

Pasta Machine

Pasta machine complete with duo-cutter to make lasagne, tagliatelle and fettucine

The simple and easy way to make home made fresh pasta

[F] Machine à pâtes
[D] Nudelmaschine
[E] Máquina de pastas



KitchenCraft

ITALIAN

[UK]

PREPARING FOR USE

1. Fix the machine onto a table/worktop with the clamp provided by inserting it into the slot on the side of the machine. Screw it firmly to the edge of the table/worktop.
2. To insert the duo pasta cutting attachment, line up with the slots on the main body and slide down into place.
3. Insert the handle into the machine, opposite the dial on the other side of the machine.

When using the machine for the first time, wipe it clean with a dry cloth. Pass a small piece of dough through all rollers several times and throw it away. This should thoroughly clean the rollers and remove any excess oil or dirt before use. Do not feed a cloth or paper towels through the rollers as this could cause damage to the rollers.

PREPARING THE PASTA MIXTURE

A fresh pasta mixture is the key ingredient for home-made pasta. This mixture is suitable for both the sheet and strip pastas that you can make using this machine.

An approximate guide to the quantities required : for 6 people, use 4 eggs and 500g flour.

Pour the flour into a bowl, make a hole in the centre allowing the eggs to be dropped into it. Mix the eggs with a fork, taking a little flour from the sides gradually until the eggs and flour are blended.

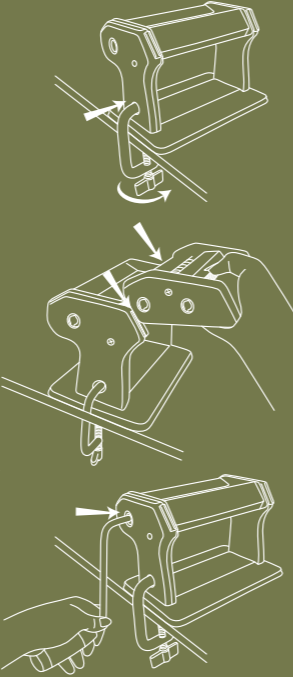
If the mixture is too dry and crumbly add a little lukewarm water. If it is too wet, add a little flour. Remove the mixture from the bowl and place it on a slightly floured table/worktop. Knead it with your hands until it is of an even consistency.

TIP : A good mixture must never stick to your fingers.

Place the mixture on a cloth and cut it into several pieces. We advise cutting 2-3 pieces at a time, approx. 1cm thick, so that the pasta does not dry too quickly.

PRODUCING THE PASTA TYPES

Move the pasta adjustment dial on the side of the machine to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open. Pass a piece of mixture through the rollers by turning the handle. Repeat 6-8 times, folding over the dough and sprinkling some flour in the middle if necessary to prevent the dough from sticking. The dough should be fairly soft. If it is too sticky, sprinkle lightly with flour.



Then set the dial at the next number and pass the dough through the rollers without folding it over. Continue decreasing the space between the rollers by adjusting the dial by one increment each time, until the desired thickness of dough is obtained.

WARNING: Missing increments and forcing through dough directly into thinner settings may cause damage to the rollers.

If the pasta sheet has stretched too long to handle, divide into two pieces. Using a knife, cut the dough into the desired length and lay it on a cloth so that it does not dry. Once you have your desired pasta sheet, leave it to rest for 10 minutes before proceeding to the next step.

Remove the handle from its current position and insert into the hole alongside the cutter which will produce the type of pasta you wish to make. The cutter nearest to the smooth rollers will produce tagliatelle and the next cutter will produce fettucine.

It is important to wait a while before cutting the pasta to avoid it being too soft. Lightly sprinkle flour on the sheet left to rest to prevent and sticking to the cutter.

Turn the handle slowly whilst passing the dough through. If the dough is too soft the machine may have some difficulty in cutting it. In this case lightly flour the dough or leave it for approx 10 minutes and then try again. Be careful not to let the pasta get too dry as it will have difficulty passing through the rollers.

When your pasta has been produced, place the strips onto a large surface to dry before cooking.

CLEANING THE PASTA MACHINE

Clean after each use with a brush or dry cloth.

TIP : Turn the rollers slowly whilst running a cloth along to clean.

Do not insert knives, fingers or sharp points between the rollers. Wipe clean only. Never wash the machine or place in a dishwasher. If necessary, apply a few drops of Vaseline oil at the ends of the cutting rollers to aid movement. The Duo Cutter section can be removed by simply sliding away from the machine.

GUARANTEE

12 months.



Tagliatelle



Fettucine



Fettucine

[F]

PREPARATION DE LA MACHINE

1. Fixez la machine à une table/surface de travail à l'aide de l'étau fourni, en l'insérant dans la fente située sur le côté de la machine. Vissez-la fermement sur le bord de la table/surface de travail.
2. Pour insérer le double accessoire de coupe, alignez-le sur le corps principal et faites-le glisser en place.
3. Insérez la poignée dans la machine, en face du cadran situé de l'autre côté de la machine.

Lorsque vous utilisez la machine pour la première fois, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec. Faites passer un petit morceau de pâte à travers les rouleaux, à plusieurs reprises, et jetez-le ensuite. Ceci devrait bien nettoyer les rouleaux et éliminer l'excès d'huile ou la saleté avant usage. N'insérez pas de chiffon ou d'essuie-tout entre les rouleaux pour éviter de les endommager.

Si la feuille de pâte est trop étirée pour être manipulée, coupez-la en deux morceaux. À l'aide d'un couteau, coupez la pâte à la longueur voulue et posez-la sur un torchon pour qu'elle ne sèche pas. Lorsque vous avez obtenu la feuille de pâte voulue, laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de passer à l'étape suivante.

Il est important d'attendre un peu avant de couper la pâte, pour éviter qu'elle ne soit trop molle. Saupoudrez la feuille qui repose d'un peu de farine, pour éviter qu'elle n'adhère au couteau.

PREPARATION DE LA PATE

L'ingrédient principal des pâtes maison est un mélange frais. Ce mélange convient pour les pâtes en feuilles et en rubans que vous pouvez fabriquer à l'aide de cette machine.

Guide approximatif des quantités requises : Pour 6 personnes, utilisez 4 œufs et 500 g de farine.

Versez la farine dans un saladier, faites un puits et ajoutez-y les œufs. Mélangez les œufs à la fourchette, en prenant progressivement un peu de farine des côtés jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

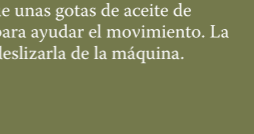
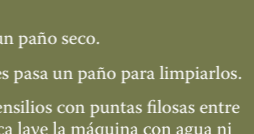
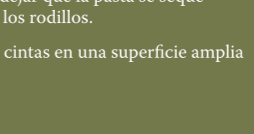
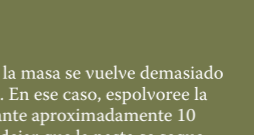
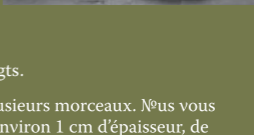
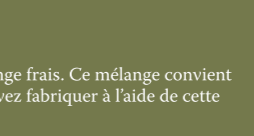
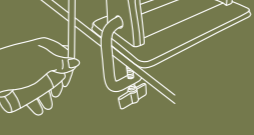
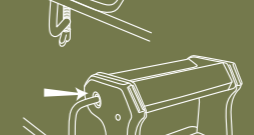
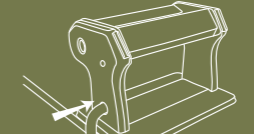
Si le mélange est trop sec et friable, ajoutez un peu d'eau tiède. S'il est trop humide, ajoutez un peu de farine. Retirez le mélange du saladier et placez-le sur une table/surface de travail légèrement farinée. Travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ait une texture homogène.

CONSEIL : Un bon mélange ne colle jamais aux doigts.

Placez le mélange sur un torchon et coupez-le en plusieurs morceaux. Nous vous recommandons de le couper en 2 ou 3 morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur, de manière à ce que les pâtes ne sèchent pas trop vite.

PRODUCTION DES TYPES DE PATES

Déplacez le cadran de réglage des pâtes situé sur le côté de la machine à la position 1, en le tirant vers l'extérieur et en le tournant de manière à ce que les deux rouleaux lisses soient totalement ouverts. Passez un morceau du mélange à travers les rouleaux tout en tournant la poignée.



Recommencez 6 à 8 fois, en repliant la pâte et en saupoudrant de farine, si nécessaire, pour empêcher que la pâte ne sèche. La pâte devrait être assez molle. Si elle est trop collante, saupoudrez-la légèrement de farine.

Ensuite, réglez le cadran au numéro suivant et faites passer la pâte à travers les rouleaux, sans la replier. Continuez de diminuer l'espace entre les rouleaux en réglant le cadran d'un repère à chaque fois, jusqu'à ce que l'épaisseur de pâte désirée soit obtenue.

ATTENTION : Il est possible d'endommager les rouleaux en manquant certains repères et en forçant la pâte directement dans des espaces plus minces.

Si la feuille de pâte est trop étirée pour être manipulée, coupez-la en deux morceaux. À l'aide d'un couteau, coupez la pâte à la longueur voulue et posez-la sur un torchon pour qu'elle ne sèche pas. Lorsque vous avez obtenu la feuille de pâte voulue, laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de passer à l'étape suivante.

Enlevez la poignée de sa position actuelle et insérez-la dans le trou, à côté du couteau qui produira le type de pâte que vous souhaitez fabriquer. Le couteau le plus proche des rouleaux lisses produira des tagliatelles, et celui d'après des fettucine.

Il est important d'attendre un peu avant de couper la pâte, pour éviter qu'elle ne soit trop molle. Saupoudrez la feuille qui repose d'un peu de farine, pour éviter qu'elle n'adhère au couteau.

Tournez lentement la poignée tout en faisant passer la pâte à travers. Si la pâte est trop molle, il se peut que la machine ait des difficultés à la couper. Dans ce cas, farinez légèrement la pâte ou laissez-la environ 10 minutes et réessayez. Faites attention de ne pas laisser la pâte sécher excessivement car vous avez alors des difficultés à la faire passer par les rouleaux.

Une fois la pâte prête, placez les rubans sur une grande surface pour qu'ils puissent sécher avant la cuisson.

NETTOYAGE DE LA MACHINE A PATES

Nettoyez après chaque usage avec une brosse ou un chiffon sec.

CONSEIL : Tournez lentement les rouleaux tout en les essuyant à l'aide d'un chiffon pour les nettoyer.

N'insérez pas de couteaux, doigts ou objets pointus entre les rouleaux. Essuyez à sec uniquement. Ne lavez jamais la machine et ne la mettez pas dans un lave-vaisselle. Si nécessaire, appliquez quelques gouttes d'huile Vaseline aux extrémités des rouleaux de coupe pour en faciliter le mouvement. La Le double accessoire de coupe peut être démonté en le faisant simplement coulisser de la machine.

GARANTIE

12 mois.



Tagliatelles



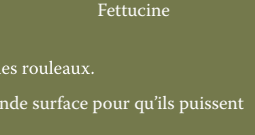
Fettucine



Fettucine



Fettucine



Fettucine

[D]

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Die Maschine mit der mitgelieferten Klemme an der Tischplatte/Arbeitsfläche, indem diese in den Schlitz seitlich an der Maschine eingeführt wird. Maschine an der Tischkante / am Rand der Arbeitsplatte festschrauben.
2. Um den Duo-Cutter-Schneidaufsatz einzusetzen, darauf achten, dass er sich gegenüber den Schlitzen im Maschinenkörper befindet und zum Einrasten nach unten schieben.
3. Den Griff gegenüber der Drehscheibe auf der anderen Seite der Maschine einsetzen.

Die Maschine vor dem ersten Gebrauch mit einem trockenen Tuch abwischen. Mehrere Male ein kleines Stück Teig durch alle Walzen laufen lassen und danach wegwerfen. Dadurch sollten die Walzen vor dem Gebrauch gründlich gereinigt und überschüssiges Öl oder Schmutz entfernt werden. Keine Lappen oder Papiertücher durch die Walzen laufen lassen, da diese dadurch beschädigt werden könnten.

HERSTELLUNG DES NUDELTEIGS

Frischer Nudelteig ist die wesentliche Zutat für frische, hausgemachte Nudeln. Dieser Teig ist für Nudeln in Platten- und Streifenform geeignet, die Sie mit dieser Maschine herstellen können.

Ungfähige Mengenangabe: Verwenden Sie für 6 Personen 4 Eier und 500 g Mehl.

Schütten Sie das Mehl in eine Schüssel, machen Sie eine Vertiefung in der Mitte, in die die Eier gegeben werden können. Mischen Sie die Eier mit einer Gabel und arbeiten Sie allmählich etwas Mehl von den Seiten ein, bis die Eier und das Mehl vermischt sind.

Wenn der Teig zu trocken und krümelig ist, ein wenig lauwarmes Wasser zugeben. Wenn er zu nass ist, ein wenig Mehl hinzugeben. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine leicht eingemehlte Tischplatte/Arbeitsfläche legen. So lange von Hand kneten, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

TIPP : Ein guter Teig darf nie an den Fingern kleben.

Den Teig auf ein Tuch legen und in mehrere Stücke schneiden. Wir empfehlen, den Teig in 2-3 Stücke von ca. 1 cm Stärke zu schneiden, damit der Teig nicht zu schnell trocknet.

HERSTELLUNG VERSCHIEDENER NUDELSORTEN

Stellen Sie die Drehscheibe zur Einstellung der Nudelstärke auf 1. Ziehen Sie sie dabei nach außen und drehen Sie sie so, dass die beiden glatten Walzen völlig offen sind. Lassen Sie ein Stück Teig durch die Walzen laufen, indem Sie die Kurbel drehen. Wiederholen Sie dies 6-8 Mal und falten Sie dabei den Teig und geben Sie dabei ggf. etwas Mehl auf die Mitte, um zu verhindern, dass der Teig klebt. Den Teig sollte relative weich sein. Wenn er zu klebrig ist, leicht mit Mehl bestreuen.

Stellen Sie die Drehscheibe dann auf die nächste Zahl ein und führen lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen, ohne ihn zu falten. Verringern Sie weiter den Abstand zwischen den Walzen, indem Sie die Drehscheibe jeweils vorwärts um eine Stufe verstellen, bis der Teig die gewünschte Stärke hat.

WARNHINWEIS: Werden Einstellungsstufen übersprungen und Teig direkt bei Einstellungen für eine geringere Teigstärke durch die Walzen gezwängt, können diese beschädigt werden.

Verringern Sie weiter den Abstand zwischen den Walzen, indem Sie die Drehscheibe jeweils vorwärts, bis der Teig die gewünschte Stärke hat. Wenn eine Teigplatte für die Handhabung zu lang geworden ist, die Platte in zwei Teile schneiden. Mit einem Messer den Teig auf die gewünschte Länge zuschneiden und auf ein Tuch legen, so dass er nicht austrocknet.

Wenn Sie die gewünschte Nudelplatte haben, lassen Sie sie 10 Minuten ruhen, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren. Die Kurbel aus ihrer aktuellen Position entfernen und in das Loch neben dem Schneider für die von Ihnen gewünschte Nudelsorte einsetzen. Der Schneider am nächsten an den glatten Walzen ist für Tagliatelle, der nächst ist für Fettucine.

Es ist wichtig, vor dem Zuschneiden der Nudeln eine Weile zu warten, um zu verhindern, dass sie zu weich sind. Bestreuen Sie die ruhende Nudelplatte leicht mit Mehl, um zu vermeiden, dass der Teig am Schneider klebt.

Drehen Sie die Kurbel langsam, während Sie den Teig durchlaufen lassen. Wenn der Teig zu weich ist, kann die Maschine Schwierigkeiten beim Schneiden haben. Mehlen Sie den Teig in diesem Fall leicht ein oder lassen Sie ihn ca. 10 Minuten stehen und versuchen Sie es noch einmal. Achten Sie darauf, dass der Nudelteig nicht zu trocken wird, da er dann nur schwer durch die Walzen läuft.

Wenn die Nudeln fertiggestellt sind, die Streifen auf einer großen Fläche vor dem Kochen trocknen lassen.

REINIGUNG DER NUDELMASCHINE

Nach jeder Benutzung mit einer Bürste oder einem trockenen Tuch reinigen.

TIPP : Drehen Sie die Walzen langsam, während Sie ein Tuch zur Reinigung durchlaufen lassen.

Keine Messer, Finger oder scharfen Spitzen zwischen die Walzen einführen. Zur Reinigung nur abwischen. Maschine nie von Hand oder in der Geschirrspülmaschine spülen. Bei Bedarf die Enden der Schneidewalzen mit wenigen Tropfen Vaselmeöl einölen, um sie beweglicher zu machen. Der Duo-Cutter-Aufsatz kann entfernt werden, indem er einfach von der der Maschine weg geschoben wird.

GARANTIE

12 Monate.



Drehscheibe



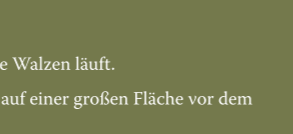
Tagliatelle



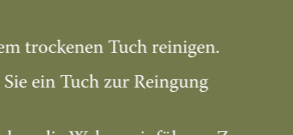
Fettucine



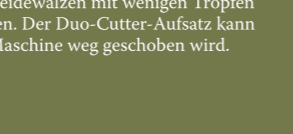
Fettucine



Fettucine



Fettucine



Fettucine

[E]

PREPARACIÓN PREVIA AL USO

1. Ajuste la máquina en la mesa o encimera con la abrazadera incluida insertándola en la ranura que está al costado de la máquina. Atornillela firmemente al borde de la mesa o la encimera.
2. Para insertar el accesorio dual cortador de pasta, alínelo con las ranuras en el cuerpo principal y deslícelo hasta que encaje.
3. Inserte la manija en la máquina en el lado opuesto donde se encuentra la perilla en la máquina.

Cuando utilice la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco. Pase varias veces un trozo pequeño de masa a través de los rodillos y deséchela. De esta forma se limpiarán completamente los rodillos y se eliminará todo resto de aceite o suciedad antes de utilizar la máquina. No introduzca un paño o servilletas de papel a través de los rodillos porque se pueden dañar los rodillos.

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA DE MASA PARA PASTA

Una mezcla de pasta fresca es el ingrediente clave de las pastas caseras. Esta mezcla se puede utilizar para las pastas de hoja y de cintas que usted puede preparar con esta máquina.

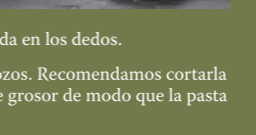
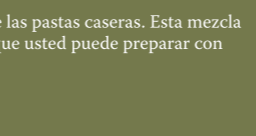
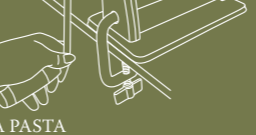
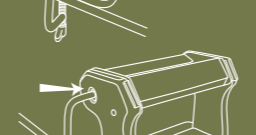
Guía aproximada de las cantidades necesarias: Para 6 personas, utilice 4 huevos y 500 g de harina.

Vierta la harina en un cazo, haga un hueco en el centro y deje que los huevos caigan allí. Mezcle los huevos con un tenedor, uniendo gradualmente un poco de harina de los lados hasta combinar los huevos con la harina.

Si la mezcla está demasiado seca y quebradiza, añada un poco de agua tibia. Si está demasiado mojada, añada un poco de harina. Saque la mezcla del cazo y colóquela en una mesa o encimera ligeramente enharinada. Amásela con las manos hasta que adquiera una consistencia uniforme.

CONSEJO : Una buena mezcla nunca se queda pegada en los dedos.

Coloque la mezcla en un paño y córtela en varios trozos. Recomendamos cortarla en 2 ó 3 piezas por vez de aproximadamente 1 cm de grosor de modo que la pasta no se seque demasiado rápido.



PRODUCIR DISTINTOS TIPOS DE PASTAS

Mueva la perilla de ajuste de pasta que está al costado de la máquina a la posición 1, estrándola hacia fuera y girándola hasta que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos. Pase un trozo de mezcla a través de los rodillos girando la manija. Repita el paso 6 u 8 veces, plegando la masa y espolvoreando un poco de harina en el medio, de ser necesario, para evitar que se pegue la masa. La masa tiene que estar bastante suave. Si está demasiado pegajosa, espolvoreela ligeramente con harina.

Luego, mueva la perilla hasta el número siguiente y pase la masa a través de los rodillos sin plegarla. Continúe disminuyendo el espacio entre los rodillos ajustando la perilla de a un nivel por vez hasta obtener el grosor deseado de la pasta.

PRECAUCIÓN: Saltarse niveles y ejercer presión para meter la masa directamente en la opción más fina puede provocar daños en los rodillos.

Si la plancha de pasta se ha estirado demasiado y no es manejable, divídala en dos trozos. Utilizando un cuchillo, corte la masa hasta el largo deseado y extiéndala en un paño para que no se seque. Una vez que obtenga la hoja de pasta deseada, déjela reposar durante 10 minutos antes de continuar con el paso siguiente.

Retire la manija de su posición actual e insértela en el agujero junto al cortador que producirá el tipo de pasta que desea preparar. El cortador que está más cerca de los rodillos lisos producirá tallarines y el siguiente producirá fettucine.

Es importante esperar un poco antes de cortar la pasta para evitar que quede demasiado blanda. Espolvoree ligeramente con harina la hoja que deja reposando para evitar que se pegue al cortador.

Gire la manija lentamente mientras pasa la masa. Si la masa se vuelve demasiado blanda, la máquina tendrá dificultades para cortarla. En ese caso, espolvoree la masa ligeramente con harina o déjala a un lado durante aproximadamente 10 minutos y vuelva a intentarlo. Tenga cuidado de no dejar que la pasta se seque demasiado porque se hará difícil pasarla a través de los rodillos.

Una vez que se haya producido la pasta, coloque las cintas en una superficie amplia para que se sequen antes de cocinarlas.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE PASTA

Limpíela después de cada uso con un cepillo o con un paño seco.

CONSEJO : Gire lentamente los rodillos mientras les pasa un paño para limpiarlos.

No inserte cuchillos, no meta los dedos ni inserte utensilios con puntas filosas entre los rodillos. Limpie únicamente con un paño. Nunca lave la máquina con agua ni la coloque en el lavavajillas. De ser necesario, aplique unas gotas de aceite de vaselina en los extremos de los rodillos cortadores para ayudar al movimiento. La sección del Cortador Dual se puede sacar con sólo deslizarla de la máquina.

GARANTÍA

12 meses.



Gire la perilla



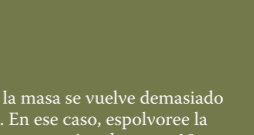
Tallarines



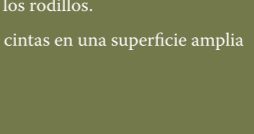
Fettucine



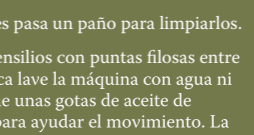
Fettucine



Fettucine



Fettucine



Fettucine