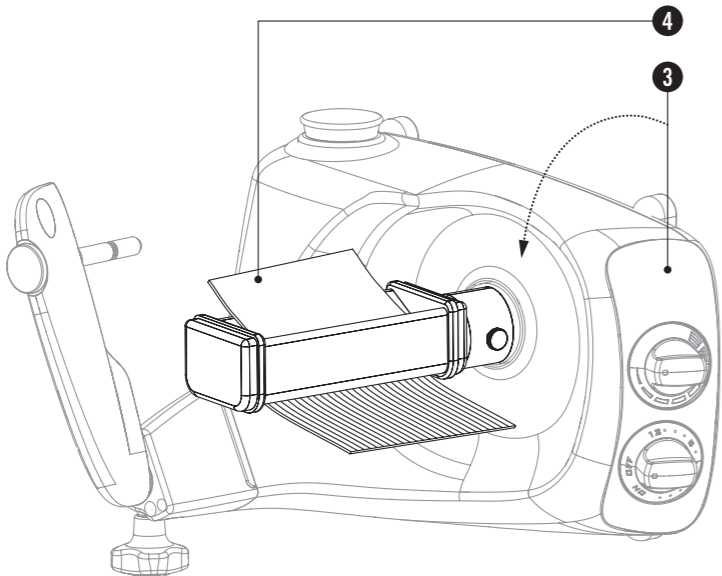
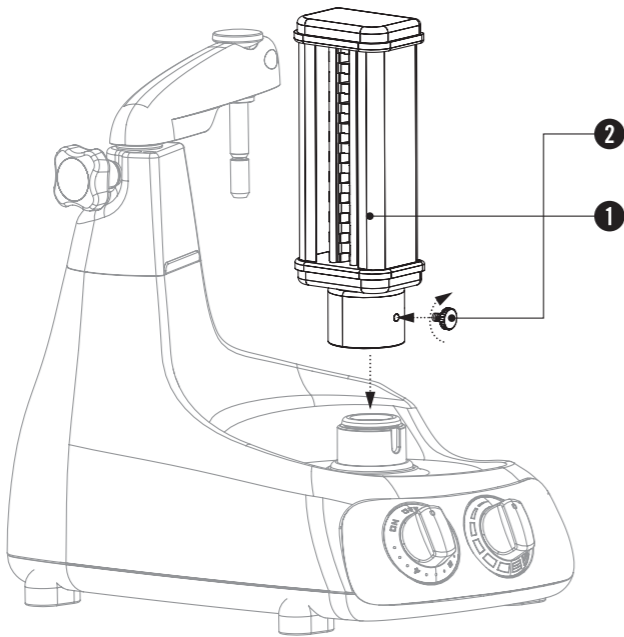


PASTA CUTTER FETTUCCINE



Pastavals fettuccine
 Pastavalse fettuccine
 Pastaindsats fettuccine
 Fettuccine-pastatela
 Nudelwalze für fettuccine
 Presse-rouleaux fettuccine
 Rodillo para fettuccine
 Rullo tagliasfoglia per fettuccine
 Насадка для феттучини



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

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

ENGLISH
PASTA CUTTER FETTUCCINE
Preparations
 Prepare your pasta dough using a dough roller and scraper. Put 500 g plain flour in the pasta dough mixer and run at low speed while adding 4 eggs and a small amount of water. Lock the dough roller into position about 1 - 2 cm from the edge of the dough mixer and knead until the dough is smooth for about 5 minutes. Continue kneading the dough by hand on a floured work surface. Add a little more water if the dough feels dry and crumbly. For a slightly more flavoursome pasta, use 250 g plain flour and 250 g durum flour (semolina).

Put the lasagna sheet roller in position 5 - 6 and make pasta sheets for the fettuccine cutter or use a rolling pin to roll out your dough into lasagna sheets by hand.

Assembly
 Attach the roller to the machine's drive socket, # 1-3. Remember that the first portion of dough is used to clean the attachment and must therefore be discarded. Feed the pasta sheets through on medium speed, #4. Hang the fresh pasta on a rack or allow it to rest on a kitchen towel for about 10 minutes before you cook it.

Use
 Only pasta dough may be used with the pasta roller. Never stick your fingers or any objects into the roller. Never lean over the roller while the machine is running.

Cleaning
 Clean the roller using a fine brush or a soft cloth, though never during operation. The roller should never be washed or submerged in water, as this may cause it to rust.

SVENSKA
PASTAVALS FETTUCCINE
Förberedelse
 Förbered din pastadeg med deggrulle och degkniv. Håll 500 g vetemjöl i kitteln och kör maskinen på låg hastighet samtidigt som du tillsätter 4 hela ägg och en liten mängd vatten. Lås degrollen 1-2 cm från kittelns kant och knåda tills degen är smidig, cirka 5 minuter. Arbeta degen för hand på mjölad arbetsbänk. Tillsätt lite mer vatten om degen är torr och smulig. För en mer smakrik pasta, använd 250 g vetemjöl och 250 g durumvetemjöl (semolina).

Använd pastavals lasagne i läge 5-6 för att göra pastaplattor att använda till pastavals fettuccine, alternativt kavla ut degen till pastaplattor med kavel.

Montering
 Montera valsen på maskinens drivuttag, # 1-3. Tänk på att den första delen deg används för att rengöra tillbehöret och därför bör slängas. Mata igenom pastaskivorna på medelhastighet, # 4. Häng den färska pastan på torkställning eller låt vila på kökshandduk cirka 10 minuter innan du kokar pastan.

Användning
 Endast pastadeg får användas till pastavalsen. Stoppa aldrig fingrar eller främmande föremål i valsen. Luta dig aldrig över valsen när maskinen är igång.

Rengöring
 Rengör valsen med en fin borste eller mjuk trasa, dock aldrig under drift. Valsen får aldrig rengöras eller nedsänkas i vatten eftersom den då kan rosta.

NORSK
PASTAVALSE FETTUCCINE
Forberedelser
 Forbered pastadeigen med deigrulle og deigkniv. Ha 500 g hvetemel i bolten, og kjør maskinen på lav hastighet, samtidig som du tilsetter 4 hele egg og litt vann. Lås deigrullen 1-2 cm fra kanten på bolten og elt til deigen er smidig, cirka 5 minutter. Bearbeid deigen for hånd på melet arbeidsbenk. Tilssett litt mer vann dersom deigen kjennes tørr og smuldrete. For å få en pasta med mer smak, kan du bruke 250 g hvetemel og 250 g durumhvete (semolina).

Bruk pastavalse lasagne i posisjon 5-6 for å lage pastaplatter som du kan bruke til pasta-valse fettuccinea. Voit myös kaulia taikinan levyiksi kaulimella.

Montering
 Monter valsen på maskinens drivuttak, # 1-3. Husk at den første delen med deig brukes til å rengjøre tilbehøret, og derfor bør kasserer. Mat pastaskivene gjennom på middels hastighet, # 4. Heng den ferske pastaen på tørkestativ eller la den hvile på et kjøkkenhåndkle i cirka 10 minutter før den kokes.

Bruk
 Pastavalsen skal bare brukes til pastadeig. Ikke stikk fingrer eller fremmede gjenstander i kvernen. Ikke len deg over valsen når maskinen går.

Rengjøring
 Rengjør valsen med en fin børste eller myk klut, men aldri under drift. Valsen skal ikke rengjøres eller senkes i vann, da den kan ruste.

DANSK
PASTAINDSATS FETTUCCINE
Forberedelse
 Forbered din pastadeg med dejrulle og dejkniv. Hæld 500 gr. hvedemel i kedlen og kør maskinen på lav hastighed samtidig med at du tilføjer 4 hele æg og en smule vand. Lås dejrollen 1-2 cm fra kedlens kant og ælt til dejen er smidig, cirka 5 minutter. Bearbejd dejen med hånden på et melet arbejdsbord. Tilsæt lidt mere vand, hvis dejen er for tør og smuldelend. Ønsker du en mere smagfuld pasta, kan du anvende 250 gr. hvedemel og 250 gr. durumhvedemel (semolina).

Anvend pastavalse lasagne i position 5-6 for at lave pastaplader, til brug for pastavalse fettuccine, alternativt ruld dejen ud med en dejrulle.

Montering
 Montér indsatsen på maskinens drivsokkel, # 1-3. Husk, at den første del af dejen bruges til at rengøre tilbehøret og derfor bør smides ud. Før pastaskiverne igennem ved medium hastighed, # 4. Hæng den friske pasta på et tørrestativ, eller lad den hvile på et viskestykke i cirka 10 minutter, inden den koges.

Anvendelse
 Pastaindsatsen må kun benyttes til pastadeg. Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i indsatsen. Læn dig aldrig ind over indsatsen, når maskinen er i gang.

Rengøring
 Rengør indsatsen med en fin børste eller en blød klud, men aldrig under brug. Indsatsen må aldrig rengøres eller nedsænkes i vand, da den kan ruste.

SUOMI
FETTUCCINE-PASTATELA
Valmistelut
 Valmista pastataikina taikinarullan ja -veitsen avulla. Mittaa kulhoon 500 g vehnä jauhoja, ja käytä konetta matalalla teholla. Lisää koneen käydessä 4 kananmunaa ja pieni määrä vettä. Lukitse taikinarulla 1–2 cm:n päähän kulhon reunasta ja vaivaa kunnes taikina on kimmoisaa, n. 5 minuuttia. Vaivaa taikinaa käsin jauhotetulla leivonta-alustalla. Jos taikina on kuivaa ja murenevaa, lisää hieman vettä. Jos haluat maukkaampaa pastaa, käytä 250 g vehnä jauhoja ja 250 g durumvehnä jauhoja (semolina).

Tee pastaleivyjä pastaleikkuri lasagneella (asento 5–6), ja käytä sitten pastaleikkuri fettuccinea. Voit myös kaulia taikinan levyiksi kaulimella.

Asennus
 Asenna tela laitteen käyttöliitäntään, # 1–3. Huomaa, että taikinan ensimmäinen osa käytetään lisälaitteen puhdistamiseen, joten se on heitettävä pois. Syötä pastalevyt laitteen läpi keskinopeudella, # 4. Ripusta tuore pasta kuivaustelineeseen tai anna sen levätä keittiöpyyhkeellä noin 10 minuuttia ennen keittämistä.

Käyttö
 Pastatelassa saa käyttää vain pastataikinaa. Älä koskaan työnnä sormia äläkä mitään esinettä telaan. Älä koskaan kumarru telan ylle laitteen käydessä.

Puhdistus
 Puhdista tela ohutarjaksisella pensselillä tai pehmeällä liinalla – ei kuitenkaan koskaan laitteen käydessä. Telaa ei pidä koskaan pestä eikä upottaa veteen, koska se voi ruostua.

DEUTSCH
NUDELWALZE FÜR FETTUCCINE
Vorbereitungen
 Bereiten Sie Ihren Pasta-Teig mithilfe der Teigrolle und des Teigmessers vor. Geben Sie 500 g Weißmehl in die Schüssel und fügen Sie 4 Eier und einen Schluck Wasser hinzu während die Maschine auf kleiner Stufe läuft. Bringen Sie die Teigrolle mit 1-2 cm Abstand zum Rand der Schüssel an und kneten Sie den Teig für etwa 5 Minuten bis er geschmeidig ist. Bearbeiten Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand weiter. Fügen Sie etwas Wasser hinzu falls der Teig noch trocken und krümelig ist. Für eine geschmackintensivere Pasta, mischen Sie 250 g Weißmehl und 250 g Weizenmehl.

Nutzen Sie die Pasta-Walze in der Position 5-6, um Lasagne-Platten oder Fettuccine herzustellen alternativ können Sie Ihre Pasta-Platten auch mithilfe eines Teigrollers selbst ausrollen.

Zusammenbau
 Befestigen Sie die Walze an der Antriebsbuchse der Maschine (# 1-3). Beachten Sie, dass die erste Teigportion zum Reinigen des Vorsatzes dient und deshalb weggeworfen werden muss. Führen Sie die Teigstreifen bei mittlerer Geschwindigkeit durch die Maschine (# 4). Hängen Sie die frischen Nudeln über ein Nudelgestell oder lassen Sie sie auf einem Küchentuch ruhen. Warten Sie etwa zehn Minuten, bevor Sie sie kochen.

Verwendung
 Die Nudelwalze darf nur für Nudelteig verwendet werden. Fassen Sie nicht mit den Fingern in die Walze und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in die Walze geraten. Beugen Sie sich bei laufender Maschine nicht über die Walze.

Reinigung
 Reinigen Sie die Walze mit einem feinen Pinsel oder einem weichen Tuch. Führen Sie eine Reinigung jedoch unter keinen Umständen während des Betriebs durch. Die Walze darf nicht gespült oder in Wasser getaucht werden, da sie rosten könnte.

FRANÇAIS
PRESSE-ROULEAUX FETTUCCINE
Préparations
 Préparer votre pâte avec un rouleau et un couteau à pâte. Verser 500 g de farine de blé dans le bol et faire tourner la machine à vitesse lente tout en ajoutant 4 œufs entiers et un peu d'eau. Bloquer le rouleau à 1 ou 2 cm du bord du bol et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple, environ 5 minutes. Travailler la pâte à la main sur un plan de travail fariné. Ajouter un peu d'eau si la pâte est sèche et se brise. Pour relever le goût de la pâte, utiliser 250 g de farine de blé et 250 g de farine de blé dur (semoule).

Utiliser le rouleau à lasagne en position 5-6 pour faire des plaques de pâte qui serviront avec les rouleaux à fettuccine, ou étaler la pâte en plaques avec un rouleau.

Montage
 Fixez le presse-rouleau sur l'axe d'entraînement (# 1-3). N'oubliez pas que le premier passage sert à nettoyer l'accessoire, il faut donc jeter les premières pâtes. Faites passer les feuilles de pâte à vitesse moyenne (# 4). Placez les pâtes fraîches sur un séchoir à pâtes ou laissez reposer sur un torchon 10 minutes environ avant de les faire cuire.

Utilisation
 N'utilisez que de la pâte à pâte dans le presse-rouleau. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le presse-rouleau. Ne vous penchez jamais au-dessus du presse-rouleau quand l'appareil fonctionne.

Nettoyage
 Nettoyez le presse-rouleau avec une brosse fine ou un torchon souple mais jamais pendant le fonctionnement. Il ne faut jamais rincer ou immerger le presse-rouleau dans de l'eau car il risquerait de rouiller.

ESPAÑOL
RODILLO PARA TALLARINES
Preparativos
 Prepare la masa para pasta con el rodillo para masas y el cuchillo para masas. Vierta 500 g de harina de trigo en el recipiente y encienda la máquina a baja velocidad; agregue 4 huevos y una pequeña cantidad de agua. Fije el rodillo para masas a 1 o 2 cm del borde del recipiente y amase aprox. 5 min, hasta obtener una masa elástica. Trabaje la masa a mano sobre un mesón con harina. Agregue un poco de agua si la masa parece seca y migajosa. Podrá obtener una pasta más sabrosa utilizando 250 g de harina de trigo y 250 g de sémola.

Utilice el rodillo para lasaña en la posición 5 o 6 para preparar cintas de pasta de fettuccine, o estire la masa con el rodillo para lograr láminas de pasta.

Montaje
 Acople el rodillo a la toma de transmisión de la máquina (# 1-3). Recuerde que el primer trozo de masa se utiliza para limpiar el accesorio y, por tanto, debe descartarse. Introduzca las láminas de pasta a velocidad media (# 4). Cuelgue la pasta fresca sobre una rejilla o déjela reposar sobre un paño de cocina durante unos 10 minutos antes de cocerla.

Use
 Con el rodillo para pasta solo se puede utilizar masa de pasta. No meta nunca los dedos ni otros objetos en el rodillo. No se apoye nunca sobre el rodillo durante el funcionamiento de la máquina.

Limpieza
 Limpie el rodillo con un cepillo fino o un paño suave, pero nunca durante el funcionamiento. El rodillo no debe lavarse ni sumergirse nunca en agua porque podría oxidarse.

ITALIANO
RULLO TAGLIASFOGLIA PER FETTUCCINE
Preparazione
 Preparare la pasta con il rullo e la lama da impasto. Versare 500 g di farina di grano tenero nel contenitore, azionare la macchina a bassa velocità e aggiungere 4 uova intere e un po' d'acqua. Bloccare il rullo da impasto a 1-2 cm da bordo del contenitore e impastare finché il composto diventi elastico, circa 5 minuti. Lavorare manualmente la pasta su un piano di lavoro infarinato. Aggiungere un altro po' d'acqua se la pasta è troppo asciutta e tende a sbriciolarsi. Per un impasto più saporito, usare 250 g di farina di grano tenero e 250 g di farina di grano duro.

Usare lo stendipasta per lasagne nella posizione 5-6 per fare sfoglie da tagliare successivamente con lo stendipasta per fettuccine, oppure stendere la pasta con il matterello.

Montaggio
 Attaccare il rullo all'attacco motore della macchina, # 1-3. Ricordare che la prima porzione dell'impasto serve a pulire l'accessorio e deve pertanto essere scartata. Introdurre le strisce di sfoglia nel rullo con la macchina impostata sulla velocità media, # 4. Lasciare la pasta fresca appesa su un apposito stendino o stesa su un canovaccio per circa 10 minuti prima di cuocerla.

Use
 Con il rullo tirasfoglia è possibile usare soltanto impasto per pasta. Mai introdurre le dita od oggetti nel rullo. Mai chinarsi sopra il rullo mentre la macchina è in funzione.

Pulizia
 Pulire il rullo con una spazzola a setole fini o un panno morbido, però mai mentre la macchina è in funzione. Il rullo non deve mai essere lavato con acqua o immerso nell'acqua, poiché in tal modo potrebbe arrugginire.

русский язык
НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ФЕТТУЧИНИ
Подготовка
 Приготовьте тесто для пасты при помощи миксера для теста и ножа для теста. Насыпьте 500 г пшеничной муки в большую емкость, включите миксер на низкую скорость и одновременно добавьте 4 яйца и немного воды. Закрепите миксер для теста на расстоянии 1–2 см от края емкости и замешивайте тесто, пока оно не станет мягким, примерно 5 минут. Перемесите тесто руками на рабочей поверхности, присыпанной мукой. Добавьте немного воды, если тесто сухое и рассыпчатое. Чтобы сделать пасту вкуснее, используйте 250 г пшеничной муки и 250 г муки durum (семolina).

Используйте валик для лазаньи в машинке для раскатки теста на отметке 5–6, чтобы приготовить листы теста для феттучини, или раскатайте тесто на листы при помощи скалки.

Сборка
 Присоедините насадку к приводу комбайна, # 1-3. Помните, что первая порция теста используется для очистки насадки и, следовательно, выбрасывается. Пропускайте тесто через комбайн, включенный на средней скорости, # 4. Получившуюся пасту складывайте на кухонном полотенце или столе; высушите в течение 10 минут перед началом их приготовления.

Использование
 С насадкой для нарезания пасты можно использовать только тесто для пасты. Избегайте попадания рук или других объектов в насадку. Никогда не наклоняйтесь над вальцом, если комбайн работает.

Очистка
 Очищайте насадку тонкой щеткой или мягкой тряпкой. Не проводите очистку при работе комбайна. Запрещается мыть насадку или погружать ее в воду, поскольку это может вызвать появление ржавчины.



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

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

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

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

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

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

