



Pasta Maker

10011458 10028914

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Sicherheitshinweise

Allgemein

- Das Gerät ist nur für den privaten, nicht-kommerziellen Gebrauch geeignet. Außerdem ist es nur für Innenräume geeignet und sollte keiner Hitzequelle, Feuchtigkeit oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Versuchen Sie nie das Gerät selbstständig zu reparieren, wenden Sie sich immer an eine Fachwerkstatt bzw. den Verkäufer.
- Verwenden Sie nur original Ersatz- und Zubehörteile.
- Halten Sie das Gerät und dessen Verpackung fern von Kindern.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Für dieses Gerät:

- Nur unter Aufsicht verwenden.
- Stecken Sie keine Fremdkörper und Körperteile in die sich drehenden Teile.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche auf.

Kleine Objekte/Verpackungsteile:

Bewahren Sie die kleinen Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial, Speicherkarten) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden kann. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Transport des Gerätes:

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichenden Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Bedienung

Vorbereitungen

Fixieren Sie die Maschine auf dem Tisch mit Hilfe der mitgelieferten Schraubzwinge und setzen Sie die Kurbel in die dafür vorgesehene Öffnung, siehe Abbildung 1. Wenn Sie die Maschine zu ersten Mal nutzen, säubern Sie diese mit einem trockenen Tuch, um die Ölrückstände zu entfernen. Die Rollen können Sie säubern, indem Sie eine kleine Menge Teig mit den Rollen verarbeiten. Wiederholen Sie den Vorgang 2/3-mal und entsorgen Sie den Teig.

Kneten und Nudelschneiden

(Abbildungen siehe **Annex 1**)

- Bringen Sie die Rollen in die Standardposition, indem Sie diese komplett öffnen (ca. 3mm), siehe Abbildung 6.
- Legen Sie Ihre Teigmischung zwischen die Rollen und betätigen Sie die Kurbel, siehe Abbildung 7. Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 bis 6 Mal, indem Sie den Teig immer wieder einlegen und bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen, siehe Abbildung 8.
- Sobald der Teig eine entsprechende Form eingenommen hat (die Dicke bleibt gleich), können Sie den Rollenabstand verändern (Abb.6 und 9) und den Teig auf die gewünschte Dicke bringen.
- Ist die gewünschte Teigdicke erreicht, schneiden Sie den Teig in gleichlange Stücke(ca. 25cm).
- Setzen Sie die Kurbel in die Öffnung für die Schneidrollen. Drehen Sie langsam die Kurbel und führen Sie die zugeschnittenen Teigstücke zu. (Abb. 10 und 11).

Anmerkung 1:

Sollten die Schneidrollen den Teig nicht richtig schneiden, kann es sein, dass der Teig entweder zu weich oder zu trocken ist. Fügen sie je nachdem Wasser oder Mehl der Teigmasse hinzu.

- Sind die Nudeln fertiggeschnitten, trocknen Sie diese für mindestens eine Stunde. Sie können die Nudeln auf einem Tuch auf dem Tisch trocknen oder Sie nutzen einen speziellen Nudeltrockner.

Ravioli Aufsatz

(Abbildungen siehe **Annex 2**)

- Stellen Sie sicher, dass der Regler auf Position 5 steht und Ihre Teigmischung nicht zu trocken ist.
- Legen Sie die vorbereiteten Teigstücke auf ein nicht zu feuchtes Tuch und schneiden Sie mit dem Schneidwerkzeug (Siehe nächstes Kapitel) Stücke mit der Länge von 50/70cm zu.
- Entfernen Sie den Standard-Aufsatz.

- Ersetzen Sie diesen mit dem Ravioli Aufsatz.
- Falten Sie die Teigstücke und führen Sie diese zwischen die Rollen ein. Drehen Sie die Kurbel $\frac{1}{4}$ weit um die Pasta zu fixieren.
- Nehmen Sie die beiden Enden, trennen Sie diese voneinander und legen Sie sie über die Rollen. Eins zur linken und eins zur rechten Seite.
- Benutzen Sie einen Teelöffel um die Füllung zwischen die Lagen zu bringen. Verteilen Sie gleichmäßig 3-4 Teelöffel.
- Betätigen vorsichtig die Kurbel und wiederholen Sie den Schritt.
- Nachdem die Blätter gefüllt sind legen Sie diese zu trocknen. Nachdem die Ravioli getrocknet sind, können sie leicht getrennt werden.

Schneidwerkzeug /Pastabike

(Abbildungen siehe Annex 3)

Vorbereitung: Entfernen Sie zuerst das Mittelteil (Abb. 1), danach entfernen Sie außenliegenden Teile (beachten Sie die Stifte) siehe Abbildung 2. Mögliche Formen können Sie der oberen Abbildung entnehmen.

Agnolotti und Empanadas: Nachdem Sie die gewünschten Formen zugeschnitten haben, legen Sie die Füllung in die Mitte der Scheibe, bilden Sie einen Halbmond und drücken Sie die Ränder fest, vgl. Abb. 13. Mit dem „Pastabike“ können Sie auch unterschiedliche Formen für die Süßigkeiten zubereiten, siehe Abbildung 15, 16.

Tortellini: Die Verfahrensweise ist sehr ähnlich wie bei „Agnolotti und Empanadas“, vergleichen Sie die Abbildungen 8-10.

Zubereitung von Scheiben: Richten Sie das Schneidwerkzeug wie in der Abbildung F (G oder H) gezeigt ein. Setzen Sie das Werkzeug auf den Teig halten Sie es fest und machen Sie einen 180° Kreis (Abb. 11-12).

Wartung

(Abbildungen siehe Annex. 1)

- Während der Benutzung (Knetvorgang) sollten Sie die Rollen öfters mit einem Küchentuch säubern, siehe Abb. 12.
- Alle Komponenten sind nicht Geschirrspüler geeignet. Bei großer Hitze oder starkem Reiniger werden diese stumpf und verfärben sich.
- Um die Maschine zu reinigen benutzen Sie eine Pinsele oder einen Holzstäbchen, siehe Abbildung 14. Wenn nötig können Sie die Schneidrollen mit lebensmittelgeeigneten Öl benetzen, Abbildung 15.
- Stecken Sie keine Fremdkörper (Messer, Gabel, Tuch usw.) oder Körperteile (Finger) zwischen die Rollen!

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Safety Instructions

General

- This device is suitable for private, non-commercial use. Furthermore, it is suitable to be used indoors. Do not place near a heat source, in moisture or in direct sunlight.
- Do not use with wet hands.
- Repairs to the appliance should only be carried out by an authorized service center. A remodeling or modification of the affected product safety. Risk of injury!
- Use recommended accessories only.
- Keep the device as well as any packaging material away from children.
This product is not designed for use by persons (including children) who have reduced physical, sensory or mental capacities or persons with no experience or knowledge, unless they are instructed and supervised in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do never attempt to put anything apart from dough (fingers, other parts of the body) into the rotating parts.
- Set the appliance on a dry, flat, and stable surface.

Small objects / Packaging Parts: Store small objects (eg screws and other mounting hardware, memory cards) and packaging parts out of the reach of children. Do not let you play with the film. Risk of suffocation!

Transport: Please keep the original packaging. To an adequate protection during transport of the device, pack the unit in its original packaging.

Cleansing: Do not use volatile liquids, such as insecticide spray. Dont clean the surface with strong pressure otherwise it could get damaged. Rubber or plastic should not be in in contact with the devive over a longer period. Clean the appliance and the floor using a soft cloth and warm water, if necessary, a soap solution. Never submerge the base in water or any other liquid.

Operation

Preparation

Fixate the machine to a table plate using the supplied screw clamp. Then, attach the crank handle into the slot (see fig. 1). Before using the machine for the first time, clean thoroughly with a clean cloth to get rid of any oil residues from the production process.

The best way to clean the casters is, by processing a small amount of dough. Repeat 2 - 3x, then dispose the dough.

Kneading and Cutting Noodles

(see **Annex 1**)

- First, set the casters in the default position by opening completely (ca. 3mm), see fig. 6.
- Insert dough inbetween the casters and pull the crank (see fig. 7). Repeat this process about 5 to 6 times, by repeatedly inserting the dough, and - if needed - add some flour (see fig. 8).
- As soon as the dough has taken the desired shape (the thickness stays the same), you can adjust the caster spacing (fig. 6, 9) and strip to the desired thickness.
- When the desired thickness is reached, cut the dough into pieces of the same length.
- Insert the crank into the opening for the casters. Rotate slowly while inserting the cut dough (fig. 10/11).

Remark 1:

If the casters do not cut the dough properly, it might be too soft, or too dry. Add water or flour, accordingly.

- After cutting the noodles, let them dry on a table or on a pasta dryer for at least one hour.

Attachment for Ravioli

(see **Annex 2**)

- Make sure the regulator is set to position 5, and your dough is not too dry.
- Put the dough pieces onto a damp cloth and use the cutter to cut pieces of about 50-70cm.
- Remove the standard attachment and replace with the ravioli attachment.
- Fold the dough and insert between the casters. Rotate the crank 1/4 revolution to fixate the pasta.
- Take both ends, separate, and lay over the casters (one left, one right).

- Use a tea spoon to place the filling between the layers.
- Turn the crank carefully and repeat the process.
- After filling the ravioli layers, let them dry for a while. After drying, the ravioli can easily be separated.

Cutting Tool /Pastabike (see Annex 3)

Preparation: First, remove the middle part (fig 1), then remove the outer parts (note the pins, see fig. 2). See the depiction for inspiration on possible shapes.

Agnolotti and Empanadas: After having cut the desired shapes, put the filling into the middle of the slice, fold together and press the edges together (see fig 13). You can also use the pastabike to generate all different kinds of shapes (see fig 15/16).

Tortellini: Same procedure as with Agnolotti und Empanadas, see fig. 8-10.

Maintenance

(see Annex. 1)

- During use, the casters should be cleaned with a cloth every now and then (fig 12).
- The components are not dishwasher safe! They get blunt by heat and strong detergent. Use a brush, clear water, a cloth and edible oil for the casters instead.
- Do never insert any alien objects (knives, forks, clothes) or your fingers between the casters. Danger of damage to the pasta machine or your health.

Chère cliente, chère client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages survenus à cause du non-respect des consignes de sécurité ou d'un usage non conforme.

Consignes de sécurité

Général

- L'appareil ne convient qu'à un usage privé et non commercial. En outre, il ne convient qu'à un usage en intérieur et ne doit pas être soumis à l'humidité, aux rayons directs du soleil ni être près d'une source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, adressez-vous toujours à un atelier spécialisé ou au vendeur.
- N'utilisez que des pièces de remplacement et accessoires originaux.
- Tenez l'appareil et son emballage éloignés des enfants
- Ne laissez pas les petits enfants jouer avec les films plastiques. Ils risquent de s'asphyxier !
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant un handicap physique, sensoriel ou mental ni par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont été informées par une personne responsable de comment utiliser l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Pour cet appareil :

- Ne l'utilisez que sous surveillance.
- Ne placez pas de corps étrangers ni de parties corporelles entre les éléments rotatifs.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable.

Petits objets / éléments d'emballage :

Conservez les petits objets (comme les vis et autres éléments de montage, les cartes mémoires) ainsi que les emballages hors de portée des enfants pour qu'ils ne puissent pas les avaler. Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec les plastiques. Ils risquent de s'asphyxier !

Transport de l'appareil :

Veillez conserver l'emballage original. Pour assurer une protection suffisante lors du transport de l'appareil, emballez-le avec l'emballage original.

Utilisation

Préparations

Fixez la machine sur la table à l'aide des serre-joints inclus dans l'emballage et placez la manivelle dans l'ouverture prévue à cet effet, voir illustration 1. Si vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la avec un torchon sec pour enlever les restes d'huile. Vous pouvez nettoyer les rouleaux en les utilisant pour travailler une petite quantité de pâte. Répétez ce procédé 2/3 fois et jetez la pâte.

Pétrir et couper les pâtes

(Illustrations voir annexe 1)

- Placez les rouleaux en position standard en les ouvrant complètement (env. 3mm), voir illustration 6.
- Placez la pâte entre les rouleaux et activez la manivelle, voir illustration 7. Répétez ce procédé 5 à 6 fois en remettant toujours la pâte et en rajoutant, si besoin, un peu de farine, voir illustration 8.
- Dès que la pâte a pris une forme correcte (l'épaisseur reste la même, vous pouvez modifier la distance entre les rouleaux (ill. 6 et 9) et obtenir l'épaisseur souhaitée pour la pâte.
- Une fois l'épaisseur souhaitée atteinte, coupez la pâte en morceaux de longueur égale (env. 25cm).
- Placez la manivelle dans l'ouverture pour les rouleaux de coupe. Tournez-la lentement et introduisez les morceaux de pâte découpés (ill. 10 et 11).

Remarque 1 :

Si les rouleaux de coupe ne coupent pas bien la pâte, il est possible que celle-ci soit trop molle ou trop dure. Rajoutez, selon le cas, de l'eau ou de la farine à la pâte.

- Une fois les nouilles découpées, laissez-les sécher au moins une heure. Vous pouvez les sécher sur un torchon sur la table ou avec un sécheur à pâtes spécial.

Accessoire à raviolis

(Illustrations voir annexe 2)

- Assurez-vous que le régleur est en position 5 et que votre préparation de pâte n'est pas trop sèche.
- Placez les morceaux de pâte préparés sur un torchon pas trop humide et avec l'outil de coupe (voir chapitre suivant), découpez des morceaux de 50/70 cm de long.
- Retirez l'accessoire standard.

- Remplacez-le par l'accessoire à raviolis.
- Pliez les morceaux de pâte et placez-les entre les rouleaux. Tournez la manivelle de ¼ pour fixer la pâte.
- Prenez chaque extrémité, séparez-les l'une de l'autre et placez-les sur les rouleaux, un vers le côté gauche et un vers le côté droit.
- Utilisez une cuillère à café pour placez la garniture entre les couches. Répartissez de manière égale 3-4 cuillères à café.
- Activez avec précaution la manivelle et répétez l'étape.
- Une fois que les raviolis sont garnis, mettez-les à sécher. Une fois secs, ils peuvent être séparés facilement.

Outil de coupe /Pastabike

(Illustrations voir annexe 3)

Préparation : Enlevez d'abord la partie du milieu (ill. 1) puis les parties extérieures (faites attention aux goupilles) voir illustration 2. Vous pouvez voir les formes possibles sur l'illustration au-dessus,

Agnolotti et empanadas : Après avoir découpé les formes souhaitées, placez la garniture au milieu de la pâte, formez une demi-lune et appuyez sur les bords, voir ill. 13. Avec le « Pastabike », vous pouvez aussi préparer différentes formes de biscuits, voir illustration 15, 16.

Tortellini : Le procédé est très similaire à celui des „Agnolotti et empanadas“, voir illustrations 8-10.

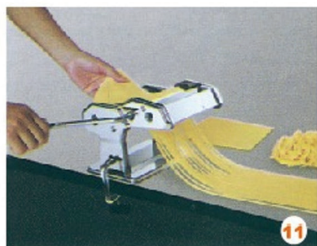
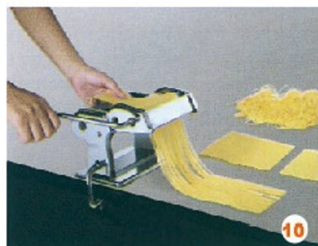
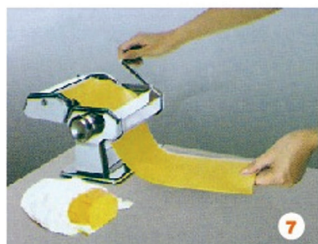
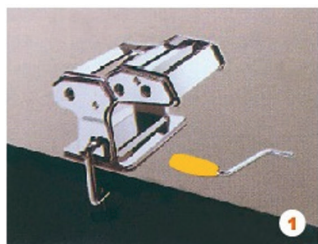
Préparation de disques de pâte : Dirigez l'outil de coupe comme sur l'illustration F (G ou H). Placez l'outil de coupe sur la pâte, tenez-le fermement et faites un cercle à 180° (ill. 11-12).

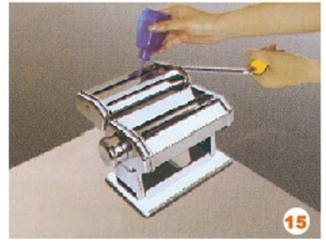
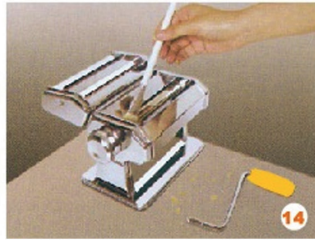
Entretien

(Illustrations voir annexe 1)

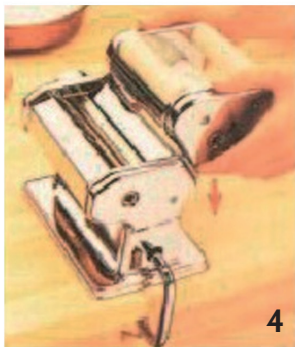
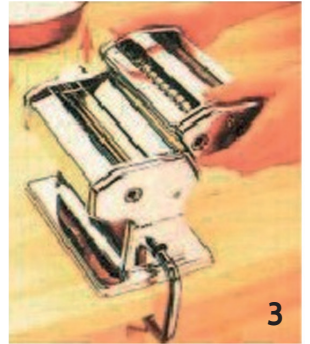
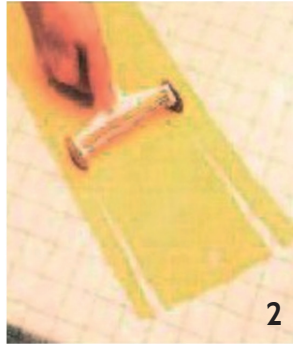
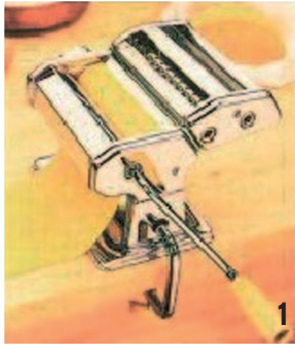
- Pendant l'utilisation (pétrissage), nettoyez régulièrement les rouleaux avec un torchon, voir illustration 12.
- Tous les composants ne conviennent pas à un lavage en machine. En cas de chaleur intense ou de détergent fort, ils sémoussent et se décolorent.
- Pour nettoyer la machine, utilisez un pinceau ou un petit bâton de bois, voir illustration 14. Si besoin, vous pouvez mouiller les rouleaux de découpage avec une huile à usage alimentaire, illustration 15.
- Ne placez pas de corps étrangers (couteau, fourchette, torchon etc.) ou des parties du corps (doigts) entre les rouleaux !

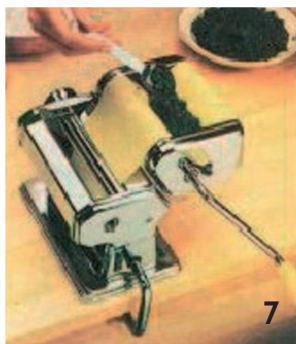
Annex 1





Annex 2





7



8





9

Annex 3


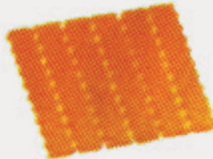
**14 CUTTER WHEELS
OF
2 DIFFERENT STYLES**

Zig Zag **Smooth**

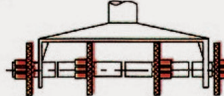
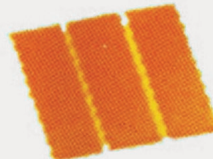



X7 **X7**

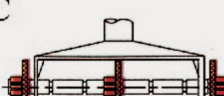
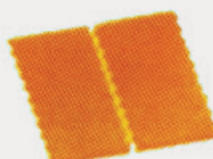
A


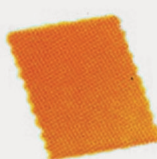
B

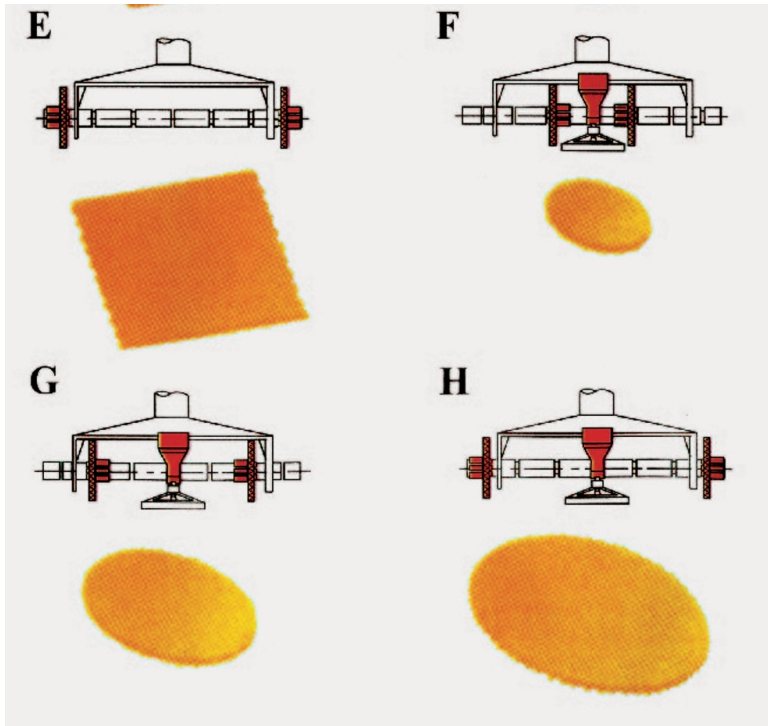



C

D



KLARSTEIN

