

Dieux®

Enkele suggesties voor heerlijke pasta / Some suggestions for delicious pasta:

1 Fettucine

(NL) Rol het pastadeeg door de machine, snijdt het in lange, platte slierten en kook het vervolgens kort voordat je het serveert met heerlijke sauzen zoals Alfredo of tomaat.
(EN) Roll pasta dough through the machine, cut it into long, flat strands, briefly boil it, and serve it with sauces like Alfredo or tomato.

2 Tagliatelle

(NL) Rol het deeg door de machine, snijdt het in lange, platte slierten en kook het vervolgens kort voordat je het serveert met heerlijke sauzen zoals tomatensaus of paddenstoelensaus.
(EN) Roll the dough through the machine, cut it into long, flat strands, briefly boil it, and serve it with delicious sauces like tomato sauce or mushroom sauce.

3 Lasagne

(NL) Gebruik pastavellen om lasagne te maken, rol het deeg dun uit, snijdt het op maat, kook het kort, en leg het vervolgens in laagjes in een schaal met sauzen en vullingen zoals tomaat, groenten en kaas.
(EN) Use pasta sheets to make lasagna, roll the dough thinly, cut it to size, briefly boil it, and then layer it in a dish with sauces and fillings like tomato, vegetables, and cheese.

4 Taglioni

(NL) Rol het deeg door de machine, transformeer het met de andere roller tot lange, dunne strips en serveer het vervolgens met lichte sauzen.
(EN) Roll the dough through the machine, transform it into long, thin strips using the other roller, and then serve it with light sauces.

5 Pappardelle

(NL) Rol het deeg door de machine, snijdt het in brede linten met de inbegrepen snijder en kook het vervolgens kort voordat je het serveert met heerlijke sauzen zoals Alfredo, tomatensaus, paddenstoelensaus of andere sauzen naar smaak.
(EN) Roll the dough through the machine, cut it into wide ribbons using the included cutter, briefly boil it, and then serve it with delicious sauces like Alfredo, tomato sauce, mushroom sauce, or other sauces to your liking.

Installatie / Installation

- 1 (NL) Zet de pastamachine vast op een stabiele ondergrond m.b.v. de bijbehorende beugel in de zijkant van de machine.
(EN) Secure the pasta machine on a stable surface using the accompanying clamp on the side of the machine.
- 2 (NL) Draai deze aan de onderkant van tafelblad of aanrecht stevig aan.
(EN) Tighten this firmly at the bottom of the tabletop or countertop.

Reiniging / Cleaning

- 1 (NL) Draai een vel keukenpapier door de pastamachine om kleine restjes deeg te verwijderen.
(EN) Turn a sheet of kitchen paper through the pastamachine to remove little pieces of dough.
- 2 (NL) Veeg de machine schoon met een droge doek en/of zachte borstel.
(EN) Wipe the machine dry with a dry piece of cloth and/or a soft brush.

LET OP!

Gebruik nooit water of afwasmiddel voor het reinigen van de machine, vocht kan de metalen onderdelen aantasten.

PAY ATTENTION!

Never use water or detergent to clean the machine, moisture can damage the metal parts.

Gebruiksaanwijzing / Instructions

- 1 (NL) Zet de rollers op de breedste stand.
(EN) Set the rollers to the widest position.
- 2 (NL) Neem een bolletje pastadeeg van ca 5cm doorsnede en bestrooi dit met wat bloem. Voer het deeg voorzichtig door de rollers.
(EN) Take a ball of pasta dough with a diameter of approximately 5cm and sprinkle it with some flour. Carefully feed the dough through the rollers.
- 3 (NL) Vouw de zo ontstane deeglap dubbel, bestrooi het deeg met wat bloem en haal het nogmaals door de machine.
(EN) Fold the resulting dough piece in half, sprinkle the dough with some flour and pull it through the machine again.
- 4 (NL) Zet de rollers steeds één stap dichterbij door de knop te verzetten. Voer het deeg er elke keer opnieuw doorheen, vouw hiervoor het deeg steeds dubbel en bestuif het licht met bloem als het te plakkerig aanvoelt.
(EN) Move the rollers closer one step each time by adjusting the button. Run the dough through again each time, folding the dough in half and lightly dusting it with flour if it feels too sticky.
- 5 (NL) Ga door met rollen totdat het deeg dun genoeg is. Laat het 10 minuten rusten op een met bloem bestoven werkvlak.
(EN) Continue rolling until the dough is thin enough. Let it rest on a surface of flour for 10 minutes.
- 6 (NL) Het deeg kan nu gebruikt worden.
(EN) The dough can now be used.
- 7 (NL) Voer, voor tagliatelle of taglioni, het deeg door één van de andere twee rollers op de pastamachine.
(EN) Use one of the other two rollers to put the dough through, if you want to make tagliatelle or taglioni.

Vóór eerste gebruik / Before first use

- 1 (NL) Veeg de pastamachine af met een droge doek of een stuk keukenpapier.
(EN) Wipe the pasta machine with a dry cloth or a piece of kitchen paper.
- 2 (NL) Plaats de draaihendel in de zijkant van de machine en zet de rollers in de breedste stand m.b.v. de stelknop.
(EN) Insert the turning lever into the side of the machine and set the rollers to the widest position using the adjustment knob.
- 3 (NL) Plaats een kleine hoeveelheid pastadeeg - dit wordt achteraf weggegooid - tussen de rollers en draai de hendel om het deeg tussen de rollers door te voeren.
(EN) Place a small amount of pasta dough - this gets disposed of after - between the rollers and turn the lever to pull the dough through the rollers.
- 4 (NL) Het deeg moet een aantal keren door de rollers worden gedraaid: zo wordt de pastamachine, ook op plekken waar u met de hand niet bij kunt, grondig gereinigd.
(EN) The dough needs to be pulled through the rollers multiple times: this way the pasta machine will be cleaned thoroughly, even in spots you can't reach.

Dieux® by FKJ Trading
Hanzeplein 11-27
8017 JD Zwolle
The Netherlands
info@fkjtrading.nl

