



Nudelmaschine Pasta Machine

Art. Nr. 3102/001

Vorbereitung der Maschine

Die Maschine mit der speziellen Klemme (D) am Tisch befestigen und die Kurbel (M) in die Öffnung der Walzen (N/O) einsetzen. Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölrückstände zu entfernen.

Zubereitung des Teigs

(Menge für ca. 6 Personen)

Zutaten: 500 g Weichweizenmehl und 5 Eier (die Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden). Um Teigwaren „al dente“ zu erhalten, müssen 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl gemischt werden. Nicht salzen! Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte. Die Eier mit Hilfe einer Gabel gut mit dem Mehl vermischen. Den so erhaltenen Teig nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ist der Teig zu trocken, muss etwas Wasser beigemischt werden, ist er zu weich, können Sie ihn mit etwas Mehl andicken. Ein guter Teig darf keinesfalls an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte. Anschließend schneiden Sie den Teig in kleine Stücke. Ein Tipp: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank.

Zubereitung des ausgerollten Teigs mit der Nudelmaschine

Ziehen Sie den Regler (H) der Maschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1 so dass die zwei glatten Walzen (L) vollkommen geöffnet sind (-3 mm). Durch Betätigen der Kurbel (M) etwas Teig durch die Walzen laufen lassen. Diesen Vorgang 5-6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestreut wird. Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Teig einmal durchlaufen lassen. Lassen Sie ihn nun bei Regler 3 durchlaufen und so weiter, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat (ca. 2 mm bei Reglerposition 9). Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in 25 cm lange Stücke schneiden. Die Kurbel an den Schneidwalzen (O) einsetzen und die Teigplatten durchlaufen lassen, um die gewünschte Nudelart zu erhalten. Hinweis 1: Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet das, dass der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Teig etwas Mehl zuzumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen zu lassen. Hinweis 2: Ist der Teig jedoch zu trocken und wird daher nicht von den Schneidwalzen „erfasst“, können Sie etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Legen Sie nun die Nudeln auf ein Tischtuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde lang trocknen. Sie können die Teigwaren bis zu 2 Wochen aufbewahren, falls sie an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro kg Nudeln). Frische Nudeln sind innerhalb von 2-5 Minuten, je nach Dicke des Teigs, bereits fertig. Während des Kochens vorsichtig umrühren und anschließend die Teigwaren abseihen.

Wartung der Maschine

1. Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden.
2. Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden.
3. Um die Maschine innen zu säubern, müssen die Schutzabdeckungen aus Kunststoff entfernt werden.
4. Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl schmieren.
5. Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
6. Nach Gebrauch, alle Teile wieder in die Verpackung zurücklegen.

How to prepare the machine for use

Fix the machine onto the table with the provided clamp (D) and insert the handle (M) into the roller hole (N). When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

How to prepare the mixture

Serves 6 people

Ingredients: 500 g (~ 1 lb) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For „al dente“ pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt! Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour. Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table. If necessary continue to knead the mixture and cut it into small pieces.

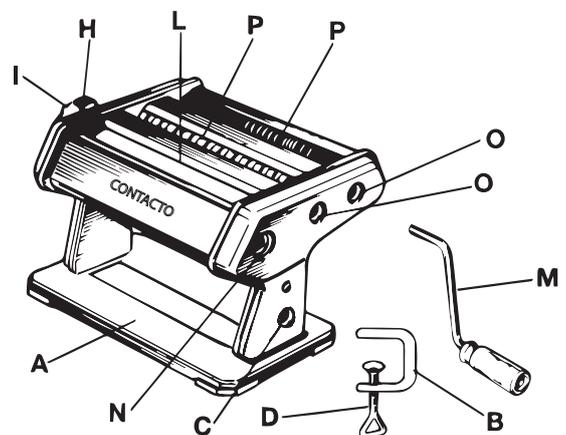
Advice: do not use eggs straight from the fridge!

How to prepare the dough and the pasta

Set the machine regulator (H) to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers (L) are completely open (approx. 3 mm). Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (M). Repeat this operation 5-6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers (O) once only with the regulators set on number 2, then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers (O), turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer. Nota 1 – If the rollers won't „cut“, this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture. Nota 2 – However when the dough is too dry and cannot be „caught“ by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least one hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place. Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per ½ kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2-5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

Maintenance of the machine

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper.
2. Never wash the machine with water or in the dishwasher!
3. To clean the machine after use, use a brush or wooden rod.
4. To clean the inside of the machine, remove the plastic protectors.
5. If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers.
6. Do not insert knives or cloths in between the rollers!
7. After use, replace the machine and its accessories back in their original box.



Ersatzteile / Spare Parts

- 3102/901 Ersatzzwinde / Spare clamp
3102/902 Ersatzkurbel / Spare crank handle

