

WESTMARK

NUDELMASCHINE | PASTA MAKER




WESTMARK QUALITY

Vorbereitung der Pastamaschine:

Die Pastamaschine darf nicht mit Wasser gereinigt werden !! Dies gilt für alle Reinigungsvorgänge. Nachdem Sie die Pastamaschine aus dem Karton genommen haben, nutzen Sie bitte trockene Papier-Küchentücher, um diese abzuwischen. Befestigen Sie die Maschine mit Hilfe der Klemme am Tisch. Setzen Sie die Kurbel am Antrieb der Walzen ein. Stellen Sie die Walzen auf den größten Abstand ein, um mit den Papiertüchern auch diese Stück für Stück gründlich reinigen zu können (größter Abstand = Stufe 1). Hinweis: Verschiedene Stufen lassen sich durch Herausziehen und gleichzeitiges Drehen des Reglers einstellen. Weitere Reinigung vor Inbetriebnahme: Bereiten Sie einen Teig zu und lassen Sie diesen mehrfach sowohl durch die glatten Walzen wie auch durch die beiden Schneidwalzen laufen. Achten Sie darauf, daß der Teig besonders in die Ecken hineinkommt, in denen sich evtl. Ölrückstände von der Verarbeitung sammeln können. WERFEN SIE DEN TEIG DANN WEG!!!!

Zubereitung des Teigs (Angaben für 4 Personen):

Sie benötigen: 500 g Weichweizenmehl und 4 Eier (Achtung: die Eier bitte nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen) Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte (Abb. 2). Vermischen Sie nun alles mit einer Gabel. Anschließend kneten Sie die Masse mit den Händen bis eine gleichmäßige, geschmeidige Masse entsteht. (Abb. 3) Sollte der Teig zu trocken sein, geben Sie etwas Wasser hinzu. Sollte er zu weich sein, geben Sie Mehl hinzu. Der Teig darf nicht an den Fingern kleben. Geben Sie nun den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte (Abb. 4). Schneiden Sie den Teig mit einem Messer in verarbeitungsgerechte Portionen. (Abb. 5)

So nutzen Sie Ihre Nudelmaschine:

Stellen Sie den Regler an der Nudelmaschine auf 1. Hiermit haben die glatten Walzen die größtmögliche Öffnung. Drehen Sie den Teig nun durch Betätigung der Kurbel durch die Walzen. Diesen Vorgang wiederholen Sie 6 – 7 mal. Legen Sie den Teig hierfür immer wieder neu zusammen. Sollte der Teig kleben, können Sie noch etwas Mehl aufbringen. Wenn der Teig eine gleichmäßige Beschaffenheit hat, drehen Sie den Walzenregler auf 2 und wiederholen Sie die Prozedur. Dann auf 3 usw. ...solange, bis Ihr Teig die gewünschte Teigstärke hat. Setzen Sie nun die Kurbel an den Schneidwalzen ein. Lassen Sie den Teig durch die gewünschte Schneidwalze laufen (Abb. 10) Hinweis 1: Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, ist dieser zu weich. Mischen Sie dann nochmals etwas Mehl bei und geben Sie den Teig erneut durch die glatten Walzen, bevor Sie den Schneidvorgang wiederholen. Hinweis 2: Falls die Schneidwalzen den Teig nicht erfassen, ist dieser zu trocken. Geben Sie dann etwas Wasser hinzu und lassen den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen, bevor Sie den Schneidvorgang wiederholen. Lassen Sie die Nudeln nun mindestens eine Stunde lang trocknen. Z.B. auf dem Westmark Nudeltrockner Pasta-Tree. Die Nudeln anschließend in reichlich kochendes Salzwasser geben und – je nach Teigstärke – 2 – 5 Minuten garen lassen. Achtung: frische Nudeln sind sehr schnell gar. Probieren Sie rechtzeitig, ob die Nudeln bereits gar sind.

Wartung der Maschine:

Während der Nutzung können Sie die Walzen gelegentlich von unten mit einem Küchenpapier säubern. (Abb. 11) Wichtig: Die Maschine auf keinen Fall mit Wasser reinigen oder in die Spülmaschine geben. Verwenden Sie einen Pinsel, Holzstäbchen und Küchenpapier zur Reinigung der Maschine nach dem Gebrauch. Auf keinen Fall ein Messer verwenden. Keinen Lappen durch die Walzen laufen lassen. Falls nötig, können Sie die Enden der Walzen mit etwas Vaseline schmieren. Wir empfehlen, die Maschine im Originalkarton aufzubewahren.

Preparing the pasta maker:

The pasta maker cannot be cleaned with water!! This applies to all cleaning processes.

Once you have taken the pasta maker out of the box, please use a dry paper towel to wipe it off. Use the clamp to attach the pasta maker to the table (fig. 1). Insert the crank into the gear for the rollers. Set the rollers to the largest width so that you can clean each piece thoroughly using a paper towel (largest width = Level 1). Note: different sizes can also be set by simultaneously pulling and turning the knob.

Additional cleaning before use: Prepare a batch of dough and run it through the smooth rollers and the two cutting rollers several times. Make sure the dough is squeezed all the way into the corners, where oil from the assembly process may have collected. AFTERWARD, DISCARD THE DOUGH!!!

Preparing the dough (serves 4):

You will need: 500 g soft wheat flour and 4 eggs (note: do not use eggs directly out of the refrigerator).

Pour the flour into a bowl and add the eggs in the middle (fig. 2). Combine using a fork. Next, knead the dough with your hands to create a smooth, even mass (fig. 3). If the dough is too dry, add a little water. If it is too soft, add flour. The dough should not stick to your fingers. Now turn the dough out onto your floured work surface (fig. 4). Use a knife to cut the dough into workable portions (fig. 5).

How to use your pasta maker:

Set the knob on the pasta maker to 1. This sets the smooth rollers to the largest possible opening. Now run the dough through the rollers by turning the crank. Repeat this step 6-7 times. Each time, fold the dough back together. If the dough is sticky, you can add a little more flour. Once the dough has an even consistency, turn the roller setting to 2 and repeat the process. Then turn it to 3, etc. ... until the dough reaches the desired thickness.

Next, inset the crank into the cutting rollers. Run the dough through the desired cutting blade (fig. 10).

Note 1: If the cutting rollers do not cut the dough, it is too soft. Mix in a little more flour and run the dough through the smooth rollers again before repeating the cutting step.

Note 2: If the cutting rollers do not grip the dough, it is too dry. Add a little water and run the dough through the rollers again before repeating the cutting step.

Now let the pasta dry for at least an hour, e.g. on the Westmark pasta tree. Then place the pasta into plenty of boiling, salted water and let it cook for 2-5 minutes, depending on the thickness. Note: fresh pasta will cook very quickly. Test the pasta early on to see whether it is ready.

Pasta maker maintenance:

While using the pasta maker, you can periodically clean the undersides of the rollers using a paper towel (fig. 11).

Important: Do not clean the pasta maker with water or put it in the dishwasher.

Use a brush, a chopstick and paper towels to clean the pasta maker after use. Do not use a knife. Do not run cloths through the rollers.

If necessary, you can oil the ends of the rollers using a little bit of Vaseline.

We recommend storing the pasta maker in its original box.

Préparation de la machine à pâte :

La machine à pâte ne doit pas être nettoyée à l'eau !! Ceci est valable pour toutes les opérations de nettoyage.

Après avoir sorti la machine à pâte de son carton, utilisez des chiffons en papier secs pour l'essuyer. Fixez la machine à l'aide de la pince à la table. Introduisez la manivelle pour entraîner les rouleaux. Réglez les rouleaux à la plus grande distance afin de pouvoir nettoyer minutieusement ces rouleaux pièce par pièce avec les chiffons en papier. (plus grande distance = niveau 1) Remarque : il est possible de régler différents niveaux en sortant et tournant en même temps le régulateur.

Autre nettoyage avant la mise en service : Préparez une pâte et faites-la passer plusieurs fois au travers des rouleaux lisses ainsi qu'à travers les deux rouleaux de coupe. Veillez à ce que la pâte accède surtout dans les coins dans lesquels d'éventuels restes d'huile provenant de la fabrication peuvent s'accumuler. JETEZ ENSUITE LA PÂTE !!!!

Préparation de la pâte (données pour 4 personnes) :

Vous avez besoin de : 500 g de farine de blé mou et 4 œufs (attention : ne prenez pas les œufs directement de votre réfrigérateur)

Mettez la farine dans une terrine et les œufs au milieu (fig. 2). Mélangez à présent le tout avec une fourchette. Ensuite pétrissez la masse avec les mains jusqu'à obtenir une masse homogène et souple. (fig. 3) Si la pâte est trop sèche, ajoutez-y de l'eau. Si elle est trop molle, ajoutez de la farine. La pâte ne doit pas rester coller à vos doigts. Mettez à présent la pâte sur le plan de travail saupoudré de farine (fig. 4). Coupez la pâte avec un couteau en portions adaptées au travail. (fig. 5)

Voici comment utiliser votre machine à pâte :

Placez le régulateur de la machine à pâte sur 1. Ainsi les rouleaux lisses auront la plus grande ouverture possible. Tournez alors la pâte au travers des rouleaux, en actionnant la manivelle. Répétez cette opération 6 – 7 fois. Remettez la pâte ensemble à chaque fois. Si la pâte colle, vous pouvez y ajouter encore un peu

de farine. Quand la pâte a une texture homogène, tournez le régulateur de rouleau sur 2 et répétez l'opération. Puis sur 3 etc. jusqu'à ce que votre pâte ait l'épaisseur souhaitée.

Introduisez à présent la manivelle dans les rouleaux de coupe. Laissez courir la pâte au travers du rouleau de coupe souhaité (fig. 10).

Remarque 1 : Si les rouleaux de coupe de coupent pas la pâte, cela signifie qu'elle est trop molle. Ajoutez alors encore un peu de farine et faites à nouveau passer la pâte au travers des rouleaux lisses avant de répéter l'opération de coupe.

Remarque 2 : Si les rouleaux de coupe ne saisissent pas la pâte, cela signifie qu'elle est trop sèche. Ajoutez alors encore un peu d'eau et faites à nouveau passer la pâte au travers des rouleaux lisses avant de répéter l'opération de coupe.

Laissez sécher les pâtes à présent au moins durant une heure, p. ex. sur le sèche-pâte Westmark Pasta-Tree. Mettez ensuite les pâtes dans suffisamment d'eau salée bouillante et - selon l'épaisseur des pâtes - laissez cuire durant 2 à 5 minutes. Attention : les pâtes fraîches très rapidement cuites à point. Testez à temps si les pâtes sont déjà bien cuites.

Entretien de la machine :

Pendant l'utilisation, vous pouvez nettoyer à l'occasion les rouleaux par le bas avec un papier de cuisine. (fig. 11)

Important : Ne jamais nettoyer la machine avec de l'eau ou la mettre au lave-vaisselle.

Utilisez un pinceau, des baguettes en bois et du papier de cuisine pour nettoyer la machine après l'emploi. Ne jamais utiliser de couteau. Ne pas faire passer de chiffon au travers des rouleaux.

Si nécessaire, vous pouvez graisser les extrémités des rouleaux avec un peu de vaseline.

Nous conseillons de conserver la machine dans son carton d'origine.

Pastamachine roestvrij staal

Vorbereiding van de pastamachine:

De pastamachine mag niet met water gereinigd worden! Dit geldt voor alle reinigingsstappen. Nadat u de pastamachine uit het karton genomen hebt, gebruikt u droog keukenpapier om de machine af te vegen. Bevestig de machine met behulp van de klem op een tafel.

Plaats de zwengel in de aandrijving van de wals. Stel de walsen in op de grootste afstand, om ook deze stuk voor stuk grondig te kunnen reinigen met het keukenpapier (maximumafstand = stand 1). Opmerking: Door uittrekken en tegelijk draaien van de regelaar kunnen verschillende standen ingesteld worden.

Verdere reiniging voor de ingebruikneming: Maak het deeg klaar en laat het meerdere keren zowel door de gladde walsen als door de beide snijwalsen lopen. Zorg ervoor, dat het deeg ook in de hoeken komt, waar evt. olieresten van de verwerking zich kunnen ophopen. GOOI HET DEEG DAARNA WEG!!! Bereiding van het deeg (ingrediënten voor 4 personen):

500 g zacht tarwemeel en 4 eieren (opgelet: de eieren niet direct uit de koelkast nemen).

Doe het meel in een kom en voeg de eieren toe in het midden (afb. 2). Meng nu alles met een vork. Daarna kneedt u de massa met de handen tot een gelijkmatig, soepel deeg ontstaat (afb. 3). Als het deeg iets te droog is, voeg dan wat water toe. Als het te slap is, voeg dan wat meel toe. Het deeg mag niet aan de vingers kleven. Leg nu het deeg op het met meel bestrooide werkoppervlak (afb. 4). Snij het deeg met een mes in verwerkingsklare porties (afb. 5).

Zo gebruikt u uw noedelmachine:

Stel de regelaar aan de noedelmachine in op 1. Hierbij hebben de gladde walsen de grootste mogelijke opening. Draai het deeg nu door bediening van de zwengel door de walsen.

Deze procedure herhaalt u 6 - 7 keer. Leg het deeg hiervoor steeds weer opnieuw samen.

Als het deeg kleeft, kunt u nog wat meel aanbrenge. Als het deeg gelijkmatig is, draait u de walsregelaar op 2 en herhaalt de procedure. Dan op 3 enz. tot uw deeg de gewenste dikte heeft.

Zet nu de zwengel aan de snijwalsen in. Laat het deeg door de gewenste snijwals lopen (afb. 10).

Tip 1: als de snijwalsen het deeg niet snijden, is het te slap. Voeg dan nogmaals wat meel toe en draai het deeg opnieuw door de gladde walsen, voor u het snijden herhaalt.

Tip 2: als de snijwalsen het deeg niet grijpen, is het

te droog. Voeg dan nogmaals wat water toe en draai het deeg opnieuw door de gladde walsen, voor u het snijden herhaalt.

Laat de noedels nu ten minste een uur lang drogen, bijv. op de Westmark noedeldroger Pasta-Tree. De noedels daarna in rijkelijk kokend zoutwater doen en – naargelang de dikte – 2 tot 5 minuten laten koken. Opgelet: verse noedels zijn zeer snel gaar. Controleer tijdig, of de noedels al gaar zijn.

Onderhoud van de machine:

Tijdens het gebruik kunt u de walsen af en toe onderaan met wat keukenpapier schoonmaken (afb. 11).

Belangrijk: De machine in geen geval met water of in de vaatwasmachine reinigen.

Gebruik een borsteltje, houten staafje en keukenpapier voor de reiniging van de machine na gebruik. Gebruik in geen geval een mes! Draai geen doeken door de walsen.

Indien nodig, kunt u de uiteinden van de walsen insmeren met wat vaseline.

Wij raden aan, de machine in de oorspronkelijke verpakking te bewaren.

Preparación de la máquina de hacer pasta:

La máquina de hacer pasta NO debe limpiarse con agua (en ningún proceso de limpieza). Después de haber sacado la máquina de hacer pasta de la caja, use papel de cocina seco para limpiarla. Fije la máquina a la mesa con la ayuda de una pinza. Inserte la manivela para accionar los rodillos. Ajuste los rodillos a la máxima distancia y límpielos a fondo, poco a poco, con los paños de papel (máxima distancia = nivel 1).

Aviso: Pueden ajustarse diferentes niveles, extrayendo y girando al mismo tiempo el regulador.

Ulterior limpieza antes de la puesta en servicio: Prepare una masa y déjela pasar varias veces por los rodillos lisos y por los dos rodillos cortantes. Procure que la masa penetre especialmente en las esquinas, para que pueda absorber ev. restos de aceite de la fabricación. TIRE ENTONCES ESA MASA A LA BASURA.

Preparación de una masa (para 4 personas):

Usted necesita 500 g de harina de trigo blando y 4 huevos (atención, no sacar los huevos directamente de la nevera).

Meta la harina en una bandeja, con los huevos en el centro (fig. 2), mezclando todo con un tenedor. Seguidamente, amase la masa con las manos, hasta obtener una masa homogénea y suave (fig. 3). Si la masa estuviese demasiado seca, añada algo de agua. Si fuese demasiado blanda, añada harina (la masa no debe quedarse adherida a los dedos). Coloque ahora la masa sobre la plancha (a la cual haya rociado con un poco de harina, fig. 4). Corte la masa con un cuchillo en porciones adecuadas (fig. 5)

Así debe utilizar la máquina de hacer pasta:

Coloque el regulador de la máquina de hacer pasta al 1 (así, los rodillos lisos tendrán la abertura máxima). Pase la masa por los rodillos, accionando la manivela.

Repita este proceso 6 o 7 veces, volviendo a recomponer la masa siempre de nuevo.

Si la masa fuese pegajosa, añada un poco de harina. Cuando la masa tenga un aspecto homogéneo, gire el regulador al 2 y repita el proceso. Luego al 3, etc., hasta que la masa tenga el grosor deseado. Inserte ahora la manivela en los rodillos de corte y deje pasar la masa a través del rodillo cortante deseado (fig. 10).

Aviso 1: Si los rodillos no cortasen la masa, es que está demasiado blanda. Añada entonces un poco más de harina y pase la masa de nuevo por los rodillos lisos, antes de volver a cortarla.

Aviso 2: Si los rodillos no agarrasen la masa, es que está demasiado seca. Añada entonces un poco más de agua y pase la masa de nuevo por los rodillos lisos, antes de volver a cortarla.

Deje secar ahora las piezas de pasta como mínimo una hora, p.ej. encima del secador de pasta Westmark Pasta Tree. Verter las piezas de pasta seguidamente en abundante agua hirviendo con sal, y dejarlas cocer de 2 a 5 minutos según su grosor. Atención: La pasta fresca se cuece muy deprisa. Pruebe a tiempo si la pasta ya está cocida.

Mantenimiento de la máquina:

Durante el uso puede limpiar ocasionalmente los rodillos desde abajo con papel de cocina (fig. 11). Importante: No lavar la máquina en ningún caso con agua ni ponerla en el lavavajillas.

Utilice un pincel, palitos de madera y papel de cocina para limpiar la máquina después de usarla. No usar en ningún caso un cuchillo, ni hacer pasar ningún paño por los rodillos.

En su caso puede lubricar los extremos de los rodillos con un poco de vaselina.

Recomendamos guardar la máquina en la caja original.

Preparação da máquina de massa fresca:

A máquina de massa fresca não pode ser limpa com água!! Tal aplica-se a todos os processos de limpeza. Depois de retirar a máquina de massa fresca da embalagem, utilize papel de cozinha seco para a limpar. Com a ajuda dos grampos, fixe a máquina à mesa. Insira a manivela no accionamento do cilindro. Ajuste o cilindro para a maior distância, para também poder limpar bem esta zona com o papel de cozinha. (Distância maior = Posição 1) Nota: puxar e rodar simultaneamente o regulador permite ajustar diversas posições. Mais etapas de limpeza antes da colocação em funcionamento: prepare uma massa e passe-a várias vezes pelos cilindros lisos e por ambos os cilindros de corte. Certifique-se de que a massa entra especialmente nos cantos, onde podem existir resíduos de óleo do processo de fabrico. EM SEGUIDA, DEITE A MASSA FORA!!!!

Preparação da massa (para 4 pessoas):

São necessários: 500 g de farinha de trigo e 4 ovos (Atenção: os ovos devem estar à temperatura ambiente) Coloque a farinha numa tigela e parta os ovos para o centro da mesma (Fig. 2). Agora misture tudo com um garfo. Em seguida, amasse a massa com as mãos até obter uma massa macia e homogénea. (Fig. 3) Se a massa ficar muito seca junte um pouco de água. Se estiver pouco consistente junte farinha. A massa não pode colar aos dedos. Agora coloque a massa sobre a bancada de trabalho polvilhada com farinha (Fig. 4). Com uma faca, corte a massa em porções que permitam ser trabalhadas. (Fig. 5)

Como utilizar a máquina de massa:

Coloque o regulador da máquina de massa na posição 1. Desta forma, os cilindros lisos têm a maior abertura possível. Passe a massa pelos cilindros, rodando a manivela. Repita este procedimento 6 - 7 vezes. Para tal volte sempre a dobrar a massa. Se a massa colar pode juntar um pouco de farinha. Quando a massa apresentar uma consistência uniforme, ajuste o regulador dos cilindros para a posição 2, e repita o procedimento. Em seguida ajuste-a para a posição 3, etc., até a massa apresentar a consistência desejada. Agora, encoste a manivela aos cilindros de corte. Passe a massa pelo cilindro de corte pretendido (Fig. 10).

Nota 1: se os cilindros de corte não cortarem a massa é porque esta está demasiado mole. Junte mais um pouco de farinha, e passe novamente a massa pelos cilindros lisos, antes de repetir o procedimento de corte. Nota 2: se os cilindros de corte não agarrarem a massa é porque esta está

demasiado seca. Junte um pouco de água, e passe novamente a massa pelos cilindros lisos, antes de repetir o procedimento de corte. Deixe a massa secar durante, pelo menos, uma hora. Por exemplo no secador de massa da Westmark, o Pasta-Tree. Em seguida, cozinhe a massa em abundante água salgada e, em função da espessura da mesma, deixe a água ferver durante 2 - 5 minutos. Atenção: a massa fresca coze muito rapidamente. Prove atempadamente se a massa já está cozida.

Manutenção da máquina:

Durante a utilização pode, ocasionalmente, limpar os cilindros com papel de cozinha, pela parte inferior (Fig. 11) Importante: a máquina não pode ser limpa com água nem ser colocada na máquina de lavar louça. Use um pincel, palitos e papel de cozinha para limpar a máquina após a utilização da mesma. Nunca use uma faca, e não passe panos pelos cilindros. Se necessário, pode untar as extremidades dos cilindros com um pouco de vaselina. Recomendamos que a máquina seja guardada na embalagem original.

Preparazione della macchina per pasta:
la macchina per pasta non deve essere pulita con acqua!! Questo vale per tutti i processi di pulizia. Dopo aver tolto la macchina per pasta dal cartone, usare carta da cucina asciutta per pulirla. Fissare la macchina al tavolo con l'aiuto del morsetto. Inserire la manovella nella trasmissione dei rulli. Per poter pulire accuratamente pezzo per pezzo i rulli con la carta da cucina, regolarli sulla distanza maggiore (distanza maggiore = livello 1). Nota: i diversi livelli possono essere regolati estraendo e al contempo girando il regolatore.

Ulteriore pulizia prima della messa in funzione: preparare un impasto e farlo passare più volte attraverso i rulli lisci sia attraverso i due rulli da taglio. Assicurarsi che l'impasto raggiunga gli angoli nei quali possono raccogliersi residui di olio di fabbricazione. IN SEGUITO BUTTARE L'IMPASTO!!!!

Preparazione dell'impasto
(indicazioni per 4 persone)

Occorrono: 500 g di farina di grano tenero e 4 uova (attenzione: non togliere le uova direttamente dal frigorifero)

Versare la farina in una ciotola e le uova al centro (ill. 2). Mischiare il tutto con una forchetta. Successivamente lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere una massa omogenea e morbida (ill. 3). Se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungere un po' d'acqua, se forse troppo morbido, aggiungere farina. L'impasto non deve attaccarsi alle dita. Ora mettere l'impasto sul piano di lavoro infarinato (ill. 4) e con un coltello tagliarlo in porzioni adatte alla lavorazione.

Ecco come usare la macchina per pasta:
Mettere il regolatore della macchina per pasta su 1. In questo modo i rulli lisci raggiungono l'apertura maggiore possibile. Girando la manovella, ora far passare l'impasto attraverso i rulli. Ripetere questo procedimento 6 – 7 volte, ripiegando ogni volta l'impasto. Se fosse appiccicoso, aggiungere ancora un po' di farina. Quando l'impasto è omogeneo, mettere il regolatore dei rulli su 2 e ripetere la procedura. Quindi su 3, ecc. ... finché l'impasto ha raggiunto lo spessore desiderato. Ora inserire la manovella nei rulli da taglio. Far passare l'impasto attraverso il rullo da taglio desiderato (ill. 10).

Avvertenza 1: se i rulli da taglio non tagliano l'impasto, esso è troppo morbido. Aggiungere un po' di farina e far passare di nuovo l'impasto attraverso i

rulli lisci, prima di ripetere il processo di taglio. Avvertenza 2: se i rulli da taglio non afferrano l'impasto, esso è troppo asciutto. Aggiungere un po' d'acqua e far passare di nuovo l'impasto attraverso i rulli lisci, prima di ripetere il processo di taglio. Ora lasciare asciugare la pasta per almeno un'ora, p. es. sullo stendipasta Pasta-Tree Westmark. In seguito versare la pasta in abbondante acqua salata portata a ebollizione e – secondo lo spessore – lasciare cuocere per 2 – 5 minuti. Attenzione: la pasta fresca ha una cottura molto breve. Controllare regolarmente la cottura della pasta.

Manutenzione della macchina:

Durante l'uso è possibile pulire di quando in quando i rulli dal basso con carta da cucina (ill. 11).

Importante: non pulire mai la macchina con acqua, né metterla in lavastoviglie.

Per la pulizia della macchina dopo l'uso utilizzare un pennello, bastoncini di legno e carta da cucina. Non usare mai coltelli. Non fare passare stracci attraverso i rulli.

All'occorrenza è possibile lubrificare le estremità dei rulli con un po' di vaselina.

Consigliamo di conservare la macchina nel cartone originale.

Машинка для приготовления лапши:

Подготовка машинки:

Запрещается промывать машинку для приготовления лапши водой!! Это касается всего процесса очистки.

После того, как Вы достали машинку из упаковки, протрите ее, пожалуйста, сухими кухонными салфетками. Закрепите машинку на столе при помощи специального зажима. Вставьте рукоятку в наконечник валка. Установите валки на максимальном расстоянии друг от друга и тщательно протрите их сухими салфетками (максимальное расстояние = отметка 1). Указание: благодаря одновременному вращению и оттягиванию регулятора можно переставлять расстояние между валками.

Дополнительная очистка перед эксплуатацией: замесите тесто и пропустите его несколько раз через гладкие валки, а также через оба валка-ножа. Следите, пожалуйста, за тем, чтобы тесто попадало в уголки, в которых могут находиться остатки смазочного масла. **ПОСЛЕ ЭТОГО ВЫБРОСЬТЕ ТЕСТО!!!!**

Приготовление теста (порция на 4 человека): Вам потребуется: 500 г. пшеничной муки и 4 яйца (внимание: не пользуйтесь яйцами непосредственно из холодильника).

Высыпьте муку в миску, вбейте яйца в середину (илл. 2). Размешайте вилкой. В заключение замесите тесто рукой до однородной, мягкой массы (илл. 3). Если тесто получится слишком сухим, добавьте немного воды, если слишком жидким, то добавьте муки. Тесто не должно прилипать к рукам. Выложите тесто на рабочий стол, посыпанный мукой (илл. 4). Разрежьте тесто ножом на небольшие части (илл. 5).

Иллюстрация 15: vaseline oil - вазелиновое масло

Правила пользования машинкой для лапши: Выставьте регулятор машинки на отметку 1. В этом положении гладкие валки удалены друг от друга на максимальное расстояние. Пропустите тесто через валки, вращая ручку. Повторите эту процедуру 6-7 раз. После каждого раза

замешивайте кусочки теста по-новому. Если тесто еще липнет, добавьте муки. Когда тесто станет однородным, переставьте регулятор на отметку 2. Повторите процедуру. Потом на 3 и т. д. пока консистенция теста не достигнет желаемой упругости.

Вставьте рукоятку в валки-ножи. Пропустите через них тесто (илл. 10).

Совет 1: Если валки-ножи не режут тесто, то оно слишком мягкое. Добавьте в него немного муки и снова пропустите тесто через гладкие валки перед тем, как повторить процесс резки.

Совет 2: Если валки-ножи не захватывают тесто, то оно слишком сухое. Добавьте в него немного воды и снова пропустите его через гладкие валки перед тем, как повторить процесс резки.

Лапша должна просохнуть в течение часа. Например, на сушке для лапши «Pasta-Tree» от фирмы Westmark. После этого варить лапшу в подсоленной кипящей воде в течение 2-5 минут в зависимости от консистенции теста. Внимание: свежая лапша готовится очень быстро. Своевременно попробуйте лапшу на готовность.

Уход за машинкой:

Во время эксплуатации машинки необходимо периодически чистить ее снизу при помощи кухонной салфетки (илл. 11).

Важно: запрещается промывать машинку водой или помещать ее в посудомоечную машину.

Пользуйтесь кисточкой, деревянной палочкой и кухонными салфетками для чистки. Ни в коем случае не пользуйтесь ножом. Запрещено пропускать кухонные полотенца через валки. Если необходимо, смажьте валки машинки вазелином.

Мы рекомендуем вам хранить машинку в оригинальной упаковке.

Przygotowanie maszynki do makaronu: Maszynki do makaronu nie wolno zmywać w wodzie!! Dotyczy to pierwszego i każdego następnego czyszczenia.

Po wyjęciu maszynki z kartonu, wytrzeć ją suchymi papierowymi ścierkami kuchennymi. Przy pomocy zacisku przymocować maszynkę do blatu stołu. Osadzić korbę na napędzie walców, po kawałku wyczyścić starannie walce papierowymi chusteczkami (maksymalny odstęp = stopień 1). Wskazówka: różne stopnie ustawia się przez wyciąganie i jednocześnie pokręcanie regulatorem.

Dalsze czyszczenie przed rozruchem: Przygotować ciasto i przeciągnąć je wielokrotnie przez walce gładkie a także przez obydwa walce krojące. Zwrócić uwagę, aby ciasto dostawało się szczególnie do narożników, w których ewentualnie mogły nagromadzić się resztki oleju z procesu obróbki. **CIASTO TO NASTĘPNIE WYRZUCIĆ!!!!**

Przygotowanie ciasta (proporcje dla 4 osób):
Składniki: 500 g mąki pszennej i 4 jaja (uwaga: jaj nie brać bezpośrednio z lodówki).
Mąkę wsypać do naczynia, jaja wbić do środka (rys. 2). Wymieszać wszystko widelcem. Następnie ugnieść masę rękoma do otrzymania równomiernej, elastycznej masy (rys. 3). Jeżeli ciasto będzie za suche, dodać nieco wody. Jeżeli ciasto będzie za miękkie, dodać mąki. Ciasto nie może kleić się do palców. Ciasto położyć na posypaną mąką stolnicę (rys. 4). Pokroić nożem ciasto na wygodne do dalszej obróbki kawałki (rys. 5).

Sposób użycia maszynki do makaronu:

Regulator maszynki do makaronu ustawić na 1. Gładkie walce znajdują się teraz w maksymalnej odległości od siebie. Ciasto przekreślić przez walce kręcąc korbą. Czynność tę powtórzyć 6 – 7 razy. Ciasto za każdym razem składać. Jeżeli ciasto się klei, można posypać trochę mąką. Gdy ciasto jest już równomierne, regulator walców ustawić na 2 i powtórzyć całą procedurę. Następnie na 3 itd., aż ciasto osiągnie właściwą grubość.

Korbę założyć na walce krojące. Przepuścić ciasto przez żądany walec krojący (rys. 10).

Wskazówka 1: Jeżeli walce krojące nie kroją ciasta, to jest ono za miękkie. W takim przypadku dodać

do ciasta trochę mąki i przepuścić je ponownie przez walce gładkie. Następnie powtórzyć czynność krojenia.

Wskazówka 2: Jeżeli walce krojące nie mogą uchwycić ciasta, to jest ono za suche. W takim przypadku dodać do ciasta trochę wody i przepuścić je ponownie przez walce gładkie. Następnie powtórzyć czynność krojenia.

Makaron pozostawić na co najmniej jedną godzinę do wyschnięcia. Skorzystać na przykład ze stojaka do suszenia makaronu Westmark Pasta-Tree. Następnie makaron wrzucić do dużej ilości wrzącej posolonej wody i gotować 2-5 minut – w zależności od grubości ciasta. Uwaga: świeży makaron gotuje się bardzo szybko. Sprawdzić w odpowiednim czasie, czy makaron jest już gotowy.

Konserwacja maszyny:

Podczas pracy walce można od czasu do czasu czyścić od spodu papierowym kuchennym ręcznikiem (rys. 11). Ważne: Maszynki w żadnym wypadku nie czyścić wodą ani nie wkładać do zmywarki. Po użyciu wyczyścić maszynkę pędzlem, drewnianą wykałaczką i papierowym kuchennym ręcznikiem. W żadnym wypadku nie stosować noża. Nie przeciągać ścierek przez walce. W razie potrzeby końcówki walców można posmarować wazeliną. Zalecamy przechowywanie maszyny w oryginalnym opakowaniu.

Προετοιμασία της μηχανής παρασκευής ζυμαρικών δεν επιτρέπεται να καθαριστεί με νερό !! Αυτό ισχύει για όλες τις εργασίες καθαρισμού.

Αφού αφαιρέσετε τη μηχανή παρασκευής ζυμαρικών από τη συσκευασία της, σκουπίστε την με στεγνά χαρτιά κουζίνας. Στερεώστε τη μηχανή με τον σφαικτό στο τραπέζι. Τοποθετήστε τη μανιβέλα στο σημείο μετάδοσης κίνησης των κυλίνδρων στη μεγαλύτερη δυνατή απόσταση, για να καθαρίσετε με τα χαρτιά της κουζίνας καλά κάθε σημείο. (μεγαλύτερη απόσταση = βαθμίδα 1) Υπόδειξη: οι βαθμίδες ρυθμίζονται τραβώντας προς τα έξω και συγχρόνως στρίβοντας τον ρυθμιστή.

Πρόσθετος καθαρισμός πριν τη θέση σε λειτουργία: Ετοιμάστε μία ζύμη και αφήστε την να περάσει περισσότερες φορές τόσο μέσα από τους λείους κυλίνδρους όσο και μέσα από τους δύο κυλίνδρους κοπής. Προσέξτε να φάνει η ζύμη ιδίως στις γωνίες όπου μπορεί να μαζεύονται κατάλοιπα λαδιού επεξεργασίας. ΚΑΤΟΠΙΝ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΖΥΜΗ ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΝ ΠΕΤΑΞΕΤΕ!!!!

Προετοιμασία της ζύμης (συνταγή για 4 άτομα): Χρειάζεστε: 500 γρ. σπαρίσιο μαλακό αλεύρι και 4 αυγά (προσοχή: να έχετε βγάλει προηγουμένως τα αυγά από το ψυγείο για να μην είναι πολύ κρύα)

Βάλτε το αλεύρι σε ένα μπολ και τα αυγά στη μέση (εικ. 2). Ανακατέψτε τα όλα με ένα πηρούνι. Κατόπιν ζυμώστε τη ζύμη με τα χέρια μέχρι να δημιουργηθεί μία ομοιόμορφη, ελαστική μάζα. (εικ. 3) Εάν η ζύμη είναι πολύ στεγνή, προσθέστε λίγο νερό. Εάν η ζύμη είναι πολύ μαλακιά, προσθέστε λίγο αλεύρι. Η ζύμη δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια. Βάλτε τώρα τη ζύμη σε επιφάνεια επεξεργασίας που έχετε πασπαλίσει με αλεύρι (εικ. 4). Κόψτε τη ζύμη με ένα μαχαίρι σε μερίδες κατάλληλες για περαιτέρω επεξεργασία. (εικ. 5)

Πώς θα χρησιμοποιήσετε τη μηχανή σας παρασκευής ζυμαρικών:

Βάλτε τον ρυθμιστή της μηχανής ζυμαρικών στη βαθμίδα 1. Έτσι οι λείοι κυλίνδροι έχουν το μεγαλύτερο δυνατό άνοιγμα. Με χειρισμό της μανιβέλας περνάτε τώρα τη ζύμη από τους κυλίνδρους. Αυτό το βήμα το επαναλαμβάνετε 6-7 φορές. Κάθε φορά ξαναπλάθετε τη ζύμη.

Εάν η ζύμη κολλάει, μπορείτε να προσθέσετε λίγο αλεύρι. Όταν η ζύμη έχει ομοιόμορφη υφή, στρίψτε τον ρυθμιστή των κυλίνδρων στο 2 και επαναλάβετε τη διαδικασία. Μετά στο 3 κλπ. ... μέχρι η ζύμη σας να έχει το πάχος που θέλετε.

Βάλτε τώρα την μανιβέλα στους κυλίνδρους κοπής. Αφήστε τη ζύμη να περάσει από τον κυλίνδρο κοπής που επιθυμείτε. (εικ. 10)

Υπόδειξη 1: Εάν οι κυλίνδροι κοπής δεν κόβουν τη ζύμη, τότε η ζύμη είναι πολύ μαλακιά. Στην περίπτωση αυτή προσθέστε λίγο αλεύρι και αφήστε πάλι τη ζύμη να περάσει μέσα από τους λείους κυλίνδρους, πριν επαναλάβετε τη διαδικασία κοπής.

Υπόδειξη 2: Εάν οι κυλίνδροι κοπής δεν πίνουν τη ζύμη, τότε η ζύμη είναι πολύ στεγνή. Στην περίπτωση αυτή προσθέστε λίγο νερό και αφήστε πάλι τη ζύμη να περάσει μέσα από τους λείους κυλίνδρους, πριν επαναλάβετε τη διαδικασία κοπής.

Αφήστε τώρα τα ζυμαρικά να στεγνώσουν επί τουλάχιστον μία ώρα. Π.χ. στο στεγνωτήρι ζυμαρικών Pasta-Tree της Westmark Nudeltrockner. Κατόπιν βάλτε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει και αφήστε τα να βράσουν - ανάλογα με το πάχος των ζυμαρικών - επί 2 – 5 λεπτά. Προσοχή: τα φρέσκα ζυμαρικά δεν χρειάζονται παρά πολύ σύντομο βράσιμο. Δοκιμάστε εγκαίρως να δείτε αν είναι έτοιμα.

Συντήρηση της μηχανής:

Κατά τη διάρκεια της χρήσης μπορείτε κατά διαστήματα να καθαρίζετε τους κυλίνδρους από κάτω με χαρτί κουζίνας. (εικ. 11) Προσοχή: Ποτέ μην καθαρίζετε τη μηχανή με νερό και μην τη βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό της μηχανής μετά τη χρήση να χρησιμοποιείτε ένα πινέλο, ένα ξυλάκι και χαρτί κουζίνας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια. Μην αφήσετε κανένα πανί να περάσει από τους κυλίνδρους.

Εάν χρειαστεί μπορείτε να αλείψετε τα άκρα των κυλίνδρων με λίγη βαζελίνη. Σας συνιστούμε να φυλάγετε τη μηχανή στην πρωτότυπη συσκευασία της

