

monzana.de®

NUDELMASCHINE

Instruction and Recipe Booklet

Art.Nr. 101309

SPAGHETTI
FETTUCCINE
NOODLES



VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Maschine mit den speziellen Klemmen am Tisch befestigen und die Kurbel in die Öffnung der Walzen einsetzen (Abb. 1). Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölrückstände zu entfernen. Um die Walzen zu reinigen, können Sie etwas Teig durchlaufen lassen, den Sie allerdings dann wegwürfen.

ZUBEREITUNG DES TIGGS

Dosen für 6 Personen.

Zutaten: 500 g (- 1 lb) Weichweizenmehl und 5 Eier, die 2 Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden. Um Teigwaren "al dente" zu erhalten, mischen 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl verrührt werden. Nicht salzen! Leeres Sie nur das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte (Abb. 2). Die Eier mit Hilfe einer Gabel verrühren und gut mit dem Mehl verkneten. Den so erhaltenen Teig (Abb. 3) nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ist der Teig zu trocken, muß etwas Wasser beigelegt werden, ist er zu weich, kneten Sie ihn mit etwas Mehl andrücken. Ein guter Teig darf keine Stücke an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte (Abb. 4). Falls erforderlich können Sie den Teig nochmals etwas durchkneten. Anschließend in Meise Stücke schneiden (Abb. 5). Ein Tip: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

ZUBEREITUNG DES AUSGEROLLTEN TIGGS UND DER NUDELN MIT

Ziehen Sie den Regler der Maschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1, so daß die zwei glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (- 3 mm) (Abb. 6). Durch Betätigen der Kurbel etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 7). Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestäubt wird (Abb. 8). Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Teig zentral durchlaufen lassen (Abb. 9). Lassen Sie ihn nun bei Regler auf 3 durchlaufen und so weiter, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat (ca. 2 mm bei Regler auf 9). Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in 25 cm (10") lange Stücke schneiden. Die Kurbel an den Schneidwalzen einsetzen und die Teigplatten durchlaufen lassen, um die gewünschte Nudelform zu erhalten (Abb. 10 und 11). Merke 1 - Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet das, daß der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Teig etwas Mehl zuzumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen zu lassen. Merke 2 - Ist der Teig jedoch zu trocken und wird daher nicht von den Schneidwalzen "erfaßt", können Sie etwas Wasser beibringen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Legen Sie nun die Nudeln auf ein Tisch Tuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde lang trocknen. Sie können die Teigwaren bis zu 1 - 2 Wochen aufbewahren, falls sie an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser legen (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln). Frische Nudeln sind innerhalb von 2 - 5 Minuten, je nach Dicke des Teigs, bereits fertig. Während dem Kochen vorsichtig umrühren und anschließend die Teigsuppen abseihen.

WARTUNG DER MASCHINE

- 1 - Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden (Abb. 12).
- 2 - Die Maschine auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen! (Abb. 13).
- 3 - Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb. 14).
- 4 - Um die Maschine innen zu säubern müssen die Schutzblechschrauben aus Kunststoff entfernt werden (Abb. 15).
- 5 - Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl schmieren (Abb. 16).
- 6 - Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
- 7 - Bewahren Sie die Maschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf! (Abb. 17).

PREPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Fixer la machine à une table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et introduire la manivelle dans le trou des rouleaux (Fig. 1). Lors de la première utilisation, nettoyer la machine avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'huile en excès. Pour le nettoyage des rouleaux, y faire passer une petite quantité d'abaisse, qu'il faut ensuite jeter.

PREPARATION DE LA PATE

Doses pour 6 personnes.

Ingédients : 500 g (- 1 lb) de farine de blé tendre et 5 oeufs ; il est possible de remplacer les 5 oeufs par un verre d'eau non gazeuse. Pour obtenir une pâte "al dente", mélanger 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur. Ne pas ajouter de sel ! Verser la farine dans un récipient puis les oeufs au centre (Fig. 2). Mélanger les oeufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine. Travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains (Fig. 3) jusqu'à ce qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Retirer la pâte du récipient et la mettre sur une table légèrement enfarinée (Fig. 4). Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux (Fig. 5). Un conseil : ne pas utiliser d'oeufs froids, qui sortent tout juste du réfrigérateur!

PREPARATION DE L'ABASSE ET DES PATES AVEC

Placer le régulateur de la machine sur le numéro 1, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner, de façon que les deux rouleaux soient complètement ouverts (3 mm) (Fig. 6). Faire passer un morceau de pâte à travers les rouleaux, en tournant la manivelle (Fig. 7). Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 8). Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, la faire passer une seule fois à travers les rouleaux après avoir mis le régulateur sur le numéro 2 (Fig. 9), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de suite jusqu'à l'épaisseur désirée (épaisseur minimale 0,2 mm au n° 9). A l'aide d'un couteau, couper l'abaisse perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur (10"). Introduire la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe et, tout en la faisant tourner, faire passer l'abaisse pour obtenir le type de pâtes voulu (Fig. 10 et 11). Remarque 1 - Si les rouleaux ne réussissent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle ; dans ce cas-là, nous conseillons de repasser la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté de la farine à la pâte. Remarque 2 - Quand, au contraire, l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire passer à nouveau à travers les rouleaux lisses. Placer les pâtes sur un torchon et les laisser sécher pendant une heure au moins. Nous rappelons que les pâtes peuvent durer longtemps (1 à 2 semaines) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec. Amener une grande quantité d'eau salée à ébullition (4 litres pour 1/2 kg de pâtes) puis y verser les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, de 2 à 5 en général, en fonction de leur épaisseur. Mélanger délicatement et égoutter les pâtes à la fin de la cuisson.

ENTRETIEN DE LA MACHINE

- 1 - Au cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses, à l'aide d'un morceau d'éponge tout (Fig. 12).
- 2 - Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle ! (Fig. 13).
- 3 - Pour nettoyer la machine après utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 14).
- 4 - Pour effectuer le nettoyage interne de la machine, enlever les protections en plastique (Fig. 15).
- 5 - Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 16).
- 6 - Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux !
- 7 - Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte (Fig. 17).

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig. 1). When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6 people.

Ingredients: 500 g (- 1 lb) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For "al dente" pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt! Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5). Advice: do not use eggs straight from the fridge!

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (Fig. 6). Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (Fig. 7). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary (Fig. 8). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 9), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11). Note 1 - If the rollers won't "cut", this means the dough is too soft; in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture. Note 2 - However when the dough is too dry and cannot be "caught" by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place. Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

- 1 - During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 12).
- 2 - Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig. 13).
- 3 - To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 14).
- 4 - If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 15).
- 5 - Do not insert knives or cloths in between the rollers!

