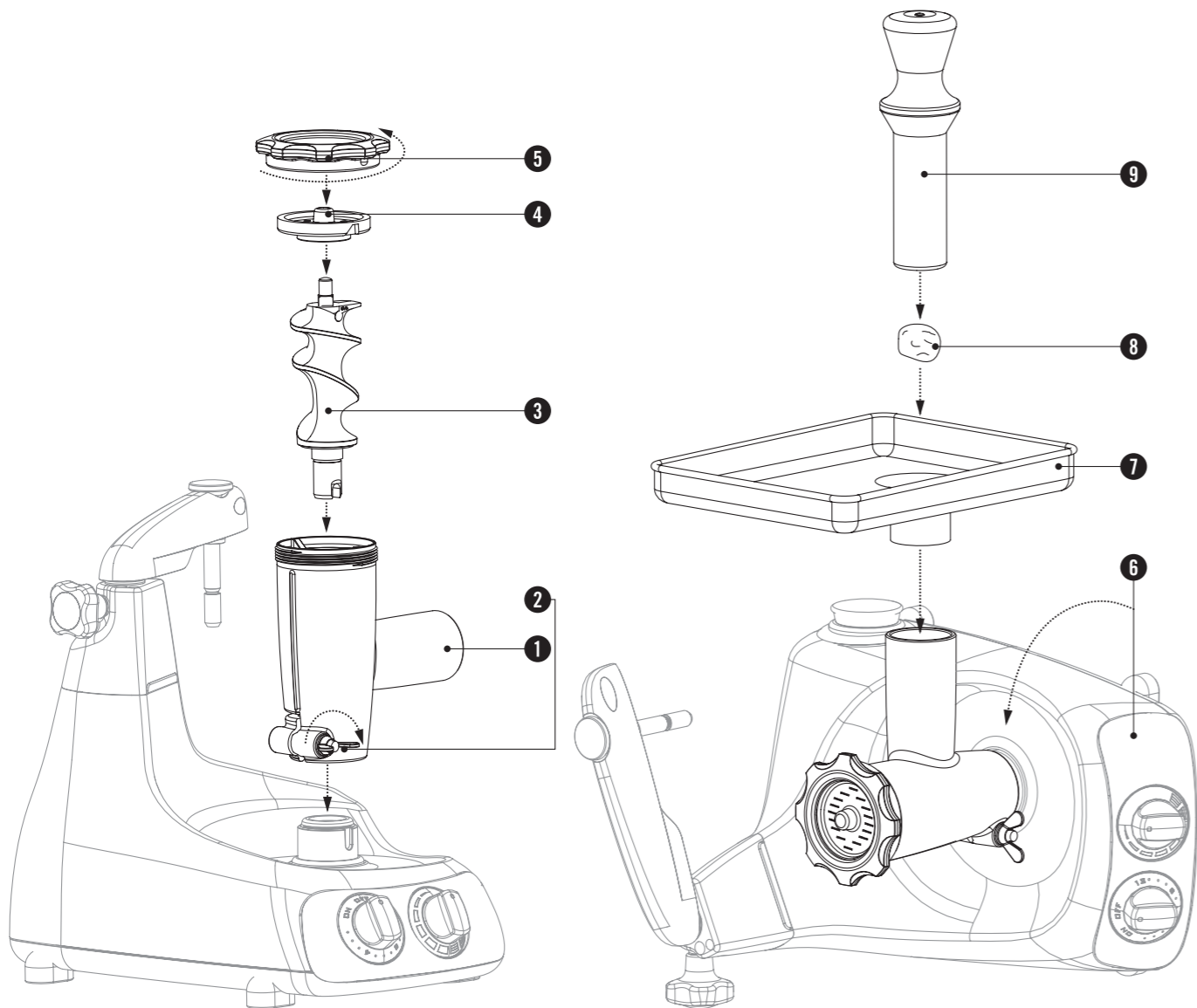


PASTA DISCS



- Pastaskivor
- Pastaskiver
- Pastaskiver
- Pastalevyt
- Nudelscheiben
- Disques à pâtes
- Discos para pasta
- Trafile per pasta
- Пластины для пасты



ENGLISH PASTA DISCS

Preparations
Prepare your pasta dough using the dough roller and dough knife. Pour 350 g (12 oz.) durum wheat flour into the bowl and run the machine on low speed, adding 2 large eggs as it mixes. Lock the dough roller 1-2 cm from the edge of the bowl and knead until the dough is smooth, around 5 minutes. Knead the dough by hand on a floured work surface. Add a little lukewarm water if the dough seems dry or crumbly. Shape the dough into a ball and allow it to rest. Cover it to prevent it drying out.

Assembly
Fit the pasta disc you want to use, # 1-5.

Use
The pack comes with four pasta discs: spaghetti, bucatini, tagliatelle and fettuccine. Run on high speed and feed walnut-sized balls of pasta dough through the mincer, # 6-9. Let the pasta emerge onto a kitchen towel or a rack. Allow the pasta to dry before you cook it. Always use the plunger to feed things through. Never stick your hands or other objects into the mincer.

Cleaning
The mincer must be washed by hand. The pasta discs are dishwasher safe.

SVENSKA PASTASKIVOR

Förberedelser
Förbered din pastadeg med deggrulle och degkniv. Häll 350 g durumvetemjöl i kitteln och kör maskinen på låg hastighet samtidigt som du tillsätter 2 stora ägg. Lås degrollen 1-2 cm från kittelns kant och knåda tills degen är smidig, ca 5 minuter. Arbeta degen för hand på mjölad arbetsbänk. Tillsätt lite ljummet vatten om degen är torr och smulig. Forma den färdiga degen till en boll och låt den vila övertäckt så den inte torkar.

Montering
Montera önskad pastaskiva på kvarnen, # 1-5.

Användning
I förpackningen medföljer fyra pastaskivor; spagetti, rörspagetti, tagliatelle och bandspagetti. Kör på hög hastighet och mata ner valnötsstora pastadegskulor genom kvarnen, # 6-9. Låt pastan matas ut på en kökshandduk eller torkställning. Låt pastan torka innan du kokar den. Använd alltid matarproppen för påmatning. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.

Rengöring
Kvarnen ska diskas för hand. Pastaskivorna kan maskindiskas.

NORSK PASTASKIVER

Förberedelser
Förbered pastadeg med deigrulle og deigkniv. Hell 350 g durumhvetemel i bollen og kjør maskinen på lav hastighet samtidig som du tilsetter 2 store egg. Lås deigrullen 1-2 cm fra kanten av bollen og kna til deigen er smidig, cirka 5 minutter. Arbeid deigen for hånd på melet arbeidsbenk. Tilsett litt lunken vann hvis deigen er tørr og smulet. Form den ferdige deigen til en ball og la den hvile tildekket, så den ikke tørker.

Montering
Monter ønsket pastaskive på kvernen, # 1-5.

Bruk
Emballasjen inneholder fire pastaskiver: spagetti, rörspagetti, tagliatelle og båndspagetti. Kjør på høy hastighet og mat kuler av pastadeg på størrelse med en valnøtt gjennom kvernen, # 6-9. Mat pasteaen ut på et kjøkkenhåndkle eller tørkestativ. La pasteaen tørke før du kokar den. Bruk alltid mateproppen til påfylling. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvernen.

Rengjøring
Kvernen skal vaskes for hånd. Pastaskivene kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK PASTASKIVER

Forberedelse
Forbered din pastadeg med dejrulle og dejkniv. Hæld 350 g durumhvedemel i skålen, og kør maskinen ved lav hastighed, mens du tilsætter to store æg. Lås dejrullen 1-2 cm fra skålens kant, og ælt indtil dejen er smidig, ca. 5 minutter. Ælt dejen på et meldryset bord. Tilsæt lidt lunken vand, hvis dejen er tør og smuldret. Form den færdige dej til en bold, og lad den hvile tildækket, så den ikke tørrer ud.

Montering
Monter den ønskede pastaskiverna på hakkeren, # 1-5.

Anvendelse
I pakken medfølger fire pastaskiverna: spaghetti, rørspagetti, tagliatelle og båndspagetti. Kør ved høj hastighed, og før pastadegskugler på størrelse med en valnød gennem hakkeren, # 6-9. Før pasteaen på et viskestykke eller tørrestativ. Lad pasteaen tørre, inden den koges. Brug altid stoppepinden til påfyldning. Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i kvarnen.

Rengøring
Hakkeren skal håndvaskes. Pastaskiverna tåler opvaskemaskine.

SUOMI PASTALEVYT

Valmistelut
Valmista pastataikina taikinanpyörittäjän ja taikinaveitsen avulla. Kaada 350 g durumvehnä jauhoja kulhoon ja käytä laitetta pienellä nopeudella samalla, kun lisää kaksi suurta kananmunaa. Lukitse taikinanpyörittäjä 1-2 cm päähän kulhon reunasta ja vaivaa taikinaa noin viiden minuutin ajan, kunnes se on notkeaa. Vaivaa taikinaa käsin jauhotetuilla työtasolla. Lisää hiukan haaleaa vettä, jos taikina on kuivaa ja murenevaa. Muotoile valmiista taikinasta pallo ja anna sen levätä peitettynä, jotta se ei kuivu.

Asennus
Asenna valitsemasi pastalevyt myllyyn, # 1-5.

Käyttö
Pakkaukseen sisältyy neljä pastalevyä: spagetti, putkispagetti, tagliatelle ja nauhaspagetti. Käytä laitetta suurella nopeudella ja syötä saksanpähkinän kokoisia pastataikinalpaloja myllyn läpi, # 6-9. Anna pastan valua keittöpöyhkeelle tai kuivaustelineelle. Anna pastan kuivua ennen keittämistä. Käytä aina syöttöpaininta ainesten syöttämiseen. Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä myllyyn.

Puhdistus
Mylly on pestävä käsin. Pastalevyt voi pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH NUDELSCHLEIBEN

Vorbereitungen
Bereiten Sie den Nudelteig mit der Teigwalze und dem Teigmesser vor. Geben Sie 350 g Hartweizenmehl in die Schüssel und lassen Sie die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit laufen. Geben Sie während des Mixvorgangs zwei große Eier dazu. Arretieren Sie die Teigwalze 1-2 cm vom Rand der Schüssel und kneten den Teig etwa fünf Minuten lang, bis er weich ist. Kneten Sie den Teig von Hand auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche. Wenn der Teig trocken oder bröselig ist, geben Sie ein wenig lauwarmes Wasser dazu. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen ihn ruhen. Decken Sie den Teig ab, damit er nicht austrocknet.

Zusammenbau
Befestigen Sie die Nudelscheibe, die Sie verwenden möchten, am Fleischwolf (# 1-5.).

Verwendung
Das Paket enthält vier Nudelscheiben: Spaghetti, Bucatini, Tagliatelle und Fettuccine.

Lassen Sie die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen und füllen walnussgroße Nudelteigstücke in den Fleischwolf ein (# 6-9.). Legen Sie die Nudeln auf ein Küchentuch oder über ein Nudelgestell. Lassen Sie die Nudeln trocknen, bevor Sie sie kochen. Verwenden Sie zum Einfüllen immer den Stopfer. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Fleischwolf und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in den Fleischwolf geraten.

Reinigung
Der Fleischwolf muss von Hand gespült werden. Die Nudelscheiben sind spülmaschinenfest.

FRANÇAIS DISQUES À PÂTES

Préparations
Préparez votre pâte à pâtes avec le rouleau à pâte et le couteau à pâte. Versez 350 g farine de blé dur dans le bol et mettez l'appareil en marche à vitesse basse en rajoutant 2 grands œufs. Bloquez le rouleau à pâte à 1 à 2 cm du bord et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte souple, 5 minutes environ. Travaillez la pâte à la main sur une table enfarinée. Rajoutez un peu d'eau tiède si la pâte est sèche et farineuse. Formez une boule, couvrez et laissez reposer.

Montage
Fixez le disque à pâtes de votre choix sur le hachoir (# 1-5.).

Utilisation
Quatre disques à pâtes sont fournis avec l'appareil: spaghetti, bucatini, tagliatelle et fettuccine. Faites marcher à vitesse maximale et alimentez avec des boules de la taille d'une noix (# 6-9.). Placez les pâtes sur un torchon ou sur un séchoir à pâtes. Laissez sécher les pâtes avant de les faire cuire. Utilisez toujours le poussoir pour alimenter le hachoir. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le hachoir.

Nettoyage
Le hachoir doit être lavé à la main. Les disques à pâtes peuvent être lavés en lave-vaisselle.

ESPAÑOL DISCOS PARA PASTA

Preparativos
Prepare la masa para la pasta utilizando el rodillo para pasta y el cuchillo para pasta. Vierta 350 g de harina de trigo duro en el recipiente y ponga la máquina en marcha a baja velocidad. Añada dos huevos grandes mientras se mezcla la harina. Fije el rodillo para pasta a 1-2 cm de distancia del borde del recipiente y amase hasta obtener una masa homogénea (alrededor de 5 minutos). Amase la masa a mano sobre una superficie de trabajo enharinada. Añada un poco de agua tibia si la masa parece seca o quebradiza. Haga una bola con la masa y déjela reposar. Tápela para evitar que se seque.

Montaje
Coloque el disco de pasta que desee utilizar en la picadora (# 1-5.).

Uso
El juego de discos de pasta incluye cuatro unidades: para espagueti, para bucatini, para tallarines y para fettuccine. Ponga la máquina en marcha a alta velocidad e introduzca en la picadora bolas de masa de pasta del tamaño de una nuez (# 6-9.). Prepare un paño de cocina o una rejilla para que la pasta se deposite encima al salir. Deje que la pasta se seque antes de cocerla. Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos. No meta nunca las manos ni otros objetos en la picadora.

Limpieza
La picadora debe lavarse a mano. Los discos para pasta son aptos para el lavavajillas.

ITALIANO TRAFILE PER PASTA

Preparazione
Preparare l'impasto con il rullo e il coltello per impastare. Versare 350 g di farina di grano duro nel recipiente e azionare la macchina a bassa velocità, quindi aggiungere 2 uova grandi. Bloccare il rullo per impastare a 1-2 cm dal bordo del recipiente e impastare per circa 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Lavorare l'impasto a mano su una superficie di lavoro infarinata. Aggiungere un poco di acqua tiepida se l'impasto appare secco o si sbriciola. Formare una palla con l'impasto e lasciarla riposare. Coprirla per evitare che si secchi.

Montaggio
Montare la trafila per pasta che si desidera usare sul tritacarne, # 1-5.

Uso
La macchina viene fornita con quattro trafile per pasta: spaghetti, bucatini, tagliatelle e fettuccine. Azionare la macchina ad alta velocità e introdurre nel tritacarne palline di impasto grandi quanto una noce, # 6-9. Depositare la pasta su un canovaccio o uno stendino per pasta. Lasciare seccare la pasta prima di cuocerla. Usare sempre il pestello per introdurre gli ingredienti nel tritacarne. Mai introdurre le mani o altri oggetti nel tritacarne.

Pulizia
Il tritacarne va lavato a mano. Le trafile per pasta sono lavabili in lavastoviglie.

РУССКИЙ ЯЗЫК ПЛАСТИНЫ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ

ПАСТЫ

Подготовка
Приготовьте тесто для пасты, используя ролик и нож для теста. Засыпьте 350 гр. твердой пшеничной муки в емкость и запустите комбайн на малой скорости, добавив 2 яйца в процессе перемешивания. Зафиксируйте ролик для теста внутри емкости в 1-2 см от ее края и дождитесь формирования однородной массы, на что потребуется примерно 5 минут. Замесите тесто вручную на рабочей поверхности, посыпанной мукой. Добавьте немного теплой воды, если тесто сухое или рассыпчатое. Соберите тесто в шар и дайте ему высохнуть. Накройте тесто во избежание его высыхания.

Сборка
Установите пластину для нарезания пасты на мясорубку, # 1-5.

Использование
Четыре пластины для нарезания пасты поставляются с комбайном: для спагетти, макарон, тальятелле и феттучини. Включите комбайн на высокую скорость и загружайте в мясорубку шарики теста размером с грецкий орех, # 6-9. Приготовьте кухонное полотенце или доску, на которую будут поступать макароны из комбайна. Дождитесь высыхания макарон перед их приготовлением. Всегда пользуйтесь ограничителем для загрузки продуктов. Избегайте попадания рук или других объектов в мясорубку.

Очистка
Мясорубку необходимо мыть вручную. Пластины для нарезания макарон можно мыть в посудомоечной машине.



Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation
Lea las instrucciones de seguridad antes de usar

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation
Lea las instrucciones de seguridad antes de usar

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

