



PASTA MACHINE

**SV PASTAMASKIN
BRUKSANVISNING**

Översättning av originalinstruktioner

**NO PASTAMASKIN
BETJENINGSANVISNINGER**

Översettelse av originalinstruksjonene

**PL MASZYNA DO MAKARONU
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Przekład instrukcji oryginalnej

**EN PASTA MACHINE
OPERATING INSTRUCTIONS**

Original instructions

**DE PASTAMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG**

Übersetzung der Originalanleitung

**FI PASTAKONE
KÄYTTÖOHJE**

Alkuperäisten ohjeiden käännös

**FR MACHINE À PÂTES
INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

Traduction des instructions d'origine

**NL PASTAMACHINE
BEDIENINGSINSTRUCTIES**

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmiennym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

© JULA AB 2023-05-02

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



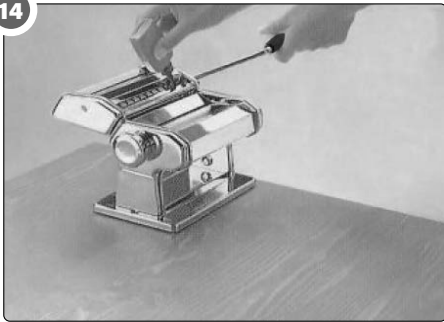
12



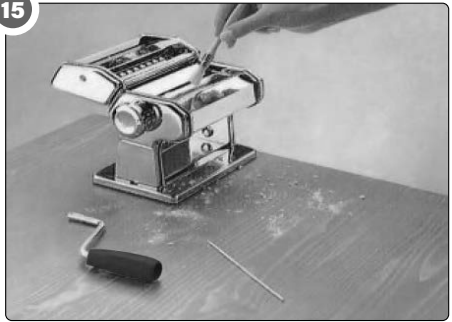
13



14



15



16



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs alla anvisningar och säkerhetsanvisningar noga före användning och spara dem för framtida behov.
- Se till att plastpåsar är oåtkomliga för barn – kvävningsrisk.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Håll föremål, hår, kläder, fingrar och andra kroppsdelar borta från valsarna.
- För aldrig in några föremål genom produktens öppningar.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Produkten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av produkten av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Använd inte produkten med syrarika livsmedel som skalad frukt, tomater, pickles, salladsdressing och liknande.
- Avfallshantera förpackningsmaterial i enlighet med gällande regler.

SYMBOLER



Läs bruksanvisningen.

BESKRIVNING

Pastamaskin tillverkad av rostfritt stål. Monteras i bänkskiva och kan göra olika sorters pasta som spagetti, lasagneplattor eller ravioli.

DELAR

1. *Skärenhet*
2. *Tjockleksreglage*
3. *Klämma*
4. *Vevhandtag*

BILD 1

HANDHAVANDE

INGREDIENSER

Ingredienser för sex personer:

500 g vetemjöl och fem ägg eller 500 g vetemjöl och ett glas mineralvatten.

För "al dente"-pasta, blanda 250 g vetemjöl och 250 g durumvetemjöl. Tillsätt inte salt.

VIKTIGT!

Använd inte kalla ägg direkt ifrån kylen.

DEGBEREDELSE

1. Häll mjölet i en skål och knäck äggen i mitten. Rör ned äggen med en gaffel tills de blandats helt med mjölet.

BILD 2

2. Knåda degen med händerna tills den är helt slät.

BILD 3

3. Tillsätt vatten om degen är för torr och mjöl om den är för lös. Degen ska inte fastna på fingrarna.
4. Ta upp degen ur skålen och lägg den på lätt mjölat bakbord.

BILD 4

5. Knåda degen vid behov och skär den i mindre bitar.

FÖRE ANVÄNDNING

- Torka bort eventuell olja från produkten med en torr trasa före första användning.

- Rengör rullar och skärenhet genom att mata deg genom dem flera gånger. Kasta bort degen.

ANVÄNDNING

1. Placera pastamaskinen på lämplig yta.
2. Säkra pastamaskinen vid underlaget med klämman.
3. Sätt i vevhandtaget i hålet i valsensheten.
4. Dela degen i mindre bitar, tjocklek högst 1 cm, innan den matas in mellan valsarna.

BILD 5

5. Det finns sju tjockleksinställningar. För att ställa in maximal tjocklek, dra ut tjockleksreglaget och vrid det så att de släta valsarna är helt öppna, med avstånd cirka 5 mm.

BILD 6

6. Strö lite torrt mjöl på degen före valsning eller skärning, för att förhindra att degen fastnar på valsarna eller i skärenheten.
7. Vrid på vevhandtaget för att mata degen genom pastamaskinen.

BILD 7

OBS!

- **Om degen är för lös, tillsätt mer mjöl så att degen kan passera mellan de släta valsarna.**
 - **Om degen är för torr och inte dras in mellan skärvalsarna, tillsätt lite vatten innan degen förs in mellan de släta valsarna.**
8. Vik degarket och strö lite mjöl på ytan.

BILD 8

9. Upprepa två eller tre gånger för varje tjockleksinställning.
10. Upprepa stegen ovan tills all deg har bearbetats.
11. Upprepa stegen med inställning från största till minsta tjocklek (steg 1 till 9). Hoppa inte över någon tjockleksinställning.

BILD 9

12. När degen har jämn tjocklek (cirka 0,5 mm), skär den med kniv i cirka 25 mm långa bitar.
13. Flytta vevhandtaget till hålet i skärenheten och veva långsamt för att mata degen genom skärvalsarna för önskad pastatyp.

BILD 10

BILD 11

14. Placera pastaarket på en duk och låt det torka 1 till 2 timmar.
15. Ta loss skärenheten från pastamaskinen genom att lyfta den uppåt längs spåren.
16. Upprepa i omvänd ordning för att montera tillbehöret på pastamaskinen.

BILD 12

UNDERHÅLL

- Torka regelbundet av skrapan nedanför valsarna med en torr trasa eller hushållspapper under användning.

BILD 13

- Smörj vid behov skärvalsarnas ändrar med några droppar olja.

BILD 14

- Rengör pastamaskinen med borste eller träredskap efter användning.

BILD 15

OBS!

- **Använd inte vassa eller repande föremål eller starka rengöringsmedel.**
- **Diska inte pastamaskinen i vatten eller i diskmaskin**

BILD 16

SIKKERHETSANVISNINGER

- Les alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger nøye før bruk, og ta vare på dem for fremtidige behov.
- Sørg for at plastposer oppbevares utilgjengelig for barn – kvelningsfare.
- Produktet er bare beregnet for privat bruk.
- Hold gjenstander, hår, klær, fingre og andre kroppsdeler unna valsene.
- Stikk aldri noen gjenstander inn i produktets åpninger.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap om å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av produktet fra noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke bruk produkter med syrerike matvarer som skrellet frukt, tomater, pickles, salatdressing og lignende.
- Avfallshåndter emballasjen i henhold til gjeldende regler.

SYMBOLER



Les bruksanvisningen.

BESKRIVELSE

Pastamaskin laget av rustfritt stål. Monteres på benkeplaten og kan lage ulike typer pasta som spaghetti, lasagneplater eller ravioli.

DELER

1. Skjæreenhet
2. Tykkelsesregulering
3. Klemme
4. Sveivhåndtak

BILDE 1

BRUK

INGREDIENSER

Ingredienser for seks personer:

500 g hvetemel og fem egg eller 500 g hvetemel og et glass mineralvann.

For «al dente»-pasta, bland 250 g hvetemel og 250 g durumhvetemel. Ikke tilsett salt.

VIKTIG!

Ikke bruk kalde egg som kommer rett fra kjøleskapet.

DEIGTILBEREDNING

1. Hell melet i en skål og knekk eggene i midten. Rør eggene ned med en gaffel til de har blandet seg helt med melet.

BILDE 2

2. Kna deigen med hendene til den er helt jevn.

BILDE 3

3. Tilsett vann hvis deigen er for tørr, og mel hvis den er for løs. Deigen skal ikke feste seg til fingrene.
4. Ta deigen ut av skålen og legg den på et bakebord med litt mel.

BILDE 4

5. Kna deigen ved behov og skjær den i mindre biter.

FØR BRUK

- Tørk bort eventuell olje fra produktet med en tørr klut før første gangs bruk.
- Rengjør valser og skjæreenhet ved å mate deig gjennom dem flere ganger. Kast deigen.

BRUK

1. Sett pastamaskinen på et egnet underlag.
2. Sikre pastamaskinen på underlaget med klemmen.

3. Sett sveivhåndtaket inn i hullet i valseenheten.
4. Del deigen i mindre biter, tykkelse maks. 1 cm, før den mates inn mellom valsene.

BILDE 5

5. Det er sju tykkelsesinnstillinger. For å stille inn maksimal tykkelse, dra ut tykkelsesreguleringen og vri den slik at de slette valsene er helt åpne, med avstand på ca. 5 mm.

BILDE 6

6. Strø litt tørt mel på deigen før valsing eller skjæring for å forhindre at deigen fester seg på valsene eller i skjæreenheten.
7. Vri på sveivhåndtaket for å mate deigen gjennom pastamaskinen.

BILDE 7**MERK!**

- **Hvis deigen er for løs, tilsett med mel slik at deigen kan passere mellom de slette valsene.**
 - **Hvis deigen er for tørr og ikke dras inn mellom skjærevalsene, tilsett litt vann før deigen føres inn mellom de slette valsene.**
8. Brett deigarket og strø litt mel på overflaten.

BILDE 8

9. Gjenta to eller tre ganger for hver tykkelsesinnstilling.
10. Gjenta trinnene over til all deig har blitt bearbeidet.
11. Gjenta trinnene med innstilling fra største til minste tykkelse (trinn 1 til 9). Ikke hopp over noen tykkelsesinnstillinger.

BILDE 9

12. Når deigen har jevn tykkelse (ca. 0,5 mm), skjær den med kniv i ca. 25 mm lange biter.
13. Flytt sveivhåndtaket til hullet i skjæreenheten og sveiv langsomt for å

mate deigen gjennom skjærevalsene for ønsket pastatype.

BILDE 10**BILDE 11**

14. Plasser pastaarket på et håndkle og la det tørke i 1 til 2 timer.
15. Ta skjæreenheten løs fra pastamaskinen ved å løfte den oppover langs sporene.
16. Gjenta i omvendt rekkefølge for å montere tilbehøret på pastamaskinen.

BILDE 12**VEDLIKEHOLD**

- Tørk regelmessig av skrapen nedenfor valsene med en tørr klut eller husholdningspapir under bruk.

BILDE 13

- Smør ved behov skjærevalsenes ender med et par dråper olje.

BILDE 14

- Rengjør pastamaskinen med børste eller treredskap etter bruk.

BILDE 15**MERK!**

- **Ikke bruk skarpe eller ripende gjenstander eller sterke rengjøringsmidler.**
- **Ikke vask pastamaskinen i vann eller i oppvaskmaskin**

BILDE 16

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami i zasadami bezpieczeństwa oraz zachowaj je do przyszłego użytku.
- Upewnij się, że wszystkie opakowania foliowe są niedostępne dla dzieci – ryzyko uduszenia.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Trzymaj przedmioty, włosy, palce i inne części ciała w bezpiecznej odległości od wałków ze względu na ryzyko przytrzaśnięcia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory produktu.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkt nie jest przeznaczony do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą niepełnosprawności lub osoby bez wystarczającego doświadczenia lub umiejętności w zakresie jego obsługi, chyba że uzyskają wskazówki dotyczące obsługi produktu od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Nie używaj produktu z artykułami spożywczymi zawierającymi kwasy, takimi jak obrane owoce, pomidory, kiszzone ogórki, dressingi do sałat itp.
- Usuń opakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SYMBOLE



Przeczytaj instrukcję obsługi.

OPIS

Maszynka do makaronu wykonana ze stali nierdzewnej. Do montażu na blacie kuchennym – przeznaczona do wykonywania różnych rodzajów makaronu, np. spaghetti, płatów lasagne lub ravioli.

CZĘŚCI

1. *Moduł tnący*
2. *Regulator grubości*
3. *Zacisk*
4. *Uchwyt korby*

RYS. 1

OBSŁUGA

SKŁADNIKI

Składniki dla sześciu osób:

500 g mąki pszennej i pięć jajek lub 500 g mąki pszennej i szklanka wody mineralnej.

Do makaronu „al dente” wymieszaj 250 g mąki pszennej i 250 g mąki z pszenicy durum. Nie dodawaj soli.

WAŻNE!

Nie używaj zimnych jajek prosto z lodówki.

PRZYGOTOWANIE CIASTA

1. Wsyp mąkę do miski i wbij pośrodku jajka. Wymieszaj jajka widelcem, aż całkowicie połączą się z mąką.

RYS. 2

2. Ugniataj ciasto rękoma, do uzyskania gładkiej masy.

RYS. 3

3. Dodaj wody jeśli ciasto jest za suche lub mąki, jeśli jest za luźne. Ciasto nie powinno kleić się do palców.
4. Wymij ciasto z miski i wyłóż je na oprószonej mąką stolnicę.

RYS. 4

5. W razie potrzeby zagnieć ciasto i pokrój je na mniejsze kawałki.

PRZED UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem usuń z produktu ewentualny olej przy pomocy suchej szmatki.

- Wyczyść wałki i moduł tnący, przepuszczając przez nie kilka razy ciasto. Następnie to ciasto wyrzuć.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Ustaw maszynkę na odpowiednim podłożu.
2. Przymocuj maszynkę do makaronu do podłoża przy pomocy zacisku.
3. Włóż uchwyt do korby do modułu z wałkami.
4. Podziel ciasto na mniejsze kawałki o grubości maks. 1 cm, zanim przepuścisz je przez wałki.

RYS. 5

5. Dostępne są trzy ustawienia grubości. Aby ustawić maksymalną grubość, wyciągnij regulator grubości i obróć go tak, aby gładkie wałki były całkowicie otwarte, rozstawione w odległości około 5 mm od siebie.

RYS. 6

6. Przed wałkowaniem lub krojeniem oprósz ciasto suchą mąką, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta do wałka lub modułu tnącego.
7. Wprowadź ciasto do maszyny, obracając korbą.

RYS. 7

UWAGA!

- **Jeśli ciasto jest za luźne, dodaj nieco mąki, tak aby mogło się przesuwac między gładkimi wałkami.**
 - **Jeśli ciasto jest zbyt suche i nie wciąga się między wałkami tnącymi, dodaj odrobinę wody przed włożeniem ciasta pomiędzy gładkie wałki.**
8. Złóż arkusz ciasta i posyp powierzchnię odrobiną mąki.

RYS. 8

9. Powtórz czynność dwa lub trzy razy dla każdego ustawienia grubości.

10. Powtarzaj powyższe czynności do momentu, aż całe ciasto zostanie przetworzone.
11. Powtarzaj czynności z ustawieniami od największej do najmniejszej grubości (kroki 1 do 9). Nie pomijaj żadnego ustawienia grubości.

RYS. 9

12. Kiedy ciasto będzie miało równą grubość (około 0,5 mm), pokrój je nożem na kawałki o długości około 25 mm.
13. Przesuń uchwyt korby na otwór w module tnącym i powoli kręć korbą, aby przeprowadzić ciasto przez wałki tnące do uzyskaniażądanego rodzaju makaronu.

RYS. 10

RYS. 11

14. Umieść arkusz makaronu na ściereczce i pozostaw do wyschnięcia na 1 do 2 godzin.
15. Zdejmij moduł tnący z maszyny do makaronu, podnosząc go do góry wzdłuż rowków.
16. Aby zamontować akcesorium na maszynie do makaronu, wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

RYS. 12

KONSERWACJA

- Podczas użytkowania regularnie wycieraj skrobaczkę poniżej wałków suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym.

RYS. 13

- W razie potrzeby nasmaruj końce wałków tnących kilkoma kroplami oleju.

RYS. 14

- Po użyciu wyczyść maszynkę do makaronu przy pomocy szczotki lub drewnianego przyboru.

RYS. 15

UWAGA!

- **Nie używaj ostrych i rysujących przedmiotów ani silnych środków czyszczących.**
- **Nie myj maszynki do makaronu w wodzie ani w zmywarce**

RYS. 16

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all the instructions and safety instructions carefully before use, and save them for future reference.
- Keep plastic bags out of the reach of children – risk of suffocation.
- The product is only intended for household use.
- Keep objects, hair, clothes, fingers and other parts of your body away from the rollers.
- Never poke any objects through the openings in the product.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the product.
- The product is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders, or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the product from someone who is responsible for their safety.
- Do not use the product with acidic food, such as peeled fruit, tomatoes, pickles, salad dressing etc.
- Recycle packaging material in accordance with local regulations.

SYMBOLS



Read the instructions.

DESCRIPTION

Pasta machine made of stainless steel. Attaches to a countertop and makes a variety of pasta, including spaghetti, lasagna sheets and ravioli.

PARTS

1. *Cutter*
2. *Thickness dial*

3. *Clamp*
4. *Crank handle*

FIG. 1

INSTRUCTIONS FOR USE

INGREDIENTS

Ingredients for six people:

500 g plain flour and 5 eggs, or 500 g plain flour and a glass of mineral water.

For pasta al dente, use a mix of 250 g plain flour and 250 g durum wheat flour. Do not add salt.

IMPORTANT:

Eggs should be at room temperature.

PASTA DOUGH PREPARATION

1. Put the flour in a bowl, make a well in the centre and crack in the eggs. Mix the eggs with the flour with a fork until it forms a dough.

FIG. 2

2. Knead the dough with your hands until it is completely smooth.

FIG. 3

3. Add some water if the dough is too dry. Add some flour if it is too sticky. The dough should not stick to your fingers.
4. Lift the dough out of the bowl and place it on a lightly floured surface.

FIG. 4

5. Knead the dough, if necessary, and cut it into small pieces.

BEFORE USE

- Before using the product for the first time, wipe it with a dry cloth to remove any oil.
- Clean the rollers and cutter by feeding some dough through several times. Discard the dough.

USE

1. Stand the pasta machine on a suitable surface.
2. Tighten the clamp to secure the pasta machine to the surface.
3. Insert the crank handle into the opening in the roller mechanism.
4. Cut the dough into small pieces, no thicker than 1 cm, before feeding them between the rollers.

FIG. 5

5. There are seven thickness settings. Set the rollers to the maximum thickness by pulling the thickness dial out and turning it until the smooth rollers are at their widest opening, approximately 5 mm.

FIG. 6

6. Sprinkle a little dry flour on the dough before rolling or cutting it. This will stop it sticking to the rollers or cutter.
7. Turn the crank handle to feed the dough through the pasta machine.

FIG. 7**NOTE:**

- **If the dough is too sticky, add more flour so that it can pass between the smooth rollers.**
 - **If the dough is too dry and is not feeding through the cutting rollers, add a little water before feeding the dough through the smooth rollers.**
8. Fold the sheet of dough and sprinkle lightly with flour.

FIG. 8

9. Repeat two or three times for each thickness setting.
10. Repeat the above steps until all the dough has been rolled.
11. Repeat the steps, reducing the spacing by one thickness at a time, from largest to smallest (steps 1 to 9). Do not skip any of the thickness settings.

FIG. 9

12. When the dough is even (approx. 0.5 mm thick), cut it with a knife into approx. 25 mm lengths.
13. Move the crank handle to the opening in the cutter mechanism and slowly turn the crank to feed the dough through the cutting rollers for the type of pasta you are making.

FIG. 10**FIG. 11**

14. Place the sheet of pasta on a cloth and leave it to dry for 1 to 2 hours.
15. Detach the cutter from the pasta machine by lifting it upwards along the slots.
16. Repeat in the reverse order to fit the attachment to the pasta machine.

FIG. 12**MAINTENANCE**

- Regularly wipe the scraper blades below the rollers with a dry cloth or a sheet of kitchen roll during use.

FIG. 13

- Lubricate the ends of the cutting rollers with a few drops of oil, if necessary.

FIG. 14

- Clean the pasta machine with a brush or wooden utensil after use.

FIG. 15**NOTE:**

- **Do not use sharp or abrasive utensils or strong detergents.**
- **Do not wash the pasta machine in water or in a dishwasher**

FIG. 16

SICHERHEITSHINWEISE

- Alle Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Verwendung gründlich durchlesen und für späteres Nachschlagen aufbewahren.
- Plastiktüten immer von Kindern fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Halten Sie Gegenstände, Haare, Kleidung, Finger und andere Körperteile von den Walzen fern.
- Niemals Gegenstände durch die Öffnungen des Produkts einführen.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Dieses Produkt darf von Personen (Kindern und Erwachsenen) mit Behinderungen oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nicht verwendet werden, sofern sie nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in die Verwendung des Produkts eingewiesen wurden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit säurehaltigen Lebensmitteln wie geschälten Früchten, Tomaten, Gurken, Salatsoßen usw.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den geltenden Vorschriften.

SYMBOLE



Die Gebrauchsanweisung lesen.

BESCHREIBUNG

Pasta-Maschine aus Edelstahl. Wird auf der Arbeitsplatte montiert und kann verschiedene Nudelsorten wie Spaghetti, Lasagne-Fliesen oder Ravioli zubereiten.

TEILE

1. *Schneidwerk*
2. *Dickeneinstellung*
3. *Klemme*
4. *Kurbelgriff*

ABB. 1

BEDIENUNG

ZUTATEN

Zutaten für 6 Personen:

500 g Weizenmehl und fünf Eier oder 500 g Weizenmehl und ein Glas Mineralwasser.

Bei Teigwaren „al dente“ 250 g Weizenmehl und 250 g Hartweizenmehl mischen. Kein Salz hinzufügen.

WICHTIG!

Verwenden Sie keine kalten Eier direkt aus dem Kühlschrank.

TEIGZUBEREITUNG

1. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und schlagen Sie die Eier auf. Die Eier mit einer Gabel untermischen, bis sie vollständig mit dem Mehl vermischt sind.

ABB. 2

2. Kneten Sie den Teig mit den Händen, bis er vollständig glatt ist.

ABB. 3

3. Fügen Sie Wasser hinzu, wenn der Teig zu trocken ist, und Mehl, wenn er zu klebrig ist. Der Teig sollte nicht an den Fingern haften.
4. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und geben Sie ihn auf ein leicht bemehltes Backblech.

ABB. 4

5. Kneten Sie den Teig bei Bedarf und schneiden Sie ihn in kleinere Stücke.

VOR DER VERWENDUNG

- Wischen Sie eventuell vorhandenes Öl vor dem ersten Gebrauch mit einem trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie die Walzen und die Schneideinheit, indem Sie mehrere Male Teig hineinschieben. Werfen Sie den Teig weg.

VERWENDUNG

1. Stellen Sie die Pasta-Maschine auf eine geeignete Oberfläche.
2. Befestigen Sie die Pasta-Maschine mit der Klemme am Untergrund.
3. Führen Sie die Kurbel in die Bohrung an den Walzen ein.
4. Teilen Sie den Teig in kleinere Stücke mit einer Dicke von höchstens 1 cm auf, bevor Sie ihn zwischen die Walzen schieben.

ABB. 5

5. Es gibt sieben Dickeneinstellungen. Um die maximale Dicke einzustellen, ziehen Sie den Dickenregler heraus und drehen Sie ihn so, dass die glatten Walzen vollständig geöffnet sind, in einem Abstand von ca. 5 mm.

ABB. 6

6. Streuen Sie vor dem Walzen oder Schneiden etwas trockenes Mehl auf den Teig, um zu verhindern, dass der Teig an den Walzen oder in der Schneideinheit klebt.
7. Drehen Sie die Kurbel, um den Teig durch die Pasta-Maschine zu führen.

ABB. 7

ACHTUNG!

- **Wenn der Teig zu locker ist, fügen Sie mehr Mehl hinzu, damit der Teig zwischen den glatten Walzen hindurch läuft.**
- **Wenn der Teig zu trocken ist und nicht zwischen die Schneidwalzen gezogen**

wird, fügen Sie etwas Wasser hinzu, bevor Sie den Teig zwischen die glatten Walzen einführen.

8. Den Teig falten und etwas Mehl auf die Oberfläche streuen.

ABB. 8

9. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- oder dreimal für jede Dickeneinstellung.
10. Wiederholen Sie die obigen Schritte, bis der gesamte Teig verarbeitet ist.
11. Wiederholen Sie die Schritte von der maximalen bis zur minimalen Dicke (Schritte 1 bis 9). Überspringen Sie keine Dickeneinstellung.

ABB. 9

12. Wenn der Teig gleichmäßig dick ist (ca. 0,5 mm), schneiden Sie ihn mit einem Messer in ca. 25 mm lange Stücke.
13. Bewegen Sie die Kurbel zum Loch in der Schneideinheit, und kurbeln Sie langsam, um den Teig für die gewünschte Pastensorte durch die Schneidwalzen zu führen.

ABB. 10

ABB. 11

14. Legen Sie das Nudelblatt auf ein Tuch, und lassen Sie es 1 bis 2 Stunden trocknen.
15. Nehmen Sie die Schneideinheit aus dem Nudelautomaten, indem Sie sie entlang der Rillen anheben.
16. Wiederholen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge, um das Zubehör am Nudelautomaten zu montieren.

ABB. 12

WARTUNG

- Wischen Sie den Abstreifer unter den Walzen während des Gebrauchs regelmäßig mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier ab.

ABB. 13

- Schmieren Sie bei Bedarf das Ende der Schneidwalzen mit einigen Tropfen Öl.

ABB. 14

- Reinigen Sie die Pasta-Maschine nach Gebrauch mit einer Bürste oder einem Holzwerkzeug.

ABB. 15**ACHTUNG!**

- **Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Werkzeuge oder starke Reinigungsmittel.**
- **Waschen Sie die Pasta-Maschine nicht in Wasser oder im Geschirrspüler**

ABB. 16

TURVALLISUUSOHJEET

- Lue kaikki ohjeet ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.
- Varmista, että muovikassit ovat lasten ulottumattomissa - tukehtumisvaara.
- Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Pidä esineet, hiukset, vaatteet, sormet ja muut ruumiinosat kaukana liikkuvista osista.
- Älä koskaan työnnä mitään esineitä laitteen aukkoihin.
- Huolehdi siitä, että lapset eivät leiki tuotteella.
- Tuotetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset tai aikuiset), joilla on jokin toimintarajoitus tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa sen käyttämiseen, ellei joku heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut heitä tuotteen käytössä.
- Älä käytä tuotetta happamien elintarvikkeiden, kuten kuorittujen hedelmien, tomaattien, suolakurkkujen, salaattikastikkeiden jne. kanssa.
- Huolehdi pakkausjätteistä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

SYMBOLIT



Lue käyttöohjeet.

KUVAUS

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pastakone. Asennetaan työtason ja sillä voi valmistaa erilaisia pastatyyppisiä, kuten spagettia, lasagnelevyjä tai ravioleja.

OSAT

1. *Leikkuuyksikkö*
2. *Paksuuden säädin*

3. *Puristin*

4. *Kampi*

KUVA 1

KÄYTTÖ

AINEKSET

Ainekset kuudelle hengelle:

500 g vehnä jauhoja ja viisi munaa tai 500 g vehnä jauhoja ja lasi kivennäisvettä.

Jos haluat "al dente" -pastaa, sekoita 250 g vehnä jauhoja ja 250 g durumvehnä jauhoja.

Älä lisää suolaa.

TÄRKEÄÄ!

Älä käytä kylmiä munia suoraan jääkaapista.

TAIKINAN VALMISTUS

1. Kaada jauhot kulhoon ja riko munat keskelle. Sekoita munia haarukalla, kunnes ne ovat täysin sekoittuneet jauhojen kanssa.

KUVA 2

2. Vaivaa taikinaa käsilläsi, kunnes se on täysin sileää.

KUVA 3

3. Lisää vettä, jos taikina on liian kuivaa, ja jauhoja, jos se on liian löysää. Taikinan ei pitäisi tarttua sormiisi.
4. Poista taikina kulhosta ja aseta se kevyesti jauhotetulle leivinpöydälle.

KUVA 4

5. Vaivaa taikinaa tarvittaessa ja leikkaa se pienempiin paloihin.

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Pyyhi mahdollinen öljy tuotteesta kuivalla liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.
- Puhdista rullat ja leikkuuyksikkö syöttämällä taikina niiden läpi useita kertoja. Heitä taikina pois.

KÄYTTÖ

1. Aseta pastakone sopivalle alustalle.
2. Kiinnitä pastakone alustaan puristimella.
3. Työnnä kampikahva valssiyksikössä olevaan reikään.
4. Jaa taikina pienempiin, enintään 1 cm:n paksuisiin paloihin, ennen kuin syötät sen rullien väliin.

KUVA 5

5. Paksuusasetuksia on seitsemän. Enimmäispaksuuden asettamiseksi vedä paksuuden säädin ulos ja käännä sitä niin, että sileät rullat ovat täysin auki noin 5 mm:n välein.

KUVA 6

6. Ripottele taikinan päälle hieman kuivia jauhoja ennen kaulimista tai leikkaamista, jotta taikina ei tartu rulliin tai leikkuuyksikköön.
7. Syötä taikina pastakoneen läpi kääntämällä kahvaa.

KUVA 7

HUOM!

- **Jos taikina on liian löysää, lisää jauhoja, jotta taikina voi kulkea sileiden rullien välistä.**
 - **Jos taikina on liian kuivaa eikä se mene leikkuurullien väliin, lisää hieman vettä, ennen kuin syötät taikinan sileiden rullien väliin.**
8. Taita taikinalevy ja ripottele pinnalle hieman jauhoja.

KUVA 8

9. Toista kaksi tai kolme kertaa kutakin paksuusasetusta varten.
10. Toista edellä mainitut vaiheet, kunnes koko taikina on työstetty.
11. Toista vaiheet säätämällä suurimmasta paksuudesta pienimpään (vaiheet 1–9). Älä jätä yhtään paksuusasetusta väliin.

KUVA 9

12. Kun taikina on tasaisen paksuinen (noin 0,5 mm), leikkaa se veitsellä noin 25 mm:n pituisiksi paloiksi.
13. Siirrä kahva leikkuuyksikön reikään ja kierrä sitä hitaasti, jotta taikina kulkee halutun pastatyyppin leikkuurullien läpi.

KUVA 10

KUVA 11

14. Aseta pastalevy liinan päälle ja anna sen kuivua 1–2 tuntia.
15. Irrota leikkuuyksikkö pastakoneesta nostamalla sitä ylöspäin kiskoja pitkin.
16. Toista päivänvastaisessa järjestyksessä sovittaaksesi lisälaitteen pastakoneeseen.

KUVA 12

HUOLTO

- Pyyhi säännöllisesti rullien alapuolella oleva kaavin kuivalla liinalla tai paperipyyhkeellä käytön aikana.

KUVA 13

- Voitele leikkuurullien päät tarvittaessa muutamalla pisaralla öljyä.

KUVA 14

- Puhdista pastakone harjalla tai puulastalla käytön jälkeen.

KUVA 15

HUOM!

- **Älä käytä teräviä tai naarmuttavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita.**
- **Älä pese pastakonetta vedessä tai astianpesukoneessa**

KUVA 16

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions et consignes de sécurité avant utilisation et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Veillez à garder les sacs en plastique hors de portée des enfants. Risque d'étouffement.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Gardez les objets, cheveux, vêtements, doigts et autres parties du corps éloignés du montant des rouleaux.
- N'insérez jamais d'objets dans les ouvertures du produit.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants ou adultes) présentant un quelconque type de handicap ou par des personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour l'utiliser, sauf si elles ont reçu des indications sur la manière d'utiliser le produit de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas le produit avec des denrées alimentaires acides, telles que salade de fruits, tomates, pickles, vinaigrette et équivalent.
- Éliminez le matériau d'emballage conformément à la réglementation en vigueur.

PICTOGRAMMES



Lisez le mode d'emploi.

DESCRIPTION

La machine à pâtes est en acier inoxydable. Elle s'installe sur le plan de travail et permet de réaliser toutes sortes de pâtes, comme des spaghettis, des lasagnes ou des raviolis.

COMPOSANTS

1. *Bloc de coupe*
2. *Réglage de l'épaisseur*
3. *Étau de fixation*
4. *Manivelle*

FIG. 1

UTILISATION

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour six personnes :

500 g de farine de blé et cinq œufs ou 500 g de farine de blé et un verre d'eau minérale.

Pour des pâtes « al dente », mélangez 250 g de farine de blé et 250 g de farine de blé dur. N'ajoutez pas de sel.

IMPORTANT !

N'utilisez pas d'œufs sortant directement du réfrigérateur.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

1. Versez la farine dans un saladier et cassez les œufs au milieu. Incorporez les œufs avec une fourchette pour bien les mélanger.

FIG. 2

2. Travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit parfaite lisse.

FIG. 3

3. Ajoutez de l'eau si la pâte est trop sèche ou de la farine si elle est trop liquide. La pâte ne doit pas coller aux doigts.
4. Sortez la pâte du saladier et posez-la sur une plaque de cuisson légèrement farinée.

FIG. 4

5. Pétrissez la pâte si nécessaire et découpez-la en plus petits morceaux.

AVANT UTILISATION

- Avant la première utilisation, essuyez l'huile éventuellement présente sur le produit avec un chiffon sec.
- Nettoyez les rouleaux et le bloc de coupe en faisant passer plusieurs fois de la pâte. Jetez la pâte.

UTILISATION

1. Placez la machine à pâte sur une surface adéquate.
2. Fixez la machine sur le plan de travail avec l'étai de fixation.
3. Mettez la manivelle dans l'orifice correspondant au laminoir.
4. Partagez la pâte en petits pâtons, de 1 cm d'épaisseur au maximum, avant de la passer au laminoir.

FIG. 5

5. Il y a sept réglages d'épaisseur. Pour la plus grande épaisseur, tirez le bouton de réglage et tournez-le de manière à ouvrir complètement le laminoir, avec un espace de 5 mm environ entre les rouleaux.

FIG. 6

6. Saupoudrez un peu de farine sèche sur la pâte avant le laminage ou la coupe, afin d'éviter que la pâte ne se colle sur les rouleaux ou dans le bloc de coupe.
7. Tournez la manivelle pour faire avancer la pâte dans la machine.

FIG. 7

REMARQUE !

- **Si la pâte est trop molle, ajoutez de la farine afin qu'elle passe correctement dans le laminoir.**
 - **Si la pâte est trop sèche et n'arrive pas à passer entre les rouleaux, ajoutez un peu d'eau avant de la passer au laminoir.**
8. Pliez la plaque de pâte et saupoudrez un peu de farine dessus.

FIG. 8

9. Répéter cette opération deux ou trois fois pour chaque réglage d'épaisseur.
10. Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que la pâte ait été bien travaillée.
11. Répétez l'opération en modifiant les réglages, de la plus grande à la plus petite épaisseur (étapes 1 à 9). Ne sautez pas un réglage d'épaisseur.

FIG. 9

12. Lorsque la pâte a une épaisseur uniforme (environ 0,5 mm), découpez-la avec un couteau en morceaux de 25 mm de longueur environ.
13. Déplacez la manivelle dans le trou du bloc de coupe et tournez-la lentement afin de faire avancer la pâte entre les rouleaux correspondant au type de pâtes souhaité.

FIG. 10

FIG. 11

14. Placez les pâtes sur un torchon et laissez-les sécher 1 à 2 heures.
15. Enlevez le bloc de coupe de la machine en le soulevant le long des rails.
16. Pour remonter le bloc de coupe, suivez les instructions dans l'ordre inverse.

FIG. 12

ENTRETIEN

- En cours d'utilisation, enlevez régulièrement les débris sous les cylindres avec un torchon sec ou de l'essuie-tout.

FIG. 13

- Si nécessaire, lubrifiez les extrémités des rouleaux avec quelques gouttes d'huile.

FIG. 14

- Après utilisation, nettoyez la machine à pâtes avec une brosse ou un outil en bois.

FIG. 15

REMARQUE !

- **N'utilisez pas d'objets tranchants ou abrasifs ni de détergents puissants.**
- **Ne lavez pas la machine dans l'eau ou au lave-vaisselle**

FIG. 16

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees vóór gebruik alle instructies en veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Zorg ervoor dat plastic zakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden – risico van verstikking.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Houd voorwerpen, haar, kleding, vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van de rollers.
- Steek nooit voorwerpen door de openingen van het product.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij met het product spelen.
- Het product is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen of volwassenen) met enigerlei functiebeperking of door personen met onvoldoende ervaring of kennis voor het gebruik ervan, tenzij zij instructies hebben ontvangen voor het gebruik van het product van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik het product niet met voedingsmiddelen met een hoog zuurgehalte, zoals geschild fruit, tomaten, augurken, slasauzen en dergelijke.
- Voer verpakkingsmateriaal af volgens de toepasselijke regelgeving.

SYMBOLEN



Lees de gebruiksaanwijzing.

BESCHRIJVING

Pastamachine van roestvrij staal. De machine is bedoeld voor bevestiging aan het aanrecht en kan verschillende soorten pasta maken, zoals spaghetti, lasagnebladen en ravioli.

ONDERDELEN

1. *Snijder*
2. *Dikteregeling*
3. *Klem*
4. *Zwengel*

AFB. 1

AANWENDING

INGREDIËNTEN

Ingrediënten voor zes personen:

500 g tarwebloem en vijf eieren of 500 g tarwebloem en een glas mineraalwater.

Meng voor 'al dente' pasta 250 g tarwebloem en 250 g durummeel. Voeg geen zout toe.

BELANGRIJK!

Gebruik geen koude eieren rechtstreeks uit de koelkast.

BEREIDING VAN HET DEEG

1. Doe de bloem in een kom en breek de eieren in het midden van de bloem. Roer de eieren met een vork tot ze volledig vermengd zijn met de bloem.

AFB. 2

2. Kneed het deeg met de handen tot het helemaal glad is.

AFB. 3

3. Voeg water toe als het deeg te droog is en bloem als het te los is. Het deeg mag niet aan de vingers blijven kleven.
4. Haal het deeg uit de kom en leg het op een met een beetje bloem bestoven werkvlak.

AFB. 4

5. Kneed het deeg indien nodig nog even door en snijd het in kleinere stukken.

VÓÓR HET GEBRUIK

- Neem voor het eerste gebruik eventueel aanwezige olie af met een droge doek.
- Reinig de rollen en de snijeenheid door er enkele malen deeg doorheen te voeren. Gooi dit deeg weg.

GEBRUIK

1. Plaats de pastamaker op een geschikt oppervlak.
2. Zet de pastamachine met de klem vast aan de ondergrond.
3. Steek de slinger in de opening van de roller.
4. Verdeel het deeg in kleinere stukken, ten hoogste 1 cm dik, alvorens het tussen de rollen te voeren..

AFB. 5

5. Er zijn zeven dikte-instellingen. Om de maximale dikte in te stellen: trek de dikteregelaar uit en draai hem zo dat de gladde rollen volledig geopend zijn, met een tussenruimte van ongeveer 5 mm.

AFB. 6

6. Strooi wat droge bloem op het deeg alvorens het uit te rollen of te snijden, om te voorkomen dat het deeg aan de rollers of de snijrichting blijft plakken.
7. Draai aan de zwengel om het deeg door de pastamachine te voeren.

AFB. 7

LET OP!

- **Als het deeg te los is, voeg dan meer bloem toe zodat het deeg tussen de gladde rollen door kan passeren.**
 - **Als het deeg te droog is en niet tussen de snijrollen wordt getrokken, voeg dan een beetje water toe voordat het deeg tussen de gladde walsen wordt geleid.**
8. Vouw het deegvel dicht en strooi wat bloem op het oppervlak.

AFB. 8

9. Herhaal dit twee of drie keer voor elke dikte-instelling.
10. Herhaal bovenstaande stappen tot al het deeg is bewerkt.
11. Herhaal de stappen met de instelling van de maximale naar de minimale dikte (stappen 1 tot en met 9). Sla geen enkele dikte-instelling over.

AFB. 9

12. Wanneer het deeg een gelijkmatige dikte heeft (ongeveer 0,5 mm), snijdt u het met een mes in stukken van ongeveer 25 mm lang.
13. Verplaats de zwengel naar de opening in de snijeenheid en draai langzaam rond om het deeg door de snijrollen voor het gewenste pastatype te voeren.

AFB. 10

AFB. 11

14. Leg het pastavel op een doek en laat het 1 tot 2 uur drogen.
15. Verwijder de snijeenheid van de pastamachine door deze langs de uitsparingen omhoog te tillen.
16. Herhaal dit in omgekeerde volgorde om het hulpstuk op de pastamachine te plaatsen.

AFB. 12

ONDERHOUD

- Wis de schraper onder de rollen tijdens het gebruik regelmatig af met een droge doek of keukenpapier.

AFB. 13

- Wis de schraper onder de rollen tijdens het gebruik regelmatig af met een droge doek of keukenpapier.

AFB. 14

- Maak de pastamachine na gebruik schoon met een borstel of houten gereedschap.

AFB. 15

LET OP!

- **Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen of scherpe reinigingsmiddelen.**
- **Was de pastamachine niet af in water of in de vaatwasser.**

AFB. 16