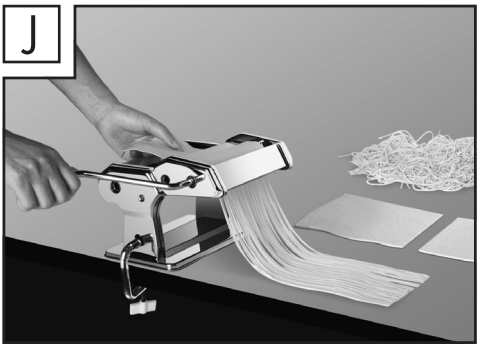
DE / AT / CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR / CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	7
IT / CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	9
NL	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	11



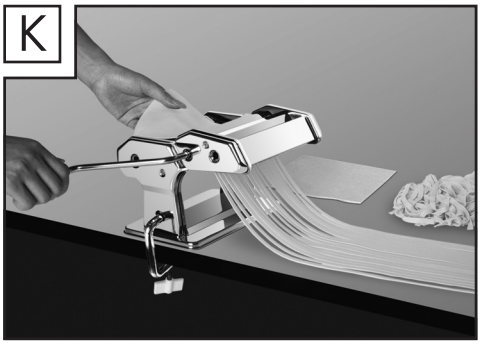


93278_AT_CH.indd 3 7/2/2013 4:08:36 PM

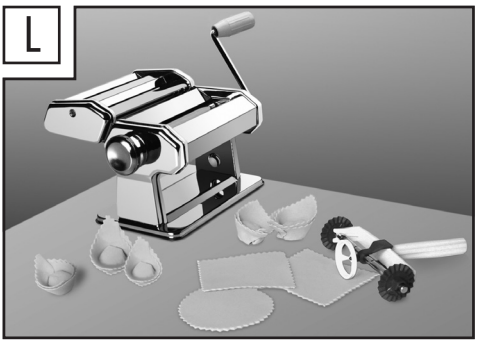
J



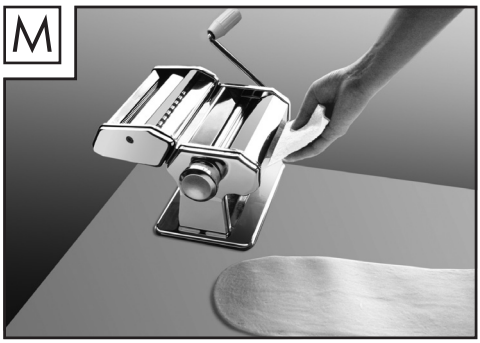
K



L

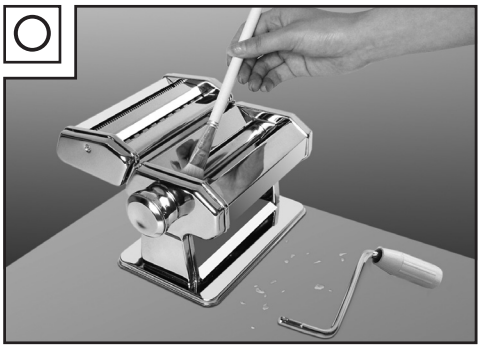


M

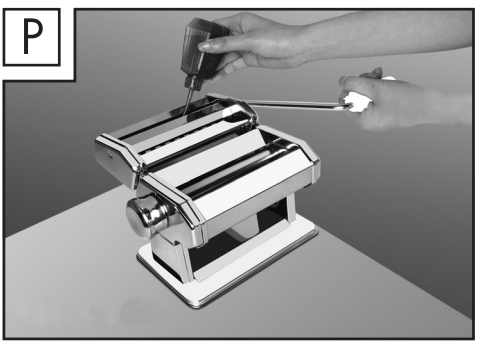


N

O



P



93278_AT_CH.indd 4 7/2/2013 4:08:47 PM

Nudelmaschine

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

1 Nudelmaschine
2 Kurbel
3 Schraubzwinge
4 Walzen-Stellrad
5 Walzen-Aufsatz

Technische Daten

Material: Gehäuse: Edelstahl;
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

- **⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**
  Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit kann zu Verletzungen führen.
- An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Vorbereitung

Grundrezept für einen italienischen Nudelteig

Zutaten

300 g	Mehl (vorzugsweise Hartweizengries)
3	Eier (Zimmertemperatur)
3 TL	Olivenöl

1. Geben Sie das Mehl so auf die Arbeitsfläche, dass ein Hügel entsteht. Drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Geben Sie die Eier in die Mulde (siehe Abb. B) und vermischen Sie diese zuerst mit einer Gabel. Mischen Sie die Eiermasse von innen nach außen mit dem Mehl, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Geben Sie etwas Olivenöl dazu.
3. Verkneten Sie mit den Händen den so erhaltenen Teig ca. 10–15 Minuten, bis er glatt und glänzend ist (siehe Abb. C).
   Sollte der Teig zu fest sein, geben Sie vorsichtig etwas Wasser dazu. Ist der Teig zu weich, kneten Sie noch etwas Mehl unter. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen Sie ihn, abgedeckt mit einem sauberen, feuchten Tuch, ca. 1 Stunde ruhen (siehe Abb. D).

Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Nudelmaschine 1 auf einen Tisch.
- Stecken Sie die Schraubzwinge 3 in die Öff-

93278_AT_CH.indd 5 7/2/2013 4:08:47 PM

nung und befestigen Sie die Nudelmaschine 1 am Tisch (siehe Abb. A).

- Setzen Sie den Walzen-Aufsatz 5 entlang der Gleitschienen auf die Nudelmaschine 1.
- Stecken Sie die Kurbel 2 in die Öffnung der Nudelmaschine 1 (siehe Abb. A).
- Reinigen Sie die Nudelmaschine 1 vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung" beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Drehen sie einen kleinen Teil des Teiges durch die Walzen, um diese zu reinigen. Dieser erste Teig darf nicht gegessen werden.
- Teilen Sie den vorbereiteten Teig in kleinere Portionen. Verarbeiten Sie jeweils 1 Portion, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet (siehe Abb. E).
- Ziehen Sie das Walzen-Stellrad 4 etwas heraus und drehen Sie es bis auf Position *7*. Die beiden glatten Walzen sind vollständig geöffnet (siehe Abb. F).
- Drehen Sie die Kurbel 2 im Uhrzeigersinn und lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen. Klappen Sie den Teig wieder zusammen und, falls nötig, bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl. Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 5–6 Mal (siehe Abb. G). Der Teig sollte eine gleichmäßige Form haben.
- Stellen Sie nun das Walzen-Stellrad 4 auf eine schmalere Position und lassen Sie den Teig nochmals durch die Walzen laufen, bis der er die gewünschte Dicke erreicht hat.
- Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge.
- Setzen Sie die Kurbel 2 in eine der Öffnungen am Walzen-Aufsatz 5 und lassen Sie die Teigplatten langsam durchlaufen (siehe Abb. J, K).
- Legen Sie die Nudeln anschließend auf ein Tischtuch oder über einen Nudelständer und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde trocknen.

Tipp: Falls die Walzen den Teig nicht schneiden, ist der Teig zu weich. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Mehl zumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen (siehe Abb. H, I). Ist der Teig zu trocken, wird er nicht von den Walzen erfasst. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen.

- Die Nudeln in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro ½ kg Nudeln). Frische Nudeln sind je nach Dicke des Teigs innerhalb von 2–5 Minuten fertig.
- Während des Kochens vorsichtig umrühren, anschließend die Nudeln in einem Sieb abgießen.

● Reinigung und Wartung (siehe Abb. M–P)

- Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.
- Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch.
- Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab, um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

93278_AT_CH.indd 6 7/2/2013 4:08:47 PM

Machine à pâtes

Utilisation conforme

Ce produit est exclusivement conçu pour un usage privé.

Description des pièces

1 Machine à pâtes
2 Manivelle
3 Étau
4 Molette de réglage des rouleaux
5 Couvercle des rouleaux

Données techniques

Matériau : Boîtier : acier inox ;
Rouleaux : acier inox, aluminium

Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

⚠ RISQUE DE BLESSURES !

-
  ⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE ! Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par coupures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
- Après l'utilisation, ranger cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et / ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil.
- Contrôler le montage correct de toutes les pièces. Risque de blessures en cas de montage incorrect.
- Soyez toujours attentif et vigilant quelle que soit la tâche exécutée. Toujours procéder avec prudence lors du travail. Le moindre instant de distraction peut être à l'origine de blessures.
- Risque de pincement et happement par les pièces mobiles de la machine.
-
  Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.

Préparation

Recette de base pour faire une pâte à pâtes italienne

Ingrédients

300 g Farine (de préférence de blé dur)
3 Oeufs (à température ambiante)
3 cc Huile d'olive

1. Verser la farine en cône sur le plan de travail. Faire un creux au milieu.
2. Mettez les œufs dans le puits (voir ill. B) et battez-les tout d'abord à la fourchette. Mélangez à la farine les œufs battus, en procédant de l'intérieur vers l'extérieur, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez un peu d'huile d'olive.
3. Masser la pâte avec les mains pendant env. 10–15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante (voir ill. C).
   Si la pâte devient trop ferme, ajouter prudemment un peu d'eau. Si la pâte est trop molle, rajouter un peu de farine. La pâte ne doit plus coller aux doigts.
4. Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer env. 1 heure, recouverte d'un chiffon propre humide (voir ill. D).

93278_AT_CH.indd 7 7/2/2013 4:08:47 PM

Mise en service

- Poser la machine à pâtes [1] sur une table.
- Insérer l'étau [3] dans l'orifice et fixer la machine à pâte [1] à la table (voir ill. A).
- Positionner le couvercle des rouleaux [5] sur les rails de guidage de la machine à pâtes [1].
- Insérer la manivelle [2] dans l'orifice de la machine à pâtes [1] (voir ill. A).
- Nettoyer la machine à pâte [1] avant la première utilisation, conformément aux instructions du chapitre «Nettoyage et maintenance». Essuyer toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon bien essoré pour éliminer les éventuelles salissures. Ensuite, sécher les pièces minutieusement.
- Faites passer une petite partie de la pâte par les rouleaux pour nettoyer ceux-ci. Ne pas consommer cette première pâte.
- Diviser la pâte reposée en petites portions. Préparer une portion à la fois et recouvrir les autres portions pour que la pâte ne sèche pas (voir ill. E).
- Tirer sur la molette de réglage des rouleaux [4] et la tourner sur la position *7*. Les deux rouleaux lisses sont entièrement ouverts (voir ill. F).
- Tourner la manivelle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre et faire passer la pâte dans les rouleaux. Plier ensuite la pâte et au besoin, la saupoudrer avec un peu de farine. Répéter cette opération 5 à 6 fois (voir ill. G). La pâte doit avoir une forme homogène.
- Réglez alors la roulette de réglage des rouleaux [4] sur la position la plus étroite et faites passer à nouveau la pâte par les rouleaux jusqu'à obtention de l'épaisseur voulue.
- Couper la bande de pâte à la longueur souhaitée avec un couteau.
- Insérer la manivelle [2] dans un des orifices du couvercle des rouleaux [5] et faire passer lentement la pâte (voir ill. J, K).
- Poser ensuite les pâtes sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes et les laisser sécher au moins 1 heure.

Conseil : Si les rouleaux ne coupent pas la pâte, c'est qu'elle est trop molle. Il faut alors rajouter un peu de farine et la refaire passer à travers les rouleaux lisses (voir ill. H, I).
Si la pâte est trop sèche, elle n'est pas prise par les rouleaux. Il faut alors rajouter un peu d'eau et la refaire passer à travers les rouleaux lisses.

- Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante et salée (env. 4 litres pour ½ kg de pâtes). En fonction de l'épaisseur de la pâte, les pâtes fraîches sont cuites au bout de 2 à 5 minutes.
- Remuer prudemment pendant la cuisson et déverser ensuite les pâtes dans un égouttoir.

Nettoyage et maintenance (voir ill. M–P)

- Ne jamais utiliser d'essence, de solvant ou détergent chimique.
- Nettoyer de temps en temps le racloir sous les rouleaux avec un chiffon sec pendant l'utilisation.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la machine à pâtes.
- Utilisez une brosse ou une baguette en bois pour nettoyer la machine à pâtes après usage.
- Éliminer les salissures tenaces avec un chiffon bien essoré et sécher ensuite parfaitement les pièces.
- La machine à pâte ne doit en aucun cas être lavée immergée dans de l'eau, ni dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ceci peut entraîner un endommagement du produit.

Recyclage

L'emballage se compose de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Pour les possibilités d'élimination du produit usagé, renseignez-vous auprès de votre commune.

93278_AT_CH.indd 8 7/2/2013 4:08:47 PM

Macchina per pasta fresca

Utilizzo secondo la destinazione d'uso

Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

Descrizione dei componenti

1 Macchina per la pasta
2 Manovella
3 Morsetto
4 Ghiera di regolazione distanza rulli
5 Portarulli

Dati tecnici

Materiale: Involucro: acciaio inossidabile; Rullo per pasta: acciaio inossidabile, alluminio

Indicazioni di sicurezza

CONSERVARE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

⚠ PERICOLO DI LESIONI!

- **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI E INFANTI!** Non lasciare mai i bambini incustoditi nei pressi del materiale di imballaggio e del prodotto. Sussiste il pericolo di soffocamento a causa del materiale per imballaggio e il pericolo di morte a causa di lesioni da taglio. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Dopo averlo utilizzato, conservare questo apparecchio in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Non fare utilizzare questo apparecchio da persone (ivi inclusi bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali limitate. Inoltre, l'apparecchio non puo essere utilizzato da persone senza conoscenza del suo funzionamento. In questo caso, una persona responsabile per la sicurezza deve supervisionare o dare indicazioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato.
- Controllare che tutti i componenti siano montati correttamente. In caso di montaggio non corretto sussiste il pericolo di lesioni.
- E' necessario essere sempre concentrati e fare sempre attenzione a ció che si fa. Accostarsi al lavoro sempre in modo cosciente Un momento di disattenzione è sufficiente per provocare lesioni.
- Ai componenti mobili della macchina sussistono pericoli di schiacciamento e di trascinamento.
- **ADATTO PER GENERI ALIMENTARI!** Le proprietà gustative ed olfattive non vengono compromesse dall'utilizzo di questo prodotto.

Preparazione

Ricetta di base per la pasta italiana

Ingredienti

300 g di farina (preferibilmente di grano duro)
3 uova (a temperatura ambiente)
3 TL di olio di oliva

1. Spargere la farina sull'area di lavoro in modo tale che si formi una specie di collinetta. Premendo al centro realizzare una specie di conca.
2. Porre le uova nella conca (vedi fig. B) e mescolarle anzitutto con una forchetta. Mescolare la massa delle uova dall'interno verso l'esterno con la farina, fino a che non si formi una massa uniforme. Aggiungere un poco di olio di oliva.
3. Impastare con le mani l'impasto ottenuto in questo modo per circa 10–15 minuti, fino a che esso non diventi liscio e lucido (vedi fig. C). Qualora l'impasto fosse troppo solido, aggiungervi un poco di acqua. Qualora l'impasto fosse troppo soffice, aggiungervi un poco di farina. L'impasto non deve attaccarsi alle mani.
4. Rendere la pasta a forma di sfera e lasciarla riposare per almeno 1 ora coperta con un panno pulito e umido (vedi fig. D).

93278_AT_CH.indd 9 7/2/2013 4:08:48 PM

Messa in esercizio

- Porre la macchina per la pasta 1 su un tavolo.
- Inserire il morsetto 3 nell'apertura e fissare la macchina per la pasta 1 al tavolo (vedi fig. A).
- Inserire il portarulli 5 lungo la guida di scorrimento sulla macchina per la pasta 1.
- Inserire la manovella 2 nell'apertura della macchina per la pasta 1 (vedi fig. A).
- Pulire la macchina per la pasta 1 prima di utilizzarla per la prima volta, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Pulire con un panno umido tutti i componenti che entrano in contatto con il cibo al fine di rimuovere la sporcizia eventualmente accumulatasi. In seguito, asciugare completamente tali componenti.
- Per pulire i rulli fare ruotare un piccolo pezzo di pasta attraverso di essi. Questo primo pezzo di pasta non deve essere mangiato.
- Suddividere l'impasto preparato in piccole porzioni. Lavorare una porzione per volta, il resto ricoprirlo di nuovo, in modo che non si secchi (vedi fig. E).
- Estrarre un poco la ghiera di regolazione della distanza dei rulli 4 e ruotarla fino a farle raggiungere la posizione *7*. Entrambi i rulli lisci sono aperti completamente (vedi fig. F).
- Ruotare la manovella 2 in senso orario e lasciare passare l'impasto attraverso i rulli. Riprendere il mano l'impasto, e se necessario, spargere su di esso della farina. Ripetere questa procedura circa *5–6* volte (vedi fig. G). L'impasto deve presentare una forma uniforme.
- Metta ora la rotella di posizionamento del rullo 4 su una posizione più stretta e lasci passare nuovamente la pasta attraverso i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.
- Tagliare con un coltello una sfoglia della lunghezza desiderata.
- Inserire la manovella 2 in una delle aperture dell'inserto a rulli 5 e farvi passare lentamente le sfoglie (vedi fig. J, K).
- Porre la pasta su una tovaglia o su un vassoio per pasta e lasciarla asciugare per almeno 1 ora.

Suggerimento: Qualora i rulli non tagliassero l'impasto, significa che esso è troppo soffice. In questo caso è necessario aggiungere all'impasto un poco di farina e farlo scorrere un'altra volta tra i rulli lisci (vedi fig. H, I).
Qualora l'impasto fosse troppo asciutta, esso non può essere catturato dai rulli. In questo caso è necessario aggiungere all'impasto un poco di acqua e farlo scorrere un'altra volta tra i rulli lisci.

- Porre la pasta pronta in acqua bollente e salata di quantità sufficiente (circa 4 litri per ogni ½ kg di pasta). La pasta fresca è pronta in 2–5 minuti a seconda dello spessore dell'impasto.
- Mescolare con attenzione durante la cottura,in seguito versare la pasta in un colapasta.

Pulizia e manutenzione (vedi fig. M–P)

- Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.
- Durante l'utilizzo pulire le lame poste al di sotto dei rulli con un panno asciutto.
- Per la pulizia della macchina per la pasta utilizzare un panno soffice e pulito.
- Dopo l'uso, per pulire la macchina per la pasta utilizzare una spazzola o un bastoncino di legno.
- Pulire i punti più sporchi con un panno umido ed in seguito asciugare completamente i pezzi.
- In nessun caso risciacquare la macchina per la pasta in acqua o lavarla nella lavastoviglie.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi. Ciò potrebbe causare danni al prodotto.

Smaltimento

L'imballaggio è costituito di materiali ecologici che si possono smaltire nei punti di raccolta per riciclaggio locali.

E' possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento del prodotto consumato presso l'amministrazione comunale e cittadina.

93278_AT_CH.indd 10 7/2/2013 4:08:48 PM

Pastamachine

Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

Onderdelenbeschrijving

1 Pastamachine
2 Zwengel
3 Schroefklem
4 Stelwiel voor de walsen
5 Walsenopzetstuk

Technische gegevens

Materiaal: behuizing: roestvrij staal;
pastaroller: roestvrij staal, aluminium

Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!

⚠ GEVAAR VOOR LETSEL!

-
  ⚠ WAARSCHUWING!
  LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR KLEINE KINDEREN EN JONGEREN!
  Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het product. Er bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen steeds verwijderd van het product.
- Bewaar het apparaat na gebruik op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en / of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of vooraf instructies heeft gegeven voor het gebruik van het product.
- Controleer of alle onderdelen op de voorgeschreven wijze gemonteerd zijn. Bij ondeskundige montage bestaat gevaar voor letsel.
- Wees steeds waakzaam en let altijd op wat u doet. Ga met overleg te werk. Reeds een moment van onachtzaamheid kan tot letsel leiden.
- Aan de bewegende onderdelen van de machine bestaat gevaar voor bekneldraken of inklemmen.
-
  GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN! Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

Voorbereiding

Basisrecept voor een Italiaans pastadeeg

Ingrediënten

300 g	Meel (bij voorkeur harde tarwebloem)
3	Eieren (kamertemperatuur)
3 tl	Olijfolie

1. Strooi de bloem zodanig op het werkblad dat een heuveltje ontstaat. Druk een kuil in het midden.
2. Doe de eieren in de kuil (zie afb. B) en meng deze eerst met een vork. Meng de eimassa van binnen naar buiten met de bloem totdat een gelijkmatige massa ontstaat. Voeg een beetje olijfolie toe.
3. Kneed het op deze wijze verkregen deeg ca. 10–15 minuten met de handen totdat het glad en glanzend is (zie afb. C).
   Wanneer het deeg iets te vast is, voegt u voorzichtig een beetje water toe. Wanneer het deeg te zacht is, kneed u nog een beetje meel erin. Het deeg mag niet aan de handen blijven plakken.
4. Vorm het deeg tot een kogel en laat het deeg, afgedekt met een schone, vochtige doek, ca. 1 uur rusten (zie afb. D).

93278_AT_CH.indd 11 7/2/2013 4:08:48 PM

Ingebruikname

- Stel de pastamachine 1 op een tafel.
- Steek de schroefklem 3 in de opening en bevestig de pastamachine 1 aan de tafel (zie afb. A).
- Plaats het walsenopzetstuk 5 langs de geleiderails op de pastamachine 1.
- Steek de zwengel 2 in de opening van de pastamachine 1 (zie afb. A).
- Reinig de pastamachine 1 vóór het eerste gebruik zoals onder "Reiniging en onderhoud" beschreven staat. Reinig alle met levensmiddelen in contact komende onderdelen met een vochtige doek om eventuele verontreinigingen te verwijderen. Droog de onderdelen vervolgens volledig af.
- Draai een klein beetje van het deeg door de walsen om deze te reinigen. Het eerste deeg mag niet worden gegeten.
- Deel het voorbereide deeg in kleine porties. Verwerk telkens 1 portie, dek de rest weer af, zodat het deeg niet uitdroogt (zie afb. E).
- Trek het stelwiel voor de walsen 4 iets eruit en draai het tot positie *7*. De beide gladde walsen zijn volledig geopend (zie afb. F).
- Draai de zwengel 2 met de klok mee en laat het deeg door de walsen lopen. Vouw het deeg weer samen en bestrooi het zonodig met een beetje meel. Herhaal het proces ca. 5–6 keer (zie afb. G). Het deeg dient een gelijkmatige vorm te hebben.
- Stel nu het stelwiel voor de walsen 4 in op een smallere positie en laat het deeg nog een keer door de walsen lopen totdat het de gewenste dikte heeft bereikt.
- Snijd de deegplak met een mes op de gewenste lengte.
- Plaats de zwengel 2 in een van de openingen aan het walsenopzetstuk 5 en laat de deegplakken langzaam doorlopen (zie afb. J, K).
- Leg de pasta vervolgens op een tafeldoek of over een pastastandaard en laat ze minimaal 1 uur drogen.

Tip: wanneer de walsen het deeg niet snijden, is het deeg te zacht. In dit geval dient u het deeg met een beetje meel te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen (zie afb. H, I). Wanneer het deeg te droog is, wordt het deeg niet opgepakt door de walsen. In dit geval dient u het deeg met een beetje water te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen.

- Doe de pasta in voldoende kokend en gezouten water (ca. 4 liter per ½ kg pasta). Verse pasta is al naargelang de dikte van het deeg binnen 2–5 minuten klaar.
- Roer de pasta tijdens het koken voorzichtig door, giet de pasta vervolgens over in een zeef.

Reiniging en onderhoud (zie afb. M–P)

- Gebruik nooit benzine, oplosmiddel of chemische reinigers.
- Reinig tijdens het gebruik de schaaf onder de walsen met een droge doek.
- Gebruik een zachte, schone doek voor de reiniging van de pastamachine.
- Gebruik een borstel of een houten staaf om de pastamachine na gebruik te reinigen.
- Verwijder sterke verontreinigingen met een vochtige doek en droog de onderdelen vervolgens volledig af.
- De pastamachine mag in géén geval in water afgewassen of in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Hierdoor kan het product beschadigd raken.

Verwijdering

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het artikel na gebruik af te voeren kunt u navragen bij uw gemeente.

93278_AT_CH.indd 12 7/2/2013 4:08:48 PM

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
D-74167 Neckarsulm

Model No.: Z17066
Version: 10/2013

IAN 93278

1

93278_AT_CH.indd 13 7/2/2013 4:08:48 PM