



NUDELMASCHINE 150 **PASTACASA**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für die Nudelmaschine PASTACASA von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.

Wichtige Hinweise

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.

Allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Bestandteile sowie das separat erhältliche Original-Zubehör. Diese sind optimal auf die PASTACASA - Nudelmaschine abgestimmt.
- Verwenden Sie die Nudelmaschine nur für den vorgesehenen Zweck zum Walzen und Schneiden von frischem Nudelteig. Lassen Sie keine anderen Gegenstände durch die Walzen oder Schneidwalzen durchlaufen, um Beschädigungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass Sie sich Ihre Finger nicht an den Walzen bzw. Schneidwalzen einklemmen und sich keine

Fremdkörper wie Krawatten, Halsketten, lange Haare etc. in den Walzen oder Schneidwalzen verfangen können.

- Vergewissern Sie sich, dass die Nudelmaschine fest an der Arbeitsplatte montiert ist und die Kurbel sicher in der Öffnung für die Walzen bzw. Schneidwalzen eingesteckt ist.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Nudelmaschine vor dem ersten Gebrauch mit einem trockenen Tuch.
- Befestigen Sie die Nudelmaschine mit der Tischklemme an einer geeigneten, ausreichend stabilen Arbeitsplatte ①.
- Stecken Sie die Kurbel in die Öffnung der Walzen.
- Ziehen Sie den Regler heraus und drehen diesen gleichzeitig auf Position 7, so dass die beiden Walzen den größtmöglichen Abstand zueinander haben ②.
- Reinigen Sie die Walzen, indem Sie etwas Teig hindurchlaufen lassen. Achten Sie darauf, dass die Walzen über die komplette Länge Kontakt mit dem Teig haben, aber dennoch kein Teig zwischen Walzenende und Gehäuse gelangt. Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis keine



Produktionsrückstände mehr im Teig zu sehen sind. Diesen Teig können Sie anschließend durch die Schneidwalzen laufen lassen, um diese ebenfalls von eventuellen Rückständen zu säubern. Verwenden Sie diesen Teig nicht weiter, sondern entsorgen Sie ihn.

- Die Nudelmaschine ist jetzt einsatzbereit.

Teigplatten herstellen

- Ziehen Sie den Regler heraus und drehen Sie diesen auf Position 7, so dass die Walzen vollständig geöffnet sind (Teigstärke: 3 mm). Lassen Sie etwas Teig durch die Walzen laufen, in dem Sie an der Kurbel drehen ③ und gleichzeitig mit leichtem Druck den Teig an die Walzen drücken.
- Klappen Sie den Teig einmal zusammen und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl ④. Legen Sie den Teig mittig an die Walzen und lassen Sie diesen erneut durch die Walzen durchlaufen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 bis 6 Mal, bis der Teig eine gleichmäßige Form hat.
- Ziehen Sie jetzt den Regler heraus und drehen Sie diesen auf Position 6. Der Abstand der Walzen verringert sich. Lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen.

- Stellen Sie danach den Regler auf Position 5 und lassen Sie den Teig erneut durchlaufen. Fahren Sie fort, bis der Teig die gewünschte Dicke hat ⑤. (Stufe 1: 0,5 mm)
- Diese Teigplatte können Sie nun nach Rezept weiterverarbeiten.

Nudeln herstellen

- Befestigen Sie den Schneidaufsatz auf der Halterung an der Nudelmaschine ⑥. Vergewissern Sie sich, dass die Nudelmaschine ordnungsgemäß an der Arbeitsplatte befestigt ist und stecken Sie die Kurbel in die Öffnung des Schneidaufsatzes.
- Bestreuen Sie die Teigplatte an beiden Seiten mit etwas Mehl und legen Sie diese gerade an die Schneidwalzen.
- Indem Sie die Kurbel drehen, wird die Teigplatte eingezogen und in die gewünschte Form geschnitten ⑦.
- Die Nudeln, ggf. erneut mit etwas Mehl bestreut, locker verteilt auf einem sauberen Geschirrtuch bis zur Weiterarbeitung ca. 30 Minuten antrocknen lassen.



Tipps und Tricks

- Verarbeiten Sie den Teig in kleinen Stücken, damit die Teigplatte nicht zu lang wird.
- Um zu verhindern, dass der Teig antrocknet, bewahren Sie diesen bis zur Verarbeitung in Frischhaltefolie eingewickelt auf.
- Walzen Sie erst weiteren Teig zu einer Teigplatte, wenn die vorige zu fertiger Pasta verarbeitet wurde.
- Bevor Sie die Teigplatte an die Schneidwalzen legen, empfehlen wir, diese in ca. 25 – 30 cm lange Stücke zu schneiden. Dies erleichtert das Herstellen der Nudeln ⑧.
- Entfernen Sie bei Bedarf, wenn der Teig nicht gleichmäßig gewalzt oder geschnitten wird, Teigreste von der Unterseite der Walzen oder Schneidwalzen mithilfe eines Holzstäbchens oder Küchenpapier.
- Sollte sich zu viel Teig an der Unterseite der Walzen festsetzen, ist der Teig zu trocken oder zu feucht.

Grundrezept Nudelteig (für 6 Personen)

500 g Mehl

5 Eier (Größe M)

Tipp: Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen ⑨. Nach und nach mit dem Mehl vermischen. Anschließend mit den Händen kneten, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat ⑩. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, etwas Mehl unterkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser dazugeben. Der Teig darf nicht an den Fingern kleben, damit dieser sich gut verarbeiten lässt.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig wie unter den Punkten „Teigplatten herstellen“ und „Nudeln herstellen“ verarbeiten.



Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und zwischendurch umrühren. Frische Nudeln brauchen etwa 3 Minuten, leicht angetrocknete ca. 1- 5 Minuten, getrocknete Nudeln 8 - 11 Minuten. Die exakte Gardauer hängt von der Dicke der Nudeln sowie vom Trocknungsgrad ab.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch mit einem Pinsel oder einem Holzstäbchen. Ggf. können Sie auch eventuell vorhandene Teigrückstände an der Maschine etwas trocknen lassen; diese lassen sich dann leichter entfernen.
- Das Gehäuse wischen Sie bitte nur mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Zur Pflege der Schneidwalzen können die Enden mit etwas Vaseline-Öl eingefettet werden.
- Tauchen Sie weder die Nudelmaschine noch die Aufsätze in Wasser ein und reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder spitzen, scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung.

Wir empfehlen, die Nudelmaschine und die Zubehörteile im Originalkarton aufzubewahren.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 10 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.





PASTA MACHINE 150 **PASTACASA**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE

Thank you for choosing this high quality pasta machine PASTACASA of KÜCHENPROFI. Please read through the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

Important Information

This appliance is intended for domestic use only. If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage.

General instructions

- Please only use the included components as well as the separately available original accessories. These fit optimally to the PASTACASA pasta machine.
- Only use the pasta machine for its intended purpose to roll out and cut fresh pasta dough. Do not pass any other things through the rollers or cutters to avoid damages. Avoid jamming your fingers between the rollers or cutters. Pay attention that no foreign items, long hair, ties, necklaces etc. ensnarl between the rollers or cutters.

- Make sure that the pasta machine is fixedly mounted on the countertop and that the crank is securely inserted into the opening for the rollers resp. cutting rollers.

Before first use

- Clean the pasta machine before first use with a dry cloth.
- Fix the pasta machine on a suitable, sufficiently stable countertop using the clamp ①.
- Insert the crank into the opening of the rollers.
- Pull the adjustment knob outwards, at the same time turn it to position 7, so that the two rollers have the largest distance to each other ②.
- Clean the rollers by rolling some pasta dough through them. Ensure that the rollers have contact with the dough over the entire length, but that no dough gets between roller end and housing. Repeat the process until no further residues from production can be seen in the dough. Use the dough in the same way to clean the cutting rollers from any residues. Do not use this dough to make pasta, but dispose of it.
- The pasta machine is now ready for use.



Making dough sheets

- Pull the adjustment knob outwards, at the same time turn it to position 7, so that the two rollers have the largest distance to each other (dough thickness: 3 mm). Pass some dough through the rollers by turning the crank ③ and simultaneously pressing the dough with light pressure on the rollers.
- Fold the dough once and sprinkle it with a little flour ④. Place the dough in the middle of the rollers and pass it through them again.
- Repeat this process 5 to 6 times, until the dough has a uniform shape.
- Now pull the adjustment knob outwards and turn it to position 6. The distance between the rollers decreases. Let the dough pass through the rollers again.
- Then adjust the knob to position 5 and let the dough pass through the rollers again. Continue until the dough has the desired thickness ⑤. (position 1: 0,5 mm)
- Now the dough sheet can be further processed according to the recipe.

Making pasta

- Fix the cutting attachment on the fasteners of the pasta machine ⑥. Make sure that the pasta machine is properly fixed on the countertop and insert the crank into the opening of the cutting attachment.
- Sprinkle both sides of the dough sheet with flour and place it on the cutting rollers.
- By turning the crank the dough sheet is pulled in and cut into the desired shape. For a perfect result pay attention that the dough sheet does not warp ⑦.
- Loosely spread the noodles on a clean dish towel, if necessary sprinkled again with a little flour, and allow to dry for about 30 minutes for further processing.

Tips and Tricks

- Process the dough in small pieces, so that the sheet does not become too long.
- To prevent the dough from drying, store it up wrapped in cling film until further processing.



- Prepare a new dough sheet only after the previous one has been completely processed into pasta.
- Before placing the dough sheets on the cutting rollers, we recommend to cut them into pieces of about 25 - 30 cm length. This facilitates the production of noodles ⑧.
- If the dough is not uniformly rolled out or cut, remove possible dough residues from the bottom of the rollers or cutting rollers using a wooden stick or paper towel.
- If too much dough adheres to the underside of the rollers, the dough is too dry or too wet.

Basic recipe for pasta (serves 6 persons)

500 g flour

5 eggs (size M)

Hint: All ingredients should have the same temperature.

Put the flour into a bowl, make a hole in the center and pour in the eggs. Beat the eggs with a fork ⑨. Gradually mix with the flour. Then knead with your hands until the dough has a uniform consistency ⑩. If the dough is still too sticky, add some flour. If it is too dry, add a little water. The dough is perfect for further processing if it does not stick to your fingers.

Shape the dough into a ball, wrap it in cling film and allow to rest about 30 minutes at room temperature.

Process the dough as described in subjects **"Making dough sheets"** and **"Making pasta"**.



Cook the pasta in plenty of boiling salted water until 'al dente' and stir in between. Fresh pasta needs about 3 minutes, slightly dried pasta 1 - 5 minutes and completely dried pasta 8 - 11 minutes. The precise cooking time depends on the thickness of the pasta and the degree of drying.

Cleaning and care

- Clean the machine after each use with a brush or a wooden stick. If necessary, allow possible dough residues on the machine to dry first as they will be easier to remove.
- Wipe off the housing only with a dry, soft cloth.
- To maintain the cutting rollers, the ends may be lubricated with vaseline oil.
- Do not immerse the pasta machine or the attachments into water and do not clean them in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleansers or pointed, sharp-edged objects for cleaning.

We recommend that you store the pasta machine and the accessories in the original box.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 10 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original Germany text remains binding.





MACHINE À PÂTES 150 **PASTACASA**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi cette machine à pâtes PASTACASA de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

Informations importantes

Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés.

Informations générales

- Utilisez uniquement les composants fournis et les accessoires d'origine disponibles séparément. Ceux-ci sont parfaitement adaptés à la machine à pâtes PASTACASA.
- Utilisez la machine à pâtes uniquement pour l'usage prévu, c'est-à-dire pour rouler et couper des pâtes fraîches. Ne laissez pas passer d'autres objets à travers les cylindres lisses ou cylindres de coupe pour éviter des dommages. Veillez à ne pas vous pincer les doigts dans les cylindres ou cylindres de coupe et que des corps étrangers tels que des cravates, des colliers ou sautoirs, des cheveux longs, etc. peuvent se coincer dans les

cylindres ou cylindres de coupe.

- Assurez-vous que la machine à pâtes est fixée fermement sur le plan de travail et que la manivelle est bien insérée dans l'orifice des cylindres ou cylindres de coupe.

Avant la première utilisation

- Nettoyez la machine à pâtes avant la première utilisation avec un chiffon sec.
- Fixez la machine à pâtes avec la pince de fixation à un plan de travail approprié et suffisamment stable ①.
- Insérez la manivelle dans l'orifice des cylindres.
- Dégagez le bouton de réglage et tournez-le sur la position 7, de façon à ce que les deux cylindres ont l'espace le plus grand. ②.
- Nettoyez les cylindres en laissant passer un peu de pâte à travers. Assurez-vous que les cylindres sont en contact avec la pâte sur toute la longueur, mais qu'aucune pâte peut pénétrer entre l'extrémité du cylindre et le boîtier. Répéter jusqu'à ce qu'aucun résidu de la production peut être vu dans la pâte. Vous pouvez ensuite faire passer cette pâte à travers les cylindres de coupe pour les nettoyer de la même façon. N'utilisez plus cette pâte pour faire des nouilles, mais mettez-la au rebut.



- La machine à pâtes est maintenant prête à l'emploi.

Faire des feuilles de pâte

- Dégagez le bouton de réglage et tournez-le à la position 7, de sorte que les cylindres ont l'espace le plus grand (épaisseur de la pâte: 3 mm). Faites passer un morceau de pâte à travers les cylindres en tournant la manivelle ③ et en pressant simultanément la pâte sur les cylindres.
- Pliez la pâte une fois et saupoudrez-la avec un peu de farine ④. Mettez la pâte au milieu des cylindres et laissez-la de nouveau passer à travers les cylindres.
- Répétez ce processus 5 à 6 fois, jusqu'à ce que la pâte ait une forme régulière.
- Maintenant tournez le bouton de réglage sur la position 6. La distance entre les cylindres diminue. Laissez passer la pâte à travers les cylindres.
- Réglez ensuite le bouton à la position 5 et laissez passer la pâte à travers les cylindres. Continuez jusqu'à ce que la pâte ait l'épaisseur souhaitée ⑤. (Niveau 1: 0,5 mm)
- Avec cette feuille de pâte vous pouvez maintenant procéder selon la recette.

Faire des nouilles

- Attachez l'accessoire de coupe sur la fixation de la machine à pâtes ⑥. Assurez-vous que la machine à pâtes est fixée correctement sur le plan de travail et insérez la manivelle dans l'orifice de l'accessoire de coupe.
- Saupoudrez les deux côtés de la feuille de pâte avec un peu de farine et placez-la sur les cylindres de coupe.
- En tournant la manivelle, la feuille de pâte est rentrée et coupée en forme désirée. Pour un résultat parfait faites attention que la feuille de pâte ne gauchit pas ⑦.
- Lâchement distribuez les nouilles, si nécessaire saupoudrées de nouveau avec un peu de farine, sur un torchon propre, et laissez-les sécher pendant environ 30 minutes pour un traitement ultérieur.

Trucs et astuces

- Traitez la pâte en petits morceaux, de sorte que la feuille de pâte ne devient pas trop longue.
- Pour empêcher la pâte de sécher, gardez-la enveloppée dans un film plastique jusqu'au traitement ultérieur.



- Ne roulez une nouvelle feuille de pâte qu'après la précédente a été transformé en pâtes prêtes.
- Avant de mettre la feuille de pâte sur les cylindres de coupe nous recommandons de la couper en morceaux d'une longueur d'environ 25 - 30 cm. Ceci facilite la production de nouilles ⑧.
- Si la feuille de pâte n'est pas uniformément roulée ou coupée, enlevez, si nécessaire, des résidus de pâte du bas des cylindres ou cylindres de coupe à l'aide d'un bâton en bois ou un papier de cuisine.
- Si trop de pâte attache à la face inférieure des cylindres, la pâte est trop sèche ou trop humide.

Recette de base pâtes à nouilles (pour 6 personnes)

500 g de farine

5 œufs (taille M)

Conseil : Tous les ingrédients devraient avoir la même température.

Mettez la farine dans un bol, faites un creux au centre et versez-y les œufs. Battez les œufs avec une fourchette ⑨. Peu à peu, mélangez-les avec la farine. Puis pétrissez avec vos mains jusqu'à ce que la pâte ait une consistance uniforme ⑩. Si la pâte est trop collante, incorporez un peu de farine. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'eau. La pâte ne doit pas coller aux doigts pour qu'elle puisse être facilement traitée.

Façonnez la pâte en boule et laissez-la, enveloppée dans du film alimentaire, reposer 30 minutes à température ambiante.

Procédez avec la pâte comme décrit dans les points **"Faire des feuilles de pâtes "** et **"Faire des nouilles"**.



Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente' en remuant de temps en temps. Des pâtes fraîches ont besoin d'environ 3 minutes, des pâtes légèrement séchées 5 minutes, et des pâtes séchées environ 8 - 11 minutes. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte et du degré de séchage.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la machine à pâtes après chaque utilisation avec un pinceau ou une brochette en bois. Le cas échéant, vous pouvez laisser sécher des résidus de pâte éventuels sur la machine, ceux-ci peuvent ensuite être retirés plus facilement.
- N'essuyez le boîtier qu'avec un chiffon doux et sec.
- Pour maintenir les cylindres de coupe les extrémités peuvent être graissées avec un peu d'huile de vaseline.
- Ne plongez ni la machine ni les accessoires dans de l'eau et ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou des objets tranchants ou pointus pour nettoyer.

Nous vous recommandons de conserver la machine à pâtes et les accessoires dans le carton d'origine

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.





MACCHINA PER PASTA 150 **PASTACASA**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questa macchina per pasta PASTACASA di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

Informazioni importanti

Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso di uso inadeguato o manipolazione errata.

Avvertenze generali

- Utilizzare solamente i componenti inclusi nel corredo di fornitura e gli accessori originali disponibili separatamente. Solo questi sono fabbricate adatte per la macchina per pasta PASTACASA.
- Utilizzare la macchina per pasta esclusivamente per lo scopo previsto ossia per stendere e tagliare sfoglie fresche. Per prevenire danni, non far scorrere alcun altro oggetto attraverso i rulli o i rulli di taglio. Fare attenzione che le vostre dita non si incastrino nei rulli o i rulli di taglio e che corpi estranei come cravatte, catenine, capelli lunghi ecc. non si possano impigliare nei rulli o i rulli di taglio.

- Accertarsi che la macchina per pasta sia saldamente montata sul piano di lavoro e che la manovella sia fermamente inserita nell'apertura per i rulli e i rulli di taglio.

Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo pulire la macchina per pasta con un panno asciutto.
- Fissare la macchina mediante l'apposito morsetto su un piano di lavoro idoneo e sufficientemente stabile ①.
- Fissare la manovella nell'apertura dei rulli.
- Estrarre il regolatore e contemporaneamente portarlo sulla posizione 7 di modo che i due rulli abbiano la massima distanza possibile uno dall'altro ②.
- I rulli si puliscono facendoli passare attraverso un po' di impasto. Prestare attenzione che i rulli siano a contatto con l'impasto per l'intera lunghezza, senza che questo vada a finire tra l'estremità dei rulli e la scocca della macchina. Ripetere l'operazione finché nell'impasto non sono più visibili residui della produzione. Questo stesso impasto può successivamente essere fatto scorrere tra i rulli di taglio, in modo da ripulire anche questi da eventuali residui. Quindi non riutilizzare più questo impasto, bensì buttarlo.
- La macchina per la pasta è ora pronta per essere usata.



Preparazione della sfoglia

- Estrarre il regolatore e contemporaneamente portarlo sulla posizione 7 di modo che i rulli siano completamente aperti (spessore della sfoglia: 3 mm). Far scorrere un po' di impasto attraverso i rulli girando la manovella ③ e contemporaneamente schiacciando l'impasto contro i rulli in modo da esercitare una leggera pressione.
- Ripiegare la sfoglia su se stessa una volta e spolverarla con un po' di farina ④. Appoggiare la sfoglia centrata sui rulli e farla nuovamente scorrere attraverso gli stessi.
- Ripetere questa operazione per 5 - 6 volte finché la sfoglia ha assunto una consistenza uniforme.
- A questo punto estrarre il regolatore e portarlo sulla posizione 6. La distanza tra i rulli si riduce. Far scorrere la sfoglia attraverso i rulli.
- Quindi portare il regolatore sulla posizione 5 e far risciorrere la sfoglia attraverso i rulli. Proseguire finché la sfoglia ha lo spessore desiderato ⑤. (Livello 1: 0,5 mm)
- Quindi questa sfoglia può essere lavorata a seconda della ricetta.

Preparazione delle tagliatelle

- Fissare l'accessorio per taglio sul supporto della macchina per pasta ⑥. Accertarsi che la macchina sia correttamente fissata al piano di lavoro e inserire la manovella nell'apertura dell'accessorio di taglio.
- Spolverare con un po' di farina entrambi i lati della sfoglia e appoggiarla sui rulli di taglio in posizione centrata.
- Girando la manovella, la sfoglia è prima agganciata e quindi tagliata alla forma desiderata ⑦.
- Eventualmente far seccare le tagliatelle, spolverate con un altro po' di farina, su un asciugapiatti pulito fino alla successiva lavorazione per circa 30 minuti.

Suggerimenti e consigli

- Lavorare piccole porzioni di impasto in modo che la sfoglia non diventi troppo lunga.
- Per evitare che l'impasto si secchi conservarlo avvolto in una pellicola per alimenti finché viene lavorato.
- Lavorare altro impasto per la preparazione della sfoglia solamente quando quello precedente è finito.



- Prima di appoggiare la sfoglia sui rulli di taglio consigliamo di tagliarla a pezzi lunghi circa 25 – 30 cm. Ciò agevola la preparazione delle tagliatelle ⑧.
- Se necessario, la sfoglia non venga stesa o tagliata in maniera uniforme, consigliamo di rimuovere eventuali residui di impasto dal lato inferiore dei rulli o dei rulli di taglio con l'ausilio di un legnetto o di carta da cucina.
- Se un'eccessiva quantità di impasto aderisce al lato inferiore dei rulli ciò vuol dire che l'impasto è troppo secco o troppo umido.

Ricetta base dell'impasto per pasta (6 persone)

500 g di farina

5 uova (grandezza M)

Consiglio: Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.

Versare la farina in una ciotola, formare al centro una conca e mettere dentro le uova. Sbattere le uova con una forchetta ⑨. Mescolare gradualmente la farina. Quindi impastare con le mani finché l'impasto assume una consistenza uniforme ⑩. Nel caso l'impasto fosse ancora troppo appiccicoso, mischiateci un po' di farina. Nel caso risultasse invece troppo secco, aggiungerci un po' d'acqua. Per poter lavorare bene l'impasto non si deve appiccicare alle dita.

Formare una palla con l'impasto e lasciarlo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente avvolto in pellicola per alimenti.

Lavorare l'impasto come illustrato nei punti „Preparazione della sfoglia“ e „Preparazione delle tagliatelle“.



Cuocere le tagliatelle al dente in acqua bollente con un po' di sale mescolando di tanto in tanto. Le tagliatelle fresche cuociono in circa 3 minuti, quelle leggermente secche in 5 minuti circa e quelle secche in 8 - 11 minuti. Il tempo di cottura esatto dipende sia dallo spessore che dal grado di essiccazione delle tagliatelle.

Pulizia e cura

- Dopo ogni uso pulire la macchina con un pennello o un legnetto. Eventualmente è anche possibile far seccare leggermente i residui di impasto presenti sulla macchina in modo che possano essere rimossi più agevolmente.
- Pulire il corpo della macchina esclusivamente con un panno asciutto e morbido.
- Per la cura dei rulli di taglio è possibile ingrassare le estremità con un po' di olio di vaselina.
- Non immergere la macchina per pasta in acqua o altri liquidi e non pulirla in lavastoviglie.
- Non usare detergenti abrasivi o oggetti taglienti o appuntiti per la pulizia.

Consigliamo di conservare la macchina per pasta e gli accessori nel cartone originale.

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio è valida per 10 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, maneggio improprio, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali nonché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultare il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino oweresia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



KÜCHENPROFI



MÁQUINA PASTAS 150 **PASTACASA**

¡GUARDE LOS INSTRUCCIONES DE USO!

Enhorabuena por la compra de esta máquina para hacer pasta PASTACASA de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas acuradamente para usuarios futuros.

Indicaciones importantes

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones generales

- Utilice únicamente los componentes suministrados y los accesorios originales que se pueden adquirir por separado. Estos últimos se adaptan perfectamente a la máquina para hacer pasta PASTACASA.
- Utilice la máquina para hacer pasta exclusivamente para el uso previsto, es decir, para laminar y cortar masa para hacer pasta fresca. No introduzca otros objetos en los rodillos ni en los rodillos de corte; de lo contrario, se producirían daños. Evite introducir los dedos en los rodillos o en los rodillos de corte y asegúrese de que elementos como corbatas, collares, pelo largo, etc. no queden atrapados en los rodillos.

- Asegúrese de que la máquina para hacer pasta esté bien montada en la superficie de trabajo y de que la manivela esté bien insertada en la abertura de los rodillos o de los rodillos de corte.

Antes del primer uso

- Limpie la máquina para hacer pasta con un paño seco antes de utilizarla por primera vez.
- Fije la máquina para hacer pasta con la abrazadera de mesa sobre una superficie de trabajo adecuada, suficientemente estable ①.
- Fije la manivela en la abertura de los rodillos.
- Tire del regulador hacia fuera y gírelo al mismo tiempo hasta colocarlo en la posición 7, de modo que los dos rodillos guarden la máxima distancia posible entre sí ②.
- Limpie los rodillos pasando un poco de masa a través de ellos. Asegúrese de que los rodillos estén en contacto con la masa por toda su longitud, pero evite la entrada de masa entre los extremos de los rodillos y la carcasa. Repita este proceso hasta que no se aprecien restos de la producción en la masa. A continuación, puede introducir esta masa en los rodillos de corte para limpiarlos de posibles restos. No vuelva a utilizar esta masa,



tírela a la basura.

- La máquina para hacer pasta está lista para su uso.

Elaboración de láminas de pasta

- Tire del regulador hacia fuera y gírelo hasta colocarlo en la posición 7, de modo que los rodillos estén completamente abiertos (grosor de masa: 3 mm). Pase un poco de masa por los rodillos girando la manivela ③ y presionando ligeramente la masa contra los rodillos al mismo tiempo.
- Pliegue la masa una vez y espolvoree un poco de harina ④ sobre ella. Coloque la masa en el centro de los rodillos y vuelva a pasarla por ellos.
- Repita este proceso 5 ó 6 veces hasta que la masa sea uniforme.
- Tire del regulador hacia fuera y gírelo hasta colocarlo en la posición 6. La distancia entre los rodillos se reduce. Pase la masa por los rodillos.
- A continuación, coloque el regulador en la posición 5 y vuelva a pasar la masa por los rodillos. Proceda de este modo hasta que la masa adquiera el grosor deseado ⑤. (nivel 1: 0,5 mm)
- Esta lámina de pasta se puede utilizar para elaborar recetas.

Elaboración de pasta

- Fije el accesorio de corte en el soporte de la máquina pastas ⑥. Asegúrese de que la máquina para hacer pasta está correctamente fijada en la superficie de trabajo e introduzca la manivela en la abertura del accesorio de corte.
- Espolvoree un poco de harina por los dos lados de la lámina de pasta y colóquela recta en los rodillos de corte.
- Al girar la manivela, la lámina de pasta se introduce en los rodillos y se corta con la forma deseada ⑦.
- En caso necesario, volver a espolvorear la pasta con un poco de harina sobre un paño de cocina limpio y dejarla secar aprox. 30 minutos antes de seguir trabajándola.

Consejos y trucos

- Prepare la masa en pequeños trozos para que la lámina de pasta no salga demasiado larga.
- Para impedir que la masa se seque, consérvela enrollada en film transparente hasta el momento de prepararla.



- Termine de preparar una lámina de pasta antes de comenzar con la siguiente.
- Antes de colocar la lámina de pasta en los rodillos de corte, recomendamos cortarla en trozos de 25–30 cm de largo aprox. Esto facilita la elaboración de la pasta ⑧.
- Si la masa no se lamina o no se corta uniformemente, pueden quedar restos de masa en la parte inferior de los rodillos o de los rodillos de corte, que deberán limpiarse con un palillo de madera o con papel de cocina.
- Si se acumula demasiada masa en la parte inferior de los rodillos, quedará demasiado seca o demasiado húmeda.

Receta básica de masa para hacer pasta (6 personas)

500 g de harina

5 huevos (tamaño M)

Consejo: todos los ingredientes deben estar a la misma temperatura.

Colocar la harina en un cuenco, hacer un hueco en el centro y añadir los huevos. Batir los huevos con un tenedor ⑨. Mezclarlos poco a poco con la harina. A continuación, amasar la mezcla con las manos hasta que la masa adquiera una consistencia homogénea ⑩. Si la masa estuviera demasiado pegajosa, añadir un poco más de harina. Si la masa estuviera demasiado seca, añadir un poco de agua. Para poder trabajar bien la masa, esta no debe pegarse a los dedos.

Hacer una bola con la masa, cubrirla con film transparente y dejarla reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Trabajar la masa tal como se indica en los puntos **"Elaboración de láminas de pasta"** y **"Elaboración de pasta"**.



Cocer la pasta al dente en abundante agua hirviendo con sal y removerla mientras tanto. La pasta fresca requiere 3 minutos; la pasta ligeramente seca, aprox. 5 minutos; y la pasta seca, 8 - 11 minutos. El tiempo de cocción exacto depende del grosor de la pasta y de si está más o menos seca.

Limpieza y cuidado

- Limpie la máquina con una brocha o con un palillo de madera después de utilizarla. En caso necesario, también puede esperar a que los restos de masa de la máquina se sequen un poco, para retirarlos con mayor facilidad.
- Limpie la carcasa únicamente con un paño seco y suave.
- Los extremos de los rodillos de corte se pueden untar con un poco de vaselina líquida para conservarlos mejor.
- No sumerja la máquina ni los accesorios en agua. No los lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice detergentes abrasivos o objetos afilados o agudos.

Recomendamos conservar la máquina para hacer pasta y sus accesorios en el embalaje original.

Garantía

Concedemos una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.





PASTAMACHINE 150 **PASTACASA**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige pastamachine PASTACASA van KÜCHENPROFI heeft gekozen. Lees vóór ingebruikname deze gebruiks-aanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Belangrijke aanwijzingen

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Algemene gebruiksaanwijzing

- Gebruik alleen de meegeleverde originele onderdelen of de apart verkrijgbare originele accessoires. Deze zijn optimaal afgestemd op de PASTACASA-Pastamachine afgestemd.
- Gebruik de pastamachine alleen daarvoor waarvoor deze is bedoeld, namelijk het walsen en snijden van vers pastadeeg. Laat geen andere zaken door de walsen of snijwalsen lopen, om beschadigingen te voorkomen. Let op, dat er geen vingers tussen de walsen of snijwalsen klem komen te zitten en hou zaken als een stropdas, halsketting of lange haren enz. buiten bereik van de walsen of snijwalsen.

- Controleer of de pastamachine met de tafelklem goed is vastgezet op het werkblad en dat de slinger goed in de opening van de walsen of snijwalsen is gestoken.

Voor het eerste gebruik

- Reinig de pastamachine voor het eerste gebruik met een droge doek.
- Bevestig de pastamachine met behulp van de tafelklem op een geschikte, stabiele ondergrond ①.
- Bevestig de slinger in de opening van de walsen.
- Trek de regelknop uit en draai deze tegelijkertijd naar positie 7 zodat de beide walsen zo ver mogelijk uit elkaar komen te staan ②.
- De walsen worden gereinigd door een beetje vers pastadeeg door de walsen te laten lopen. Let daarbij op dat de gehele breedte van de walsen bedekt wordt met deeg, maar zorg ervoor dat er geen deeg tussen het uiteinde van de walsen en de behuizing terecht komt. Herhaal dit totdat er niets van vervuiling van het productie meer aan het deeg te zien is. Dit deeg aansluitend ook door de snijwalsen laten lopen om ook deze goed te reinigen. Gebruik dit deeg daarna niet meer maar gooi het weg.
- De pastamachine is nu klaar voor gebruik.



Deegvellen maken

- Trek de regelknop uit en draai hem tegelijkertijd naar stand 7 zodat de walsen volledig geopend zijn (deegdikte 3 mm). Draai nu aan de slinger ③ en druk tegelijkertijd zachtjes wat deeg tussen de walsen zodat dit wordt opgenomen en door de walsen loopt.
- Klap het deeg één keer dubbel en bestrooi het deeg met een beetje meel ④. Plaats het deeg in het midden van de walsen en laat het opnieuw doorlopen.
- Herhaal dit 5 à 6 keer totdat het deeg een gelijkmatige vorm heeft.
- Verstel nu de regelknop naar positie 6. De opening tussen de walsen wordt hierdoor kleiner. Laat het deeg weer door de walsen lopen.
- Stel hierna de regelknop in op stand 5 en laat het deeg opnieuw doorlopen. Ga hiermee door, totdat het deeg de gewenste dikte heeft bereikt ⑤. (stand 1 is 0,5 mm)
- Deze deegvellen kunnen nu volgens recept worden gebruikt.

Pasta slierten maken

- Bevestig de opzet met de snijwalsen aan de pastamachine ⑥. Controleer of de pastamachine goed aan de ondergrond is bevestigd en steek de

slinger in de opening van de snijwalsen.

- Bestrooi een vel pastadeeg aan beide zijden met een beetje meel en houd het vel recht voor de snijwalsen.
- Als nu aan de slinger wordt gedraaid, zal het deegvel door de snijwalsen lopen en in de gewenste vorm worden gesneden ⑦.
- De pasta slierten eventueel met een beetje meel bestrooien en uitgespreid op een schone theedoek tot aan de verdere verwerking ongeveer 30 minuten laten drogen.

Tips & Tricks

- Verwerk het deeg in kleine hoeveelheden, zodat de deegvellen niet te lang worden.
- Om uitdrogen van het verse deeg te voorkomen kan dit voor het verwerken het beste afgedekt met of gewikkeld in vershoudfolie worden bewaard.
- Maak het volgende deegvel pas als het eerste vel volledig is verwerkt.
- Voordat het deegvel door de snijwalsen wordt gevoerd is het aan te bevelen dit deegvel in 25 à 30cm lange stukken te snijden. Dit vergemakkelijkt het snijden van deegslierten ⑧.
- Als het nodig mocht zijn, bijvoorbeeld als het deeg niet gelijkmatig wordt



gewalst of gesneden, eventuele vastgeplakte deegresten aan de onderkant van de walsen of snijwalsen met behulp van een satéprikker of wat keukenrol voorzichtig verwijderen.

- Mocht er aan de onderzijde van de walsen deeg vast blijven plakken, dan is het deeg te droog of juist te nat.

Basisrecept pastadeeg (Voor 6 personen)

500 g durum tarwemeel

5 eieren (maat M)

Tip: zorg ervoor dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben en gebruik in plaats van een kom een stenen aanrechtblad.

Doe het meel in een ruime kom en vorm in het midden een kuiltje waar alle eieren in passen. Klop de eieren los met een vork ⑨. Neem tijdens het kloppen steeds een beetje meel vanuit de zijwand mee in de eieren, en klop totdat het mengsel wat stroperig wordt. Kneed verder met de handen stevig door totdat het deeg soepel en egaal is ⑩. Als het deeg te nat blijft wat meel toevoegen en als het te droog blijft met wat water besprenkelen. Als de duim in het deeg wordt gedrukt en het veert terug zonder te blijven plakken dan is het deeg klaar. Vorm een bal van het deeg, wikkel het in vershoudfolie en laat het een half uurtje rusten bij kamertemperatuur.

Het deeg zoals omschreven onder **“Deegvellen maken”** en **“Pasta slieten maken”** verder verwerken.



De pasta slierten in ruim kokend water onder af en toe omroeren beetgaar koken. Verse pasta heeft een gaartijd van ongeveer 3 minuten kooktijd, licht gedroogde pasta 5 minuten extra en gedroogde pasta 9 tot 11 minuten. De exacte kooktijd is afhankelijk van de dikte en ook van de droogheidsgraad van het deeg.

Reiniging en onderhoud

- Reinig de pastamachine na gebruik met een kwastje of een houten satéprikker. Eventueel achtergebleven pastarestjes eerst laten opdrogen, wat het verwijderen makkelijker maakt.
- De behuizing uitsluitend met een droge en zachte doek reinigen.
- Voor onderhoud van de snijwalsen kunnen de uiteinden met een beetje vaseline-olie worden ingevet.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe of spitse voorwerpen voor de reiniging.
- De pastamachine en de accessoires niet in water dompelen of de afwasmachine reinigen a.u.b.

Het wordt aanbevolen de pastamachine met de accessoires in de originele verpakking te bewaren.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 10 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.







KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de