



**PASTA MACHINE
NUDELMASCHINE
MACHINE À PÂTES**

GB IE NI MT

PASTA MACHINE

DE AT BE CH

NUDELMASCHINE

FR BE CH

MACHINE À PÂTES

NL BE

PASTAMACHINE

IT CH MT

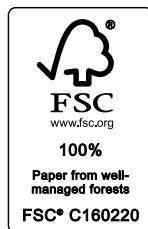
MACCHINA PER LA PASTA

ES

MÁQUINA PARA HACER PASTA

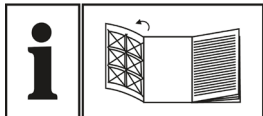
PT

MÁQUINA DE MASSA

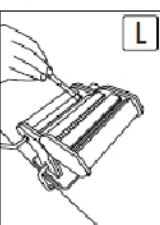
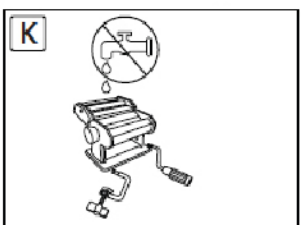
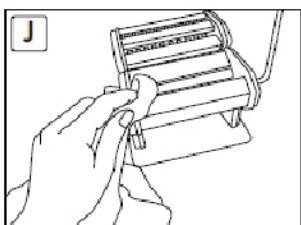
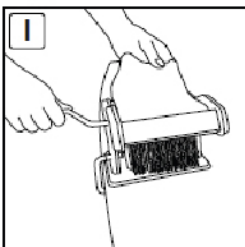
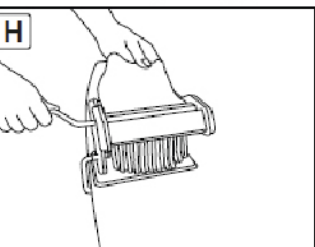
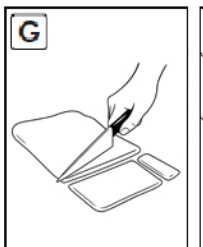
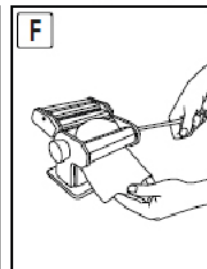
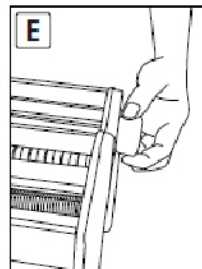
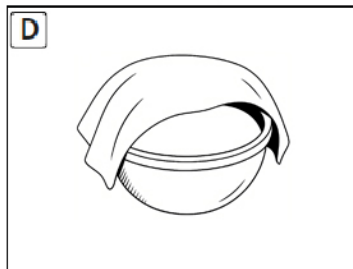
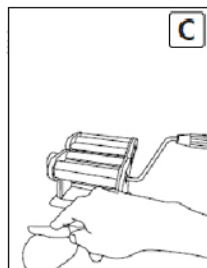
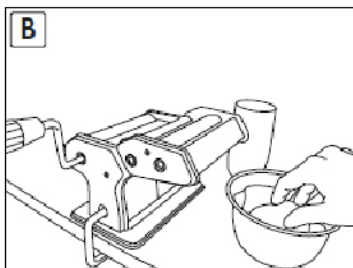
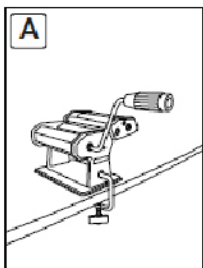
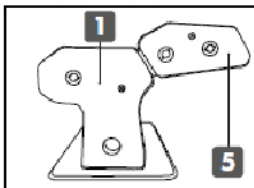
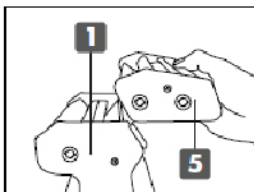
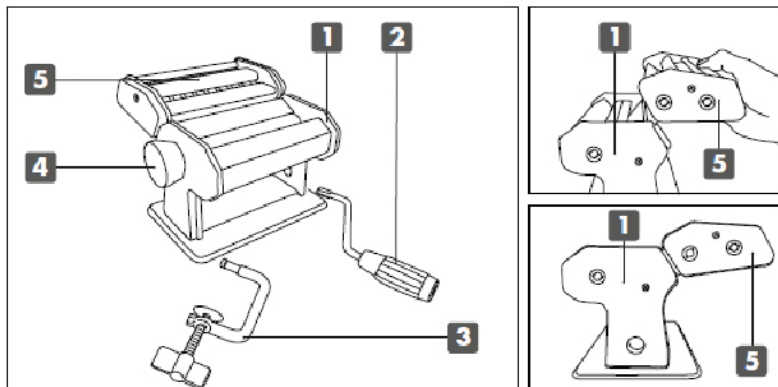


**GB DE FR NL IT ES PT
IE NI MT AT CH BE**

IAN 508371_2507



GB/IE/NL/MT	Instructions for use and safety information	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	9
FR/BE/CH	Mode d'emploi et informations relatives à la sécurité	13
NL/BE	Gebruiksaanwijzing en veiligheidsinformatie	18
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso e informazioni sulla sicurezza	22
ES	Instrucciones de uso e información de seguridad	27
PT	Instruções de utilização e informações de segurança	32



PASTA MACHINE

Introduction

Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

Intended use

The device is not intended for commercial use.

Part description

1. Pasta maker
2. Crank handle
3. Screw clamp
4. Roller adjusting wheel
5. Roller attachment

Technical data

Material:

Housing: stainless steel

Pasta roller: stainless steel, aluminium

Safety instructions



SAVE ALL INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION FOR FUTURE USE!



RISK OF INJURY!



WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material and product. There is a risk of suffocation due to the packaging material and a danger to life due to cutting injuries. Children often underestimate the dangers.

After use, keep this device in a safe place out of the reach of children.

This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from them on how to use the device.

Check that all parts are properly assembled. Improper assembly can result in injury.

Always be alert and always pay attention to what you are doing. Carry out the work in a concentrated and sensible way.

There is a risk of crushing and entrapment on the moving parts of the machine.

Food-safe! Taste and odour properties are not affected by this product.

Do not wear long necklaces or clothes with hanging cords when working with the machine. Risk of strangulation!

Preparation

Basic recipe for a pasta dough

Ingredients

400 g pasta flour

4 eggs (size M)

1 pinch of salt

Plastic wrap

Instructions

1. For the pasta dough, place the pasta flour on a clean kitchen work surface in the shape of a mound.
2. Form a well in the center of the mound.
3. Add the eggs and salt to the well and stir into the flour using a fork.
4. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, uniform mass has formed.
5. If the dough is too soft, it can be adjusted by adding and kneading in more flour; if it is too hard, add a little water.
6. Flatten the pasta dough, wrap it in plastic wrap, and let it rest for about 30 minutes.

Recipe for a pasta dough with spinach

Ingredients

- 400 g pasta flour
- 3 eggs (size M)
- 100 g fresh spinach
- 1 pinch of salt
- Plastic wrap

Instructions

1. Wash the spinach thoroughly and place it in a pot with just the water clinging to the leaves. Cover and steam over medium heat for 1–2 minutes, until wilted. Drain well and squeeze out any excess liquid, then blend the spinach into a smooth purée. Let it cool completely before using.
2. For the pasta dough, place the pasta flour on a clean kitchen work surface in the shape of a mound.
3. Form a well in the center of the mound.
4. Add the eggs, cooled spinach purée and salt to the well and stir into the flour using a fork.
5. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, uniform mass has formed.
6. If the dough is too soft, it can be adjusted by adding and kneading in more flour; if it is too hard, add a little water.
7. Flatten the pasta dough, wrap it in plastic wrap, and let it rest for about 30 minutes.

The Original Bolognese Recipe

Ingredients

- 500 g mixed minced meat – half beef, half pork
- 400 g pasta of your choice – e.g. spaghetti or fettuccine
- 400 g strained tomatoes – from a jar or a can
- 100 g pork belly – ideally pancetta, if available
- 150 g onions
- 50 g carrot
- 50 g celery
- 200 ml whole milk
- 40 g butter

- 1 tablespoon neutral vegetable oil – e.g. sunflower or rapeseed oil
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dried bay leaf
- 1 pinch ground nutmeg
- Salt and freshly ground black pepper

Instructions

1. Cut the pancetta (or pork belly) into very small cubes.
2. Peel the carrots and onions, remove the leaves and strings from the celery, wash the vegetables, then finely dice them.
3. Heat the oil in a pot over medium heat. Add the pancetta (or pork belly) and sauté for 1–2 minutes.
4. Add the butter along with the diced onions, celery, and carrot. Sauté for about 3 minutes, stirring to coat the vegetables evenly in fat.
5. Add the minced meat to the pot. Season with 1 teaspoon of salt and ¼ teaspoon of freshly ground black pepper. Break up the meat with a wooden spoon and cook until fully browned.
6. Stir in the tomato paste.
7. Deglaze with the whole milk, add the nutmeg, and simmer until most of the milk has evaporated, stirring occasionally.
8. Add the strained tomatoes and bay leaf, stirring thoroughly to combine.
9. Simmer the Bolognese over medium–low heat with the lid half-open for about 40 minutes, stirring occasionally. If the sauce becomes too dry, add a little milk or water gradually, one tablespoon at a time. (Note: An authentic ragù alla Bolognese is never a watery sauce.) Finally, adjust seasoning with salt and freshly ground black pepper to taste.
10. Bring a large pot of salted water to a boil. Add the fresh pasta and cook for 2–4 minutes, or until al dente.
11. Serve the pasta with the Bolognese sauce and, if desired, top with freshly grated Parmesan cheese.

Original Spaghetti Carbonara

Recipe

Ingredients

- 400 g spaghetti – thicker variety
- 150 g pancetta or guanciale, whole piece – alternatively, fatty pork belly
- 4 fresh medium eggs
- 50 g Parmesan or Pecorino (block) – or a 50/50 mix
- 10 g parsley – for serving
- 2 garlic cloves – optional
- 3 tablespoons olive oil
- Freshly ground black pepper
- Salt

Instructions

1. Bring a large pot of salted water to a boil. Add the fresh pasta and cook for 2–4 minutes, or until al dente.
2. Meanwhile, cut the pancetta or guanciale into small cubes. Finely grate the Parmesan or Pecorino. Optionally, peel and finely chop the garlic cloves. For garnish, wash the parsley and finely chop it, including the stems.
3. In a bowl, whisk the eggs (both yolks and whites) until smooth. Stir in the grated cheese. Season generously with freshly ground black pepper and add just a small pinch of salt.
4. In a large frying pan, heat the olive oil. Add the pancetta or guanciale and fry until crispy and the fat has rendered.
5. Turn off the heat and gently sauté the garlic in the residual heat until fragrant, if using.
6. Remove the pan from the heat and let it cool slightly – this step prevents the egg mixture from scrambling.
7. Using tongs, transfer the spaghetti directly from the pot into the pan, allowing a little cooking water to cling to the pasta. Alternatively, drain the pasta in a colander, reserving some cooking water. Mix the spaghetti thoroughly with the pancetta or guanciale and rendered fat.
8. Pour the egg and cheese mixture over the pasta and quickly toss everything together. If needed, add pasta water a tablespoon

at a time until the sauce reaches the desired creamy consistency.

9. Serve the Spaghetti Carbonara topped with chopped parsley, extra grated cheese, freshly ground black pepper, and a pinch of salt.

Commissioning

Place the pasta maker ① on a firm work surface to which it can be attached.

Insert the screw clamp ③ into the opening of the pasta maker ① and tighten the wing screw to ensure the pasta maker is stable (see fig. A).

Place the roller attachment ⑤ along the two mounts of the pasta maker ① on the machine (see overview).

Insert the crank ② into the opening of the pasta maker ① (see fig. A).

Before using the pasta maker ① for the first time, clean it as described in the “Cleaning and maintenance” section. Clean all parts that come into contact with food with a damp cloth to remove any dirt and dry the parts completely.

The three pairs of rollers must first be cleaned before use. To do this, roll a small portion of dough through the rollers. This dough must not be eaten and must be disposed of.

The dough is processed in portions. Remove a small amount of the dough from the prepared dough and cover the remainder again to prevent it drying out (see fig. B, C, D).

To adjust the distance between the rollers, pull out the adjusting wheel ④ a little and turn it to one of the positions marked by numbers. Start with position 7, the largest possible roller spacing (see fig. E).

Let the dough portion run through the rollers by turning the crank ② clockwise (see fig. F). Fold up the flat dough and repeat this process 6–7 times.

You can now reduce the distance between the rollers by pulling out and turning the adjusting wheel ④ and roll the dough again until the desired thickness is reached.

Use a knife to cut the sheet of dough to the desired length (see fig. G).

Depending on the type of pasta you want, insert the crank ② into one of the two openings in

the roller attachment ⑤ and let the dough run through the cutting tool. To do this, turn the crank clockwise (see fig. H, I).

Let the finished pasta dry in the air for at least 60 minutes.

Put the pasta in plenty of water that has been lightly salted.

The cooking time of the pasta produced varies depending on the duration of the drying time.

Freshly made, it is cooked in just a few minutes (2-5 minutes).

Stir the pasta carefully until it is cooked and then pour the pasta over a kitchen sieve.

Help and tips:

Problem	Solution
The dough is not cut properly.	Add a little more flour to the dough and knead it well again.
The dough sticks to the machine.	
The rollers do not grip the dough properly.	Add some water to the dough and knead it well again.
The dough is cumbly.	Let the fresh pasta dry sufficiently before cooking.
The pasta sticks together when cooking.	

Cleaning and maintenance (see fig. J-L)

Never use petrol, solvents, or chemical cleaners.

During use, clean the scrapers beneath the rollers with a dry cloth from time to time.

Use a soft, clean cloth to clean the pasta maker (see fig. J).

Use a brush or a wooden stick to clean the pasta maker after use (see fig. L).

Remove heavy soiling with a damp cloth and then

dry the parts completely.

Do not rinse the pasta maker in water or clean it in the dishwasher (see fig. K).

Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product (see fig. K).

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty.

If you would like to make a complaint, please contact us using the contact form at www.schou.com. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

NUDELMASCHINE

Einführung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

1. Nudelmaschine
2. Kurbel
3. Schraubzwinge
4. Walzen-Stellrad
5. Walzen-Aufsatz

Technische Daten

Material:

Gehäuse: Edelstahl

Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise



BEWAHREN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder

unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels -- Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.

Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie konzentriert und mit Vernunft an die Arbeit.

An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Lebensmittelch! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Tragen Sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit der Maschine arbeiten. Strangulationsrisiko.

Vorbereitung

Grundrezept für einen Nudelteig

Zutaten

400 g Pastamehl

4 Eier (Gr. M)

1 prise Salz

Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Pastamehl in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche geben.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Eier und Salz in die Kuhle geben und mit einer Gabel in das Mehl einrühren.
4. Kneten Sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.

5. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter durch die Zugabe von etwas Wasser.
6. Nudelteig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nudelteig mit Spinat

Zutaten

- 400 g Pastamehl
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g frischer Spinat
- 1 Prise Salz
- Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen und mit dem anhaftenden Wasser in einen Topf geben.
2. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten dämpfen, bis er zusammenfällt.
3. Gut abtropfen lassen, überschüssige Flüssigkeit ausdrücken und fein pürieren. Vollständig abkühlen lassen.
4. Das Pastamehl auf einer Arbeitsfläche zu einem Hügel formen und in der Mitte eine Mulde drücken.
5. Eier, abgekühltes Spinatpüree und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel einarbeiten.
6. Den Teig mit den Händen etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und gleichmäßig ist.
7. Bei zu weichem Teig mehr Mehl einkneten; bei zu festem Teig etwas Wasser zugeben.
8. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Original Bolognese

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
- 400 g Pasta nach Wahl – z. B. Spaghetti oder Fettuccine
- 400 g passierte Tomaten (aus Glas oder Dose)
- 100 g Schweinebauch – idealerweise Pancetta
- 150 g Zwiebeln
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 200 ml Vollmilch
- 40 g Butter
- 1 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen-

oder Rapsöl)

- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt (getrocknet)
- 1 Prise Muskatnuss (gemahlen)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Pancetta oder Schweinebauch in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Karotten und Zwiebeln schälen, Sellerie putzen, alles fein würfeln.
3. Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, Pancetta darin 1–2 Minuten anbraten.
4. Butter, Zwiebeln, Sellerie und Karotten hinzufügen und 3 Minuten unter Rühren anschwitzen.
5. Hackfleisch zugeben, mit 1 TL Salz und ¼ TL Pfeffer würzen, zerteilen und rundum anbraten.
6. Tomatenmark einrühren.
7. Mit Milch ablöschen, Muskat hinzufügen und köcheln lassen, bis die Milch größtenteils verdampft ist.
8. Passierte Tomaten und Lorbeerblatt zugeben, gut verrühren.
9. Bei mittlerer bis niedriger Hitze mit halb aufgelegtem Deckel ca. 40 Minuten sanft köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Wird die Sauce zu trocken, esslöffelweise Milch oder Wasser hinzufügen. (Hinweis: Eine echte Ragù alla Bolognese ist niemals wässrig.)
10. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Pasta in reichlich Salzwasser 2–4 Minuten kochen, bis sie al dente ist.
12. Mit der Bolognese servieren und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Original Spaghetti Carbonara

Zutaten

- 400 g Spaghetti (etwas dickere Sorte)
- 150 g Pancetta oder Guanciale (alternativ Schweinebauch)
- 4 frische Eier
- 50 g Parmesan oder Pecorino (am Stück) – oder halb/halb
- 10 g Petersilie (zum Servieren)
- 2 Knoblauchzehen (optional)

3 EL Olivenöl
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz

Zubereitung

1. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta 2–4 Minuten al dente kochen.
2. Inzwischen Pancetta oder Guanciale in kleine Würfel schneiden. Käse fein reiben. Optional Knoblauch fein hacken. Petersilie waschen und fein schneiden.
3. Eier (Eigelb und Eiweiß) in einer Schüssel verquirlen. Käse einrühren, kräftig pfeffern und nur eine kleine Prise Salz zufügen.
4. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Pancetta oder Guanciale knusprig braten.
5. Hitze ausschalten, optional den Knoblauch in der Resthitze kurz anschwitzen.
6. Pfanne leicht abkühlen lassen, damit die Eier später nicht stocken.
7. Spaghetti direkt aus dem Kochwasser mit einer Zange in die Pfanne geben (etwas Kochwasser darf anhaften). Alternativ abgießen und etwas Kochwasser auffangen.
8. Pasta gut mit Pancetta und Fett vermengen.
9. Eimasse darüberggeben und alles zügig vermengen. Falls nötig, esslöffelweise Kochwasser zugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.
10. Mit Petersilie, extra Käse, Pfeffer und etwas Salz servieren.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Nudelmaschine ① auf eine feste Arbeitsunterlage an der Sie befestigt werden kann.

Stecken Sie die Schraubzwinge ③ in die Öffnung der Nudelmaschine ① und ziehen Sie die Flügelschraube an, um die Standsicherheit der Nudelmaschine zu gewährleisten (siehe Abb. A).

Setzen Sie den Walzen-Aufsatz ⑤ entlang der beiden Aufnahmen der Nudelmaschine ① auf die Maschine (siehe Übersicht).

Stecken Sie die Kurbel ② in die Öffnung der Nudelmaschine ① (siehe Abb. A).

Reinigen Sie die Nudelmaschine ① vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem

feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

Die drei Walzenpaare müssen vor der ersten Benutzung gereinigt werden. Dazu drehen Sie eine kleine Teigportion, jeweils durch die Walzen. Dieser Teig darf nicht verzehrt werden und muss entsorgt werden.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt portionsweise. Nehmen Sie eine kleine Menge des Teiges vom Vorbereiteten Teig ab und decken Sie den Rest wieder ab, um Austrocknung vorzubeugen (siehe Abb. B, C, D).

Um den Walzenabstand einzustellen, ziehen Sie das Stellrad ④ etwas heraus und drehen es in eine der durch Zahlen markierte Position. Beginnen Sie mit Position 7, dem größtmöglichen Walzenabstand (siehe Abb. E).

Lassen Sie die Teigportion durch Drehen der Kurbel ② im Uhrzeigersinn durch die Walzen laufen (siehe Abb. F). Klappen Sie den flachen Teig zusammen und wiederholen Sie diesen Vorgang 6–7 Mal.

Sie können jetzt durch Herausziehen und Drehen des Stellrads ④ den Walzenabstand verringern und den Teig erneut walzen bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge (siehe Abb. G).

Je nach gewünschtem Nudeltyp stecken Sie nun die Kurbel ② in eine der beiden Öffnungen des Walzen-Aufsatzes ⑤ und lassen Sie den Teig durch das Schneidwerkzeug laufen. Drehen Sie dazu die Kurbel im Uhrzeigersinn (siehe Abb. H,I).

Lassen Sie die fertigen Nudeln nun an der Luft für mindestens 60 Minuten trocknen.

Geben Sie die Nudeln in reichlich kochendes und leicht gesalzenes Wasser.

Die Garzeit von den hergestellten Nudeln variiert nach Dauer der Trocknungszeit. Frisch hergestellt sind Sie nach wenigen Minuten gar (2–5 Minuten).

Rühren Sie die Nudeln bis zum Erreichen des Garpunktes Vorsichtig um und gießen Sie die Nudeln dann über ein Küchensieb ab.

Hilfe und Tipps:

Problem	Lösung
Der Teig wird nicht richtig geschnitten.	Geben Sie dem Teig etwas mehr Mehl zu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig klebt an der Maschine fest.	
Die Walzen greifen den Teig nicht richtig.	Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig ist brüchig.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	

Reinigung und Wartung (siehe Abb. J-L)

Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.

Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.

Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch (siehe Abb. J).

Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen (siehe Abb. L).

Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden (siehe Abb. K).

Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zur Beschädigung am Produkt führen (siehe Abb. K).

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Wenn Sie eine Beschwerde einreichen möchten, nutzen Sie bitte das Kontaktformular auf www.schou.com. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Introduction

Félicitations ! Vous avez choisi d'acheter un produit de haute qualité. Assurez-vous de bien connaître le produit avant de l'utiliser pour la première fois. Dans cet esprit, lisez attentivement les instructions et les informations suivantes relatives à la sécurité. Utilisez le produit uniquement de la manière décrite ici et conformément à la plage d'utilisation spécifiée. Veuillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit protégé contre toute perte ou tout dommage. Si vous décidez de remettre ce produit à un tiers, assurez-vous de lui fournir également toute la documentation.

Usage prévu

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

Description des pièces

1. Machine à pâtes
2. Manivelle
3. Serre-joint
4. Molette de réglage des laminoirs
5. Fixation des laminoirs

Données techniques

Matériaux :

Boîtier : acier inoxydable

Laminoir à pâtes : acier inoxydable, aluminium

Consignes de sécurité



CONSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ POUR UNE UTILISATION FUTURE !



RISQUE DE BLESSURE !



AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement dû au matériau d'embal-

lage et un danger de mort dû aux blessures par coupure. Les enfants sous-estiment souvent les dangers.

Après utilisation, conservez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil.

Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées. Un assemblage incorrect peut entraîner des blessures.

Soyez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. Réalisez le travail de manière concentrée et sensée.

Il existe un risque d'écrasement et de coincement sur les pièces mobiles de la machine.

Sans danger pour les aliments ! Les propriétés gustatives et olfactives ne sont pas affectées par ce produit.

Ne portez pas de colliers longs ou de vêtements avec des cordons qui pendent lors de l'utilisation de la machine. Risque d'étranglement !

Préparation

Recette de base pour une pâte à pâtes

Ingrédients

- 400 g de farine pour pâtes
- 4 œufs (taille M)
- 1 pincée de sel
- Film alimentaire

Instructions

1. Disposez la farine pour pâtes sur une surface de travail propre en formant un monticule.
2. Creusez un puits au centre du monticule.
3. Cassez les œufs dans le puits, ajoutez le sel et mélangez-les progressivement avec la farine à l'aide d'une fourchette.

4. Pétrissez le mélange friable avec vos mains pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine et pétrissez. Si elle est trop dure, ajoutez un peu d'eau pour ajuster la consistance.
6. Aplatissez légèrement la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer pendant environ 30 minutes.

Recette d'impasto pour pâtes aux épinards

Ingrédients

- 400 g de farine pour pâtes
- 3 œufs (taille M)
- 100 g d'épinards frais
- 1 pincée de sel
- pellicule plastique

Instructions

1. Lavez soigneusement les épinards et placez-les dans une casserole avec juste l'eau qui reste accrochée aux feuilles. Couvrez et faites cuire à la vapeur à feu moyen pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient flétris. Égouttez-les bien et pressez-les pour éliminer l'excédent de liquide, puis réduisez les épinards en purée lisse. Laissez-la refroidir complètement avant utilisation.
2. Pour l'impasto, disposez la farine pour pâtes sur un plan de travail propre en formant un monticule.
3. Formez un puits au centre du monticule.
4. Ajoutez les œufs, la purée d'épinards refroidie et le sel dans le puits et incorporez-les à la farine à l'aide d'une fourchette.
5. Pétrissez l'impasto friable avec vos mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'une masse lisse et uniforme se forme.
6. Si l'impasto est trop mou, on peut l'ajuster en ajoutant et en pétrissant plus de farine ; s'il est trop dur, on ajoute un peu d'eau.
7. Aplatissez l'impasto pour pâtes, enveloppez-le dans une pellicule plastique et laissez-le reposer environ 30 minutes.

La recette originale de la sauce bolognaise

Ingrédients

- 400 g de pâtes de votre choix - (par exemple spaghetti ou fettuccine)
- 400 g de tomates passées – en bocal ou en boîte
- 100 g de poitrine de porc – idéalement de la pancetta, si disponible
- 150 g d'oignons
- 50 g de carottes
- 50 g de céleri
- 200 ml de lait entier
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale neutre – par exemple, de l'huile de tournesol ou de colza
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 feuille de laurier séchée
- 1 pincée de noix de muscade moulu
- sel et poivre noir fraîchement moulu

Instructions

1. Coupez la pancetta (ou la poitrine de porc) en très petits cubes.
2. Épluchez les carottes et les oignons, retirez les feuilles et les fils du céleri, lavez les légumes, puis coupez-les en petits dés.
3. Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Ajoutez la pancetta (ou la poitrine de porc) et faites revenir pendant 1 à 2 minutes.
4. Ajoutez le beurre ainsi que les oignons, le céleri et la carotte, tous coupés en dés. Faites sauter pendant environ 3 minutes en remuant pour enrober uniformément les légumes de matière grasse.
5. Ajoutez la viande hachée dans la casserole. Assaisonnez avec 1 cuillère à café de sel et ¼ de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu. Émiettez la viande avec une cuillère en bois et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
6. Incorporez le concentré de tomates.
7. Déglacez avec le lait entier, ajoutez la noix de muscade et laissez mijoter jusqu'à ce que la majeure partie du lait soit évaporée, en

- remuant de temps en temps.
- Incorporez les tomates passées et la feuille de laurier, en remuant soigneusement pour bien mélanger.
 - Laissez mijoter la bolognaise à feu moyen-doux avec le couvercle à moitié ouvert pendant environ 40 minutes, en remuant de temps en temps. Si la sauce devient trop sèche, ajoutez un peu de lait ou d'eau progressivement, une cuillère à soupe à la fois. (Remarque : Un authentique ragù alla bolognese n'est jamais une sauce aqueuse.) Enfin, rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu selon votre goût.
 - Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajoutez les pâtes fraîches et faites cuire pendant 2 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
 - Servez les pâtes avec la sauce bolognaise et, si vous le souhaitez, parsemez de Parmesan fraîchement râpé.

Recette originale de spaghetti carbonara

Ingrédients

- 400 g de spaghetti – variété plus épaisse
- 150 g de pancetta ou de guanciale, en un seul morceau – à défaut, de poitrine de porc grasse
- 4 œufs frais de taille moyenne
- 50 g de Parmesan ou de Pecorino (en bloc) – ou un mélange 50/50
- 10 g de persil – pour servir
- 2 gousses d'ail – facultatives
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre noir fraîchement moulu
- Sel

Instructions

- Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajoutez les pâtes fraîches et faites cuire pendant 2 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
- Pendant ce temps, coupez la pancetta ou le guanciale en petits cubes. Râpez finement le Parmesan ou le Pecorino. En option, épilchez et hachez finement les gousses d'ail. Pour

- la garniture, lavez le persil et hachez-le finement, y compris les tiges.
- Dans un bol, fouettez les œufs (jaunes et blancs) jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporez le fromage râpé. Assaisonnez généreusement avec du poivre noir fraîchement moulu et ajoutez juste une petite pincée de sel.
- Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez la pancetta ou le guanciale et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et que la graisse soit fondue.
- Éteignez le feu et faites revenir doucement l'ail dans la chaleur résiduelle jusqu'à ce qu'il soit parfumé, si vous en utilisez.
- Retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir légèrement : cette étape empêche le mélange d'œufs de coaguler.
- À l'aide de pincettes, transférez les spaghettis directement de la casserole dans la poêle, en laissant un peu d'eau de cuisson adhérer aux spaghettis. Vous pouvez également égoutter les pâtes dans une passoire en réservant un peu d'eau de cuisson. Mélangez soigneusement les spaghettis avec la pancetta ou le guanciale et la graisse fondue.
- Versez le mélange d'œufs et de fromage sur les pâtes et mélangez rapidement le tout. Si nécessaire, ajoutez l'eau des pâtes une cuillère à soupe à la fois jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance crémeuse souhaitée.
- Servez les spaghettis carbonara garnis de persil haché, d'un supplément de fromage râpé, de poivre noir fraîchement moulu et d'une pincée de sel.

Mise en service

Placez la machine à pâtes ① sur une surface de travail solide où elle peut être fixée.

Insérez le serre-joint ③ dans l'ouverture de la machine à pâtes ① et serrez la vis à oreilles pour assurer la stabilité de la machine (voir fig. A).

Positionnez la fixation des laminoirs ⑤ le long des deux supports de la machine à pâtes ① (voir aperçu).

Insérez la manivelle ② dans l'ouverture de la machine à pâtes ① (voir fig. A).

Avant d'utiliser la machine à pâtes ① pour la première fois, nettoyez-la comme décrit dans la rubrique « Nettoyage et entretien ». Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon humide pour enlever toute saleté et séchez complètement les pièces.

Les trois paires de laminoirs doivent être nettoyées avant utilisation. Pour ce faire, passez une petite portion de pâte dans les laminoirs. Cette pâte ne doit pas être consommée et doit être jetée.

La pâte est travaillée en portions. Prélevez une petite quantité de la pâte préparée et recouvrez le reste pour éviter qu'elle ne se dessèche (voir fig. B, C, D).

Pour régler la distance entre les laminoirs, tirez légèrement la molette de réglage ④ et tournez-la sur l'une des positions marquées par des chiffres. Commencez par la position 7, l'espacement des laminoirs le plus grand possible (voir fig. E).

Laissez passer la portion de pâte à travers les laminoirs en tournant la manivelle ② dans le sens des aiguilles d'une montre (voir fig. F). Repliez la pâte à plat et répétez ce processus 6 à 7 fois.

Vous pouvez maintenant réduire la distance entre les laminoirs en tirant et en tournant la molette de réglage ④ et rouler la pâte à nouveau jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

Utilisez un couteau pour couper la feuille de pâte à la longueur souhaitée (voir fig. G).

Selon le type de pâtes que vous souhaitez, insérez la manivelle ② dans l'une des deux ouvertures de la fixation des laminoirs ⑤ et laissez la pâte passer à travers l'outil de coupe. Pour ce faire, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (voir fig. H, I).

Laissez sécher les pâtes finies à l'air libre pendant au moins 60 minutes.

Mettez les pâtes dans beaucoup d'eau légèrement salée.

Le temps de cuisson des pâtes produites varie en fonction de la durée du temps de séchage.

Fraîchement préparées, elles cuisent en quelques minutes seulement (2 à 5 minutes).

Remuez soigneusement les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, puis versez-les dans une passoire de cuisine.

Aide et conseils :

Problème	Solution
La pâte n'est pas correctement coupée.	Ajoutez un peu plus de farine à la pâte et pétrissez-la bien de nouveau.
La pâte colle à la machine.	
Les laminoirs n'agrippent pas bien la pâte.	Ajoutez un peu d'eau à la pâte et pétrissez-la bien de nouveau.
La pâte est friable.	Laissez sécher suffisamment les pâtes fraîches avant de les cuire.
Les pâtes collent pendant la cuisson.	

Nettoyage et entretien (voir fig. J-L)

N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyants chimiques.

Pendant l'utilisation, nettoyez de temps en temps les racloirs situés sous les laminoirs avec un chiffon sec.

Utilisez un chiffon doux et propre pour nettoyer la machine à pâtes (voir fig. J).

Utilisez une brosse ou un bâton en bois pour nettoyer la machine à pâtes après utilisation (voir fig. L).

Enlevez les salissures importantes avec un chiffon humide, puis séchez complètement les pièces.

Ne rincez pas la machine à pâtes à l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle (voir fig. K).

Ne plongez jamais le produit dans l'eau ou d'autres liquides. Cela peut endommager le produit (voir fig. K).

Mise au rebut

L'emballage est fabriqué à partir de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez jeter dans votre centre de recyclage local.

Vous pouvez vous renseigner auprès de votre municipalité sur les modalités de mise au rebut de l'ancien produit.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec le plus grand soin et sous une surveillance constante. Ce produit est livré avec une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. Veuillez conserver votre reçu dans un endroit sûr. La garantie n'est valable que pour les défauts de matériaux et de fabrication. Si le produit est mal utilisé ou manipulé de manière inappropriée, la garantie sera invalidée. Vos droits prévus par la loi, en particulier les droits de garantie, ne seront pas limités par cette garantie.

Si vous souhaitez déposer une réclamation, veuillez nous contacter en utilisant le formulaire de contact sur www.schou.com. Nos collaborateurs du service coordonneront avec vous la suite de la procédure dans les plus brefs délais. Nous vous conseillerons toujours de manière individuelle. La période de garantie ne sera pas prolongée en raison d'éventuelles réparations effectuées sur la base de la garantie, de la garantie légale ou de la survaleur. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Toute réparation devant être effectuée après l'expiration de la période de garantie sera facturée.

Centre de service / Fournisseur

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Inleiding

Gefeliciteerd! U heeft ervoor gekozen om een kwalitatief hoogwaardig product te kopen. Zorg ervoor dat u bekend bent met het product voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Lees met dit in gedachten de volgende instructies en veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Gebruik het product uitsluitend op de hier beschreven wijze en in overeenstemming met het aangegeven gebruiksbereik. Bewaar deze handleiding op een manier die beschermt tegen verlies of beschadiging. Als u besluit dit product aan een derde partij over te dragen, zorg er dan voor dat u ook alle documentatie aan deze partij verstrekt.

Beoogd gebruik

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Onderdeelbeschrijving

1. Pastamaker
2. Zwengel
3. Schroefklem
4. Rolverstelwiel
5. Rolbevestiging

Technische gegevens

Materiaal:

Behuizing: roestvrij staal

Pastaroller: roestvrij staal, aluminium

Veiligheidsinstructies



BEWAAR ALLE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSGEGEVENS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



LETSELGEVAAR!



WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGELUKKEN VOOR BABY'S EN KINDEREN

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter bij het verpakkingsmateriaal en het product. Er bestaat verstikkingsgevaar vanwege het verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen onderschatten vaak de gevaren.

Bewaar het apparaat na gebruik op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen

(inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van hen instructies krijgen over het gebruik van het apparaat.

Controleer of alle onderdelen goed gemonteerd zijn. Onjuiste montage kan leiden tot letsel.

Wees altijd alert en let altijd op wat je doet. Voer het werk geconcentreerd en verstandig uit.

Er bestaat gevaar voor beknelling door de bewegende delen van de machine.

Voedselveilig! Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

Draag geen lange kettingen of kleding met loshangende snoeren wanneer u met de machine werkt. Wurgingsgevaar!

Bereiding

Basisrecept voor pastadeeg

Ingrediënten

- 400 g pastameel
- 4 eieren (maat M)
- 1 snufje zout
- Plasticfolie

Instructies

1. Plaats het pastameel op een schone werkplek en vorm er een bergje van.
2. Maak een kuiltje in het midden van de berg.
3. Breek de eieren in het kuiltje, voeg het zout toe en roer het geleidelijk met een vork door het meel.
4. Kneed het kruimelige mengsel met uw handen gedurende ongeveer 10 minuten tot een glad en gelijkmatig deeg.
5. Als het deeg te zacht is, voeg dan extra meel toe en kneed verder. Als het te hard is, voeg een beetje water toe om de consistentie aan te passen.
6. Druk het deeg lichtjes plat, wikkel het in plasticfolie en laat het ongeveer 30 minuten rusten.

Recept voor een pastadeeg met spinazie

Ingrediënten

400 g Pasta-meel
3 Eieren (maat M)
100 g verse spinazie
1 snufje Zout
plasticfolie

Instructies

1. Was de spinazie grondig en doe deze in een pan met alleen het water dat aan de bladeren kleeft. Dek af en stoom op middelhoog vuur gedurende 1-2 minuten, tot het geslonken is. Laat goed uitlekken en druk het overtollige vocht eruit, meng vervolgens de spinazie tot een gladde puree. Laat het volledig afkoelen voordat je het gebruikt.
2. Voor het pastadeeg leg je de pastabloem in de vorm van een hoopje op een schoon keukenwerkblad.
3. Maak een kuiltje in het midden van het hoopje.
4. Voeg de eieren, afgekoelde spinaziepuree en zout toe aan het kuiltje en roer dit met een vork door de bloem.
5. Kneed het kruimelige deeg met je handen ongeveer 10 minuten tot er een gladde, uniforme massa ontstaat.
6. Als het deeg te zacht is, kan dit worden aangepast door meer bloem toe te voegen en te kneden; als het te hard is, voeg dan een beetje water toe.
7. Maak het pastadeeg plat, wikkel het in plasticfolie en laat het ongeveer 30 minuten rusten.

Het originele recept voor Bolognesaus

Ingrediënten

500 g gemengd gehakt – half rundvlees, half varkensvlees
400 g Pasta naar keuze – bijv. spaghetti of fettuccine
400 g gezeefde tomaten – uit een pot of blik
100 g varkensbuik – bij voorkeur Pancetta, indien beschikbaar

150 g uien
50 g wortel
50 g selderij
200 ml volle melk
40 g boter
1 eetlepel neutrale plantaardige olie – bijv. zonnebloem- of koolzaadolie
1 eetlepel tomatenpuree
1 gedroogd laurierblad
1 snufje gemalen nootmuskaat
Zout en versgemalen zwarte peper

Instructies

1. Snijd de Pancetta (of varkensbuik) in zeer kleine blokjes.
2. Schil de wortels en uien, verwijder de bladeren en draden van de selderij, was de groenten en snijd ze fijn.
3. Verhit de olie in een pan op middelhooge hitte. Voeg de Pancetta (of varkensbuik) toe en bak 1–2 minuten.
4. Voeg de boter toe, samen met de gesneden uien, selderij en wortel. Bak ongeveer 3 minuten en roer zodat de groenten gelijkmatig met vet bedekt worden.
5. Voeg het gehakt toe aan de pan. Breng op smaak met 1 theelepel zout en ¼ theelepel versgemalen zwarte peper. Maak het vlees los met een houten lepel en bak tot het volledig bruin is.
6. Roer de tomatenpuree erdoor.
7. Blus af met de volle melk, voeg de nootmuskaat toe en laat sudderen tot de meeste melk is verdampt, terwijl u af en toe roert.
8. Voeg de gezeefde tomaten en het laurierblad toe, roer goed door.
9. Laat de Bolognesesaus op matig-lage hitte met een halfopen deksel ongeveer 40 minuten sudderen terwijl u af en toe roert. Als de saus te droog wordt, voeg dan geleidelijk een beetje melk of water toe, een eetlepel per keer.
(Let op: Een authentieke ragù alla Bolognesesaus is nooit een waterige saus. Breng ten slotte op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.)
10. Breng een grote pan water met zout aan de kook. Voeg de verse Pasta toe en kook 2–4 minuten, of tot al dente.

11. Serveer de Pasta met de Bolognesesaus en garneer eventueel met versgeraspte Parmezaanse kaas.

Origineel recept voor Spaghetti Carbonara

Ingrediënten

400 g spaghetti – dikkere variant

150 g pancetta of guanciale, heel stuk – alternatief: vet buikspek

4 middelgrote verse eieren

50 g Parmezaanse kaas of Pecorino (blok) – of een 50/50-mix

10 g peterselie – voor het serveren

2 teentjes knoflook – optioneel

3 eetlepels Olijfolie

Versgemalen zwarte peper

Zout

Instructies

1. Breng een grote pan water met zout aan de kook. Voeg de verse Pasta toe en kook 2–4 minuten, of tot al dente.
2. Snijd ondertussen de Pancetta of Guanciale in kleine blokjes. Rasp de Parmezaanse kaas of Pecorino fijn. Eventueel kunt u de teentjes knoflook pellen en fijnhakken. Voor de garnering wast u de peterselie en hakt u deze fijn, inclusief de steeltjes.
3. Klop in een kom de Eieren (zowel de dooiers als de eiwitten) tot een glad mengsel. Roer de geraspte kaas erdoor. Breng royaal op smaak met versgemalen Zwarte peper en voeg slechts een klein snufje Zout toe.
4. Verhit de Olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de Pancetta of guanciale toe en bak tot deze knapperig is en het vet is gesmolten.
5. Zet het vuur uit en fruit de knoflook zachtjes in de restwarmte tot hij geurig is, indien je die gebruikt.
6. Haal de pan van de hittebron en laat iets afkoelen. Hiermee voorkomt u dat het eimengsel gaat stollen.
7. Gebruik een tang om de spaghetti direct van de pan in de koekenpan te doen, zodat er een beetje kookwater aan de pasta blijft kleven. U kunt de Pasta ook afgieten in een vergiet en een beetje kookvocht bewaren. Meng de spaghetti goed met de pancetta of

guanciale en het gesmolten vet.

8. Giet het ei-kaasmengsel over de pasta en meng alles snel door elkaar. Voeg indien nodig een eetlepel water van de pasta toe totdat de saus de gewenste romige consistentie heeft.
9. Serveer de Spaghetti Carbonara, gegarneerd met gehakte peterselie, extra geraspte kaas, versgemalen Zwarte peper en een snufje Zout.

Inbedrijfstelling

Plaats de pastamaker ① op een stevig werkoppervlak waaraan hij kan worden bevestigd.

Plaats de schroefklem ③ in de opening van de pastamaker ① en draai de vleugelschroef vast om ervoor te zorgen dat de pastamaker stabiel staat (zie fig. A).

Plaats het rolpzetstuk ⑤ op de twee bevestigingen van de pastamaker ① op het apparaat (zie overzicht).

Steek de zwengel ② in de opening van de pastamaker ① (zie fig. A).

Voordat u de pastamaker ① voor de eerste keer gebruikt, moet u deze schoonmaken zoals beschreven in het gedeelte 'Reiniging en onderhoud'. Maak alle onderdelen die in contact komen met voedsel schoon met een vochtige doek om eventueel vuil te verwijderen en maak de onderdelen vervolgens goed droog.

De drie paar rollen moeten voor gebruik eerst worden schoongemaakt. Rol hiervoor een klein stukje deeg door de rollers. Dit deeg mag niet gegeten worden en moet worden weggegooid.

Het deeg wordt in porties verwerkt. Haal een klein beetje deeg uit het voorbereide deeg en dek het restant opnieuw af om uitdroging te voorkomen (zie fig. B, C, D).

Om de afstand tussen de rollers aan te passen, trekt u het stelwiel ④ een beetje uit en draait u het naar een van de genummerde standen. Begin met positie 7, de grootste rolafstand (zie fig. E).

Laat het deel deeg door de rollers lopen door de zwengel ② met de klok mee te draaien (zie fig. F). Vouw het platte deeg op en herhaal dit proces 6-7 keer.

U kunt nu de afstand tussen de rollers verkleinen door het stelwiel ④ uit te trekken en te draaien

en het deeg opnieuw uit te rollen tot de gewenste dikte.

Gebruik een mes om het deeg in de gewenste lengte te snijden (zie fig. G).

Afhankelijk van het soort pasta dat u wilt, steekt u de zwengel ② in een van de openingen van het rolopzetstuk ⑤ en laat u het deeg door het snijgereedschap gaan. Draai hiervoor de zwengel met de klok mee (zie fig. H, I).

Laat de afgewerkte pasta minimaal 60 minuten aan de lucht drogen.

Doe de pasta in ruim, licht gezouten water.

De kooktijd van de gemaakte pasta varieert afhankelijk van de droogtijd.

Vers gemaakt is het binnen enkele minuten (2-5 minuten) gaar.

Roer de pasta voorzichtig tot deze gaar is en giet deze daarna af met een zeef.

Hulp en tips:

Probleem	Oplossing
Het deeg wordt niet goed gesneden.	Voeg wat bloem toe aan het deeg en kneed het opnieuw goed door.
Het deeg plakt aan de machine vast.	Voeg wat water toe aan het deeg en kneed het opnieuw goed door.
De rollen grijpen het deeg niet goed.	Laat de verse pasta goed drogen voordat u deze kookt.
Het deeg is kruimelig.	
De pasta plakt tijdens het koken aan elkaar.	

Reiniging en onderhoud (zie afb. J-L)

Gebruik nooit benzine, oplosmiddelen of chemische schoonmaakmiddelen.

Maak tijdens gebruik de schrapers onder de rollen af en toe schoon met een droge doek.

Gebruik een zachte, schone doek om de pastamaker schoon te maken (zie fig. J).

Gebruik na gebruik een borstel of een houten stokje om de pastamaker schoon te maken (zie fig. L).

Verwijder hardnekkig vuil met een vochtige doek en droog de onderdelen vervolgens goed af.

Spoel de pastamaker niet af met water en reinig hem niet in de vaatwasser (zie fig. K).

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan het product beschadigen (zie fig. K).

Verwijderen

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die u bij uw plaatselijke recyclingcentrum kunt inleveren.

Hoe u het oude product kunt afvoeren, kunt u navragen bij uw gemeente.

Garantie

Het product is met grote zorg en onder voortdurend toezicht vervaardigd. Op dit product zit 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Bewaar uw kassabon op een veilige plaats. De garantie geldt alleen voor materiaal- en productiefouten. Als het product verkeerd wordt gebruikt of onjuist wordt behandeld, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten, met name de garantierechten, worden door deze garantie niet beperkt.

Als u een klacht wilt indienen, kunt u contact met ons opnemen via het contactformulier op www.schou.com. Onze servicemedewerkers stemmen de verdere procedure zo snel mogelijk met u af. Wij adviseren u altijd op individuele basis. De garantietermijn wordt niet verlengd vanwege reparaties die op grond van garantie, wettelijke garantie of goodwill worden uitgevoerd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Voor reparaties die na de garantieperiode uitgevoerd moeten worden, worden kosten in rekening gebracht.

Servicecentrum / Leverancier

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MACCHINA PER LA PASTA

Introduzione

Complimenti per aver acquistato questo prodotto di alta qualità. È importante conoscere il prodotto, prima di usarlo per la prima volta. Leggere quindi attentamente le seguenti istruzioni e informazioni sulla sicurezza. Usare il prodotto solo nel modo descritto qui e per gli utilizzi specificati. Conservare questo manuale al sicuro, per non perderlo o danneggiarlo. Se si decide di cedere questo prodotto a qualcuno, consegnare anche tutta la documentazione.

Uso previsto

Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale.

Descrizione dei componenti

1. Macchina per la pasta
2. Manovella
3. Morsetto a vite
4. Rotella di regolazione del rullo
5. Elemento di fissaggio del rullo

Dati tecnici

Materiale:

Allungamento: acciaio inox

Rullo per la pasta: acciaio inox, alluminio

Istruzioni di sicurezza



CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE INFORMAZIONI DI SICUREZZA INFORMAZIONI PER L'USO FUTURO.



PERICOLO DI LESIONI.



AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E RISCHIO DI INCIDENTI PER NEONATI E BAMBINI

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio e il prodotto. Esiste il rischio di soffocamento dovuto al materiale di imballaggio, con pericolo di morte a seguito di ferite da taglio. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli.

Dopo l'uso, conservare il dispositivo in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenza, a meno che siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa istruzioni su come utilizzare il dispositivo.

Verificare che tutti i componenti siano montati correttamente. Un montaggio errato può provocare lesioni.

Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si fa. Lavorare in modo attento e consapevole.

Esiste il rischio di schiacciamento e di rimanere intrappolati nelle parti mobili della macchina.

Materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Questo prodotto non altera il sapore né l'odore.

Non indossare collane lunghe o abiti con cordini pendenti, quando si lavora con la macchina. Rischio di strangolamento!

Preparazione

Ricetta base per l'impasto della pasta

Ingredienti

400 g di farina per pasta

4 uova (taglia M)

1 pizzico di sale

Pellicola trasparente

Istruzioni

1. Disponi la farina su una superficie da lavoro pulita, formando una montagnola.
2. Crea un incavo al centro della montagnola.
3. Rompi le uova nell'incavo, aggiungi il sale e mescola gradualmente con una forchetta, incorporando la farina.
4. Impasta il composto sbriciolato con le mani per circa 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
5. Se l'impasto è troppo morbido, aggiungi altra farina e continua a impastare. Se è troppo duro, aggiungi un po' d'acqua per regolare la consistenza.
6. Schiaccia leggermente l'impasto, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti.

Ricetta per l'impasto della pasta con spinaci

Ingredienti

400 g di farina per pasta

3 uova (taglia M)

100 g di spinaci freschi

1 pizzico di sale

pellicola trasparente

Istruzioni

1. Lavare bene gli spinaci e metterli in una pentola con solo l'acqua rimasta attaccata alle foglie. Coprire e cuocere a vapore gli spinaci a fuoco medio per 1-2 minuti, finché gli spinaci non si appassiscono. Scolare bene e strizzare per eliminare il liquido in eccesso, quindi frullare gli spinaci fino a ottenere una purea liscia. Lasciare raffreddare completamente prima dell'uso.
2. Per preparare l'impasto della pasta, disporre la farina a fontana su una superficie da lavoro pulita, formando un cumulo.
3. Formare un incavo al centro del cumulo.
4. Aggiungere le uova, la purea di spinaci raffreddata e il sale nell'incavo e mescolare alla farina con una forchetta.
5. Lavorare l'impasto granuloso con le mani per circa 10 minuti, fino a ottenere una massa liscia e uniforme.
6. Se l'impasto è troppo morbido, è possibile correggerlo aggiungendo e impastando altra farina; se è troppo duro, aggiungere un po' d'acqua.
7. Stendere l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per circa 30 minuti.

La ricetta originale del ragù alla Bolognese

Ingredienti

500 g di carne tritata mista – metà manzo, metà maiale

400 g di pasta a scelta – ad esempio spaghetti o fettuccine

400 g di pomodori passati – in barattolo o in lattina

100 g di pancia di maiale - idealmente pancetta se disponibile

150 g di cipolle

50 g di carote

50 g di sedano

200 ml di latte intero

40 g di burro

1 cucchiaino di olio vegetale neutro – ad esempio olio di girasole o di colza

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 foglia d'alloro essiccata

1 pizzico di noce moscata macinata

Sale e pepe nero macinato al momento

Istruzioni

1. Tagliare la pancetta (o la pancia di maiale) a cubetti molto piccoli.
2. Sbucciare le carote e le cipolle, eliminare le foglie e i filamenti dal sedano, lavare le verdure e tagliarle a dadini fini.
3. Scaldare l'olio in una pentola a fuoco medio. Aggiungere la pancetta (o la pancia di maiale) e far rosolare per 1-2 minuti.
4. Aggiungere il burro insieme alle cipolle, al sedano e alle carote, tutti tagliati a dadini. Rosolare per circa 3 minuti, mescolando in modo che le verdure si impregnino uniformemente del grasso.
5. Aggiungere la carne tritata nella pentola. Condire con 1 cucchiaino di sale e ¼ di cucchiaino di pepe nero macinato fresco. Rompere la carne con un cucchiaino di legno e cuocere fino a quando non sarà completamente rosolata.
6. Aggiungere il concentrato di pomodoro.
7. Sfumare con il latte intero, aggiungere la noce moscata e cuocere a fuoco lento finché la maggior parte del latte non sarà evaporata, mescolando di tanto in tanto.
8. Aggiungere i pomodori passati e la foglia di alloro, mescolando bene per amalgamare il tutto.
9. Far sobbollire il ragù alla Bolognese a fuoco medio-basso con il coperchio semiaperto per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Se la salsa diventa troppo asciutta,

aggiungere gradualmente un po' di latte o acqua, un cucchiaino alla volta.
(Nota: Un autentico ragù alla Bolognese non è mai una salsa acquosa.

Infine, aggiustare di sale e pepe nero macinato fresco a piacere.

10. Portare a ebollizione una pentola capiente di acqua salata. Aggiungere la pasta fresca e cuocere per 2-4 minuti, o finché non è al dente.
11. Servire la pasta con il ragù alla Bolognese e, se lo si desidera, guarnire con Parmigiano grattugiato fresco.

Ricetta originale degli spaghetti alla carbonara

Ingredienti

400 g di spaghetti – varietà più spessa

150 g di pancetta o guanciale, pezzo intero - oppure pancia di maiale grassa

4 uova fresche medie

50 g di Parmigiano o Pecorino (in un unico pezzo) – oppure una miscela 50/50

10 g di prezzemolo – per servire

2 spicchi d'aglio – facoltativo

3 cucchiaini di olio d'oliva

Pepe nero macinato fresco

Sale

Istruzioni

1. Portare a ebollizione una pentola capiente di acqua salata. Aggiungere la pasta fresca e cuocere per 2-4 minuti, o finché non è al dente.
2. Nel frattempo, taglia la pancetta o il guanciale a piccoli cubetti. Grattugiare finemente il Parmigiano o il Pecorino. Se si desidera, sbucciare e tritare finemente gli spicchi d'aglio. Per guarnire, lavare il prezzemolo e tritarlo finemente, compresi i gambi.
3. In una ciotola, sbattere le uova (sia i tuorli che gli albumi) fino a ottenere un composto omogeneo. Unire il formaggio grattugiato. Condire generosamente con pepe nero macinato fresco e aggiungere solo un pizzico di sale.

4. In una padella capiente, scaldare l'olio d'oliva. Aggiungere la pancetta o il guanciale e friggere finché non risulteranno croccanti e il grasso si sarà sciolto.
5. Spegnerne il fuoco e, se si desidera, far rosolare delicatamente l'aglio nel calore residuo fino a renderlo fragrante.
6. Rimuovi la padella dal fuoco e lasciala raffreddare leggermente: questo passaggio impedisce che la miscela di uova si trasformi in uova strapazzate.
7. Con delle pinze, trasferire gli spaghetti direttamente dalla pentola alla padella, lasciando che un po' di acqua di cottura rimanga attaccata alla pasta. In alternativa, scolare la pasta in uno scolapasta, conservando parte dell'acqua di cottura. Mescolare bene gli spaghetti con la pancetta o il guanciale e il grasso sciolto.
8. Versare il composto di uova e formaggio sulla pasta e mescolare rapidamente il tutto. Se necessario, aggiungere un cucchiaino di acqua di cottura della pasta alla volta, finché la salsa raggiunge la consistenza cremosa desiderata.
9. Servire gli spaghetti alla carbonara con prezzemolo tritato, altro formaggio grattugiato, pepe nero macinato al momento e un pizzico di sale.

Messa in funzione

Posizionare la macchina per la pasta ① su una superficie di lavoro solida alla quale si possa fissare.

Inserire il morsetto a vite ③ nell'apertura della macchina per la pasta ① e stringere la vite ad alette per fissare della macchina (osservare la figura A).

Posizionare l'elemento di fissaggio del rullo ⑤ lungo i due supporti della macchina per la pasta ① sulla macchina (osservare la panoramica).

Inserire la manovella ② nell'apertura della macchina per la pasta ① (osservare la figura A).

Prima di utilizzare la macchina per la pasta ① per la prima volta, pulirla come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione". Pulire tutti componenti che entrano a contatto con gli alimenti usando un panno umido per rimuovere ogni trac-

cia di sporcizia, quindi asciugare accuratamente.

Le tre coppie di rulli devono essere pulite prima dell'uso. Per farlo, far passare una piccola quantità di impasto attraverso i rulli. Questa piccola porzione di impasto non deve essere mangiata: occorre smaltirla.

L'impasto viene lavorato in porzioni. Prelevare una piccola quantità di impasto dall'impasto preparato e coprire nuovamente il resto per evitare che si secchi (osservare le figure B, C, D).

Per regolare la distanza tra i rulli, estrarre leggermente la rotella di regolazione ④ e ruotarla su una delle posizioni contrassegnate dai numeri. Iniziare con la posizione 7: la distanza massima possibile tra i rulli (osservare la figura E).

Far passare la porzione di impasto attraverso i rulli ruotando la manovella ② in senso orario (osservare la figura F). Ripiegare la pasta appiattita e ripetere il procedimento per 6-7 volte.

Ora è possibile ridurre la distanza tra i rulli estraendo e girando la rotella di regolazione ④, per poi far passare nuovamente l'impasto tra i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Con un coltello, tagliare la pasta appiattita alla lunghezza desiderata (osservare la figura G).

In base al tipo di pasta desiderato, inserire la manovella ② in una delle due aperture dell'elemento di fissaggio del rullo ⑤ e far scorrere la pasta attraverso l'utensile da taglio. Per farlo, girare la manovella in senso orario (osservare le figure H, I).

Lasciar asciugare la pasta all'aria per almeno 60 minuti.

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata.

Il tempo di cottura della pasta varia a seconda del tempo di essiccazione.

Appena preparata cuocerà in pochi minuti (2-5 minuti).

Mescolare con cura la pasta finché è cotta, quindi versarla in uno scolapasta.

Indicazioni e suggerimenti:

Problema	Soluzione
L'impasto non viene tagliato correttamente.	Aggiungere un po' di farina all'impasto e impastare nuovamente con cura.
L'impasto si attacca alla macchina.	
I rulli non fanno presa sull'impasto.	Aggiungere acqua all'impasto e impastare nuovamente con cura.
L'impasto è friabile.	Lasciar asciugare adeguatamente la pasta fresca prima di cuocerla.
La pasta si appiccica durante la cottura.	

Pulizia e manutenzione (osservare le figure J-L)

Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.

Durante l'uso, di tanto in tanto pulire i raschiatori sotto i rulli con un panno asciutto.

Pulire la macchina per la pasta con un panno morbido e pulito (osservare la figura J).

Pulire la macchina per la pasta dopo l'uso con una spazzola o un bastoncino di legno (osservare la figura L).

Rimuovere la sporcizia più ostinata con un panno umido, quindi asciugare completamente.

Non sciacquare la macchina per la pasta con acqua e non lavarla in lavastoviglie (osservare la figura K).

Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi. Facendolo, il prodotto può subire danni (osservare la figura K).

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali eco-compatibili che si possono smaltire presso il centro di riciclo locale.

Per informazioni su come smaltire un prodotto vecchio, rivolgersi alle autorità locali.

Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante supervisione. Questo prodotto è coperto di una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino in un luogo sicuro. La garanzia copre solo i difetti del materiale e di realizzazione. Se il prodotto viene utilizzato in modo improprio

o trattato in modo improprio, la garanzia non sarà applicabile. I diritti legali dell'utente, in particolare i diritti di garanzia, non saranno limitati da questa garanzia.

Per eventuali reclami è possibile contattarci utilizzando il modulo di contatto all'indirizzo www.schou.com. I nostri operatori del servizio di assistenza gestiranno la procedura nel più breve tempo possibile. Forniremo sempre consulenza personalizzata. Il periodo di garanzia non verrà prorogato in caso di riparazioni svolte sulla base della garanzia, della garanzia legale o di altro genere. Questo vale anche per i componenti sostituiti e riparati. Dopo la scadenza del periodo di garanzia, le eventuali riparazioni saranno svolte a pagamento.

Centro di assistenza / Fornitore

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MÁQUINA PARA HACER PASTA

Introducción

¡Enhorabuena! Ha elegido comprar un producto de alta calidad. Asegúrese de familiarizarse con el producto antes de usarlo por primera vez. Teniendo esto en cuenta, lea atentamente las siguientes instrucciones e información de seguridad. Utilice el producto únicamente de la manera descrita aquí y de acuerdo con el rango de uso especificado. Conserve este manual de forma que esté protegido contra pérdidas o daños. Si decide entregar este producto a un tercero, asegúrese de proporcionarle también toda la documentación.

Uso previsto

El dispositivo no está diseñado para uso comercial.

Descripción de las piezas

1. Máquina para hacer pasta
2. Manivela
3. Pinza de tornillo
4. Rueda de ajuste del rodillo
5. Fijación del rodillo

Datos técnicos

Material:

Carcasa: acero inoxidable

Rodillo para pasta: acero inoxidable, aluminio

Instrucciones de seguridad



CONSERVE TODAS LA INFORMACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ¡INFORMACIÓN PARA USO FUTURO!



¡RIESGO DE LESIÓN!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO MORTAL! RIESGO DE ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje y el producto. Existe riesgo de asfixia debido al material de embalaje y peligro de muerte por cortes. Los niños a menudo subestiman los peligros.

Después de usar el producto, guarde el dispositivo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas o que no tengan la experiencia o el conocimiento suficiente, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido las instrucciones necesarias sobre cómo usar el producto.

Compruebe que todas las piezas estén correctamente ensambladas. Un montaje inadecuado puede provocar lesiones.

Manténgase siempre alerta y preste atención a lo que está haciendo. Realice el trabajo de manera concentrada y sensata.

Existe riesgo de aplastamiento y atrapamiento en las partes móviles de la máquina.

¡Apto para alimentos! Las propiedades de sabor y olor no se ven afectadas por este producto.

No use collares largos ni ropa con cordones colgantes al trabajar con la máquina. ¡Riesgo de estrangulamiento!

Preparación

Receta básica para masa de pasta

Ingredientes

400 g de harina para pasta

4 huevos (tamaño M)

1 pizca de sal

Papel film

Instrucciones

1. Coloca la harina de pasta sobre una superficie limpia de la cocina, formando un montículo.
2. Haz un hueco en el centro del montículo.
3. Rompe los huevos en el hueco, añade la sal y mézclalos gradualmente con la harina usando un tenedor.
4. Amasa la mezcla desmenuzada con las manos durante unos 10 minutos, hasta obtener una masa suave y uniforme.
5. Si la masa está demasiado blanda, añade más harina y amasa. Si está demasiado dura, agrega un poco de agua para ajustar la consistencia.

6. Aplana ligeramente la masa, envuélvela en papel film y déjala reposar durante unos 30 minutos.

Receta de masa para pasta con espinacas

Ingredientes

- 400 g de harina para pasta
- 3 huevos (tamaño M)
- 100 g de espinacas frescas
- 1 pizca de sal
- Envoltorio de plástico

Instrucciones

1. Lave bien las espinacas y colóquelas en una olla con solo el agua que queda adherida a las hojas. Cubra y cocine al vapor a fuego medio durante 1–2 minutos, hasta que las espinacas estén marchitas. Escorra bien y exprima el exceso de líquido, luego triture las espinacas hasta obtener un puré suave. Deje que se enfríe completamente antes de usarlo.
2. Para la masa de pasta, coloque la harina para pasta en forma de montículo sobre una superficie de trabajo limpia.
3. Forme un hueco en el centro del montículo.
4. Añada los huevos, el puré de espinacas enfriado y la sal al hueco y mézclelos con la harina usando un tenedor.
5. Amasa la masa desmenuzable con las manos durante unos 10 minutos, hasta que obtengas una masa suave y uniforme.
6. Si la masa está demasiado blanda, puede ajustarla añadiendo y amasando más harina; si está demasiado dura, puede añadir un poco de agua.
7. Aplane la masa de pasta, envuélvala en film transparente y déjala reposar durante unos 30 minutos.

Receta original de la salsa boloñesa

Ingredientes

- 500 g de carne picada mixta – mitad de ternera, mitad de cerdo
- 400 g de pasta de su elección – p. ej., espaguetis o fettuccine

400 g de tomates colados – de un frasco o de una lata

100 g de barriga de cerdo (idealmente panceta), si está disponible

150 g de cebollas

50 g de zanahoria

50 g de apio

200 ml de leche entera

40 g de mantequilla

1 cucharada de aceite vegetal neutro – , p. ej., aceite de girasol o de colza.

1 cucharada de pasta de tomate

1 hoja de laurel seca

1 pizca de nuez moscada molida

Sal y pimienta negra recién molida

Instrucciones

1. Corte la panceta (o la barriga de cerdo) en cubos muy pequeños.
2. Pele las zanahorias y las cebollas, quite las hojas y los hilos del apio, lave las verduras y pique todo en cubitos finos.
3. Caliente el aceite en una olla a fuego medio. Agregue la panceta (o la barriga de cerdo) y saltéela durante 1–2 minutos.
4. Incorpore la mantequilla junto con las cebollas picadas, el apio y las zanahorias. Saltéelas durante unos 3 minutos, removiendo para que las verduras queden cubiertas de manera uniforme por la grasa.
5. Agregue la carne picada a la olla. Condimente con 1 cucharadita de sal y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta negra recién molida. Desmenuce la carne con una cuchara de madera y cocine hasta que esté completamente dorada.
6. Incorpore la pasta de tomate.
7. Desglasee con leche entera, añada nuez moscada y cueza a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que la mayor parte de la leche se haya evaporado.
8. Añada los tomates colados y la hoja de laurel, removiendo bien para que todo quede bien integrado.
9. Cocine la boloñesa a fuego medio-bajo con la tapa entreabierta durante unos 40

minutos, removiendo de vez en cuando. Si la salsa queda demasiado seca, añada gradualmente un poco de leche o agua, una cucharada cada vez.

(Nota: Un auténtico ragú a la boloñesa nunca es una salsa aguada.)

Por último, ajuste la sazón con sal y pimienta negra recién molida al gusto.

10. Ponga a hervir una olla grande con agua y sal. Agregue la pasta fresca y cocínela durante 2–4 minutos, o hasta que esté al dente.
11. Sirva la pasta con la salsa boloñesa y, si lo desea, espolvoree con queso parmesano recién rallado.

Receta original de Espagueti carbonara

Ingredientes

400 g de espaguetis de la variedad más gruesa

150 g de panceta o guanciale en una pieza entera; si no dispone de guanciale, use panceta de cerdo con mucha grasa.

4 huevos frescos medianos

50 g de parmesano o pecorino (en bloque) —o una mezcla 50/50

10 g de perejil – para servir

2 ajos – opcional

3 cucharadas de aceite de oliva

pimienta negra recién molida

sal

Instrucciones

1. Ponga a hervir una olla grande con agua y sal. Agregue la pasta fresca y cocínela durante 2–4 minutos, o hasta que esté al dente.
2. Mientras tanto, corte la panceta o el guanciale en dados pequeños. Ralle finamente el parmesano o el pecorino. Opcionalmente, pele y pique finamente los ajos. Para decorar, lave el perejil y píquelos finamente, incluyendo los tallos.
3. En un bol, bata los huevos (yemas y claras) hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore el queso rallado. Condimente generosamente con pimienta negra recién molida y añada una pizca de sal.
4. En una sartén grande, caliente el aceite de

oliva. Añada la panceta o el guanciale y fría hasta que esté crujiente y la grasa se haya fundido.

5. Apague el fuego y sofría suavemente los ajos en el calor residual hasta que desprendan aroma, si los utiliza.
6. Retire la sartén del fuego y déjela enfriar un poco; este paso evita que la mezcla de huevos se cuaje.
7. Con unas pinzas, traslade los espaguetis directamente de la olla a la sartén, dejando que quede algo de agua de cocción adherida a la pasta. Alternativamente, escurra la pasta en un colador, reservando algo de agua de cocción. Mezcle bien los espaguetis con la panceta o el guanciale y la grasa fundida.
8. Vierta la mezcla de huevos y queso sobre la pasta y mezcle todo rápidamente. Si es necesario, vaya añadiendo cucharadas de agua de cocción de la pasta de una en una, hasta que la salsa alcance la cremosidad deseada.
9. Sirva el Espagueti carbonara cubierto con perejil picado, queso rallado extra, pimienta negra recién molida y una pizca de sal.

Puesta en marcha

Coloque la máquina de pasta ① sobre una superficie de trabajo firme a la que pueda fijarse.

Inserte la pinza de tornillo ③ en la abertura de la máquina de pasta ① y apriete el tornillo de mariposa para garantizar que la máquina esté estable (véase la fig. A).

Coloque el accesorio de rodillo ⑤ a lo largo de los dos soportes de la máquina de pasta ① (véase descripción general).

Inserte la manivela ② en la abertura de la máquina de pasta ① (véase la fig. A).

Antes de usar la máquina de pasta ① por primera

vez, límpiela como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento". Limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos con un paño húmedo para eliminar la suciedad y seque las piezas completamente.

Los tres pares de rodillos deben limpiarse antes de su uso. Para ello, pase una pequeña porción de

masa por los rodillos. Esta masa no es apta para el consumo y debe desecharse.

La masa se procesa en porciones. Retire una pequeña cantidad de masa de la masa preparada y cubra el resto nuevamente para evitar que se seque (véanse las fig. B, C, D).

Para ajustar la distancia entre los rodillos, tire un poco de la rueda de ajuste ④ y gírela a una de las posiciones marcadas con números. Empiece con la posición 7, la mayor distancia posible entre rodillos (véase la fig. E).

Deje pasar la porción de masa por los rodillos girando la manivela ② en el sentido de las agujas del reloj (véase la fig. F). Doble la masa plana y repita este proceso de 6 a 7 veces.

Ahora puede reducir la distancia entre los rodillos tirando y girando la rueda de ajuste ④ y estirar la masa nuevamente hasta alcanzar el grosor deseado.

Utilice un cuchillo para cortar la lámina de masa a la longitud deseada (véase la fig. G).

Dependiendo del tipo de pasta que desee, inserte la manivela ② en una de las dos aberturas del accesorio de rodillo ⑤ y deje que la masa pase a través de la herramienta de corte. Para ello, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (véanse las fig. H, I).

Deje que la pasta terminada se seque al aire durante al menos 60 minutos.

Meta la pasta en abundante agua ligeramente salada.

El tiempo de cocción de la pasta producida varía según la duración del tiempo de secado.

Recién hecha, se cocina en apenas unos minutos (2–5 minutos).

Remueva la pasta con cuidado hasta que esté cocida y luego viértala sobre un colador de cocina.

Ayuda y consejos:

Problema	Solución
La masa no se corta correctamente.	Añada un poco más de harina a la masa y amásela bien de nuevo.
La masa se pega a la máquina.	
Los rodillos no agarran la masa correctamente.	Añada un poco de agua a la masa y amásela bien de nuevo.
La masa se desmenuza.	Deje que la pasta fresca se seque lo suficiente antes de cocinarla.
La pasta se pega al cocinarla.	

Limpieza y mantenimiento (véanse las fig. J–L)

Nunca utilice gasolina, disolventes o limpiadores químicos.

Durante el uso, limpie de vez en cuando los raspadores debajo de los rodillos con un paño seco.

Utilice un paño suave y limpio para limpiar la máquina de pasta (véase la fig. J).

Utilice un cepillo o un palo de madera para limpiar la máquina de pasta después de su uso (véase fig. L).

Retire la suciedad persistente con un paño húmedo y luego seque las piezas completamente.

No enjuague la máquina de pasta con agua ni la lave en el lavavajillas (véase la fig. K).

Nunca sumerja el producto en agua ni en otros líquidos. Esto puede dañar el producto (véase la fig. K).

Eliminación

El embalaje está fabricado con materiales respetuosos con el medio ambiente que puede desechar en su centro de reciclaje local.

Puede informarse sobre cómo desechar el producto antiguo en su autoridad local.

Garantía

El producto se ha fabricado con gran cuidado y bajo supervisión constante. Este producto tiene garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Por favor, guarde el recibo en un lugar seguro. La garantía es válida únicamente para defectos de material y de producción. Si el producto se utiliza incorrectamente o se manipula de forma inadecuada, la garantía quedará invalidada. Los derechos legales, especialmente los derechos de garantía, no se verán limitados por esta garantía.

Si desea presentar una queja, póngase en contacto con nosotros mediante el formulario de contacto en www.schou.com. Nuestro personal de servicio coordinará con usted el procedimiento posterior lo antes posible. Siempre le asesoraremos de forma personalizada. La duración de la garantía no se alargará debido a reparaciones realizadas en base a la garantía, garantía legal o por buena voluntad. Esto también será aplicable a las piezas reemplazadas y reparadas. Cualquier reparación que deba realizarse una vez transcurrido el período de garantía estará sujeta a un coste.

Centro de servicio/proveedor

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MÁQUINA DE MASSA

Introdução

Parabéns! Optou por comprar um produto de alta qualidade. Certifique-se de que está familiarizado com o produto antes de o utilizar pela primeira vez. Com isto em mente, leia atentamente as instruções e informações de segurança que se seguem. Utilize sempre o produto da forma descrita aqui e de acordo com o intervalo de utilização especificado. Guarde este manual de forma a que fique protegido contra perdas ou danos. Se optar por entregar este produto a terceiros, certifique-se de que fornece toda a documentação.

Utilização prevista

O dispositivo não se destina a utilização comercial.

Descrição das peças

1. Máquina de fazer massa
2. Manivela
3. Abraçadeira de parafuso
4. Roda de ajuste do rolo
5. Acessório de rolo

Dados técnicos

Material:

Estrutura: aço inoxidável

Rolo de massa: aço inoxidável, alumínio

Instruções de segurança



GUARDE TODAS AS INFORMAÇÕES DE INSTRUÇÕES E SEGURANÇA PARA USO FUTURO!



RISCO DE LESÃO!



AVISO! PERIGO DE VIDA E RISCO DE ACIDENTE PARA BEBÉS E CRIANÇAS

Nunca deixe crianças com o material de embalagem e produto sem supervisão. Existe risco de asfixia devido ao material de embalagem e perigo de vida devido a ferimentos por corte. As crianças muitas vezes subestimam os perigos.

Após a utilização, guarde este dispositivo em

local seguro, fora do alcance das crianças.

Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas

(incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, exceto se forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se tiverem recebido instruções sobre a utilização do dispositivo.

Verifique se todas as peças estão devidamente montadas. A montagem inadequada pode resultar em ferimentos.

Esteja sempre atento e preste atenção ao que está a fazer. Realize o trabalho de forma concentrada e sensata.

Existe risco de esmagamento e entalamento nas partes móveis da máquina.

Seguro para alimentos! As propriedades de sabor e odor não são afetadas por este produto.

Não use colares compridos ou roupas com cordões pendurados quando trabalhar com a máquina. Risco de estrangulamento!

Preparação

Receita básica para massa para pasta

Ingredientes

400 g de farinha para massa

4 ovos (tamanho M)

1 pitada de sal

Película aderente

Instruções

1. Coloque a farinha numa superfície limpa e forme um monte.
2. Faça um buraco no centro do monte.
3. Parta os ovos no buraco, adicione o sal e misture gradualmente com a farinha, usando um garfo.
4. Amasse a mistura com as mãos durante cerca de 10 minutos até obter uma massa lisa e uniforme.
5. Se a massa estiver demasiado mole, adicione mais farinha e amasse. Se estiver demasiado dura, acrescente um pouco de água para ajustar a consistência.
6. Achate ligeiramente a massa, envolva-a em película aderente e deixe-a repousar por cerca de 30 minutos.

Receita de massa com espinafres

Ingredientes

400 g de farinha para massa
3 ovos (tamanho M)
100 g de espinafres frescos
1 pitada de sal
película aderente

Instruções

1. Lave bem os Espinafres e coloque-os numa panela com apenas a camada de água que adere às folhas. Tape a panela e cozinhe a vapor em lume médio durante 1–2 minutos, até murcharem. Escorra bem e esprema o excesso de líquido. Depois, triture os espinafres até obter um puré homogéneo. Deixe arrefecer completamente antes de usar.
2. Para preparar a massa, coloque a farinha para massa numa superfície de trabalho limpa, formando um monte.
3. Forme uma cavidade no centro do monte.
4. Adicione os ovos, o puré de espinafres arrefecido e o sal à cavidade e misture com a farinha utilizando um garfo.
5. Amasse a massa esfarelada com as mãos durante cerca de 10 minutos, até obter uma massa lisa e homogénea.
6. Se a massa estiver demasiado mole, pode ajustá-la adicionando e amassando mais farinha; se estiver demasiado dura, adicione um pouco de água.
7. Achate a massa, embrulhe-a em película aderente e deixe-a repousar durante cerca de 30 minutos.

Receita original de Bolonhesa

Ingredientes

500 g de carne picada mista – metade bovina, metade suína
400 g de massa à sua escolha – por exemplo, Esparguete ou Fettuccine
400 g de tomate passado – de um frasco ou de uma lata
100 g de barriga de porco – de preferência pancetta, se disponível
150 g de cebola

50 g de cenoura

50 g de aipo

200 ml de leite gordo

40 g de manteiga

1 colher de sopa de óleo vegetal neutro – por exemplo, óleo de girassol ou de colza

1 colher de sopa de extrato de tomate

1 folha de louro seca

1 pitada de noz-moscada em pó

Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Instruções

1. Corte a pancetta (ou barriga de porco) em cubos bem pequenos.
2. Descasque as cenouras e as cebolas, retire as folhas e os fios do aipo, lave os vegetais e, depois, pique-os finamente.
3. Aqueça o óleo numa panela em lume médio. Adicione a pancetta (ou barriga de porco) e salteie por 1–2 minutos.
4. Adicione a manteiga juntamente com a cebola, o aipo e a cenoura picados. Salteie por cerca de 3 minutos, mexendo para cobrir os vegetais uniformemente com a gordura.
5. Adicione a carne picada à panela. Tempere com 1 colher de chá de sal e ¼ de colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora. Desfaça a carne com uma colher de pau e cozinhe até dourar completamente.
6. Adicione a polpa de tomate.
7. Deglaceie com leite gordo, adicione a noz-moscada e cozinhe em lume brando até que a maior parte do leite tenha evaporado, mexendo ocasionalmente.
8. Adicione os tomates passados e a folha de louro, mexa bem para incorporar.
9. Cozinhe a Bolonhesa em lume médio-baixo com a tampa entreaberta por cerca de 40 minutos, mexendo ocasionalmente. Se o molho ficar muito seco, adicione um pouco de leite ou água gradualmente, uma colher de sopa de cada vez.
(Nota: Um autêntico ragù à Bolonhesa nunca é um molho aguado.
Por fim, ajuste o tempero com sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.
10. Leve uma panela grande com água e sal ao lume e deixe ferver. Adicione a massa fresca

e cozinhe por 2–4 minutos, ou até ficar al dente.

11. Sirva a massa com o molho Bolonhesa e, se desejar, polvilhe com Parmesão ralado na hora.

Receita original de Esparguete Carbonara

Ingredientes

400 g de esparguete – variedade mais grossa

150 g de pancetta ou guanciale, peça inteira – alternativamente, barriga de porco com gordura

4 ovos frescos médios

50 g de parmesão ou Pecorino (em bloco) – ou uma mistura 50/50

10 g de salsa – para servir

2 dentes de alho – opcional

3 colheres de sopa de azeite

Pimenta preta moída na hora

Sal

Instruções

1. Leve uma panela grande com água e sal ao lume e deixe ferver. Adicione a massa fresca e cozinhe por 2–4 minutos, ou até ficar al dente.
2. Enquanto isso, corte a pancetta ou o guanciale em cubos pequenos. Rale finamente o Parmesão ou o Pecorino. Se preferir, descasque e pique finamente os dentes de alho. Para guarnecer, lave a salsa e pique-a finamente, incluindo os talos.
3. Numa tigela, bata os ovos (gemas e claras) até ficarem homogêneos. Misture o queijo ralado. Tempere generosamente com pimenta preta moída na hora e adicione apenas uma pitada de sal.
4. Numa frigideira grande, aqueça o azeite. Adicione a pancetta ou o guanciale e frite até que fique crocante e a gordura se liberte.
5. Desligue o lume e, se usar, salteie suavemente o alho no calor residual até ficar aromático.
6. Retire a frigideira do calor e deixe arrefecer um pouco – este passo evita que a mistura de ovos coagule.
7. Com uma pinça, transfira o Esparguete diretamente da panela para a frigideira,

deixando que um pouco da água de cozedura adira à massa. Em alternativa, escorra a massa num escurridor, reservando um pouco da água de cozedura. Misture bem o Esparguete com a pancetta ou guanciale e a gordura libertada.

8. Despeje a mistura de ovos e queijo sobre a massa e mexa rapidamente. Se necessário, adicione água da massa, uma colher de sopa de cada vez, até que o molho atinja a consistência cremosa desejada.
9. Sirva o Esparguete Carbonara polvilhado com salsa picada, queijo ralado extra, pimenta preta moída na hora e uma pitada de sal.

Colocação em funcionamento

Coloque a máquina de fazer massa ① sobre uma superfície firme onde possa ser fixada.

Insira a abraçadeira de parafuso ③ na abertura da máquina de fazer massa ① e aperte o parafuso de orelhas para garantir a estabilidade da máquina (ver fig. A).

Posicione o acessório de rolo ⑤ ao longo dos dois suportes da máquina de fazer massa ① na máquina (ver vista geral).

Insira a manivela ② na abertura da máquina de fazer massa ① (ver fig. A).

Antes de utilizar a máquina de fazer massa ① pela primeira vez, limpe-a conforme descrito na secção “Limpeza e manutenção”. Limpe todas as partes que entram em contato com alimentos com um pano húmido para remover qualquer sujidade, e seque completamente as peças.

Os três pares de rolos devem ser limpos antes da utilização. Para isso, passe uma pequena porção de massa pelos rolos. Esta massa não deve ser ingerida e deve ser descartada.

A massa é processada em porções. Retire uma pequena porção da massa preparada e volte a cobrir o restante para evitar que seque (ver fig. B, C, D).

Para ajustar a distância entre os rolos, puxe ligeiramente a roda de ajuste ④ e rode-a para uma das posições numeradas. Comece pela posição 7, que é o maior espaçamento possível entre os rolos (ver fig. E).

Deixe a porção de massa passar pelos rolos rodando a manivela ② no sentido dos ponteiros do relógio (ver fig. F). dobre a massa achatada e repita este processo 6 a 7 vezes.

Pode agora reduzir a distância entre os rolos puxando e rodando a roda de ajuste ④. Passe a massa novamente até à espessura desejada.

Use uma faca para cortar a folha de massa ao comprimento desejado (ver fig. G).

Consoante o tipo de massa desejado, insira a manivela ② numa das duas aberturas do acessório de rolo ⑤ e deixe a massa passar pela ferramenta de corte. Para isso, rode a manivela no sentido dos ponteiros do relógio (ver fig. H, I).

Deixe a massa acabada secar ao ar durante pelo menos 60 minutos.

Coloque a massa em bastante água ligeiramente salgada.

O tempo de cozedura da massa produzida varia conforme a duração do tempo de secagem.

Se for feita na hora, cozinha-se em apenas alguns minutos (2 a 5 minutos).

Mexa a massa com cuidado até estar cozida e depois verta-a sobre um coador de cozinha.

Ajuda e dicas:

Problema	Solução
A massa não foi cortada adequadamente.	Adicione um pouco mais de farinha à massa e amasse-a bem novamente.
A massa cola-se à máquina.	
Os rolos não seguram adequadamente a massa.	Adicione um pouco de água à massa e amasse novamente.
A massa está quebradiça.	Deixe a massa fresca secar o suficiente antes de cozinhar.
A massa cola-se durante a cozedura.	

Limpeza e manutenção (ver fig. J-L)

Nunca utilize gasolina, solventes ou produtos de limpeza químicos.

Durante a utilização, limpe ocasionalmente os raspadores por baixo dos rolos com um pano seco.

Use um pano macio e limpo para limpar a máquina de fazer massa (ver fig. J).

Utilize uma escova ou uma vara de madeira para limpar a máquina de fazer massa após a utilização (ver fig. L).

Remova a maior sujidade com um pano húmido e depois seque completamente as peças.

Não lave a máquina de fazer massa com água nem a coloque na máquina de lavar louça (ver fig. K).

Nunca submerja o produto em água ou outros líquidos. Isto pode danificar o produto (ver fig. K).

Eliminação

A embalagem é feita de materiais ecológicos que pode reciclar no seu centro de reciclagem local.

Pode informar-se com as autoridades locais sobre como descartar o produto antigo.

Garantia

O produto foi fabricado com grande cuidado e sob supervisão constante. Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Guarde o recibo num local seguro. A garantia é válida apenas para defeitos de material e de produção. Se o produto for utilizado de forma incorreta

ou manuseado de maneira inadequada, a garantia será invalidada. Os seus direitos legais, especialmente os direitos de garantia, não serão afetados por esta garantia.

Se desejar fazer uma reclamação, entre em contacto connosco através do formulário de contacto em www.schou.com. Os nossos funcionários de serviço coordenarão o procedimento consigo o mais rapidamente possível. Prestaremos sempre aconselhamento individualizado. O período de garantia não será alargado devido a reparações efetuadas com base na garantia, garantia legal ou cortesia. Isto também se aplica a peças substituídas ou reparadas. Quaisquer reparações necessárias após o término do período de garantia serão cobradas.

Centro de Assistência/Fornecedor

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com



Stand der Informationen
03/2026

IAN 508371_2507