

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Nudelmaschine. Mit diesem Gerät können Sie schnell und einfach verschiedene Sorten von Pasta herstellen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre Nudelmaschine optimal nutzen können.

Lieferumfang

- Nudelmaschine
- Tisch-Befestigung
- Kurbel
- Bedienungsanleitung

Vorbereitung

1. Befestigen Sie die Nudelmaschine mit der mitgelieferten Befestigung an Ihrem Tisch.
2. Stecken Sie danach die Kurbel in das linke Loch.
3. Reinigen Sie die Nudelmaschine wie unter „Reinigungshinweise“ beschrieben.

Teigrezept für eine Person

- Nehmen Sie 125 Gramm Mehl und sieben Sie es in eine Schüssel. Bilden Sie in der Mitte eine kleine Mulde.
- Fügen Sie ein Ei hinzu. Verquirlen Sie das Ei mit dem Mehl, bis es sich komplett verbunden hat. Kneten Sie mit Ihren Händen solange weiter, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
- Sollte die Masse zu trocken sein, können Sie ein wenig Wasser hinzufügen. Sollte die Masse zu feucht sein, können Sie ein wenig Mehl hinzufügen. Eine gute Konsistenz hat der Teig wenn er nicht mehr an Ihren Händen kleben bleibt und dabei nicht bröselig ist.
- Streuen Sie anschließend ein wenig Mehl auf Ihrer Arbeitsfläche aus. Teilen Sie Ihren Teig in mehrere kleine Rollen, so dass diese später gut in die Nudelmaschine passen.

Verwendung

1. Die Nudelmaschine verfügt über einen Knauf, mit dem Sie die Dicke der Nudeln bestimmen können. Stellen Sie diesen für die ersten Durchgänge auf 7.
2. Legen Sie den Teig auf die Walzen und beginnen Sie die Kurbel zu drehen.
3. Der Teig wird durch die Walzen gezogen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie eine gleichmäßige Teigplatte erhalten.
4. Stellen Sie danach den Knauf auf 6 und wiederholen Sie den Vorgang.
5. Stellen Sie den Knauf nach jedem Durchgang eine Stufe nach unten, bis Sie die gewünschte Dicke erreicht haben.
6. Teilen Sie Ihre Nudelteig-Platte, so dass sie eine maximale Länge von 25 cm hat.
7. Entfernen Sie die Kurbel und stecken Sie sie in eines der beiden Löcher der Schneide-Rollen.
8. Nehmen Sie Ihre Nudelteig-Platte und führen Sie sie langsam und gleichmäßig die Kurbel drehen.
9. Nehmen Sie die Pasta-Stränge auf die Hand und breiten Sie sie auf einer Unterlage aus, während Sie stetig den Teig durchdrehen.
10. Lassen Sie die Nudeln anschließend einen Moment trocknen. Hierzu wird empfohlen, die Pasta über einen Besenstiel oder ähnliches für einige Minuten aufzuhängen.
11. Danach können Sie die Nudeln im kochenden Wasser zubereiten.



HINWEIS:

Frische Pasta benötigt deutlich weniger Garzeit als Trockenware.

Reinigungshinweise

- Reinigen Sie Ihr Gerät nie mit Wasser!
- Wenn Sie mit der Nudelherstellung fertig sind, reinigen Sie das Gerät mit ein wenig Mehl. Streuen Sie dazu Mehl über die ganze Breite der Rollen und drehen Sie es einige Male durch alle Walzen.
- Nehmen Sie anschließend ein kleines Stück Teig und drehen Sie auch dieses mehrmals durch alle Rollen. Entsorgen Sie danach das Stück Teig.
- Wiederholen Sie die Reinigung wie oben beschrieben, wenn Sie erneut Nudeln zubereiten wollen.
- Reinigen Sie anschließend Ihr Gerät gründlich mit einem trockenen Tuch und falls nötig mit einem harten Pinsel.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Das Produkt, sein Zubehör und die Verpackung stellen kein Spielzeug für Kinder dar. Halten Sie deshalb Kinder davon fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen am Produkt oder seinem Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze und Feuchtigkeit.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Benutzen Sie das Produkt niemals nach einer Fehlfunktion oder wenn auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL GmbH, dass sich das Produkt, dass sich das Produkt NC-2715-675 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der gängigen Richtlinien befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-2715 ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Machine à pâtes
- Fixation pour table
- Manivelle
- Mode d'emploi

Préparation

1. Fixez la machine à pâtes à votre table à l'aide de la fixation fournie.
2. Ensuite, insérez la manivelle dans le trou de gauche.
3. Nettoyez la machine à pâtes comme décrit sous "Nettoyage".

Recette de pâte pour une personne

- Prenez 125 grammes de farine et tamisez-la dans un saladier. Formez un petit creux au milieu.
- Ajoutez un œuf. Battez l'œuf avec la farine jusqu'à ce qu'ils soient complètement liés. Continuez à pétrir avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Si la pâte est trop sèche, vous pouvez ajouter un peu d'eau. Si la pâte est trop humide, vous pouvez ajouter un peu de farine. La consistance de la pâte est bonne lorsqu'elle ne colle plus à vos mains et qu'elle n'est pas friable.
- Saupoudrez ensuite un peu de farine sur votre plan de travail. Divisez votre pâte en plusieurs petits rouleaux, de manière à ce qu'ils puissent passer facilement dans la machine à pâtes.

Utilisation

1. La machine à pâtes dispose d'un bouton qui permet de déterminer l'épaisseur des pâtes. Réglez-le sur 7 pour les premiers passages.
2. Placez la pâte sur les rouleaux et commencez à faire tourner la manivelle.
3. La pâte passe à travers les rouleaux. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous obteniez une plaque de pâte uniforme.
4. Réglez ensuite le bouton sur 6 et répétez l'opération.
5. Après chaque passage, descendez le bouton d'un cran jusqu'à ce que vous obteniez l'épaisseur souhaitée.

6. Divisez votre plaque de pâte en tronçons d'une longueur maximale de 25 cm.
7. Retirez la manivelle et insérez-la dans l'un des deux trous des rouleaux de coupe.
8. Prenez votre plaque de pâte et faites-la passer lentement à travers les rouleaux de coupe, tout en tournant lentement et la manivelle à un rythme régulier.
9. Prenez les boudins de pâtes dans votre main et étalez-les sur un support tout en faisant tourner la pâte de manière continue.
10. Laissez ensuite sécher les pâtes un moment. Pour ce faire, il est recommandé de faire pendre les pâtes sur un manche à balai ou un objet similaire pendant quelques minutes.
11. Vous pouvez ensuite plonger les pâtes dans l'eau bouillante.

**NOTE :**

La cuisson des pâtes fraîches est nettement moins longue que celle des pâtes sèches.

Nettoyage

- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'eau !
- Lorsque vous avez fini de faire des pâtes, nettoyez l'appareil avec un peu de farine. Pour ce faire, saupoudrez de la farine sur toute la largeur des rouleaux et faites-les passer plusieurs fois dans tous les cylindres.
- Prenez ensuite un petit morceau de pâte et faites-le passer lui aussi plusieurs fois dans tous les rouleaux. Jetez ensuite le morceau de pâte.
- Répétez le nettoyage comme décrit ci-dessus si vous voulez à nouveau préparer des pâtes.
- Nettoyez ensuite soigneusement votre appareil avec un chiffon sec et, si nécessaire, avec un pinceau à poils durs.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Le cas échéant, transmettez-le avec le produit à l'utilisateur suivant.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la

notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.

- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Maintenez ce produit à l'écart de la chaleur et de l'humidité.
- Ne plongez l'appareil ni dans l'eau ni dans un autre liquide.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le produit n'est pas endommagé. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
- N'utilisez pas le produit après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé dans l'eau ou s'il a été endommagé.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur.

Déclaration de conformité

La société PEARL GmbH déclare ce produit NC-2715 conforme aux exigences essentielles des directives actuelles du Parlement Européen.

Kurtasz, A.

Service Qualité

Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse www.pearl.fr/support/notices ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.

