

BRANDANI[®] gift group

English Français Deutsche Italiano Español

nd Book of instructions Manuel des instructions Handbuch von Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Ins
welsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instrucciones Hand Book of instructions Manuel des instructions Han
nd Book of instructions Manuel des instructions Handbuch von Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Ins
welsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instrucciones Hand Book of instructions Manuel des instructions Han
nd Book of instructions Manuel des instructions Handbuch von Anwelsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Ins
welsuhgen Manuale di istruzioni Manual de Instrucciones Hand Book of instructions Manuel des instructions Han

GETTING ACQUAINTED WITH YUOR PASTA MACHINES

Using the enclosed clamp, fasten the machine onto the counter's edge or table. Fit the handle into the hole on the machine. Notice that when the handle turns, it passes below the edge of the table.

The machine will have some excess oil from the factory to protect the machine before it reaches you. Remove the excess oil before using the machine for the first time as follows:

Wipe all surfaces clean, using only a clean, dry cloth.

Pass a piece of dough through the rollers several times.

Also pass it through both noodle cutters. Let the dough contact the edges of the rollers & cutters where machine oil can accumulate. Throw this dough away when finished.

Lightly sprinkle some flour on the rollers & cutters. Use a dry brush

to work it into the edges and between the cutters. Then brush it all away, wipe the machine again with the dry cloth and your pasta machine is ready to use.

HOW TO ATTACH THE NOODLE CUTTING HEAD

Notice the track on each end of the cutting head. These 2 tracks interlock with 2 tracks on the dough rolling base unit, notice that you interlock & slide the tracks together at an angle. Don't slide the cutting head on too tight. If the head sticks and is too hard to remove, tap it lightly from underneath with a wooden object, taking care not to damage any parts.

HOW TO MIX THE PASTA DOUGH

Recipe serves 6

4 eggs

3 cups of flour

water (optional)

Pour the flour into a mixing bowl and make a well in the center. Break the 4 eggs into the well and blend slowly with fork. Combine the eggs and flour until well blended. If the dough mixture is too wet, gradually mix in a small amount of flour. If the dough is too dry gradually work in a little water.

Spread a little flour very lightly on your table top. Place the dough mixture on table top. Place the dough mixture on table top and knead firmly until it is of a consistent color & texture. Form the

dough into a mound shape and cover with a damp towel. Important: let the dough rest for at least 10/15 minutes. This allows the ingredients to further blend together. Cut the dough into slices that are about 1/4 thick. Always keep that portion of dough that you are not using under the damp towel so that it does not dry out.

HOW TO ROLL THE DOUGH INTO THE FLAT SHEETS

Set the regulator knob located on the left side of machine (opposite handle) to position number 1.

Pull the regulator knob outward and turn it to setting number 1. The two smooth dough rollers should now be spread as far apart as they will go.

Take a dough piece and crank it through rollers. Lightly dust the

dough strip with a little flour and then fold it in half. If the dough strips seems too moist, continue this process several times: dust with flour, fold, and pass through the rollers.

Now set the regulator knob down to position 2 and pass the dough through. Repeat this process several times until you have rolled the dough strip down to your desired thickness. In other words, after position 2 you may step down to, position 3 and then position 4. Or, you may skip a position and go from 2 to 4. This repeated process of rolling down the dough strip is actually part of the final kneading process and is important for making pasta. Anyway, pasta making is an art and with a little experience you will soon become expert.

HOW TO CUT THE FLAT DOUGH SHEETS INTO NOODLES

If your sheet is too long to easily handle, you may first cut it with a knife. Place the sheets that you are not using on a flat floured surface.

Now remove the hand crank from the roller drive-hole and inset it into 1 of the 2 cutter drive hole. Turning the handle very slowly, get the dough strip started between the cutting rollers. Turn the handle slowly and gently guide the dough strip in the palm of your hand as you pass the rest of the dough strip through the cutters.

HOW TO COOK HOMEMADE PASTA

In order to cook pasta properly, keep the following point in mind. Always use plenty of boiling water so that the pasta can move around. One-half pound of noodles will require at least 2 quarts of water, one pound will need six. Figure on one teaspoon of salt for each quart of water. Always let the water come to a full, rolling boil before adding the pasta, or it will not cook up properly.

The length of time required to cook the pasta will depend on the size, weight and particular ingredients for the noodles. Homemade noodles take very little time to cook and should be tasted after 3-4 minutes. It is better for the pasta to be cooked slightly underdone rather than overdone. Pasta should not be mushy, but tender, yet slightly hard to the bite, you should know

that you are chewing something. Test the pasta for doneness frequently to avoid over cooking. Remember that pasta can become overcooked very quickly. Once cooked, drain the pasta, but never rinse it. For the best pasta dish, drain, add sauce and serve it quickly.

HOW TO CLEAN AND CARE FOR YOUR PASTA MACHINE

Do not use water. Simply wipe the pasta machine clean with a dry cloth. Use a dry pastry brush to dust flour and any bits of dough from hard to reach places.

Never wash the machine with water, place it into water, or put it into the dishwasher

Never insert knives between the rollers

USE ONLY REPLACEMENT AUTHENTIC PARTS

This product is protected against defects in materials and workmanship for one year from the date of original purchase. If the product proves to be defective in materials or workmanship during this period, it will be repaired free of charge.

This warranty does not apply to damage resulting from misuse, accidents or alterations to the product, or to damages incurred in transit. This warranty does not apply to damages incurred in transit. This warranty does not apply to cords or plugs.

All returns must be carefully packed and made transportation prepaid with a description of the claimed defect.

Imported and distributed by Brandani ®

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE MACHINE À PÂTES

À l'aide de l'étau inclus dans l'emballage positionnez la machine à l'arête correspondant à l'angle de la table. Insérez la manivelle dans le trou spécial qui se trouve dans la machine.

Vous remarquerez que, quand elle tourne, la manivelle passe en dessous de l'arête de la table.

La machine présentera des traces d'huile en excès, l'huile sert à la protéger jusqu'à sa prochaine réutilisation. Enlevez l'huile en excès avant d'utiliser la machine pour la première fois de la manière suivante:

Nettoyez toutes les surfaces avec un tissu propre et sec. Faites passer plusieurs fois un peu de pâte à travers les rouleaux. Faites-la aussi passer à travers les deux rouleaux coupeurs pour les tagliatelles. Faites de manière à ce que la pâte touche les angles des rouleaux et des coupeurs où il peut y avoir des accumulations d'huile. Une fois terminé jetez la pâte utilisée.

Enfarinez légèrement les rouleaux nivelant et les rouleaux cou-

peurs. Utilisez un pinceau sec pour arriver dans les angles et entre les dents des rouleaux coupeurs. Ensuite avec le pinceau enlevez la farine, nettoyez de nouveau la machine avec un tissu sec et votre Machine à pâtes est prête à l'utilisation.

COMMENT APPLIQUER L'ACCESSOIRE POUR LES TAGLIATELLES

Sur chaque extrémité du dispositif pour la coupe des tagliatelles il y a deux marques qui sont gravées. Ces deux marques s'emboîtent avec les 2 marques qui se trouvent sur la base pour le travail de la pâte.

Faites attention à emboîter et à faire tourner les marques ensemble suivant les angles. Ne pas faire tourner le dispositif de coupe en le forçant. Si cette partie est bloquée et qu'elle est trop dure à enlever, faire levier légèrement vers le bas avec un objet en bois en faisant attention à n'endommager aucune partie.

COMMENT TRAVAILLER LA PÂTE À PÂTE

Recette pour 6 personnes

4 œufs

3 tasses de farine

Eau (autant que nécessaire)

Versez la farine dans une terrine de pétrissage en formant une fontaine au centre où vous rompez 4 œufs en les battant soigneusement avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils s'amalgament complètement avec la farine. Si la pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine à la fois. Si par contre elle est trop dure, délayez avec un peu d'eau.

Enfarinez légèrement la surface de la table de travail. Versez la pâte et travaillez-la énergiquement jusqu'à lui faire prendre une consistance et une couleur homogène. Avec la pâte formez une miche et couvrez-la avec un tissu humide. Important: faites reposer la pâte pendant au moins 10-15 minutes pour permettre aux

ingrédients de s'amalgamer ultérieurement entre eux. Coupez la miche en tranches d'environ 1cm d'épaisseur. Tenez toujours la partie de pâte que n'êtes pas en train de travailler couverte avec un tissu humide pour qu'elle sèche pas.

COMMENT OBTENIR LA PATE FEUILLETÉE

Positionner le bouton de régulation qui se trouve sur le côté gauche de la machine (partie opposée à celle où se trouve la manivelle) sur la position n. 1.

Tirez vers vous le bouton de régulation et tournez-le jusqu'à la position 1. À ce point, les deux rouleaux lisses devraient se trouver dans une position avec la plus grande distance entre eux. Prenez une tranche de pâte et faites-la passer à travers les rouleaux lisses. Enfarinez légèrement la bande de pâte ainsi obtenue et pliez-la en deux. S'il vous semble que la bande de pâte est trop humide, répétez cette opération plusieurs fois: saupoudrez-la avec de la farine, pliez-la et faites-la passer à travers les rouleaux.

Maintenant positionnez le bouton de régulation sur la position 2 et faites passer la pâte. Répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée. En quelques mots, après la position 2 il pourrait être nécessaire ensuite de passer à la position 3 et puis à la 4. Cette opération de passer la pâte entre les rouleaux en réduisant au fur et à mesure l'épaisseur fait partie du procédé final de pétrissage et elle est importante afin d'obtenir une pâte de qualité. Faire la pâte est de toute façon tout un art, et avec un peu d'expérience vous deviendrez tout de suite des experts.

COMMENT COUPER LES BANDES DE PÂTE POUR FAIRE LES TAGLIATELLES

Si la bande est trop longue il pourrait d'abord être nécessaire de la couper avec un couteau. Étendre les bandes que vous n'utilisez pas sur une surface enfarinée.

Maintenant enlevez la manivelle du trou des rouleaux et insérez-la dans un des deux trous des rouleaux coupeurs. Tournez la poi-

gnée très lentement, de façon à ce que la bande de pâte soit mangée par les rouleaux coupeurs. Tournez la poignée et faites glisser lentement et délicatement la bande de pâte sur la main pendant que le reste de la bande passe à travers les rouleaux coupeurs.

COMMENT CUIRE LES PÂTES MAISON

Pour cuire comme il faut les pâtes, gardez en mémoire les points suivants. Utilisez toujours beaucoup d'eau bouillante de manière à ce que la pâte puisse cuire tout en les remuant librement. Pour 250g. de tagliatelles au moins 3l. d'eau sont nécessaires. Prévoyez une petite cuillère de sel pour chaque quart d'eau. Attendez que l'eau arrive à l'ébullition avant de jeter les pâtes qui sinon elles ne cuiront pas comme il se doit.

Le temps de cuisson des pâtes dépendra de l'épaisseur des pâtes, du poids et des ingrédients des tagliatelles. Les tagliatelles faites à la maison cuisent en peu de temps et doivent être goû-

tées au bout de 3-4 minutes. Il est conseillé d'égoutter les pâtes un peu al dente pour ne pas risquer de trop les cuire. Les pâtes ne devront pas être molles, mais tendres, elles devront cependant être légèrement dures quand elles sont mâchées: vous devez avoir la sensation que vous êtes en train de mâcher quelque chose. Goûtez souvent les pâtes pour voir si elles sont cuites pour éviter qu'elles soient trop cuites. Rappelez-vous que les pâtes peuvent trop cuire en un instant. Une fois cuites, égouttez les pâtes sans les rincer. Pour un plat des pâtes parfait, assaisonnez-les et servez tout de suite!

PROPRETÉ ET ENTRETIEN DE LA MACHINE À PÂTES

N'utilisez pas d'eau. Nettoyez simplement la machine à pâtes avec un tissu propre et sec. Utilisez un pinceau sec de pâtissier pour éliminer la farine et les miettes de pâte des endroits difficiles à atteindre.

Ne lavez jamais la machine avec de l'eau, ne la mettez pas dans

l'eau ni dans le lave-vaisselle.

N'insérez jamais de lames de couteau entre les rouleaux. Comme nous avons dit, faire des pâtes c'est un art! Soyez patients et avec un peu d'expérience vous serez capables de préparer les tagliatelles tout seul.

UTILISER SEULEMENT DES PARTIES DE SUBSTITUTION ORIGINAL

Ce produit est protégé contre les défauts de matériel et de façonnement pendant un an à partir de la date d'achat. Si ce produit devait présenter des défauts de matériel ou de main-d'oeuvre pendant cette période, il sera réparé gratuitement.

La présente garantie ne s'applique pas aux dommages causés par le mauvais usage, aux pannes accidentelles ou créées par des modifications du produit ou aux dommages subis pendant le transport. Cette garantie n'est pas étendue aux câbles et ni aux prises.

Le produit envoyé pour la réparation doit être soigneusement emballé et envoyé aux frais de l'expéditeur avec une description du défaut rencontré.

Importé et distribué de Brandani ®

LERNEN SIE IHRE NUDELMASCHINE KENNEN

Befestigen sie das Gerät mit Hilfe der sich in der Packung befindenden Klammer an der Kante einer Ecke des Tisches. Stecken sie die Kurbel in das im Gerät dafür vorgesehene Loch. Sie werden feststellen, dass die Kurbel beim Drehen unter der Tischecke vorbeigeht.

Das Gerät wird Spuren von überschüssigem Öl zeigen, das zum Schutz des Geräts bis zu seinem Gebrauch dient. Entfernen sie das überschüssige Öl bevor sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, indem sie wie folgt vorgehen:

Säubern sie alle Oberflächen mit einem sauberen und trockenen Tuch.

Lassen sie mehrmals etwas Teig durch die Ausrollwalzen laufen. Lassen sie den Teig auch durch die Schneidrollen für Bandnudeln

laufen. Achten sie darauf, dass der Teig mit den Ecken der Ausrollwalzen und der Schneidrollen in Berührung kommt, da sich dort Ölreste angesammelt haben können. Der benutzte Teig ist danach wegzuwerfen.

Bestäuben sie die Ausrollwalzen und die Schneidrollen leicht mit Mehl. Benutzen sie einen trockenen Pinsel, um in die Ecken und zwischen die Zähne der Schneidrollen zu kommen. Entfernen sie dann das Mehl mit einem Pinsel und säubern sie das Gerät erneut mit einem sauberen Tuch; damit ist ihre Nudelmaschine zur Benutzung bereit.

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS FÜR BANDNUDELN

An jedem Ende der Schneidvorrichtung für Bandnudeln befinden sich zwei Führungen, welche in die beiden Führungen eingreifen,

die sich auf dem Hauptgerät befinden.

Achten sie darauf, dass die Führungsnuten gemeinsam eingreifen und gemeinsam gleiten, indem sie diese im Winkel ausrichten. Beim Einführen der Schneidvorrichtung keine Kraft anwenden. Wenn sie blockiert oder zu schwer abzunehmen ist, leicht von unten mit einem Gegenstand aus Holz anheben, wobei darauf zu achten ist, dass kein Teil beschädigt wird.

VERARBEITUNG DES NUDELTEIGS

Rezept für 6 Personen:

4 Eier

3 Tassen Mehl

Wasser (in hinreichender Menge)

Geben sie das Mehl in eine Teigschüssel und machen sie in der

Mitte eine Vertiefung, in welche die 4 Eier kommen; verrühren sie die Eier sorgfältig mit einer Gabel bis sie sich komplett mit dem Mehl vermischt haben. Wenn der Teig zu flüssig ist, geben sie nach und nach etwas Mehl dazu. Wenn er hingegen zu steif ist, verdünnen sie ihn mit etwas Wasser.

Bestäuben sie die Arbeitsfläche leicht mit Mehl. Geben sie den Teig auf die Arbeitsfläche und verkneten sie ihn kräftig bis er eine gleichförmige Konsistenz und Färbung aufweist. Bilden sie einen Teigkloß und decken sie diesen mit einem feuchten Tuch ab. Wichtig: den Teig mindestens 10-15 Minuten ruhen lassen, damit die Zutaten sich noch weiter miteinander verbinden. Den Teigkloß in Scheiben von etwa 1 cm schneiden. Den noch nicht zur Verarbeitung kommenden Teil des Teigs immer mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet.

AUSROLLEN DES NUDELTEIGS

Den Regelknopf auf der linken Seite des Geräts (auf der Seite, die der mit der Kurbel gegenüberliegt) in Stellung 1 bringen.

Ziehen sie den Regelknopf nach vorne und drehen sie ihn in die Stellung 1. An diesem Punkt sollten sich die Ausrollwalzen im weitesten Abstand von einander befinden. Nehmen sie eine Scheibe des Teigs und lassen sie diese durch die glatten Ausrollwalzen laufen. Bestäuben sie den erhaltenen Teigstreifen mit Mehl und falten sie ihn doppelt. Wenn sie den Eindruck haben, dass der Teigstreifen zu feucht ist, wiederholen sie diesen Arbeitsgang mehrmals: bestäuben sie den Streifen mit Mehl, legen sie ihn doppelt und lassen sie ihn durch die Walzen laufen.

Bringen sie jetzt den Regelknopf in Stellung 2 und lassen sie den Teig durchlaufen. Wiederholen sie diesen Arbeitsgang mehrmals

bis der Teig die gewünschte Dicke hat. In anderen Worten: nach der Stellung 2 könnte es erforderlich sein auf die Stellung 3 und dann auf 4 überzugehen.

Dieser Arbeitsgang des mehrmaligen Durchlaufens der Ausrollwalzen, um den Teig nach und nach immer dünner auszurollen, gehört zur Endphase der Teigverarbeitung und ist wichtig für einen Teig guter Qualität.

Das Herstellen von Nudelteig ist eine Kunst, aber mit ein wenig Übung werden auch sie zum Fachmann.

SCHNEIDEN DER BANDNUDELN

Wenn der Teigstreifen zu lang ist, kann es erforderlich sein, diesen erst mit einem Messer zu schneiden. Die Streifen, die sie nicht benutzen, auf eine mit Mehl bestäubte Fläche legen.

Jetzt nehmen sie die Kurbel aus dem Loch der Ausrollwalzen und stecken sie in eins der Löcher der Schneidrollen. Drehen sie den Griff der Kurbel sehr langsam, so dass der Teigstreifen von den Schneidrollen erfasst wird. Langsam drehend, lassen sie den Teigstreifen leicht über die Hand gleiten, während der restliche Teil des Streifens durch die Schneidrollen läuft.

DAS KOCHEN VON HAUSGEMACHTEN NUDELN

Um Nudeln richtig zu kochen, sind folgende Punkte zu beachten. Die Nudeln sollten immer in viel kochendes Wasser gegeben werden, damit sie beim Kochen frei in Bewegung sein können. Für 250 g Bandnudeln sind mindestens 3 Liter Wasser nötig. Rechnen sie einen Teelöffel Salz auf je ? Liter Wasser. Warten sie bis das Wasser richtig zum Kochen gekommen ist, ehe sie die Nudeln hineinge-

ben; andernfalls garen die Nudeln nicht so wie es sich gehört. Die Kochzeit hängt von der Dicke des Teigs ab, sowie vom Gewicht und von den Zutaten. Hausgemachte Bandnudeln kochen in kurzer Zeit und müssen nach 3-4 Minuten probiert werden. Es ist besser die Nudeln abzugießen, wenn sie „al dente“ sind, um zu vermeiden, dass sie verkochen. Die Nudeln dürfen nicht zu weich sein, man muss sie beim Kauen leicht unter den Zähnen fühlen. Probieren sie die Nudeln öfters, um zu fühlen ob sie gar sind. Denken sie daran, dass Nudeln sehr schnell verkochen. Wenn sie gar sind, gießen sie die Nudeln ab, ohne sie abzuspülen. Für ein perfektes Nudelgericht: Nudeln abgießen, Soße dazugeben und sofort servieren!

SÄUBERUNG UND WARTUNG DER NUDELMASCHINE

Benutzen sie kein Wasser. Säubern sie das Gerät nur mit einem sauberen und trockenen Tuch. Benutzen sie einen trockenen Pinsel, wie ihn die Bäcker benutzen, um das Mehl und die Teigreste von den schwer zu erreichenden Stellen zu entfernen.

Säubern sie das Gerät nie mit Wasser, legen sie es weder in Wasser noch in den Geschirrspüler.

Gehen sie nie mit der Messerschneide zwischen die Rollen. Wie wir schon sagten, Nudeln herzustellen, ist eine Kunst! Aber mit ein wenig Geduld und etwas Übung werden sie in der Lage sein, ihre Bandnudeln selbst herzustellen.

ALS ERSATZTEILE NUR ORIGINALTEILE BENUTZEN

Für dieses Erzeugnis besteht eine Gewährleistung für Material- und Herstellungsfehler von einem Jahr ab Kaufdatum. Im Fall von

Materialfehlern und Fehlern in der Fertigung erfolgt während dieser Zeit eine kostenlose Reparatur.

Die vorliegende Garantie bezieht sich nicht auf Schäden, die auf eine falsche Anwendung zurückzuführen sind, durch unvorhergesehene Störungen oder am Gerät ausgeführte Abänderungen verursacht wurden oder beim Transport entstanden. Die vorliegende Garantie schließt die Anschlusskabel und Stecker nicht mit ein.

Das Gerät, das zur Reparatur eingeschickt wird, ist sorgfältig zu verpacken und mit einer Beschreibung des festgestellten Fehlers auf Kosten des Absenders einzuschicken.

Importieren und verteilt von Brandani ®

IMPARATE A CONOSCERE LA VOSTRA MACCHINA PER LA PASTA

Con l'aiuto del morsetto incluso nella confezione assicurate la macchina allo spigolo in corrispondenza dell'angolo della tavola. Inserite la manovella nell'apposito buco che si trova nella macchina. Notate che, quando gira, la manovella passa al di sotto dello spigolo del tavolo.

La macchina presenterà delle tracce d'olio in eccesso che serve a proteggerla fino a quando non viene utilizzata. Rimuovete l'olio in eccesso prima di usare la macchina per la prima volta nel modo seguente:

Pulite tutte le superfici con un panno pulito e asciutto

Fate passare più volte un pezzo di impasto attraverso i rulli. Fatelo passare anche attraverso i due rulli tagliatori per le tagliatelle.

Fate in modo che l'impasto tocchi gli angoli dei rulli e dei tagliatori dove si possono avere accumuli di olio. Una volta terminato buttate via l'impasto utilizzato.

Infarinate leggermente i rulli spianatori e i rulli tagliatori. Utilizzate un pennello asciutto per arrivare negli angoli e tra i denti dei rulli tagliatori. Quindi con il pennello rimuovete la farina, pulite nuovamente la macchina con un panno asciutto e la vostra Macchina per la pasta è pronta per l'uso.

COME APPLICARE L'ACCESSORIO PER LE TAGLIATELLE

Su ciascuna estremità del dispositivo per il taglio delle tagliatelle ci sono due tracce incise. Queste due tracce si incastrano con le 2 tracce

che si trovano sulla base per la lavorazione dell'impasto. Fate attenzione a incastrare e a far scorrere le tracce insieme angolandole. Non far scorrere il dispositivo di taglio forzandolo. Se questa parte è bloccata ed è troppo dura da togliere, fare leva leggermente dal di sotto con un oggetto di legno facendo attenzione a non danneggiare nessuna parte.

COME LAVORARE L'IMPASTO PER LA PASTA

Ricetta per 6 persone

4 uova

3 tazze di farina

acqua (quanto basta)

Versate la farina in una terrina da impasto formando una fontana

nel centro dove romperete 4 uova sbattendole accuratamente con una forchetta fino a quando si sono amalgamate completamente con la farina. Se l'impasto è troppo liquido, aggiungete un po' per volta un po' di farina. Se invece è troppo duro, stemperate con un po' d'acqua.

Infarinate leggermente la superficie del tavolo di lavoro. Versatevi l'impasto e lavoratelo energicamente fino a fargli assumere una consistenza e un colore omogenei. Con l'impasto formate una pagnotta e copritela con un panno umido. Importante: fate riposare l'impasto per almeno 10-15 minuti per permettere agli ingredienti di amalgamarsi ulteriormente tra di loro. Tagliate la pagnotta a fette dello spessore di circa 1cm. Tenete sempre la parte di impasto che non state lavorando coperta con un panno umido affinché non secchi.

COME OTTENERE LA SFOGLIA

Posizionare la manopola di regolazione che si trova sul lato sinistro della macchina (dalla parte opposta a quella in cui si trova la manovella) nella posizione n. 1.

Tirate verso di voi la manopola di regolazione e giratela fino a portarla sulla posizione 1. A questo punto i due rulli lisci dovrebbero trovarsi in una posizione di massima distanza tra loro. Prendete una fetta di impasto e fatela passare attraverso i rulli lisci. Infarinate leggermente la striscia di pasta così ottenuta e piegatela in due. Se vi sembra che la striscia di impasto sia troppo umida, ripetete questa operazione diverse volte: spolveratela con la farina, piegatela e fatela passare attraverso i rulli.

Ora posizionate la manopola di regolazione nella posizione 2 e fate passare l'impasto. Ripetete l'operazione diverse volte fino ad

ottenere lo spessore desiderato. In altre parole, dopo la posizione 2 potrebbe essere necessario passare alla posizione 3 e poi 4. Questa operazione di passare l'impasto tra i rulli riducendo via via lo spessore fa parte del processo finale di impasto ed è importante per ottenere della pasta di qualità. Comunque, fare la pasta è un'arte e con un po' di esperienza diventerete subito esperti.

COME TAGLIARE LE STRISCE DI PASTA PER FARE LE TAGLIATELLE

Se la striscia è troppo lunga potrebbe rendersi necessario prima tagliarla con un coltello. Stendere le strisce che non utilizzate su una superficie infarinata.

Adesso rimuovete la manovella dal buco dei rulli ed inseritela in uno dei due buchi dei rulli tagliatori. Ruotate la maniglia molto

lentamente, facendo in modo che la striscia di pasta venga mangiata dai rulli tagliatori. Girate lentamente la maniglia e fate scivolare delicatamente la striscia di impasto sulla mano mentre il resto della striscia passa attraverso i rulli tagliatori. Durante questo periodo, verrà riparato gratuitamente.

COME CUOCERE LA PASTA FATTA IN CASA

Per cuocere come si deve la pasta, tenete presenti i seguenti punti. Usate sempre molta acqua bollente di modo che la pasta possa cuocere muovendosi liberamente. Per 250 gr. di tagliatelle sono necessari almeno 3 L. di acqua. Prevedete un cucchiaino da tè di sale per ciascun quarto di acqua. Aspettate che l'acqua giunga ad ebollizione prima di gettare la pasta altrimenti non cuocerà come si deve.

Il tempo di cottura della pasta dipenderà dallo spessore della

pasta, dal peso e dagli ingredienti delle tagliatelle. Le tagliatelle fatte in casa cuociono in pochissimo tempo e dovranno essere assaggiate dopo 3-4 minuti. È meglio scolare la pasta un po' al dente per non rischiare che scuocia. La pasta non dovrà essere molle, ma tenera, dovrà tuttavia risultare leggermente dura quando viene masticata: dovete avere la sensazione che state masticando qualcosa. Assaggiate la pasta spesso per sentire se è cotta per evitare che scuocia. Ricordate che la pasta può scuocere in un attimo. Una volta cotta, scolare la pasta senza sciacquarla. Per un piatto di pasta perfetto, scolate, condite e servite subito!

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA PER LA PASTA

Non usate acqua. Pulite la macchina per la pasta semplicemen-

te con un panno pulito e asciutto. Usate un pennello asciutto da pasticciere per eliminare la farina e le briciole di impasto dai posti difficili da raggiungere.

Non lavate mai la macchina con acqua, non mettetela nell'acqua né in lavastoviglie.

Non inserite mai lame di coltello tra i rulli. Come abbiamo detto, fare la pasta è un'arte! Abbiate pazienza e con un po' di esperienza sarete in grado di preparare da soli le tagliatelle.

USARE SOLO PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI

Questo prodotto è protetto dai difetti del materiale e di fattura per un anno dalla data di acquisto. Se questo prodotto dovesse pre-

sentare difetti di materiale o di manodopera durante questo periodo, verrà riparato gratuitamente.

La presente garanzia non si applica ai danni causati dal cattivo uso, da guasti accidentali o da modifiche apportate al prodotto o a danni subiti durante il trasporto. Questa garanzia non è estesa ai cavi e alle prese.

Il prodotto spedito per la riparazione deve essere imballato in modo accurato e spedito a spese del mittente con una descrizione del difetto riscontrato. Durante questo periodo, verrà riparato gratuitamente.

Importato e distribuito da Brandani ®

APRENDA A CONOCER SU MÁQUINA PARA PASTA

Con la ayuda del borne, pieza incluida en la confección, asegure la máquina al canto de la mesa guardando correspondencia con la esquina de la misma. Inserte la manivela en el agujero apropiado que se encuentra en la máquina. Observe que, cuando gira, la manivela pasa por debajo del canto de la mesa.

La máquina presentará un exceso de restos de aceite que sirve para protegerla hasta el momento en que se utiliza por primera vez. Quite el aceite en exceso antes de usar la máquina por primera vez siguiendo las instrucciones descritas a continuación:

Limpie todas las superficies con un paño limpio y seco.

Pase varias veces una porción de masa a través de los rodillos. Pásela también a través de los dos rodillos cortadores para los tallarines. Realice esta operación de manera que la masa toque

las esquinas de los rodillos y de los cortadores donde pueden haberse acumulado porciones de aceite. Una vez haya terminado tire la masa utilizada.

Enharine ligeramente tanto los rodillos que extienden la masa como los rodillos cortadores. Utilice un pincel seco para llegar hasta las esquinas y entre los dientes de los rodillos cortadores. Después con el pincel quite la harina, limpie de nuevo la máquina con un paño seco y su Máquina para pasta estará lista para su utilización.

COMO UTILIZAR EL ACCESORIO PARA TALLARINES

En cada una de las extremidades del dispositivo incluido para cortar los tallarines hay dos trazas entalladas. Estas dos trazas deben encajarse en las dos trazas que se encuentran en la base

para la elaboración de la masa.

Preste atención a la hora de realizar esta operación intentando deslizar las trazas al mismo tiempo y con el mismo ángulo. No deslice nunca el dispositivo destinado al corte forzándolo. Si esta parte estuviera bloqueada y demasiado dura para quitarla, haga palanca ligeramente desde la parte inferior con un objeto de madera prestando atención a no dañar ninguna parte.

COMO ELABORAR LA MASA PARA PASTA

Receta para 6 personas

4 huevos

3 tazas de harina

Agua (la que solicite la masa)

Verter la harina en un bol para masas formando un orificio en el

centro donde se romperán 4 huevos batiéndolos meticulosamente con un tenedor hasta que se hayan amalgamado completamente con la harina. Si la masa estuviera demasiado líquida, añada un poco de harina de vez en cuando. Si, sin embargo, fuese demasiado dura, disuélvala con un poco de agua.

Enharine ligeramente la superficie de la mesa de trabajo. Vuelque la masa y la elabore enérgicamente hasta que le haga asumir una consistencia y color homogéneos. Con la masa haga una hogaza y cúbrala con un paño húmedo. Importante: deje reposar la masa durante al menos 10-15 minutos para permitir a los ingredientes que se amalgamen posteriormente entre ellos. Corte la hogaza en porciones con un espesor de 1 cm. aproximadamente. Mantenga siempre la parte de la masa que no se esté elaborando cubierta con un paño húmedo de manera que no se seque.

COMO OBTENER LA MASA EN HOJA

Posicione el pomo de regulación que se encuentra en la parte izquierda de la máquina (en la parte opuesta a la que se encuentra la manivela) en la posición n. 1.

Tire hacia usted del pomo de regulación y lo gire hasta ajustarlo en la posición 1. En este punto los dos rodillos lisos se tienen que encontrar en una posición de máxima distancia entre ellos. Coja una porción de masa y hágala pasar a través de los rodillos lisos. Enharine ligeramente la tira de pasta según va saliendo y dóblela en dos. Si le parece que la tira de masa está demasiado húmeda, repita esta operación varias veces: despolvóreela con harina, dóblela y hágala pasar a través de los rodillos.

Ahora posicione el pomo de regulación en la posición 2 y haga pasar la masa. Repita la operación varias veces hasta que obten-

ga el espesor deseado. En otras palabras, después de la posición 2 podría ser necesario pasar a la posición 3 y más tarde a la 4. Esta operación de pasar la masa entre los rodillos reduciendo cada vez más el espesor forma parte del proceso final de la masa y es importante para obtener una pasta de calidad. De cualquier manera, hacer la pasta es un arte y con un poco de experiencia podrá convertirse rápidamente en un experto.

COMO CORTAR LAS TIRAS DE PASTA PARA HACER LOS TALLARINES

Si la tira es demasiado larga puede que sea necesario cortarla antes con un cuchillo. Extienda las tiras que no se utilicen sobre una superficie enharinada.

Ahora quite la manivela del agujero de los rodillos e introdúzcala en uno de los dos agujeros de los rodillos cortadores. Gire la

manilla muy lentamente, haciendo de manera que la tira de pasta sea absorbida por los rodillos cortadores. Gire lentamente la manilla y haga deslizar delicadamente la tira de masa sobre la mano mientras el resto de la tira pasa a través de los rodillos cortadores.

COMO COCER LA PASTA HECHA EN CASA

Para cocer como se debe la pasta, tenga presente los siguientes puntos:

Utilice siempre mucha agua caliente de manera que la pasta se pueda cocer moviéndose libremente. Para 250 gr. de tallarines son necesarios al menos 3 L. de agua. Prevea una cucharadita de te de sal para cada cuarto de agua. Espere que el agua esté cociendo antes de echar la pasta de lo contrario no cocerá como se debe.

El tiempo de cocción de la pasta dependerá del espesor de la pasta, del peso y de los ingredientes de los tallarines. Los tallarines hechos en casa se cuecen en muy poco tiempo y deberán ser probados después de 3-4 minutos. Es mejor escurrir la pasta un poco al dente para no arriesgarse a que esté pasada. La pasta no debe quedar blanda, sino tierna, tiene que resultar, sin embargo, ligeramente dura cuando se mastica: tiene que dar la sensación de estar masticando algo. Pruebe la pasta a menudo para sentir si está cocida y así evitar que se pase. Recuerde que la pasta puede pasarse en un instante. Una vez cocida, escurra la pasta sin enjuagarla. ¡Para obtener un plato de pasta perfecto, escurra, condimente y sívala enseguida!

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN DE LA MÁQUINA PARA PASTA

No use nunca agua. Limpie la máquina para pasta simplemente con un paño limpio y seco. Use un pincel seco de pastelero para eliminar la harina y las migas de masa de los lugares difíciles de alcanzar.

No lave nunca la máquina con agua, no la meta nunca en el agua ni en el lavavajillas.

No introduzca nunca lamas de cuchillo entre los rodillos. Como hemos mencionado anteriormente, ¡hacer la pasta es un arte!. Tenga paciencia y con un poco de experiencia será capaz de preparar por su cuenta los tallarines.

USAR SOLO PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES

Este producto está protegido contra los defectos de fabricación y facturación durante un período de un año desde la fecha de

adquisición. Si este producto presentase defectos en el material o de mano de obra durante este periodo, será reparado gratuitamente.

La presente garantía no será de aplicación en aquellos casos en los que haya habido daños causados por mala utilización, por averías accidentales, modificaciones adicionales al producto o por daños causados durante el transporte. Esta garantía no se extiende a los cables ni a las tomas.

El producto enviado para su reparación tiene que ser embalado de manera meticulosa y enviado a cargo del remitente con una descripción del defecto detectado.

Importado e distribuido by Brandani ®