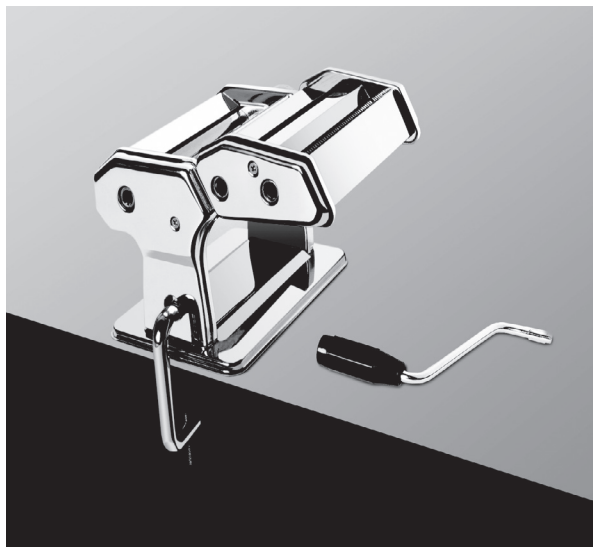


Rosenstein & Söhne®



**Nudel-Maschine für
schmale und breite Bandnudeln
Machine à pâtes manuelle**

**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi**

Nudel-Maschine für schmale und breite Bandnudeln Bedienungsanleitung



INHALTSVERZEICHNIS

Ihre neue Nudel-Maschine	5
Lieferumfang.....	5
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Produktdetails.....	7
Inbetriebnahme	8
Nudelmaschine verwenden	10
Reinigung und Aufbewahrung	13
Fehlerbehebung.....	14

IHRE NEUE NUDEL-MASCHINE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Nudelmaschine. Mit der praktischen und einfach zu handhabenden Nudelmaschine zaubern Sie im Handumdrehen frische Nudeln auf den Tisch.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und befolgen Sie die darin aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Nudelmaschine optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Nudelmaschine
- Schneideaufsatz
- Schraubzwinge
- Kurbel
- Bedienungsanleitung

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

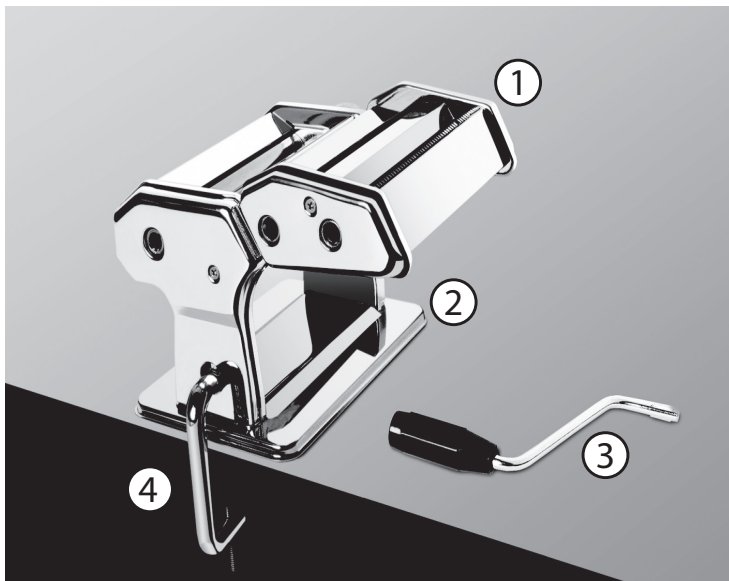
Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. 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 Nässe und extremer Hitze.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts und der Zubehörteile niemals Wasser, scharfkantige Gegenstände oder Spül- und Reinigungslösungen.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass es für Kinder nicht zugänglich ist.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Importiert von:
PEARL.GmbH
PEARL-Str. 1-3
D-79426 Buggingen



PRODUKTDDETAILS



- ① Schneideaufsatz
- ② Nudelmaschine
- ③ Kurbel
- ④ Schraubzwinde

INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie die Nudelmaschine auf die Kante einer ebenen und stabilen Unterlage, die das Gewicht des Geräts tragen kann.
2. Stecken Sie die Schraubzwinge in die dafür vorgesehene Öffnung und ziehen Sie die Flügelschraube so lange gegen den Uhrzeigersinn fest, bis die Nudelmaschine stabil mit der Unterlage verbunden ist.
3. Reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste. Lassen Sie etwas Nudelteig durch die Walzen und Schneidewalzen laufen, um eventuelle Staubablagerungen zu entfernen. Werfen Sie diesen Teig anschließend weg.

Nudelteig zubereiten

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Weichweizenmehl
- 250 g Hartweizenmehl
- 5 Eier
- Wasser



HINWEIS:

Sie können den Nudelteig auch ohne Eier zubereiten. Verwenden Sie dann anstatt der Eier ein Glas Wasser.



1. Füllen Sie das Mehl in eine Schüssel und formen Sie in der Mitte eine Mulde.
2. Geben Sie die Eier in die Mulde und vermischen Sie die Zutaten mithilfe einer Gabel.



HINWEIS:

Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank.



3. Kneten Sie den Teig gut mit den Händen durch, bis eine homogene Masse entsteht.



HINWEIS:

Falls der Teig zu trocken ist, geben Sie vorsichtig etwas Wasser dazu, um ihn geschmeidiger zu machen. Ist der Teig zu weich, kneten Sie etwas Mehl unter. Der Teig hat die optimale Konsistenz, wenn er nicht an den Händen kleben bleibt.



4. Nehmen Sie den Nudelteig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Unterlage.



5. Kneten Sie den Teig noch einmal gründlich durch und schneiden Sie ihn anschließend in kleine Portionen.

NUDELMASCHINE VERWENDEN



1. Ziehen Sie den Regler an der Seite des Geräts etwas heraus und drehen Sie ihn in die Position 1. Die beiden Walzen sind nun ganz geöffnet.



2. Nehmen Sie eine Portion Teig und drücken Sie sie mit den Händen ein wenig flach. Legen Sie die Teigportion in die Walzen und drehen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn, um den Teig durch die Walzen zu pressen.



- Falten Sie den Teig zusammen und bestreuen Sie ihn, falls nötig, mit etwas Mehl. Drehen Sie die Teigplatte erneut durch die Walzen.



Wiederholen Sie diesen Vorgang fünf- bis sechsmal, bis der Teig eine gleichmäßig flache Platte bildet.

3. Stellen Sie als Nächstes den Regler auf **2** und lassen Sie den Nudelteig nochmals durchlaufen.
4. Stellen Sie jetzt den Regler auf **3** und drehen Sie die Teigplatte erneut durch die Walzen. Mit jedem Durchlauf wird die Teigplatte etwas dünner. Wiederholen Sie diesen Prozess und stellen Sie bei jedem Durchlauf den Regler in die nächsthöhere Position, bis der Nudelteig die gewünschte Dicke hat. Die Teigdicke in der Reglerposition **9** beträgt ca. 2 mm.
5. Schneiden Sie die Teigplatte in 25 cm lange Stücke.



6. Setzen Sie die Kurbel je nach gewünschter Breite der Nudeln in die entsprechende Walze des Schneidaufsatzes. Drehen Sie mithilfe der Kurbel die Teigplatte durch die Schneidewalze. Sie können zwischen den Nudelbreiten 2 mm und 7 mm wählen.



7. Reinigen Sie den Schaber unterhalb der Walzen von Zeit zu Zeit mit etwas Küchenpapier.

8. Legen Sie die Nudeln auf ein trockenes, sauberes Tuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde trocknen.



HINWEIS:

Sie können die Nudeln bis zu einer Woche an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

9. Kochen Sie die Nudeln wie gewohnt in gesalzenem Wasser. Rühren Sie die Nudeln während des Kochens vorsichtig um. Die Nudeln sind je nach Dicke des Teigs nach 2 bis 5 Minuten fertig.

10. Nehmen Sie den Schneideaufsatz von der Nudelmaschine ab, indem Sie den Aufsatz anheben und entlang der Gleitschienen nach oben herausziehen.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser, Reinigungs- oder Spülmittel. Reinigen Sie das Gerät oder die Zubehörteile niemals in der Spülmaschine.



- Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch mit einem Pinsel und einem kleinen Holzstäbchen.



- Sollten die Walzen quietschen, können Sie sie mit etwas Oliven- oder Speiseöl schmieren, damit sie sich wieder einwandfrei drehen lassen.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals scharfe Gegenstände, Werkzeuge, Messer oder ähnliche Utensilien.
- Lassen Sie zum Reinigen niemals Textilien durch die Walzen oder Schneidwalzen laufen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und die Zubehörteile vollständig trocken sind, bevor sie nach Gebrauch eingelagert werden.
- Bewahren Sie das Gerät am besten in der Originalverpackung an einem trockenen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Lösung
Die Walzen des Schneideaufsatzes schneiden den Nudelteig nicht.	Der Teig ist zu weich. Mischen Sie dem Nudelteig etwas Mehl hinzu, kneten Sie ihn nochmals durch und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6 („Nudelmaschine verwenden“).
Die Walzen des Schneideaufsatzes können den Teig nicht einziehen.	Der Teig ist zu trocken. Fügen Sie etwas Wasser dem Nudelteig hinzu. Kneten Sie ihn nochmals durch und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6 („Nudelmaschine verwenden“).



Machine à pâtes manuelle

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Votre nouvelle machine à pâtes	17
Contenu	17
Consignes préalables.....	18
Consignes de sécurité.....	18
Mise en route	20
Préparation de la pâte.....	20
Utilisation de la machine à pâtes.....	22
Nettoyage et stockage.....	25
Dépannage	26

VOTRE NOUVELLE MACHINE À PÂTES

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Cette machine à pâtes d'une utilisation simple et pratique vous permet de réaliser de délicieuses tagliatelles maison.

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
- Coupe-pâte
- Serre-joint
- Manivelle
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

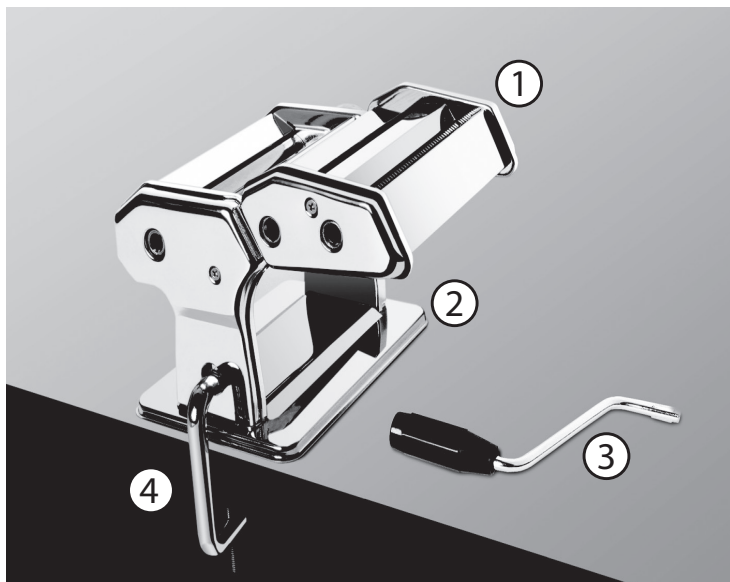
Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement. Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. 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, peuvent l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- L'appareil n'est pas compatible avec un lave-vaisselle
- Pour nettoyer l'appareil et ses accessoires, n'utilisez jamais d'eau, d'objet pointu, de produit nettoyant ou de liquide vaisselle.
- Placez l'appareil hors de la portée et de la vue des enfants.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Importé par:
PEARL.GmbH
PEARL-Str. 1-3
D-79426 Buggingen



DESCRIPTION DU PRODUIT



- ① Coupe-pâte
- ② Machine à pâtes
- ③ Manivelle
- ④ Serre-joint

MISE EN ROUTE

1. Placez la machine à pâtes au bord d'une surface plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil.
2. Insérez le serre-joint dans l'ouverture prévue à cet effet, et serrez la vis à ailettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la machine à pâte soit solidement fixée sur le plan de travail.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon sec ou une brosse douce. Faites passer une petite quantité de pâte entre le laminoir (machine à pâtes) et les rouleaux du coupe-pâte, afin de retirer les éventuels dépôts de poussière. Jetez ensuite la pâte utilisée.

Préparation de la pâte

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de farine de froment
- 250 g de farine blé dur
- 5 œufs
- Eau



NOTE:

Vous pouvez également préparer la pâte sans œufs. Dans ce cas, remplacez les œufs par un verre d'eau.



1. Versez la farine dans un saladier et formez un puits.
2. Ajoutez les œufs dans le puits et mélangez tous les ingrédients à l'aide d'une fourchette.



NOTE:

Utilisez des œufs à température ambiante, et non directement sortis du réfrigérateur.



3. Pétrissez la pâte avec vos mains, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.



NOTE:

Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau pour la rendre plus souple. Si la pâte est trop molle, incorporez un peu de farine. La pâte a la bonne consistance lorsqu'elle ne reste plus collée à vos doigts.



4. Retirez la pâte du saladier et posez-la sur une surface légèrement farinée.



5. Pétrissez la pâte une nouvelle fois, et découpez-en plusieurs petites portions.

UTILISATION DE LA MACHINE À PÂTE



1. Tirez légèrement la molette de réglage située sur le côté de l'appareil et tournez-la pour la placer sur la position 1. Les deux rouleaux du laminoir sont alors complètement ouverts.



2. Aplatissez une petite portion de pâte avec vos mains. Glissez le morceau de pâte entre les rouleaux, et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire passer la pâte entre les rouleaux.



Repliez la pâte sur elle-même et, si besoin, farinez-la. Faites ensuite à nouveau passer la pâte entre les rouleaux.



Répétez cette opération 5 à 6 fois, jusqu'à obtention d'une bande de pâte lisse et régulière.

3. Placez la molette de réglage sur la position 2 et faites passer la bande de pâte entre les rouleaux.
4. Placez ensuite la molette sur la position 3 et faites à nouveau passer la bande de pâte entre les rouleaux. À chaque passage, la bande de pâte devient plus fine. Répétez cette opération en tournant la molette d'un cran à chaque passage, jusqu'à ce que la bande de pâte ait l'épaisseur souhaitée. En plaçant la molette sur la position 9 l'épaisseur de la pâte obtenue est d'environ 2 mm.
5. Coupez la bande de pâte en morceaux de 25 cm de long.



6. Selon la largeur que vous souhaitez obtenir pour les pâtes, placez la manivelle sur le rouleau correspondant du coupe-pâte. Tournez la manivelle pour faire passer la pâte dans le coupe-pâte. Vous pouvez choisir la largeur des pâtes : 2 mm ou 7 mm.



7. Nettoyez de temps en temps le racloir situé sous les rouleaux à l'aide d'essuie-tout.

8. Placez les pâtes sur un chiffon propre et sec, et laissez-les sécher pendant au moins une heure.



NOTE:

Les pâtes se conservent pendant une semaine dans un endroit frais et sec.

9. Cuisez les pâtes dans de l'eau salée comme à votre habitude. Pendant la cuisson, remuez les pâtes avec précaution. Selon leur épaisseur, les pâtes demandent 2 à 5 minutes de cuisson.

10. Pour retirer l'accessoire coupe-pâte de la machine à pâtes, soulevez-le et tirez-le vers le haut le long de la glissière.

NETTOYAGE ET STOCKAGE



- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais d'eau, de produit vaisselle ou de produit nettoyant. Ne lavez jamais les éléments de l'appareil au lave-vaisselle.



- Après utilisation, nettoyez l'appareil à l'aide d'un pinceau et d'un petit bâtonnet en bois.



- Si les rouleaux grincent, vous pouvez les graisser avec un peu d'huile végétale (huile d'olive par exemple).

- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais d'objet pointu, d'outil, de couteau, ou d'ustensile de ce type.
- Ne faites jamais passer de tissu dans le laminoir ou dans le coupe-pâte.
- Assurez-vous que l'appareil et ses accessoires sont bien secs avant de les ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, si possible dans son emballage d'origine.

DÉPANNAGE

Problème	Solution(s) proposée(s)
Les rouleaux du coupe-pâte ne coupent pas la pâte.	La pâte est trop molle. Ajoutez un peu de farine à la pâte, pétrissez-la, puis répétez les étapes 1 à 6 („utilisation de la machine à pâtes“).
La pâte ne passe pas dans les rouleaux du coupe-pâte.	La pâte est trop sèche. Ajoutez un peu d'eau à la pâte. Pétrissez-la à nouveau, puis répétez les étapes 1 à 6 („utilisation de la machine à pâtes“).

