

Westfalia Bedienungsanleitung

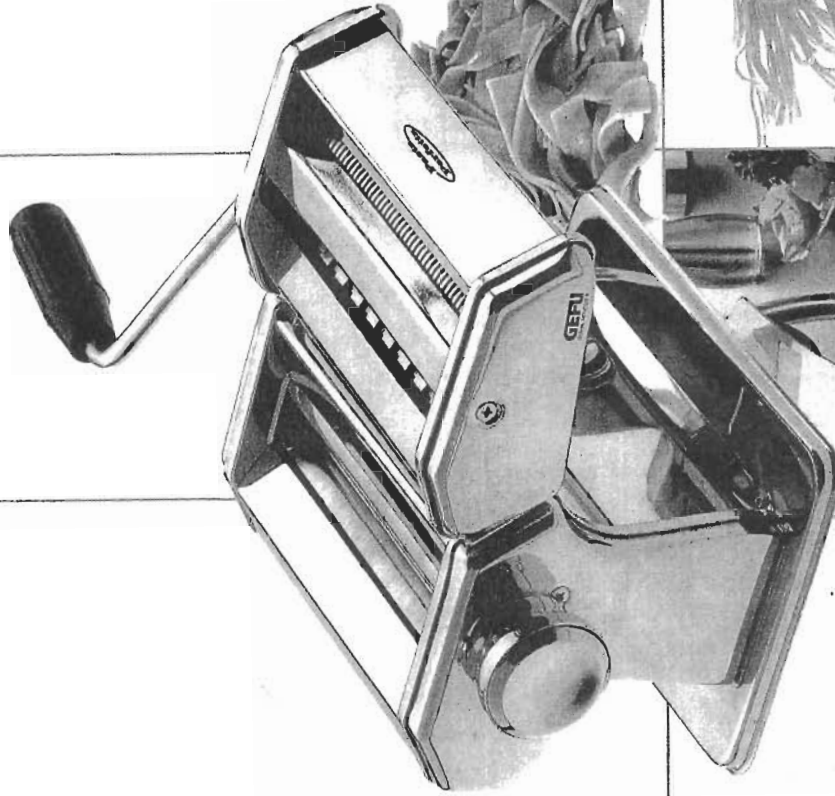
Nr. 107093

Artikel 530303

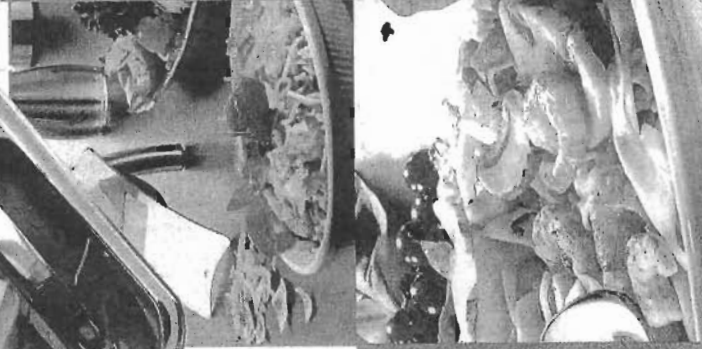
GEFU
GENIAL GENIESSEN

Nudelmaschine Pasta Perfetta

für Lasagne, Tagliolini, Tagiatelle



COOKING



Noodle machine
Machine à pâtes
Macchina per la pasta
Máquina de hacer pastas

GEFU
GENIAL GENIESSEN

Die GEFU-Bestseller

		
Gemüse- und Kräuterhacker Art.-Nr. 13910	Back- und Grillpinsel »Party« Art.-Nr. 14550	Passiergerät »Flotte Lotte« Art.-Nr. 24200
		
Kartoffel- und Sattpresse Art.-Nr. 13200	Schlemmer-Hobel »Tartufo« Art.-Nr. 54000	Abschüttsieb »Resisti« Art.-Nr. 15450
		
Quadro-Reibe »Raspini« Art.-Nr. 55800	Rechaud »Celebrate Small« Art.-Nr. 33300	Schüsselhalter »Porta Bello« Art.-Nr. 15200
		
Löffelgreifer »Gancio« Art.-Nr. 21450	Küchenrollenhalter »Das Original« Art.-Nr. 15700	Pizzaschneider »Pezzetto« Art.-Nr. 14680

Küchenaccessoires von GEFU

Liebe Kundin, lieber Kunde

Der Italiener hat zu, kein Problem mehr.

Denn Sie sind nun im Besitz einer hochwertigen Pasta Maschine von GEFU.

Verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Lieben mit frisch zubereiteten Pasta Gerichten.

Freunde, die schnell mal vorbeischaauen, überraschen

Sie mit frischer Lasagne, Tagliatelle und Tagliolini in allen Geschmacksrichtungen.

Wundern Sie sich nicht, wenn dadurch Ihr Freundeskreis schlagartig zunimmt.

Mit dem Zubehör Ravioli Aufsatz und dem Spagetti / Lasagne Rice Aufsatz, erweitern Sie Ihr Pasta Angebot wie ein Profi.

Vielen Dank für den Kauf dieser hochwertigen Pastamaschine.

Ihr GEFU Team

*Wünscht Ihnen bei der Zubereitung viel Freude,
und einen guten Appetit!*



Vorbereitung der Pasta Maschine

Vor dem Gebrauch nur mit einem trockenen Tuch reinigen. Mittels der Tischklemme (Abb. 1) die Maschine am Tisch befestigen. Die Kurbel am Antrieb der glatten Walze einführen. Beim ersten Gebrauch ein wenig Teig durchlaufen lassen und diesen dann wegwerfen.

Zubereitung des Teigs

Zutaten: 500 g Weichweizenmehl, oder am besten 250 g Weichweizenmehl und 250 g Hartweizenmehl und 5 Eier. Vermischen Sie das Mehl (Abb. 2) in einer Schüssel und geben die Eier in die Mitte. Diese bitte nicht aus dem Kühschrank nehmen. Mit Hilfe einer Gabel die Eier mit dem Mehl vermischen und gut verkneten bis eine gleichmäßige Maße entsteht. Sollte der Teig zu trocken sein, Wasser hinzufügen, wenn der Teig zu klebrig ist, Mehl unterstreuen. Auf keinen Fall sollte der Teig an den Fingern kleben. Die Tischplatte mit Mehl einstäuben, den Teig aus der Schüssel nehmen (Abb. 3) und auf der Tischplatte weiter durchkneten. Den Teig (Abb. 4) zur Weiterverarbeitung in Scheiben schneiden.

Weiterverarbeitung mit der Nudelmaschine

Das Handrad (Abb. 5) an der Nudelmaschine auf 1 stellen, jetzt sind die Walzen vollkommen geöffnet. Den Teig nun durch Drehen der Kurbel (Abb. 6), 5 – 6 mal durch die Walzen laufen lassen, dabei wird der Teig (Abb. 7) immer wieder neu zusammengelegt. Sollte etwas kleben, Mehl hinzufügen. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat, drehen Sie das Handrad auf 2 und lassen den Teig erneut durchlaufen. Anschließend auf 3, wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewünschte Teigstärke erreicht wird. (Position 9 entspricht 2 mm). Nun die Kurbel an den Schneidwalzen (Abb. 8) einsetzen, den Teig in die Schneidwalzen führen und so die gewünschten Teigsorten schneiden. Wichtig: Sollten die Schneidwalzen nicht schneiden, ist der Teig zu weich, hier nochmals Mehl zufügen und durch die glatten Walzen führen und erneut in die Schneidwalzen einführen. Falls der Teig nicht von den Schneidwalzen erfasst wird, ist der Teig zu hart. In diesem Fall Wasser unter den Teig kneten, durch die glatten Walzen führen und erneut durch die Schneidwalzen drehen. Lassen Sie nun die Nudeln auf einem Tischtuch mindestens 1 Stunde trocknen. Die Nudeln in ausreichend kochendes Salzwasser geben (1/2 kg Nudeln auf 4 l Wasser). Garzeit ca. 2 – 5 Minuten je nach Stärke des Teigs. Während des Kochvorgangs vorsichtig umrühren, anschließend die Pasta im GEFU Seiner abschütten. Den Schneidwerkaufsatz (Abb. 9) können Sie über die Führungsschienen abziehen und durch einen anderen Aufsatz aus dem Zubehör für weitere Pastasorten ersetzen.

Wartung der Pastamaschine

Wichtig: auf keinen Fall die Maschine mit Wasser oder Spülmittel waschen!

Für die Reinigung (Abb. 10) können Sie einen Pinsel, Haushaltspapier oder ein Holzchen verwenden. Während des Gebrauchs können die Walzen von unten mit Küchenpapier gesäubert werden. Falls nötig, kann die Maschine mit Vaseline geschmiert werden. Bewahren Sie die Maschine am besten im Originalkarton auf.

