

# PASTA ROLLER LASAGNE



Pastavals lasagne

Pastavalse lasagne

Pastaindsats lasagne

Lasagne-pastatela

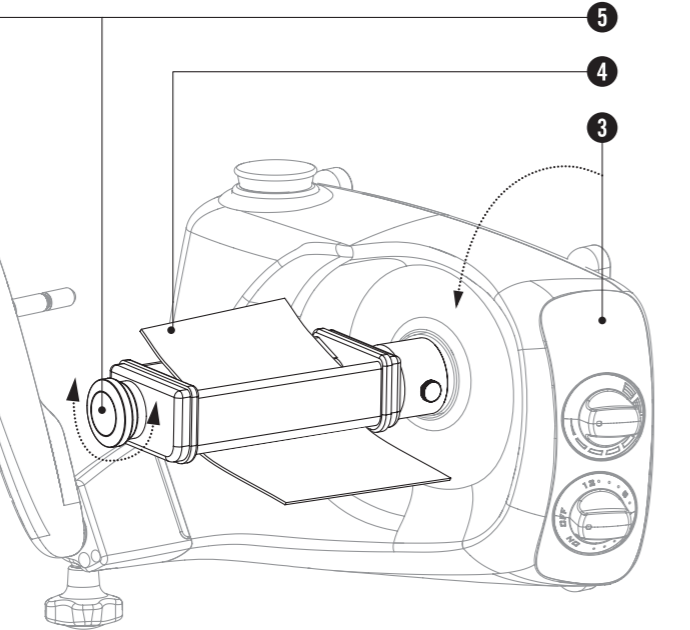
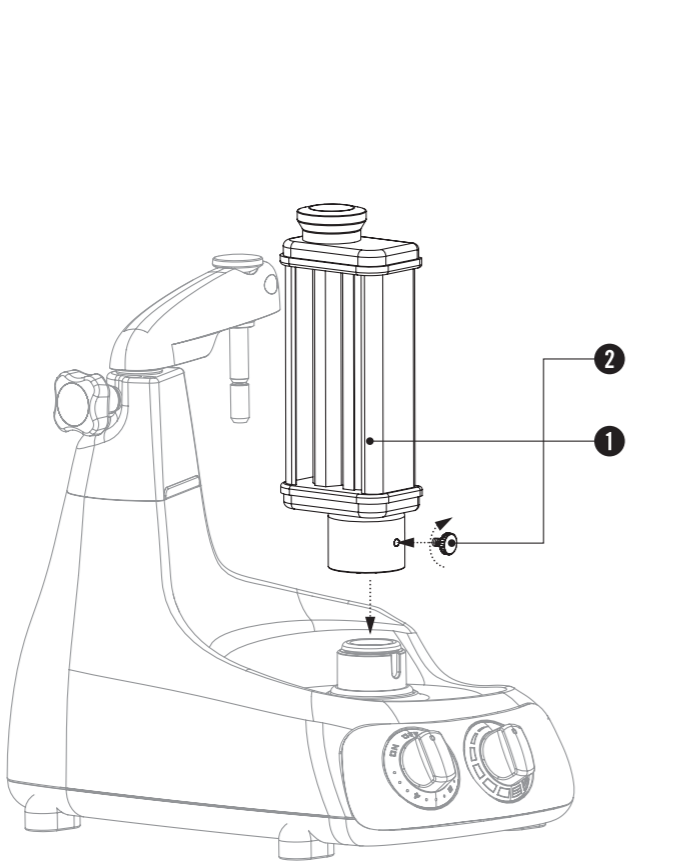
Nudelwalze für lasagne

Presse-rouleau lasagne

Rodillo para lasaña

Rullo tirasfoglia per lasagne

Насадка для лазаньи



## ENGLISH

### PASTA ROLLER LASAGNA

#### Preparasjoner

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

#### Assembly

Attach the pasta roller to the drive socket of the machine, # 1 - 3. Remember that the first piece of dough is used to clean the attachment and should therefore be discarded. Start feeding the dough through the lasagna roller which should be set to 0, #4, (fully open). Repeat 5 - 6 times, folding the dough between each time and adding flour, if necessary. Reduce the thickness of your pasta by adjusting the space between the rollers using the knob on the side of the dough mixer, #5. To get the right thickness, feed through the dough 6 - 7 times. Always fold the pasta before you feed it through again. If desired, cut the pasta sheets using the fettuccine or spaghetti cutter.

#### 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 LASAGNE

#### Förberedelser

Förbered din pastadeg med degrollen och degkniv. Häll 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).

#### Montering

Montera valsen på maskinens drivuttag, # 1-3. Tänk på att den första delen deg används för att rengöra tillbehöret och därför bör slängas. Börja att mata genom degen med storlek 0 vald på lasagnevalsen, #4, (helt öppen), upprepa 5-6 gånger och vik degen mellan varje gång, och om nödvändigt, tillsätt mer mjöl. Minska tjockleken på pastan genom att justera läge på rullarna med hjälp av ratten på sidan, #5. Upprepa matningen 6-7 gånger per tjocklek. Vik pastadegen dubbel inför varje ny matning. Om du önskar, skär pastaskivorna med fettuccine- eller spaghettivalsen.

#### 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 de då kan rosta.

## NORSK

### PASTAVALSE LASAGNE

#### 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. Tilsett litt mer vann dersom deigen kjennes tør og smuldrer. For å få en pasta med mer smak, kan du bruke 250 g hvetemel og 250 g durumhvete (semolina).

#### Montering

Installer valsen på maskinens drivuttak, #1-3. Tenk på at den første deigen brukes for å rengjøre tilbehøret og derfor bør kastes. Begynn å mate deigen gjennom størrelse 0 på lasagnevalsen, #4, (helt åpen), gjenta 5-6 ganger og Brett deigen mellom hver gang. Om nødvendig kan du tilsette litt mer mel. Reduser tykkelsen på pastaen ved å justere posisjonen på rullene ved hjelp av ratten på siden, #5. Gjenta matingen 6-7 ganger per tykkelse. Brett pastaen dobbelt før hver mating. Dersom du ønsker, kan du skjære pastaskivene med fettuccine- eller spagettivalsen.

#### 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 LASAGNE

#### Forberedelse

Forbered din pastadeg med dejrulle og dejkniv. Hæld 500 gr. hvedemel i kedlen og kør maskinen på lav hastighed samtidig med at du tilsetter 4 hele æg og en smule vand. Lås dejrullen 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 smuldrende. Ønsker du en mere smagfuld pasta, kan du anvende 250 gr. hvedemel og 250 gr. durumhvedemel (semolina).

#### Montering

Monter valsen på maskinens drivudtag, #1-3. Vær opmærksom på, at den første del af dejen bruges til at rengøre tilbehøret og derfor bør smides ud. Start med at køre dejen igennem med størrelse 0 valgt på lasagnevalsen, #4, (helt åben), gentag 5-6 gange og fold dejen mellem hver gang; tilsæt om nødvendigt mere mel. Mindsk tykkelsen ved at justere rullernes position ved hjælp af rattet på siden, #5. Gentag kørslen 6-7 gange pr. tykkelse. Fold pastadejen dobbelt for hver ny kørsel. Skær pastaskiverne med fettuccine- eller spaghettivalsen, hvis du ønsker det.

#### 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

### LASAGNE-PASTATELA

#### Valmistelut

Valmista pastataikina taikinarullan ja -veitsen avulla. Mittaa kulhoon 500 g vehnäjauhoja, 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 vehnäjauhoja ja 250 g durumvehnäjauhoja (semolina).

#### Asennus

Kiinnitä leikkuri laitteen moottoriyksikköön, #1–3. Ota huomioon, että ensimmäinen taikinaerä puhdistaa laitteen ja on heittelettävä pois. Valitse lasagneleikkurista paksaus 0, #4 (täysin auki), ja syötä taikina leikkurin läpi 6–7 kertaa. Taittele taikina syöttökertojen välissä, ja lisää siihen tarvittaessa jauhoja. Pienennä pastan paksuutta säätämällä rullien asentoa sivussa olevalla pyörällä, #5. Toista syöttö 6–7 kertaa per paksaus. Taittele pastataikina kaksinkerroin aina syötökertojen välissä. Voit halutessasi leikata pastalevyt fettuccini- tai spagettileikkurilla.

#### Käyttö

Pastatellassa 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 LASAGNE

#### Vorbereitungen

Bereiten Sie Ihren Pasta-Teig mithilfe der Teigrolle und des Teigmessers vor. Geben Sie 500 g Weißmehl in die Schüssel undfügen Sie 4 Eier und einen Schluck Wasser hinzuwährend 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 5Minutenbis 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 geschmacksintensivere Pasta, mischen Sie 250 g Weißmehl und 250 g Weizenmehl.

#### Zusammenbau

Bringen Sie die Walze an der Antriebsbuchse der Maschine an, # 1-3. Bitte bedenken Sie, dass der erste Teil des Teiges dazu verwendet wird, die Walze zu reinigen und deshalb entsorgt werden sollte. Beginnen Sie nun, den Teig in der Einstellung 0 der Lasagne-Walze zu bearbeiten,#4 (ganz geöffnet), wiederholen Sie diesen Schritt 5-6 Mal und fallen Sie den Teig mit jedem Schritt. Fügen Sie, falls nötig, mehr Mehl hinzu. Verringern Sie die Dicke der Pasta, indem Sie die Rollen mithilfe des seitlichen Rädchens justieren, #5. Wiederholen Sie das Walzen 6-7 Mal pro Dicke. Falten Sie den Pasta-Teig vor jedem Walzen doppelt. Wenn gewünscht können Sie den Pasta-Teig mit der Fettuccine- oder Spaghetti-Walze schneiden.

#### 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-ROULEAU LASAGNE

#### 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).

#### Montage

Monter le rouleau sur la prise de force de la machine, n° 1 à 3. Ne pas oublier que la première partie de la pâte sert à nettoyer l'accessoire et sera donc jetée. Commencer à faire passer la pâte, le rouleau à lasagne étant réglé sur 0, n° 4, (écartement maximum), recommencer 5 à 6 fois en repliant la pâte chaque fois, et ajouter de la farine si nécessaire. Réduire l'épaisseur de la pâte en réglant l'écartement des rouleaux à l'aide de la molette sur le côté, n° 5. Répéter les passages 6 à 7 fois par épaisseur. Replier la pâte en deux avant chaque passage. Si souhaité, trancher les plaques avec le rouleau à fettuccines ou à spaghetti.

#### 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 LASAÑA

#### 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 sémolala.

#### Montaje

Monte el rodillo en la toma de transmisión de la máquina (n.º 1 a 3). Recuerde que el primer trozo de masa se utiliza para limpiar el accesorio y, por tanto, debe descartarse. Alimente la masa por el rodillo para lasaña tamaño 0, completamente abierto (n.º 4), repita 5 o 6 veces doblando la masa en cada ocasión; agregue más harina de ser necesario. Puede disminuir el grosor de la pasta ajustando la posición de los rodillos con la rueda ubicada a un costado (n.º 5). Repita lo anterior 6 o 7 veces por grosor. Doble la masa para pasta en dos cada vez que la pasa nuevamente. Si desea, puede cortar las cintas con el rodillo para fettuccine o de espagueti.

#### 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 TIRASFOGLIA PER

### LASAGNE

#### 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.

#### Montaggio

Montare lo stendipasta sul mandrino, n. 1-3. Considerare che la prima porzione di pasta serve a pulire l'accessorio e dovrebbe essere pertanto scartata. Iniziare facendo passare la pasta con la dimensione 0 selezionata sullo stendipasta per lasagne, n. 4, (completamento aperto), ripetere 5-6 volte e piegare la pasta su se stessa dopo ogni passaggio. Volendolo, tagliare le sfoglie di pasta con lo stendipasta per fettuccine o spaghetti.

#### Use

Con il rullo tirasfoglia è possibile usare soltanto impasto per pasta. Mai introdurre il rullo od oggetti nel rullo. Mai chinarsi sopra il dito 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 лазаньи

#### 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. Переместите 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 (семолина).

#### Сборка

Прикрепите ролик для раскатки к машинке № 1–3. Примите во внимание, что первая часть теста используется для очистки оборудования и поэтому ее следует выбросить. Начните раскатывать тесто при отметке 0 на валике для листов лазаньи, № 4 (полностью открытым), повторите 5–6 раз, складывая тесто каждый раз при необходимости добавляя муку. Уменьшайте ширину пасты, регулируя положение валиков с помощью боковой ручки, № 5. Повторите раскатку 6–7 раз для каждой ширины. Складывайте тесто для пасты в два раза перед каждой раскаткой. При желании нарежьте листы пасты с помощью валика для фетучини или спагетти.

#### 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

