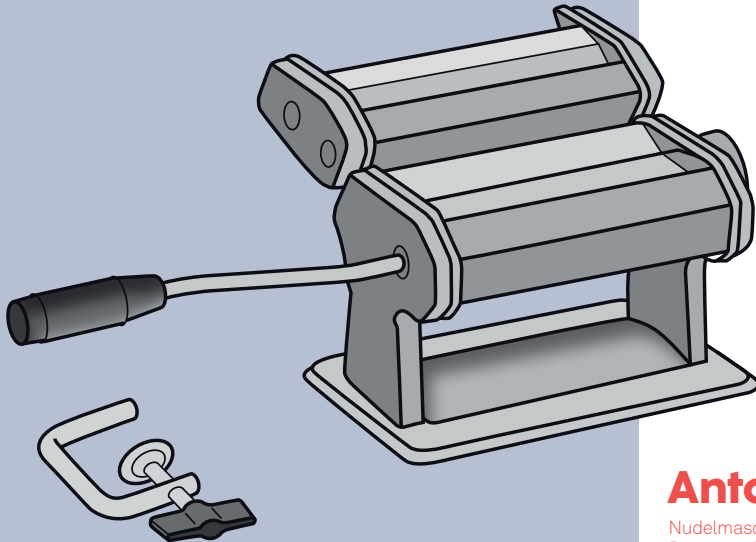


kela

Feel at home.



Antonietta

Nudelmaschine
Pasta machine
Machine à pâtes



Lasagne 14,5 cm



Fettuccine 6,6 mm



Spaghetti 2 mm



0,3 - 3 mm

Für die perfekte Herstellung von Original hausgemachter Pasta. Ein rutschfester Sockel und die extra hohe Tischklemme (Arbeitsplatten bis 7 cm) sorgen für Standfestigkeit. Leichte Handhabung und beste Verarbeitung. Walzen aus Chromstahl mit einer hochwertigen Oberflächenveredlung.

Produce perfect original home-made pasta. A non-slip base and an extra-high table clamp (Worktops up to 7 cm) ensure that the implement remains stable. Easy to handle and ideal to use. Chromium steel rollers with high-grade finish.

Pour la préparation de pâtes fraîches maison. Un socle stable et vis de serrage pour plan de travail jusqu'à 7 cm, permettent une bonne utilisation. Rouleaux en acier chromé avec revêtement haut de gamme.



D

Gebrauchsanleitung für Nudelmaschine

Nudelmaschine für Gebrauch vorbereiten:

1) Die Maschine mit der beige-fügten Befestigungsklammer an der Kante eines Tisches oder Arbeitsplatte befestigen. Die Maschine so befestigen, dass die Kurbel sich rechts von der Kante befindet. (Foto 1)

2) Vor der ersten Verwendung müssen folgende Schritte durchgeführt werden um überschüssiges Öl zu beseitigen:

A. Mit einem trockenen Tuch säubern.

B. Ein kleines Stück Teig mehrmals durch alle Rollen durchführen. Den Teig anschließend entsorgen.

Anbringen des

Schneiderollenaufsatzes:

Um den Schneiderollenaufsatz anzubringen, muss dieser in der richtigen Position in die Halteschiene eingeführt werden, bis sie fest angebracht ist.

Zum Abmontieren den Vorgang umgekehrt durchführen.

Zubereitung des Teiges:

Für 4 Portionen:

Zutaten: 3 große Eier, 500 g Wei-

zenmehl Typ 405, gesiebt und 70 ml Wasser handwarm, 2 EL Öl

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Eier, das Öl und 2/3 des Wassers dazugeben (Foto 1), alles zu einem glatten Teig verkneten, er sollte nicht mehr kleben, bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten (Foto 2). Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestreuen und den Teig darauf mit den Handballen durchkneten, bis er eine elastische Konsistenz erhält. (Foto 3)

Den Teig in 2-3 Scheiben schneiden und jede Teigscheibe leicht bemehlen und mit der Hand flachdrücken. (Foto 4)

Den übrigen Teig wieder abdecken, damit dieser nicht austrocknet.

Lasagneblätter herstellen:

Bevor das erste Stück Teig durch die Maschine gedreht wird, muss der Knopf an der Seite der Maschine nach außen gezogen und auf Position 1 gedreht werden, sodass die glatten Rollen vorne an der Maschine so weit wie möglich auseinanderstehen (Foto 5) – wenn dies nicht gemacht wird, kann die Maschine beschädigt werden. Führen Sie dann das

erste Stück Teig durch die beiden Rollen (Foto 6). Den Teig anschließend falten und nochmals durchwalzen. Wenn der Teig noch zu feucht ist, wiederholen Sie diesen Vorgang einige Male und bemehlen den Teig jedes Mal, bis er nicht mehr klebt.

Stellen Sie den Knopf an der Seite der Maschine auf die Position 2 um den Walzenabstand zu verringern und drehen Sie den Teig erneut durch. Verringern sie nun schrittweise den Walzenabstand durch Verstellen am Drehknopf und walzen Sie den Teig nach und nach aus bis die gewünschte Stärke erreicht ist. (Foto 7)

Spaghetti/Fettuccine herstellen:

Die hergestellten Lasagneblätter sind Grundlage für die Herstellung der Nudeln.

Mit dem Schneiderollenaufsatz ist es möglich Spaghetti 2mm (runde Nudel) oder Fettuccine 6,6mm (Bandnudeln) herzustellen.

Bringen Sie die Kurbel nun an der gewünschten Schneiderolle an. Drehen Sie die Kurbel und halten Sie den Nudelteig fest, während Sie diesen langsam zwischen die Schneiderollen führen (Foto 8).

Mit einem Messer werden die Nudeln in der gewünschten Länge abgeschnitten.

Für die Trocknung, der von Ihnen hergestellten Nudeln haben wir für Sie den kela-Pastatrockner Art.-Nr. 11723 im Sortiment.

Säubern der Nudelmaschine:

1. Nach Zubereitung der Nudeln, die Nudelmaschine mit einem trockenem Tuch sauber machen
2. Niemals die Maschine mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen.
3. Keine Messer zwischen die Rollen einführen.

GB

Instruction manual for pasta machine

Prepare pasta machine for use:

- 1) Fasten the machine to the edge of a table or worktop using the enclosed mounting bracket. Fasten the machine so that the crank is on the right of the edge. (picture 1)
- 2) Before the first use, you have to carry out the following steps to remove excess oil:
 - A. Clean with a dry cloth.
 - B. Pass a small piece of dough through all the rollers multiple times. Then dispose of the dough.

Mounting the cutting roller attachment:

To mount the cutting roller attachment, it must be inserted into the

support rail in the right position until it is firmly attached. To remove the attachment, carry out the process in reverse order.

Preparation of the dough:

For 4 portions:
Ingredients: 3 large eggs, 500g wheat flour type 405, sieved and 70ml water hand-warm, 2 table spoons of oil

Sieve the flour into a bowl, add the eggs, oil and 2/3 of the water (picture 1), knead everything into a smooth dough until it is no longer sticky. If required, add water or flour (picture 2). Cover the dough with a damp cloth and let rest for approx. half an hour.

Sprinkle some flour on the worktop and knead the dough with the balls of the hand until it has an elastic consistency. (picture 3) Cut the dough into 2-3 slices and lightly flour every slice of dough and flatten it with the hand. (picture 4)

Cover the rest of the dough again so that it doesn't dry out.

Making lasagne sheets:

Before the first piece of dough is rolled through the machine, the knob on the side of the machine must be pulled out and turned to position 1, so that the smooth rollers on the front of the machine

are as far apart as possible (picture 5) – if this is not done, the machine can be damaged. Guide the first piece of dough through the two rollers (picture 6). Fold the dough and run it through the rollers again. If the dough is still too damp, repeat this process a few times and sprinkle the dough with flour every time until it is no longer sticky.

Set the knob on the side of the machine to position 2 to reduce the distance between rollers and run the dough through it again. Now gradually reduce the distance between the rollers with the adjusting knob and roll the dough through bit by bit until the desired thickness is reached. (picture 7)

Making spaghetti/fettuccine:

The lasagne sheets made using this process are the basis for making pasta.

The cutting roller attachment makes it possible to make 2mm spaghetti or 6.6mm fettuccine. Now attach the crank to the desired cutting roller. Turn the crank and hold the dough while slowly guiding it between the cutting rollers (picture 8). Use a knife to cut the pasta to the desired length.

To dry the pasta you made, we also offer the kela pasta dryer (item no. 11723).

Cleaning the pasta machine:

1. After preparing the pasta, clean the pasta machine with a dry cloth
2. Never wash the machine with water or in the dishwasher.
3. Never insert a blade between the rollers.

F

Mode d'emploi Machine à pâtes

Préparer la machine avant l'utilisation :

- 1) La machine doit être fixée sur le rebord d'une table à l'aide de la pince. Fixer de manière à ce que la manivelle se situe à droite du rebord (Photo 1)
- 2) Avant toute première utilisation, suivre les deux étapes ci-dessous afin d'éliminer le trop d'huile :

- A. Nettoyer avec un linge propre
- B. Faire passer un petit morceau de pâte plusieurs fois entre les rouleaux , le jeter ensuite.

Installer le rouleau coupe pâte :
Pour installer le rouleau coupe pâte, le faire glisser dans le rail de support. Pour le défaire, manipuler dans le sens inverse.

Préparation de la pâte:

Pour 4 portions:

Ingrédients : 3 gros oeufs, 500g de farine de blé tamisée , 70ml d'eau tiède, 2 cuil.à soupe d'huile.
Verser la farine dans une jatte, ajouter les oeufs, l'huile et 2/3 de l'eau (photo 1) , mélanger afin d'obtenir une pâte lisse, elle ne doit pas attacher , si besoin ajouter u neu d'eau ou de farine (photo 2) . Recouvrir d'un linge huilé et laisser reposer la pâte 30 minutes. Saupoudrer le plan de travail de farine et pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une consistance élastique (photo 3) .
Couper la pâte en 2-3 tranches, fariner et aplatir à la main (photo 4) .
Couvrir la pâte restante afin d'éviter le séchement.

Fabrication de pâtes à Lasagnes :

Avant de passer le premier morceau de pâte dans la machine, tourner le bouton du côté extérieur de la machine sur la position 1, afin d'écarter au maximum les rouleaux (photo 5) , faute de quoi la machine pourrait être endommagée.
Passer ensuite la pâte au travers des deux rouleaux (photo 6) . Plier la pâte et la passer une seconde fois à travers les rouleaux.
Si la pâte vous semble trop humide, répéter le geste en la farinant avant chaque passage

jusqu'à son séchage complet.

Tourner le bouton ensuite sur la position 2 afin de réduire l'écart entre les rouleaux et passer la pâte. Répéter ce geste en réduisant au fur et à mesure l'écart entre les rouleaux jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée (photo 7) .

Fabrication Spaghetti / Fettuccine :

Les pâtes à Lasagnes sont la base pour la fabrication d'autres pâtes. A l'aide du rouleau coupe pâtes, vous pouvez fabriquer des Spaghetti 2mm ou des Fettuccine 6mm. Fixer la manivelle sur le rouleau souhaité. Tourner la manivelle en maintenant la pâte (photo 8) . Couper les pâtes selon la longueur souhaitée.

Pour le séchage de vos pâtes nous vous recommandons le sécheur de pâtes kela Réf 11723.

Nettoyage de la machine :

- 1 Après utilisation, nettoyer la machine à l'aide d'un tissu sec.
- 2 Ne jamais nettoyer la machine avec de l'eau ou au lave vaisselle.
- 3 Ne pas introduire de couteaux entre les rouleaux.

E

Indicaciones de uso para la máquina de hacer pasta

Preparar la máquina para hacer pasta:

1) Monte la máquina con la mordaza adjunta en el canto de una mesa o de una superficie de trabajo. Tenga en cuenta que la manivela debe estar a la derecha del canto. (Foto 1)

2) Antes de utilizar la máquina por primera vez lleve a cabo los pasos siguientes para eliminar el exceso de aceite:

A. Limpie con un paño seco.

B. Haga pasar varias veces un poco de masa por todos los rodillos. Seguidamente deseche la masa.

Montar el rodillo de corte:

Para montar el rodillo de corte debe insertarlo en la posición adecuada en la guía de soporte hasta que esté bien colocado.

El desmontaje se realiza de forma inversa.

Preparar la masa:

Para 4 personas:

Ingredientes: 3 huevos grandes, 500 gr de harina de trigo del tipo 405 tamizada, 70 ml de agua tibia y 2 cucharadas de aceite

Tamice la harina en un cuenco, añada los huevos, el aceite y 2/3 partes del agua (foto 1). Elabore una masa homogénea. La masa no debería quedarse pegada a las manos; en su caso añada un poco de agua o harina (foto 2). Cubra la masa con un paño húmedo y déjela reposar durante unos 30 min.

Cubra la superficie de trabajo con un poco de harina y amase la masa con el pulpejo de la mano hasta que presente una consistencia elástica. (Foto 3)

Corte la masa en 2 o 3 trozos, espolvoree ligeramente cada trozo con harina y aplánelos con la mano. (Foto 4)

Vuelva a cubrir el resto de masa para que no se seque.

Elaborar láminas para lasaña:

Antes de pasar el primer trozo de masa por la máquina debe tirar del regulador lateral hacia fuera y posicionarlo en el n.º 1, de forma que los rodillos lisos delanteros muestren su separación máxima (foto 5). Si no lleva a cabo este paso, la máquina podría averiarse. Pase el primer trozo de masa por los dos rodillos (foto 6). Doble la masa por la mitad y vuelva a pasarla por los rodillos. Si la pasta está húmeda debe repetir este paso varias veces enharinando cada vez la masa hasta que esté seca.

Posicione el regulador en el n.º 2 para reducir la distancia entre los rodillos y vuelva a pasar la masa. La distancia entre los rodillos solo debe reducirse de forma progresiva posicionando el regulador; pase la masa una y otra vez hasta conseguir el espesor deseado. (Foto 7)

Elaborar espaguetis/fettuccini:

Las hojas de lasaña elaboradas son la base para la elaboración de la pasta.

Con los rodillos de corte pueden elaborarse espaguetis de 2 mm o fettuccini de 6,6 mm. Monte la manivela en el rodillo de corte correspondiente. Gire la manivela y sujete la masa mientras la pasa lentamente entre los rodillos de corte (foto 8). Corte la masa con un cuchillo para obtener la longitud de pasta preferida.

Para secar la pasta elaborada tenemos en nuestro surtido el secador de pasta kela con n.º de referencia 11723.

Limpiar la máquina para hacer pasta:

1. Después de utilizar la máquina para hacer pasta, límpiela con un paño seco.
2. No lave nunca la máquina con agua o en el lavavajillas.
3. No introduzca cuchillos entre los rodillos.

P

Manual de instruções da máquina de massa

Preparar a máquina de massa para a utilização:

- 1) Fixe a máquina com o grampo incluído na aresta de uma mesa ou de um tampo de cozinha. Ao fazê-lo, certifique-se de que a manivela fica à direita da aresta. (Foto 1)
- 2) Antes da primeira utilização, tem de seguir estes passos para limpar o óleo excedente:

A. Limpe com um pano seco.

B. Passe um pequeno pedaço de massa várias vezes por todos os rolos. A seguir, deite-o fora.

Colocar o rolo de corte:

Para colocar o rolo de corte, tem de o introduzir na calha de fixação na posição correta, até ficar bem fixo. Para desmontar, proceda na sequência inversa.

Preparar a massa:

Para 4 porções:

Ingredientes: 3 ovos grandes, 500 g de farinha de trigo peneirada, 70 ml de água morna, 2 colheres de sopa de óleo

Coloque a farinha numa taça, adicione os ovos, o óleo e 2/3 da água (Foto 1), amasse tudo até ficar com uma massa lisa que não cole. Se necessário, adicione um pouco mais de água ou farinha

(Foto 2). Tape a massa com um pano húmido e deixe repousar durante cerca de meia hora.

Salpique farinha no tampo da cozinha, e amasse a massa com os punhos até ficar com uma consistência elástica. (Foto 3) Corte a massa em 2-3 fatias, salpique um pouco de farinha em cada fatia e alise com as mãos. (Foto 4) Volte a tapar a massa restante, para que não seque.

Massa de lasanha:

Antes de rodar o primeiro pedaço de massa na máquina, tem de puxar o botão na parte lateral da máquina para fora e colocá-lo na posição 1, de modo a que os rolos lisos à frente da máquina fiquem o mais afastados possíveis entre si (Foto 5) – se não o fizer, a máquina pode ficar danificada. Depois, introduza o primeiro pedaço de massa através dos dois rolos (Foto 6). A seguir, dobre a massa e volte a passá-la pelos rolos. Se a massa ainda estiver demasiado húmida, repita este processo algumas vezes e salpique farinha na massa sempre que o fizer, até deixar de colar.

Coloque o botão na parte lateral da máquina na posição 2 para diminuir a distância entre os rolos, e volte a passar a massa. Diminua progressivamente a distância entre os rolos com o botão rotativo, e vá

passando a massa até ficar com a espessura desejada. (Foto 7)

Massa de esparguete/fettucine:

A massa de lasanha é a base para fazer esta massa.

Os rolos de corte permitem fazer esparguete de 2 mm (massa redonda) ou fettuccine de 6,6 mm (massa em tiras). Agora, coloque a manivela no rolo de corte desejado. Rode a manivela e segure na massa, enquanto a introduz lentamente entre os rolos de corte (Foto 8). Com uma faca, corte a massa ao comprimento desejado.

Para secar a massa que fez, a nossa gama inclui o secador de massa kela (ref. 11723).

Limpar a máquina de massa:

1. Depois de preparar a massa, limpe a máquina com um pano seco.
2. Nunca lave a máquina com água ou na máquina de lavar loiça.
3. Não introduza nenhuma faca entre os rolos.

Istruzioni per l'uso della macchina per fare la pasta

Preparazione all'utilizzo della macchina per fare la pasta:

1) Fissare la macchina con le graffe di fissaggio in dotazione al bordo di una tavola o un piano di lavoro. Fissare la macchina in modo che la manovella si trovi a destra del bordo (foto 1).

2) Prima del primo utilizzo è necessario procedere come segue, per eliminare l'untuosità in eccesso:

A. Pulire con un panno asciutto.

B. Fare passare più volte un pezzetto di impasto attraverso tutti i rulli. Quindi buttare l'impasto.

Montaggio della base dei rulli di taglio:

Per montare la base dei rulli di taglio, questa deve essere inserita in posizione corretta nella guida di sostegno, finché non è in sede. Per lo smontaggio, eseguire il procedimento al contrario.

Preparazione dell'impasto:

Per 4 persone:

Ingredienti: 3 grosse uova, 500 g di farina di frumento di tipo 405 passata al setaccio e 70 ml di acqua tiepida, 2 cucchiaini di olio

In una ciotola setacciare la farina, quindi aggiungere le uova, l'olio e

2/3 dell'acqua (foto 1); mescolare fino a formare un impasto liscio, non appiccicoso, eventualmente aggiungendo ancora un po' di acqua o farina e continuando a impastare (foto 2). Ricoprire l'impasto con un panno umido e fare riposare per circa mezz'ora. Cospargere il piano di lavoro con un po' di farina e impastare bene con le mani, fino a ottenere una consistenza elastica (foto 3). Separare l'impasto formando 2-3 fogli e infarinare leggermente ogni foglio, appiattendolo con le mani (foto 4). Coprire di nuovo il restante impasto, per evitare che secchi.

Produzione di lasagne:

Prima che il primo pezzo di impasto passi attraverso la macchina, la manopola sul lato della macchina viene tirata verso l'esterno e girata in posizione 1, in modo tale che i rulli lisci davanti sulla macchina siano il più possibile distanziati (foto 5); in caso contrario, la macchina potrebbe danneggiarsi. Pertanto, inserire il primo pezzo di impasto attraverso i due rulli (foto 6). Successivamente, piegare l'impasto e farlo passare di nuovo attraverso il rullo. Mentre l'impasto è ancora molto umido, ripetere il procedimento alcune volte e infarinarlo ogni volta, finché non è più appiccicoso.

Impostare la manopola sul lato della macchina in posizione 2 per ridurre la distanza tra i rulli, quindi far girare di nuovo l'impasto. Ridurre ora gradualmente la distanza tra i rulli regolando la manopola e spianare l'impasto a poco a poco finché non si raggiunge lo spessore desiderato (foto 7).

Produzione di spaghetti/fettuccine:

Le lasagne appena fatte rappresentano la base per la produzione della pasta.

Con la base dei rulli di taglio, è possibile fare spaghetti da 2 mm (pasta a sezione circolare) o fettuccine da 6,6 mm (tipo tagliatelle). Montare ora la manovella sul rullo di taglio desiderato. Girare la manovella e tenere stretta la pasta, mentre la si porta lentamente tra i rulli di taglio (foto 8). La pasta viene tagliata con un coltello alla lunghezza desiderata.

Per l'essiccazione della pasta appena fatta, è disponibile in asportamento l'essiccatore per pasta kela n. art. 11723.

Pulizia della macchina per fare la pasta:

1. Dopo la preparazione della pasta, provvedere alla pulizia della macchina con un panno asciutto
2. Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie.
3. Non introdurre coltelli tra i rulli.

NL

Handleiding voor de pastamachine

Pastamachine voorbereiden voor gebruik:

- 1) Bevestig de machine met de meegeleverde klem op de rand van een tafel of werkblad. Bevestig de machine zo, dat de slinger zich aan de rechterkant van de rand bevindt. (Foto 1)
- 2) Vóór het eerste gebruik moet u de volgende stappen uitvoeren om overtollige olie te verwijderen: A. schoonmaken met een droge doek, B. een klein stukje deeg door alle rollen geleiden en het deeg vervolgens weggooien.

Bevestigen van het snijrol opzetstuk:

Om het snijrol opzetstuk aan te brengen, moet dit in de juiste positie in de bevestigingsrail worden geschoven totdat de snijrol stevig vast zit.

Voer deze stappen in omgekeerde volgorde uit om de snijrol te verwijderen.

Het deeg bereiden:

Voor 4 porties:

Ingrediënten: 3 grote eieren, 500 g tarwemeel type 405, gezeefd en 70 ml handwarm water, 2 eetlepels olie

Zeef het meel in een kom, voeg de eieren, de olie en 2/3 van het water toe (Foto 1), kneed alles tot een glad deeg, het deeg mag niet meer plakken, indien nodig nog wat water of meel toevoegen (Foto 2). Dek het deeg met een vochtige doek af en laat het deeg nog een half uur rusten. Bestrooi het werkblad met meel en kneed het deeg daarop met de handballen door totdat het deeg een elastische consistentie heeft (Foto 3).

Snijd het deeg in 2 tot 3 plakken en bestrijk elk van de plakken met meel. Druk de plakken met de hand vlak (Foto 4). Dek het overige deeg weer af zodat het niet uitdroogt.

Lasagnebladen maken:

Voordat het eerste stuk deeg door de machine wordt gedraaid, moet de knop aan de zijkant van de machine naar buiten worden getrokken en in positie 1 worden gezet zodat de gladde rollen vooraan de machine zover mogelijk uit elkaar staan (Foto 5) - wanneer dit niet wordt gedaan, kan de machine beschadigd raken. Voer vervolgens het eerste stuk deeg door de beide rollen (Foto 6). Vouw het deeg en voer het opnieuw door de rollen. Wanneer het deeg nog te vochtig is, herhaalt u deze stappen enkele keren en bestrijkt

u het deeg elke keer met meel totdat het deeg niet meer kleeft.

Zet de knop aan de zijkant van de machine in positie 2 om de afstand van de walsen te verkleinen en voer het deeg opnieuw door de machine. Verklein de afstand van de walsen nu stapsgewijs door de draaiknop te verstellen en voer het deeg door de machine totdat de gewenste dikte is bereikt. (Foto 7)

Spaghetti/Fettuccine maken:

De gemaakt lasagnabladen zijn de basis voor het maken van de pasta. Met de snijrol is het mogelijk om spaghetti van 2 mm (ronde pasta) of fettuccine 6,6 mm (platte pasta) te maken. Bevestig de slinger aan de gewenste snijrol. Draai de slinger en houd het deeg vast terwijl u het deeg langzaam tussen de snijrollen voert (Foto 8). De pasta wordt met een mes op de gewenste lengte afgesneden.

Voor het drogen van de gemaakte pasta, hebben wij de kela pastadroger Art.-Nr. 11723 in het assortiment.

De pastamachine schoonmaken:

1. Na het bereiden van de pasta kunt u de machine met een droge doek afvegen.

2.De machine mag niet met water of in de vaatwasser worden gewassen.
3.Voer geen messen tussen de rollen.

FIN

Nuudelikoneen käyttöohje

Nuudelikoneen valmisteleminen ennen käyttöä:

- 1)Kiinnitä kone pidikkeillä pöydän reunaan tai työlevyyn. Kiinnitä kone niin, että kampi on reunan oikealla puolella. (Kuva 1)
- 2)Ennen koneen ensimmäistä käyttökertaa poista koneesta ylimääräinen öljy seuraavasti:

A.Puhdista kone kuivalla liinalla.
B.Rullaa pieni määrä taikinaa kaikkien telojen läpi useita kertoja. Hävitä taikina tämän jälkeen.

Leikkurin kiinnittäminen:

Ohjaa leikkuri oikeassa asennossa kiinnityskiskoon, kunnes se on tukevasti paikallaan. Voit poistaa leikkurin tekemällä tämän päinvastaisessa järjestyksessä.

Taikinan valmistaminen:

Neljä annosta

Ainesosat: kolme isoa kananmunaa, 500 grammaa vehnäjauhoja (tyyppi 405) siivilöitynä, 70 millilitraa kädenlämpöistä vettä ja kaksi ruokalusikallista öljyä.

Siivilöi vehnäjauhot kulhoon ja lisää kananmunat, öljy ja 2/3 vedestä (Kuva 1). Sekoita ainesosat tasaiseksi taikinaksi. Lisää tarvittaessa vettä tai jauhoja (kuva 2). Taikina ei saa tarttua kulhoon tai käsiin. Peitä taikina kostealla liinalla ja anna sen levätä noin puolen tunnin ajan.

Levitä pöydälle hieman jauhoja ja vaivaa taikinaa jauhojen päällä peukalopäkiöillä, kunnes taikinas-ta tulee joustavaa. (Kuva 3) Leikkaa taikina 2–3 palaan. Jauhota sitten palat kevyesti ja paina ne liitteiksi kädellä. (Kuva 4) Peitä taikinapalat, jotta ne eivät kuivu.

Lasagnelevyjen valmistaminen:

Ennen kuin rullaat ensimmäisen taikinapalan telojen läpi, vedä koneen sivussa oleva nuppi ulos ja käännä se asentoon 1, jotta koneen etuosassa olevat litteät telat ovat niin kaukana toisistaan kuin on mahdollista (kuva 5). Jos et tee tätä, kone voi vaurioitua. Rullaa ensimmäinen taikinapala telojen läpi (kuva 6). Taita sitten taikina ja rullaa se vielä kerran telojen läpi. Jos taikina on vielä liian kosteaa, toista tämä vaihe muutaman kertoja ja jauhota taikina joka kerta, kunnes se ei enää tartu kiinni.

Siirrä telat lähemmäksi toisiaan kääntämällä koneen sivussa oleva nuppi asentoon 2 ja rullaa taikina uudelleen telojen läpi. Pienennä vähitellen telojen välistä etäisyyttä ja jatka taikinan rullaamista telojen läpi, kunnes lasagnelevy on haluamasi paksuinen. (Kuva 7)

Spagetin tai nauhapastan valmistaminen:

Voit valmistaa jo valmistamistasi lasagnelevyistä nuudelia. Voit valmistaa leikkurilla kahden millimetrin paksuista spagettia (pyöreä nuudeli) tai 6,6 millimetrin paksuista nauhapastaa (nauhanuudeli). Käännä kampi haluamasi leikkuutelan kohdalle. Käännä kampea ja pidä kiinni nuudelitaikinaasta samalla, kun rullaat taikinaa hitaasti leikkuutelojen läpi (kuva 8). Leikkuutelat leikkaavat nuudelit halutun mittaisiksi.

Voit ostaa nuudeliin kuivaimiseen kelan pastakuivaimen (tuotenumero 11723).

Nuudelikoneen puhdistaminen:

- 1.Puhdista nuudelikone kuivalla liinalla nuudeliin valmistamisen jälkeen.
- 2.Älä koskaan puhdista nuudelikonetta vedellä tai astianpesukoneessa.
- 3.Älä rullaa telojen väliin veitsiä.

GR

Οδηγίες χρήσης για τη μηχανή ζυμαρικών

Προετοιμασία της μηχανής ζυμαρικών για χρήση:

1) Στερεώστε τη μηχανή με το παρεχόμενο πέλμα στήριξης στη γωνία ενός τραπεζιού ή μιας επιφάνειας εργασίας. Στερεώστε έτσι τη μηχανή ώστε η ράβδος να βρίσκεται στα δεξιά της γωνίας. (εικόνα 1)

2) Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα για να αφαιρεθεί το περιττό λάδι:

A.Καθαρίστε με ένα στεγνό πανί.

B.Περάστε ένα μικρό κομμάτι ζύμης πολλές φορές μέσα από τους κυλίνδρους. Έπειτα, πετάξτε τη ζύμη.

Τοποθέτηση της προσθήκης κυλίνδρων κοπής:

Για να τοποθετήσετε την προσθήκη κυλίνδρων κοπής, τότε πρέπει να την εισάγετε στη σωστή θέση στον οδηγό στήριξης, μέχρι να στερεωθεί καλά.

Για να την αφαιρέσετε, τότε ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.

Προετοιμασία της ζύμης:

Για 4 μερίδες:

Συστατικά: 3 μεγάλα αβγά, 500 γρ. σιτάλευρο τύπου 405, κοκκινισμένο και 70 ml χλιαρό νερό, 2 κ.σ. λάδι

Κοκκινίστε το αλεύρι σε μια λεκάνη, προσθέστε τα αυγά, το λάδι και τα 2/3 του νερού (εικόνα 1), ζυμώστε τα όλα μαζί για να έχετε μια λεία ζύμη που δεν πρέπει να κολλάει και αν χρειάζεται προσθέστε λίγο ακόμα νερό ή αλεύρι και ζυμώστε (εικόνα 2). Σκεπάστε τη ζύμη με μια υγρή πετσέτα και αφήστε τη να ξεκουραστεί περ. μισή ώρα.

Απλώστε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας και ζυμώστε τη ζύμη με τα χέρια μέχρι να γίνει ελαστική. (εικόνα 3)

Κόψτε τη ζύμη σε 2-3 κομμάτια, αλευρώστε ελαφρώς το κάθε κομμάτι της ζύμης και πιέστε το με το χέρι μέχρι να γίνει επίπεδο. (εικόνα 4)

Σκεπάστε την υπόλοιπη ζύμη για να μην ξεραθεί.

Παρασκευή λαζανιών:

Πριν περάσει το πρώτο κομμάτι ζύμης μέσα από τη μηχανή, πρέπει να τραβήξετε προς τα έξω το κουμπί πλευρικό της μηχανής και να το γυρίσετε στη θέση 1, έτσι ώστε οι λείοι κύλινδροι στο μπροστινό μέρος της μηχανής να απέχουν ο ένας από τον άλλον όσο το δυνατόν

περισσότερο (εικόνα 5). Αν δεν το κάνετε, τότε μπορεί να καταστραφεί η μηχανή. Έπειτα, περάστε το πρώτο κομμάτι ζύμης μέσα από τα δύο ρολά (εικόνα 6). Στη συνέχεια, διπλώστε τη ζύμη και περάστε την ξανά μέσα από τα ρολά. Αν η ζύμη είναι ακόμα πολύ υγρή, επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μερικές φορές, αλευρώνοντας κάθε φορά τη ζύμη, μέχρι να σταματήσει να κολλάει.

Γυρίστε το κουμπί στο πλάι της μηχανής στη θέση 2 για να μειωθεί η απόσταση ανάμεσα στους κυλίνδρους και περάστε ξανά τη ζύμη. Μειώνετε σταδιακά την απόσταση ανάμεσα στους κυλίνδρους ρυθμίζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί και περνάτε τη ζύμη ξανά και ξανά μέχρι να αποκτήσει το πάχος που θέλετε. (εικόνα 7)

Παρασκευή σπαγγέτι/φετουτσίνι:

Τα λαζάνια που ετοιμάσαμε είναι η βάση για την παρασκευή ζυμαρικών.

Με την προσθήκη κυλίνδρων κοπής μπορείτε να φτιάξετε σπαγγέτι 2 χιλ. (στρογγυλά ζυμαρικά) ή φετουτσίνι 6,6 χιλ. (πλακέ ζυμαρικά). Στερεώστε τη ράβδο στον κύλινδρο κοπής που θέλετε. Γυρίστε τη ράβδο και

στερεώστε τη ζύμη ζυμαρικών, ενώ την οδηγείτε με αργές κινήσεις ανάμεσα στους κυλίνδρους κοπής (εικόνα 8). Ένα μαχαίρι κόβει τα ζυμαρικά στο μήκος που θέλετε.

Για το στέγνωμα των ζυμαρικών που φτιάξατε υπάρχει ο στεγνωτήρας ζυμαρικών kela, κωδ. πρ. 11723.

Καθάρισμα της μηχανής ζυμαρικών:

- 1.Αφού παρασκευάσετε τα ζυμαρικά, καθαρίστε τη μηχανή ζυμαρικών με ένα στεγνό πανί
- 2.Μην πλένετε ποτέ τη μηχανή με νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- 3.Μην τοποθετείτε μαχαίρια ανάμεσα στους κυλίνδρους.

TK

Makarna makinesi için kullanım kılavuzu

Makarna makinesinin kullanım için hazırlanması:

- 1) Makineyi ilişikteki sabitleme kancaları ile bir tezgahın ya da çalışma plakasının kenarına sabitleyin. Makineyi sap kenarın sağıında bulunacak şekilde sabitleyin. (Fotoğraf 1)
- 2)İlk kullanım öncesinde fazla yağ gidermek için aşağıdaki adımlar gerçekleştirilmelidir:

A.Kuru bir bezle temizleyin.

B.Küçük bir parça hamuru birkaç defa tüm silindirler arasından geçirin. Daha sonra hamuru atın.

Kesici silindiri

başlığının takılması:

Kesici silindiri başlığının takılması için, sıkıca takılana kadar doğru konumda tutma rayına sokulmalıdır.

Sökme işlemi için işlemi ters sırada gerçekleştirin.

Hamurun hazırlanması:

4 porsiyon için:

İçindekiler: 2 büyük yumurta, 500g elekten geçirilmiş buğday unu (tip 405) ve 70ml ılık su, 2 YK yağ

Unu elekten geçirerek bir kaba koyun, yumurtaları, yağı ve suyun 2/3'ünü ekleyin (fotoğraf 1), hepsi-

ni yoğurarak bir hamur elde edin, hamur artık yapışmamalıdır, gerektiğinde biraz daha su ya da un ekleyin (fotoğraf 2). Hamuru nemli bir bezle örtün ve yakl. yarım saat dinlenmesini bekleyin.

Çalışma tezgahına biraz un serpni ve hamuru üzerine koyarak elastik bir kıvama gelene kadar yoğurun. (Fotoğraf 3)

Hamuru 2-3 dilime ayırın ve her hamur dilimini hafif unlayıp elinizle bastırarak düzleştirin. (Fotoğraf 4) Kalan hamuru kurumaması için tekrar örtün.

Lazanya

yapraklarının hazırlanması:

İlk hamur parçasını makine arasından geçirmeden önce, makinenin yanındaki düğme dışarı doğru çekilmelidir ve makinenin önündeki silindirler mümkün olduğunca birbirinden ayrılacak şekilde (fotoğraf 5) konum 1'e çevrilmelidir – bu işlem yapılmazsa makine hasar görebilir. Ardından ilk hamur parçasını her iki silindir arasından da geçirin (fotoğraf 6). Hamuru daha sonra katlayın ve tekrar yuvarlayın. Hamur hala nemli ise bu işlemi bir kaç defa tekrarlayın ve hamuru artık yapışmayacak kıvama gelene kadar unlayın.

Merdane mesafesini azaltmak için makinenin yanındaki düğmeyi ko-

(المطلوب. صورة ٧)

عمل الإسباجيتي والفوتشيني
تعد شرائح اللوزيا التي أنتجتها أساسا
لعمل المعكرونة

من للال طقم بكرات التقطيع يكون
بإمكانك عمل إسباجيتي بسمك ٢مم
(معكرونة دائرية) أو فوتشيني بسمك
٦,٦ مم (معكرونة شرائط). قم بوضع ذراع
الإدارة على بكره التقطيع المرغوبة. قم
بإدارة ذراع الإدارة وتثبيت عجين المعكرونة
أثناء إدخاله برفق بين بكرات التقطيع
(صورة ٨). باستخدام سكين يتم تقطيع
المعكرونة في الأطوال المرغوبة.

لتجفيف المعكرونة التي قمت بإنتاجها،
kela قمنا بتوفير مجفف معكرونة
برقم طلب ١١٧٢٣، وذلك ضمن تشكيلة
منتجاتنا.

تنظيف ماكينة المعكرونة
١. بعد الانتهاء من إعداد المعكرونة،
ينبغي تنظيف ماكينة المعكرونة
باستخدام فوطه جافة
٢. لا تقم أبداً بتنظيف الماكينة بالماء
ولا تضعها في مغسلة الأطباق
٣. لا تقم بإدخال أي سكين خلال البكرات

RU

Инструкция по эксплуатации машинки для изготовления макаронных изделий

Подготовка машинки для изго-
товления макаронных изделий
к использованию:

1) Закрепить машинку с помо-
щью прилагаемой крепежной
скобы на краю стола или
рабочей поверхности таким
образом, чтобы рукоятка нахо-
дилось справа от края (фото 1).
2) Перед первым применением
необходимо выполнить следу-
ющие действия, чтобы убрать
излишки масла:

A. Вытереть чистой тряпкой.

B. Несколько раз пропустить
небольшое количество теста
через все валики. Затем это
тесто выбросить.

Установка насадки с режущими
валиками:

Для установки насадки с режу-
щими валиками ее необходимо
ввести в опорные направляю-
щие в правильном положении
до полной фиксации.
Чтобы снять насадку, по-
вторить процесс в обратной
последовательности.

Приготовление теста:

На 4 порции:

Ингредиенты: 3 крупных яйца,
500 г просеянной пшеничной
муки сорта 405 и 70 мл теплой
воды, 2 столовые ложки расти-
тельного масла

Просеять муку в миску,
добавить в нее яйца, масло
и 2/3 объема воды (фото 1),
вымесить все ингредиенты до
получения однородного теста.
Оно не должно прилипать к
рукам, при необходимости до-
бавить еще немного воды или
муки (фото 2). Накрыть тесто
влажной салфеткой и оставить
его примерно на полчаса.
Посыпать рабочую поверхность
мукой, выложить на нее тесто
и месить его руками до получе-
ния эластичной консистенции
(фото 3).
Разделить тесто на 2–3 куска,
слегка обсыпать каждый кусок
мукой и примять рукой (фото 4).
Остальное тесто снова на-
крыть, чтобы оно не высохло.

Приготовление листов для лазани:

Перед раскаткой первой
порции теста в машинке необ-
ходимо потянуть регулятор,
расположенный сбоку на
машинке, на себя и повернуть
его в положение 1, чтобы
гладкие валики спереди на
машинке разошлись как можно

дальше (фото 5). Если этого не сделать, можно повредить машинку. Пропустите первый кусок теста через оба валика (фото 6). Затем сложите тесто вдвое и еще раз пропустите его через валики. Если тесто еще слишком влажное, повторите этот процесс несколько раз, посыпая тесто мукой, чтобы оно больше не слипалось.

Установите регулятор, расположенный сбоку на машинке, в положение 2, чтобы уменьшить расстояние между валиками и еще раз проверните тесто. Плавно уменьшая расстояние между валиками с помощью регулятора, постепенно раскатывайте тесто до получения нужной толщины (фото 7).

Приготовление спагетти/феттучине

Приготовленные листы для лазаньи являются основой для приготовления нужного вида макаронных изделий.

С помощью насадки с режущими валиками можно приготовить спагетти диаметром 2 мм (вид макаронных изделий с круглым сечением) или феттучине шириной 6,6 мм (лапша). Установите рукоятку на нужный режущий валик. Вращая рукоятку, поддерживайте макаронное тесто,

медленно пропуская его между режущими валиками (фото 8). При помощи ножа отрежьте макаронные изделия нужной длины.

Для просушивания приготовленных макаронных изделий в нашем ассортименте имеется сушилка для пасты kela (артикул 11723).

Очистка машинки для изготовления макаронных изделий:

1. После приготовления макаронных изделий протереть машинку сухой тряпкой.
2. Ни в коем случае не мыть машинку в воде или в посудомоечной машине.
3. Не вводить между валиками ножи.

UA

Інструкція з використання приладу для нарізки пасты

Підготуйте прилад для нарізки пасты до використання.

1. Прикріпіть прилад до краю столу чи робочої поверхні за допомогою кріплення, яке входить до комплекту. Кріпіння прилад таким чином, щоб руків'я знаходилося праворуч від краю (фото 1).
2. Перед першим використанням для запобігання надлишковому змащенню жиром виконати наступні кроки:
 - а) протерти сухою ганчіркою;
 - б) декілька разів пропустити шматок тіста через усі ролики. Тісто утилізувати.

Установлення насадки з роликами для нарізання.

Щоб установити насадку з роликами для нарізання, її потрібно вставити в рейковий тримач до повної фіксації. Щоб зняти насадку, повторіть процедуру в зворотньому порядку.

Приготування тіста.

На 4 порції.

Інгредієнти: 3 великі яйця, 500 г

просіяного пшеничного борошна типу 405, 70 мл теплої води, 2 ст. л. олії

Висипати борошно в миску, додати олію та 2/3 води (фото 1), замісити однорідне тісто. Тісто не повинно прилипати. За необхідності додайте більше води чи борошна (фото 2). Накрийте тісто вологим рушником і дайте йому постояти пів години. Насипте трохи борошна на робочу поверхню та розімніть на ній тісто долонями, доки воно не стане еластичним (фото 3). Поріжте тісто на 2–3 кружечки, злегка присипте їх борошном і зробіть їх плоскими за допомогою рук (фото 4). Накрийте залишки тіста, щоб вони не висохли.

Приготування листів для лазанї.

Перш ніж пропустити перший шматок тіста через прилад, потрібно витягнути назовні регулятор збоку приладу та повернути її в позицію 1 таким чином, щоб ролики спереду приладу опинилися якомога далі від одного (фото 5). Якщо цього не зробити, прилад може бути пошкоджено. Потім пропустіть перший шматок тіста через обидва ролики (фото 6). Згорніть тісто та ще раз пропустіть через ролики. Якщо

тісто залишилося надто вологим, повторіть цю процедуру декілька разів, кожного разу притрушуючи тісто борошном, поки воно не перестане липнути.

Переведіть регулятор збоку приладу в позицію 2, щоб зменшити відстань між роликами, та пропустіть тісто ще раз. Поступово зменшуйте відстань між роликами за допомогою регулятора та пропускайте через ролики тісто доти, поки не отримаєте тісто потрібної товщини (фото 7).

Приготування спагеті/фетучіне.

Готові листи для лазанї є основою для приготування пасти. За допомогою насадки з роликами для нарізання можна приготувати спагеті шириною 2 мм (кругла паста) чи фетучіне шириною 6,6 мм (лапша). Установіть руків'я на потрібний ролик для нарізання. Повертайте руків'я, міцно утримуючи тісто для пасти та повільно пропускаючи його між роликами для нарізання (фото 8). Ніж нарізатиме пасту потрібної довжини.

Для висушування приготованої вами пасти пропонуємо вам скористатися приладом для висушування пасти від kela, артикульний номер 11723.

Чищення приладу для нарізки пасти.

1. Після приготування пасти протріть прилад для нарізки пасти сухою ганчіркою.
2. У жодному разі не мийте прилад водою або в посудомийній машині.
3. Не засовуйте ножі між роликів.

PL

Instrukcja obsługi maszynyki do makaronu

Przygotowanie maszynyki do użycia:

1) Przymocować maszynkę do krawędzi stołu lub blatu kuchennego za pomocą zapiętej klamry mocującej. Korba maszynyki powinna znajdować się z prawej strony krawędzi. (zdjęcie 1)

2) Przed pierwszym użyciem należy wykonać poniższe czynności, aby usunąć nadmiar oleju:

A. Wyrzucić maszynkę suchą szmatką.

B. Kilka razy przepuścić mały kawałek ciasta przez wszystkie rolki. Ten kawałek ciasta należy później wyrzucić.

Mocowanie nakładki z rolkami tnącymi:

Zamocować nakładkę z rolkami tnącymi, wprowadzając ją w prawidłowej pozycji do szyny mocującej aż do stabilnego osadzenia.

Zdemontować nakładkę, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Przygotowanie ciasta:

Na 4 porcje:

Składniki: 3 duże jaja, 500 g przesianej mąki pszennej typ 405, 70 ml lekko ciepłej wody, 2 łyżki oleju

Przesiać mąkę do miski, dodać jaja, olej i 2/3 wody (zdjęcie 1), zagnieść składniki na gładkie ciasto tak, aby się nie kleiło, w razie potrzeby dodać jeszcze trochę wody lub mąki (zdjęcie 2). Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na ok. pół godziny. Posypać blat kuchenny mąką i zagnieść na nim ciasto nasadą dłoni, aż do uzyskania elastycznej konsystencji. (zdjęcie 3) Pokroić ciasto, dzieląc na 2–3 krążki, każdy krążek ciasta lekko oprószyć mąką i docisnąć płasko dłonią. (zdjęcie 4) Pozostałe ciasto ponownie okryć ściereczką, aby nie wyschło.

Przygotowanie płatów makaronowych do lasagne:

Przed przepuszczeniem pierwszego kawałka ciasta przez maszynkę należy wyciągnąć na zewnątrz pokrętło znajdujące się z boku maszynyki i obrócić do pozycji 1, aby jak najszerzej rozewrzeć gładkie rolki z przodu maszyny (zdjęcie 5) – w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia maszynyki. Przepuścić pierwszy kawałek ciasta przez obie rolki (zdjęcie 6). Następnie ten kawałek ciasta złożyć i

jeszcze raz przepuścić przez maszynkę. Jeżeli ciasto jest jeszcze zbyt wilgotne, powtórzyć czynność kilkakrotnie, każdorazowo posypując ciasto mąką, żeby się nie kleiło.

Pokrętło, znajdujące się z boku maszyny przestawić na pozycję 2, aby zmniejszyć odstęp walcowania, ponownie przepuścić ciasto przez maszynkę. Zmniejszać stopniowo odstęp walcowania poprzez przestawienie pokrętła i przepuszczając ciasto przez maszynkę aż do uzyskania pożądanej grubości. (zdjęcie 7)

Przygotowanie makaronu spaghetti/fettuccine:
Z gotowych płatów do lasagne można przygotować dowolny makaron.

Montując odpowiednią nakładkę z rolkami tnącymi można przygotować makaron spaghetti o szer. 2 mm (makaron okrągły) lub fettuccine o szer. 6,6 mm (wstążki makaronowe). Zamocować korbę na wybranej rolce tnącej. Obrócić korbę i przytrzymać ciasto, przepuszczając je powoli przez rolki tnące (zdjęcie 8). Odciąć makaron nożem, uzyskując żądaną długość.

Do suszenia przygotowanego makaronu polecamy urządzenie

z naszego asortymentu: suszarka do makaronu kela nr art. 11723.

Czyszczenie maszynki do makaronu:

1. Po przygotowaniu makaronu oczyścić maszynkę suchą szmatką.
2. Nie wolno myć maszynki wodą lub w zmywarce do maszyn.
3. Nie wkładać noża między rolki.

CZ

Návod k použití strojku na těstoviny

Příprava strojku na těstoviny k použití:

- 1) Upevněte strojek pomocí přiložené upevňovací svěrky k okraji stolu nebo pracovní desky. Upevněte strojek tak, aby byla klika vpravo od okraje. (Foto 1)
- 2) Před prvním použitím je třeba provést následující kroky k odstranění přebytečného oleje:

A. Očistěte suchou utěrkou.

B. Všechny válečky několikrát protáhněte malý kousek těsta. Těsto následně zlikvidujte.

Umístění nástavce s řezacími válečky:

Pro umístění nástavce s řezacími válečky je třeba nástavec nejdříve zavést ve správné poloze do

úchytného profilu, až pevně zapadne.

Při demontáži postupujte obráceně.

Příprava těsta:

Na 4 porce:

Přísady: 3 velká vejce, 500 g proseté pšeničné mouky typu 405 a 70 ml vlažné vody, 2 polévkové lžičce oleje

Mouku prosejte do misky, přidejte vejce, olej a 2/3 vody (Foto 1), vše hnětejte do hladkého těsta, vše hnětejte do hladkého těsta, nemělo by se již lepit, v případě potřeby zapracujte ještě trochu vody nebo mouky (Foto 2). Těsto přikryjte vlhkou utěrkou a nechte cca půl hodiny odpočinout.

Pracovní desku poprašte trochou mouky a těsto na ní hnětejte dlaněmi, dokud nezíská pružnou konzistenci. (Foto 3)

Těsto rozdělte na 2 - 3 válečky a každý z nich mírně poprašte moukou a roztláčte rukou naplocho. (Foto 4)

Zbývající těsto opět zakryjte, aby nevyschlo.

Výroba plátů lasagni:

Před protažením prvního kusu těsta strojkem se musí vytáhnout knoflík na boku strojku směrem ven a otočit do polohy 1, aby byly hladké válečky vpředu na strojku co nejdál od sebe (Foto

5) – pokud se tak nestane, může se strojek poškodit. Potom protáhněte první kus těsta oběma válečky (Foto 6). Následně těsto poskládejte a ještě jednou protáhněte. Je-li těsto ještě příliš vlhké, několikrát tento postup opakujte a pokaždé těsto poprašte moukou, dokud nepřestane lepit.

Nastavte knoflík na straně stroje do polohy 2, aby se zmenšila vzdálenost mezi válečky, a těsto jimi opět protáhněte. Nastavováním otočného knoflíku postupně zmenšujete vzdálenost mezi válečky a těsto vyvlejte až do dosažení požadované tloušťky. (Foto 7)

Výroba špaget/fettuccini:

Zhotovené pláty lasagni jsou základem pro výrobu těstovin. Pomocí nástavce s řezacími válečky lze vyrábět špagety 2 mm (kulaté nudle) nebo fettuccini 6,6 mm (široké nudle). Umístěte tedy kliku na požadovaný řezací váleček. Otáčejte klikou a těsto na nudle, které pomalu přivádíte mezi válečky, pevně držte (Foto 8). Nudle odřezávejte nožem na požadovanou délku.

Na sušení hotové vyrobených nudlí pro Vás máme v sortimentu sušičku na těstoviny kela č. art. 11723.

Čištění strojku na těstoviny:

1. Po skončení přípravy těstovin strojek na těstoviny vyčistěte suchou utěrkou.
2. Strojek nikdy nemyjte vodou ani v myčce nádobí.
3. Mezi válečky nevsunujte nože.

SK

Navodila za uporabo stroja za izdelavo testenin

Pripravljanje stroja za izdelavo testenin za uporabo:

- 1) Stroj s priloženo pritrditveno sponko pritrdite na rob mize ali delovnega pulta. Stroj pritrdite tako, da bo ročica desno od roba. (Slika 1)
- 2) Pred prvo uporabo morate izvesti naslednje korake, da odstranite odvečno olje:

A. Očistite s suho krpo.

B. Majhen košček testa večkrat spustite skozi vse valje. Testo nato odstranite.

Namestitvev nastavka rezalnih valjčkov:

Nastavek rezalnih valjčkov morate v pravilnem položaju vstaviti v držalno vodilo, da bo trdno pritrjen. Če ga želite odstraniti, postopek ponovite v obratnem vrstnem redu.

Priprava testa:

Za 4 porcije:

Sestavine: 3 velika jajca, 500 g pšenične moke tipa 405 (presejana) in 70 ml mlačne vode, 2 jedilni žlici olja

Moko presejte v posodo, dodajte jajca, olje in 2/3 vode (slika 1) in vse zmesite v gladko testo, ki se ne sme več lepiti, po potrebi pa lahko dodate malo vode ali moke in znova pregnetete (slika 2).

Testo pokrijte z vlažno krpo in ga pustite počivati pribl. pol ure.

Delovno površino potresite z moko in na njej testo z dlanmi premesite, da postane elastično. (Slika 3)

Testo razrežite na 2-3 rezine in vsako rezino rahlo pomokajte in sploščite z dlanjo. (Slika 4) Preostalo testo znova pokrijte, da se ne posuši.

Izdelava listov za lazanjo:

Preden boste lahko skozi stroj spustili prvi kos testa, morate gumb ob strani stroja povleci navzven in zavrteti v položaj 1, da bosta gladka valja spredaj na stroju čim bolj odmaknjena (slika 5) – če tega ne storite, se lahko stroj poškoduje. Spustite prvi kos testa skozi valja (slika 6). Testo nato prepognite in še enkrat spustite skozi valja. Če je testo še vlažno, ta postopek nekajkrat po-

novite in testo vsakič pomokajte, dokler se več ne bo lepilo.

Gumb ob strani stroja prestavite v položaj 2, da zmanjšate razmik med valji, in testo znova spustite skozi valja. Zdaj s prestavljanjem vrtljivega gumba postopoma zmanjšujte razmik med valjema in testo postopoma razvaljajte na zeleno debelino. (Slika 7)

Izdelava špagotov/ozkih rezancev:

Listi za lazanjo so osnova za izdelavo testenin.

Z valji za rezanje lahko izdelate špagete širine 2 mm (okrogle testenine) ali ozke rezance širine 6,6 mm. Namestite ročico na zeleni valj za rezanje. Vrtite ročico in držite testo ter ga počasi spuščate med valje za rezanje (slika 8). Nož testenine odreže na zeleno dolžino.

Za sušenje vaših testenin vam ponujamo stojalo za sušenje testenin kela s številko izdelka 11723.

Čiščenje stroja za izdelavo testenin:

1. Stoj za izdelavo testenin po uporabi očistite s suho krpo.
2. Stroja nikoli ne čistite z vodo ali v pomivalnem stroju.
3. Med valje ne vstavlajte noža.

SLO

Návod na používanie pre strojček na rezance

Príprava strojčeka na rezance na používanie:

- 1) Upevnite strojček s pripojenými upevňovacími svorkami na hrane stola alebo pracovnej dosky. Strojček upevnite tak, aby sa kľuka nachádzala vpravo od hrany. (Fotografia 1)
- 2) Pred prvým použitím sa musia vykonať nasledovné kroky, aby ste odstránili prebytočný olej:

A. Vyčistite so suchou handrou.
B. Viackrát prejdite cez všetky valčeky s malým kúskom cesta. Následne cesto zlikvidujte.

Upevnenie nadstavca s rezacími valčekmi:

Na upevnenie nadstavca s rezacími valčekmi sa musí tento zaviesť v správnej polohe do uzatváracej lišty tak, aby bola pevne upevnená.
Na demontovanie vykonajte proces v opačnom poradí.

Príprava cesta:

Na 4 porcie:
Prísady: 3 veľké vajcia, 500 g pšeničnej múky, typ 405, preosiatej a 70 ml vlažnej vody, 2 PL oleja

Preosejte múku do misky, pridajte k tomu vajcia, olej a 2/3 vody (fotografia 1), všetko vymiešate na hladké cesto, nemalo by sa viac lepiť, v prípade potreby prímiešate ešte trochu vody alebo múky (fotografia 2). Prikryte cesto vlhkou handrou a nechajte ho odpočívať cca pol hodinu.

Pracovnú dosku posypte trochu múky a premiešate na nej cesto pomocou valčeka, až nadobudne elastickú konzistenciu. (Fotografia 3)

Prerežte cesto na 2 – 3 plátky a každý plátok cesta ľahko pomúčte a stlačte naplocho rukou. (Fotografia 4)

Zvyšné cesto znova prikryte, aby sa nevysušilo.

Zhotovenie plátov na lasagne:

Skôr, ako sa prvý kúsok cesta pretočí cez stroj, musí sa gombík na boku strojčeka vytiahnuť von a otočiť na polohu 1 tak, aby hladké valčeky vpredu na strojčeku stáli od seba čo najviac, ako je možné (fotografia 5) – keď sa to neurobí, môže sa strojček poškodiť. Prevedte prvý kus cesta cez obidva valčeky (fotografia 6). Cesto následne poskladajte a ešte raz prejdite valčekom. Keď je cesto ešte príliš vlhké, zopakujte tento proces niekoľkokrát a zakaždým pomúčte cesto, kým sa nebude viac lepiť.

Dajte gombík na strane stroja na polohu 2, aby ste znížili vzdialenosť medzi valčekmi a pretočte znova cesto. Teraz pomaly znižujte vzdialenosť valčekov prestavením na otočnom gombíku a postupne doval'kajte cesto, kým nebude dosiahnutá želaná hrúbka. (Fotografia 7)

Výroba špagiet/fettuccine:

Zhotovené pláty na lasagne sú základom na výrobu rezancov. Pomocou nadstavca s rezacími valčekmi je možné vyrobiť 2 mm špagety (okružle rezance) alebo 6,6 mm fettuccine (pásové rezance). Teraz upevnite kľuku na želanom rezacom valčeku. Otáčajte kľuku a pevne držte cesto na rezance, zatiaľ čo ho budete pomaly viesť medzi rezacími valčekmi (fotografia 8). Pomocou noža sa rezance odrežú v želanej dĺžke.

Na vysušenie vami vyrobených rezancov máme pre vás v sortimente kela sušič na cestoviny, výr. č. 11723.

Čistenie strojčeka na rezance:

1. Po príprave rezancov vyčistite strojček na rezance suchou handrou
2. Nikdy strojček neumývajte vodou ani v umývačke riadu.
3. Medzi valčeky nezasúvajte žiadne nože.

HR

Upute za uporabu stroja za tjesteninu

Priprema stroja za uporabu:

1) Stroj pomoću priložene stege pričvrstite na rub stola ili radne ploče. Stroj pričvrstite tako da se ručica nalazi desno od ruba. (Fotografija 1)

2) Prije prve uporabe potrebno je obaviti sljedeće korake kako bi se odstranio višak ulja:

A. Očistite suhom krpom.

B. Maleni komadić tijesta više puta provucite kroz sve valjke. Tijesto nakon toga bacite.

Postavljanje nastavka s valjcima za rezanje:

Za postavljanje nastavka s valjcima za rezanje potrebno je isti ugurati u prihvatnu vodilicu u ispravnom položaju sve dok čvrsto ne stoji.

Za skidanje ovaj korak obavite u suprotnom smjeru.

Priprema tijesta:

Za 4 porcije:

Sastojci: 3 velika jaja, 500g pšeničnog brašna tip 405, prosijanog i 70ml mlake vode, 2 jušne žlice ulja

U posudu prosijte brašno, dodajte jaja, ulje i 2/3 vode (Fotografija 1) i

umijesite glatko tijesto. Tijesto se ne smije lijepiti, po potrebi dodajte još malo vode ili brašna (Fotografija 2). Tijesto prekritje vlažnom krpom i ostavite da miruje otprilike pola sata.

Radnu ploču posipajte s malo brašna i tijesto na dasci izmijesite dlanovima sve dok ne postigne elastičnu konzistenciju. (Fotografija 3)

Tijesto prerežite u 2-3 ploške, i svaku plošku nabrašnite i pritisnite dlanovima. (Fotografija 4) Preostalo tijesto ponovno pokrijte kako se ne bi isušilo.

Izrada listova za lazanje:

Prije valjanja prvog komada tijesta kroz stroj, potrebno je gumb na bočnoj strani stroja povući prema gore i okrenuti u položaj 1, tako da su glatki valjci sprijeda na stroju što je više moguće razmaknuti (Fotografija 5) – ako se ovo ne učini, stroj se može oštetiti. Nakon toga prvi komad tijesta provucite kroz oba valjka (Fotografija 6). Tijesto potom preklopite i ponovno provucite kroz valjke. Ako je tijesto još previše vlažno, ponovite ovaj postupak nekoliko puta i svaki put pobrašnite tijesto, sve dok se više ne lijepi.

Gumb na bočnoj strani stroja postavite u položaj 2 kako biste

smanjili razmak valjaka i ponovno tijesto provucite kroz valjke. Okretanjem gumba u koracima postupno smanjujete razmak između valjaka i tijesto provlačite kroz stroj sve dok ne postignete željenu debljinu. (Fotografija 7)

Izrada špageta/fettuccina:

Izrađeni listovi za lazanje osnova su za izradu tjestenine.

Nastavkom s valjcima za rezanje moguće je izraditi špagete 2mm (okrugli rezanci) ili fettuccine 6,6mm (trakaste rezance). Ručicu stavite na željeni valjak za rezanje. Okrećite ručicu u čvrsto držite tijesto dok ga lagano provodite kroz valjke za rezanje (Fotografija 8). Pomoću noža rezance odrežite na željenu dužinu.

Za sušenje izrađenih rezanaca u asortimanu imamo kela sušilicu za tjesteninu, br. artikla 11723.

Kao dodatni pribor, na raspolaga **Čišćenje stroja za tjesteninu:**

1. Nakon pripreme tjestenine, stroj za tjesteninu očistite suhom krpom.
2. Stroj nikada ne perite vodom niti u perilici za pranje posuđa.
3. Između valjaka ne gurajte noževe.

RO

Instrucțiuni de utilizare pentru mașina pentru paste

Pregătirea mașinii pentru paste în scop de utilizare:

1) Fixarea mașinii cu bridele de fixare incluse în pachetul de livrare de cantul unei mese sau a unui blat de lucru. Fixarea mașinii astfel încât manivela să fie poziționată în partea dreaptă față de cant. (Fotografia 1)

2) Înainte de prima utilizare este necesară efectuarea următoarelor etape pentru a elimina uleiul în exces:

A. Curățarea cu o lavetă uscată.

B. Treceți o bucată mică de cocă de mai multe ori prin toate rolele. Ulterior, eliminați bucata respectivă de cocă.

Montarea suportului de role de tăiere:

Pentru a monta suportului de role de tăiere, acesta trebuie introdus în poziția corectă în șina de susținere până la fixarea corespunzătoare.

Pentru demontare, procesul este efectuat în ordine inversă.

Prepararea aluatului:

Pentru 4 porții:

Ingrediente: 3 ouă mari, 500 g făină de grâu tip 405, cernită și 70 ml de apă călduță, 2 de linguri de ulei

Se cerne făina într-un castron, se adaugă ouăle, uleiul și 2/3 din cantitatea de apă (fotografia 1), se frământă întreaga compoziție pentru a obține un aluat neted care să nu fie lipicios, în caz de necesitate se mai adaugă prin frământare apă sau făină (fotografia 2). Se acoperă aluatul cu o cârpă umedă și se lasă să stea aproximativ jumătate de oră. Se presară blatul de lucru cu făină și se frământă aluatul pe suprafața respectivă cu podul palmei până la momentul la care capătă o consistență elastică. (Fotografia 3)

Se taie aluatul în 2-3 porții, se presară ușor cu făină fiecare porție de aluat și se presează cu mâna. (Fotografia 4)

Se acoperă la loc aluatul rămas pentru a evita uscarea acestuia.

Producția de foi de lasagna:

Înainte de a trece prima bucată de aluat prin mașină, butonul din zona laterală a mașinii trebuie tras în afară și rotit în poziția 1, astfel încât rolele drepte din secțiunea frontală a mașinii să se depărteze cât mai mult posibil (fotografia 5) – dacă nu se procedează

în acest mod, există riscul de avariere a mașinii. Ulterior, treceți prima bucată de aluat prin cele două role (fotografia 6). Împăturiți ulterior aluatul și efectuați o nouă prelucrare cu ajutorul valțurilor. Dacă aluatul este încă umed, repetați acest proces de câteva ori și presărați aluatul de fiecare dată până când acesta nu mai este lipicios.

Deplasați butonul din secțiunea laterală a mașinii în poziția 2 pentru a reduce distanța dintre valțuri și treceți din nou aluatul prin valțuri. Reduceți treptat distanța dintre valțuri prin modificarea reglării la nivelul butonului rotativ și prelucrați ulterior aluatul în mod repetat cu ajutorul valțurilor până la obținerea grosimii dorite. (Fotografia 7)

Realizarea de Spaghetti/Fettuccine:

Foile de lasagna produse reprezintă baza pentru realizarea de paste făinoase.

Prin intermediul suportului de role de tăiere este posibilă realizarea de spaghetti 2 mm (paste făinoase în formă rotundă) sau de Fettuccine 6,6 mm (paste făinoase în formă de bandă). Deplasați manivela la nivelul rolei de tăiere dorite. Rotiți manivela și fixați aluatul pentru paste făinoase în timp

ce îl treчеți трепат printre rolele de тiаiere (фотграфия 8). Cu ajutorul unui cuțit, pastele фiаnoase sunt тiаiate pe lungimea doritiа.

Pentru uscarea pastelor фiаnoase produse de dumneavoastriа, вn gama noastriа de produse este disponibil usciаtorul de paste kela cu codul de articol 11723.

Curiаtura mașinii pentru paste:

1. Dupiа prepararea pastelor фiаnoase, curiаtiți mașina pentru paste cu ajutorul unei lavete uscate.
2. Вn nicio situație nu este permisiа spiаlarea mașinii cu apiа sau la mașina de spiаlat vase.
3. Nu este admisiа introducerea unui cuțit вntre role.

BG

Рiаководство за експлоатация за машина за паста

Подготовка за употреба на машината за паста:

- 1) Машината се закрепва на рiаба на масата или на работния плот с приложеното захващiащо приспособление. Машината трябва да се закрепи така, че рiачката да се намира отдясно на рiаба. (Снимка 1)
- 2) Преди първата употреба трябва да се извършат следните стiапки, за да се отстрани излишното масло:

- A. Почистете я със суха кiарпа.
B. Прекарайте многократно малко количество тесто през всички ролки. След това изхвърлете тестото.

Монтиране на приставната с режещите ролки:

За да се монтира приставната с режещите ролки, тя трябва да се вкара в правилната посока в придiаржiащата шина, докато се захване здраво.

За демонтиране се процедира в обратната последователност.

Приготвяне на тестото:

За 4 порции:

Необходими продукти: 3 големи

йiаца, 500g пшеничено брашно Тип 405, пресято и 70ml топла вода, 2 супени лiажици олио

Пресятото брашно се изсипва в купа, кiам него се прибавят йiацата, олиото и 2/3 от водата (снимка 1), всичко това се размесва до получаване на еднородно тесто. Същото не трябва да залебва, при необходимост се добавя малко вода или брашно (снимка 2). Тестото се покрива с влажна кiарпа и се оставя да престои около половин час.

Работният плот се посипва с малко брашно и върху него се меси тестото до получаване на гъста еластична смес. (снимка 3) Тестото се разделя на 2-3 парчета и всяко от тях се посипва с малко брашно и чрез леко натискане с рiака се оформя, докато стане плоско. (снимка 4) Останалото тесто се покрива отново, за да не изсъхне.

Приготвяне на кори за лазаня:

Преди първото парче да премине през машината, бутонът отстрани на машината трябва да се издiарпа навън и да се завърти в положение 1, така че гладките ролки отпред на машината да застанат колкото

може по-далече една от друга (снимка 5), ако това не бъде направено, машината може да се повреди. Пъжнете първото парче тесто през двете ролки (снимка 6). След това сгънете тестото и го прекарайте отново през ролките. Ако тестото все още е прекалено мокро, повторете горното още няколко пъти, като при това всеки път набрашявайте тестото, докато престане да залепва.

Превключете бутона отстрани на машината в положение 2, за да намалите разстоянието между ролките и прекарайте отново тестото през тях. Чрез преместване на ръкохватката намалявайте на стъпки разстоянието между ролките и прекарвайте последователно тестото през тях, докато ги придобие желаната дебелина. (снимка 7)

Приготвяне на спагети/фетучини:

Пригответе корите за лазаня на основата за приготвяне на паста.

С приставката с режещи ролки е възможно приготвянето на спагети с дебелина 2 mm (кръгла форма) или фетучини с дебелина 6,6 mm (на ленти). Монтирайте ръчката на жела-

ната режеща ролка. Въртете ръчката и дръжте здраво тестото, докато бавно го вкарвате между режещите ролки (снимка 8). Пастата може да се отреже с нож до желаната дължина.

За изсушаване на пригответената от вас паста в нашата продуктова гама се предлага Устройство за сушене на паста kela с кат. № 11723.

Почистване на машината за паста:

1. След приготвянето на пастата, машината за паста се почиства със суха кърпа.
2. Никога не мийте машината с вода или в съдомиялна машина.
3. Не вкарвайте ножове между ролките.

CN

使用说明 面条机

使用面条机

准备:

- 1) 使用随附的固定夹具将机器固定在桌面或工作台面的边缘。将机器固定好，使摇杆刚好位于边缘的右侧。(图 1)
- 2) 首次使用前，必须进行以下步骤以便清理掉多余的油液：
A. 使用一块干燥的抹布清洁。
B. 将一小块面团反复多次穿过所有辊筒压制。然后扔掉面团。

安装

切割辊筒:

为了安装切割辊筒，必须将辊筒插入固定轨道的正确位置上，直至安装牢固。

拆卸时按照相反的顺序操作。

准备面团:

用于 4 人份:

配料: 3 个大号鸡蛋, 德标 405 号面粉 (低筋粉) 500g, 过筛并加入 70 ml 温水 (手触不烫), 2 汤匙油

将面粉筛入和面盆中, 加入鸡蛋、油和 2/3 的温水 (图 1), 将面团揉至光滑、不粘手, 如有需要再加入少量水或面粉揉面 (图 2)。用一块湿布覆盖面团醒面约半个小时。

在工作台上撒上少许干面粉, 用手

掌的大鱼际位置揉面，直至面团富有弹性。（图 3）

将面团切成 2-3 片，然后在每片上撒上少许干面粉，并用手压扁。

（图 4）

将暂时不用的面团重新覆盖放置，以使表面不会干燥。

制作意式千层面的面片：

在您将第一块面团放入机器时，机器侧面的按钮必须向外拉出，并旋转至位置 1，使前平面辊筒处于尽可能远的位置（图 5）。如果不这样操作，可能对机器造成损坏。将第一块面团穿过两个辊筒之间（图 6）。然后折叠面团，再次穿过辊筒。如果面团过于湿软，请您多次重复此过程，并在每次重复时撒上干面粉，反复操作直至面团不粘。

将机器侧面的按钮移动至位置 2，以减小辊筒距离，并将面团重新穿过辊筒压制。现在，请逐步调节旋钮以缩小辊筒距离，反复辊压面团直至达到需要的厚度。（图 7）

意式圆面条/意式宽面条

制作：

制作的意式千层面面片是制作面条的基础。

使用切割滚筒可以切出意式圆面条 2mm（圆形截面）或意式宽面条 6.6mm（扁平面条）。现在，请您将摇杆安装在需要使用的切割滚筒上。旋转摇杆，并固定好面团，同时缓慢使面团穿过切割滚筒（图 8）。用刀将面条切割成需要的长度。

我们向您推荐系列产品中的 kela 面食烘干机，产品编号 11723，用于烘干做好的面条。

清洁面条机：

1. 在制作面条后，用一块干抹布将面条机擦干净。
2. 绝对不要用水或洗碗机清洗机器。
3. 不要将刀伸入到辊筒之间。





9000133- 2022-04
Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de