

Instructions for Pasta Machine



English – Page 2

German – Deutsche – Page 3

French – Français – Page 4

Italian – Italiano – Page 5

Spanish – Español – Page 6

Swedish – Svenska – Page 7

Poland – Polska – Page 8

Dutch – Nederlands – Page 9

Pasta machine instructions

When you are ready to use the pasta machine for the first time, do not clean the pasta machine with water, instead use the pasta machine according to the instructions below with some pasta dough that you will discard when you have run the dough a few times through the rollers and the cutters.

1. Place the clamp into the hole at the lower part at the side of the pasta machine and attach the pasta machine to your countertop or table.
2. Insert the handle
3. Slide the cutter into place.
4. Pull out and rotate the thickness setting wheel to adjust the thickness. Start with the largest setting.
5. Cut a piece of pasta dough (recipe on our website) depending on how large pasta you want to make. Flatten the dough on a floured surface and shape it into a square that will fit between the rollers. Turn the handle and simultaneously pass the dough through the rollers. Fold the dough into the desired shape before passing it through the rollers again.
6. Reduce the thickness setting one step at a time and pass the dough through the rollers again. Continue to reduce the size until you have the desired thickness of the pasta.
7. For cutting the pasta. Insert the handle into the desired pasta size cutter hole. Turn the handle and simultaneously pass the dough through the cutter. Receive the pasta onto a 20 - 25 cm pencil-shaped object and transport the pasta to the pasta hanger.

How to clean the pasta machine

1. Detach the removable parts from the pasta machine.
2. Use a brush to remove any pieces of dough stuck to the rolls and cutters.
3. Clean the rollers with a clean cloth that is slightly damp with water. Wipe down the top of the rollers and then start to slowly turn the handle as you continue to move the cloth back and forth over the rollers. Also, make sure to clean underneath the rollers by simply rubbing the cloth back and forth over that section. This process can be done with a light hand, there is usually no need for hard scrubbing.
4. Wipe down the exterior of the entire machine with a damp, clean cloth.
5. Dry off the machine completely before putting it away. Use a dry, clean, lint-free towel to thoroughly dry off the entire exterior of the pasta maker.

Never wash the pasta machine in water or in the dishwasher.

Visit our website www.cruciblecookware.com for a pasta dough recipe and video instructions.

Anweisungen für Nudelmaschinen

Wenn Sie bereit sind, die Nudelmaschine zum ersten Mal zu verwenden, reinigen Sie die Nudelmaschine nicht mit Wasser, sondern verwenden Sie die Nudelmaschine gemäß den nachstehenden Anweisungen mit etwas Nudelteig, den Sie wegwerfen, wenn Sie den Teig einige Male laufen lassen durch die Walzen und die Messer.

1. Setzen Sie die Klammer in das Loch im unteren Teil an der Seite der Nudelmaschine ein und befestigen Sie die Nudelmaschine an Ihrer Arbeitsplatte oder Ihrem Tisch.
2. Setzen Sie den Griff ein
3. Schieben Sie den Cutter in Position.
4. Ziehen Sie das Rad zur Einstellung der Dicke heraus und drehen Sie es, um die Dicke anzupassen. Beginnen Sie mit der größten Einstellung.
5. Schneiden Sie ein Stück Nudelteig (Rezept auf unserer Website), je nachdem, wie groß die Nudeln sein sollen. Machen Sie den Teig auf einer bemehlten Oberfläche flach und formen Sie ihn zu einem Quadrat, das zwischen die Walzen passt. Drehen Sie den Griff und führen Sie gleichzeitig den Teig durch die Walzen. Falten Sie den Teig in die gewünschte Form, bevor Sie ihn erneut durch die Walzen führen.
6. Reduzieren Sie die Dickeneinstellung schrittweise und führen Sie den Teig erneut durch die Walzen. Reduzieren Sie die Größe weiter, bis Sie die gewünschte Teigdicke erreicht haben.
7. Zum Schneiden der Nudeln. Führen Sie den Griff in das gewünschte Loch für die Nudelgröße ein. Drehen Sie den Griff und führen Sie den Teig gleichzeitig durch den Cutter. Nehmen Sie die Nudeln auf ein 20 - 25 cm großes bleistiftförmiges Objekt und transportieren Sie die Nudeln zum Nudelbügel.

So reinigen Sie die Nudelmaschine

1. Nehmen Sie die abnehmbaren Teile von der Nudelmaschine ab.
2. Entfernen Sie mit einer Bürste alle Teigstücke, die an den Rollen und Schneidern haften.
3. Reinigen Sie die Walzen mit einem sauberen Tuch, das leicht mit Wasser angefeuchtet ist. Wischen Sie die Oberseite der Rollen ab und beginnen Sie dann, den Griff langsam zu drehen, während Sie das Tuch weiter über die Rollen hin und her bewegen. Stellen Sie außerdem sicher, dass Sie unter den Walzen reinigen, indem Sie das Tuch einfach über diesen Abschnitt hin und her reiben. Dieser Vorgang kann mit einer leichten Hand durchgeführt werden. In der Regel ist kein hartes Schrubben erforderlich.
4. Wischen Sie das Äußere der gesamten Maschine mit einem feuchten, sauberen Tuch ab.
5. Trocknen Sie die Maschine vollständig ab, bevor Sie sie weglegen. Verwenden Sie ein trockenes, sauberes und fusselfreies Handtuch, um das gesamte Äußere des Nudelherstellers gründlich abzutrocknen.

Waschen Sie die Nudelmaschine niemals in Wasser oder in der Spülmaschine.

Besuchen Sie unsere Website www.cruciblecookware.com für ein Nudelteigrezept und eine Videoanleitung.

Instructions de la machine à pâtes

Lorsque vous êtes prêt à utiliser la machine à pâtes pour la première fois, ne nettoyez pas la machine à pâtes avec de l'eau, utilisez plutôt la machine à pâtes selon les instructions ci-dessous avec de la pâte à pâtes que vous jetterez lorsque vous aurez exécuté la pâte plusieurs fois. à travers les rouleaux et les couteaux.

1. Placez la pince dans le trou de la partie inférieure sur le côté de la machine à pâtes et fixez la machine à pâtes à votre plan de travail ou à votre table.
2. Insérez la poignée
3. Faites glisser le couteau en place.
4. Tirez et tournez la molette de réglage d'épaisseur pour régler l'épaisseur. Commencez par le paramètre le plus grand.
5. Coupez un morceau de pâte à pâtes (recette sur notre site Web) en fonction de la taille des pâtes que vous souhaitez préparer. Aplatissez la pâte sur une surface farinée et façonnez-la en un carré qui se placera entre les rouleaux. Tournez la poignée et passez simultanément la pâte dans les rouleaux. Pliez la pâte dans la forme désirée avant de la passer à nouveau dans les rouleaux.
6. Réduisez le réglage d'épaisseur une étape à la fois et passez à nouveau la pâte à travers les rouleaux. Continuez à réduire la taille jusqu'à ce que vous ayez l'épaisseur désirée de la pâte.
7. Pour couper les pâtes. Insérez la poignée dans le trou de coupe de la taille de pâtes souhaitée. Tournez la poignée et passez simultanément la pâte à travers le couteau. Recevez les pâtes sur un objet en forme de crayon de 20 à 25 cm et transportez les pâtes sur le support à pâtes.

Comment nettoyer la machine à pâtes

1. Détachez les pièces amovibles de la machine à pâtes.
2. Utilisez une brosse pour retirer les morceaux de pâte collés aux rouleaux et aux couteaux.
3. Nettoyez les rouleaux avec un chiffon propre légèrement humidifié avec de l'eau. Essuyez le haut des rouleaux, puis commencez à tourner lentement la poignée tout en continuant à déplacer le chiffon d'avant en arrière sur les rouleaux. Assurez-vous également de nettoyer sous les rouleaux en frottant simplement le chiffon d'avant en arrière sur cette section. Ce processus peut être fait avec une main légère, il n'y a généralement pas besoin de frotter dur.
4. Essuyez l'extérieur de l'ensemble de la machine avec un chiffon propre et humide.
5. Séchez complètement la machine avant de la ranger. Utilisez une serviette sèche, propre et non pelucheuse pour bien sécher tout l'extérieur de la machine à pâtes.

Ne lavez jamais la machine à pâtes dans l'eau ou au lave-vaisselle.

Visitez notre site Web www.cruciblecookware.com pour une recette de pâte à pâtes et des instructions vidéo.

Istruzioni per la macchina per la pasta

Quando sei pronto per usare la macchina per la pasta per la prima volta, non pulire la macchina per la pasta con acqua, usa invece la macchina per la pasta secondo le istruzioni seguenti con un po' di pasta che scarterai dopo aver eseguito l'impasto alcune volte attraverso i rulli e le frese.

1. Posizionare la pinza nel foro nella parte inferiore a lato della macchina per la pasta e fissare la macchina per la pasta al piano di lavoro o al tavolo.
2. Inserire la maniglia
3. Far scorrere la taglierina in posizione.
4. Estrarre e ruotare la rotella di regolazione dello spessore per regolare lo spessore. Inizia con l'impostazione più grande.
5. Taglia un pezzo di pasta (ricetta sul nostro sito web) a seconda di quanto grande vuoi fare la pasta. Appiattisci l'impasto su una superficie infarinata e modellalo in un quadrato che si adatterà tra i rulli. Girare la maniglia e contemporaneamente passare l'impasto attraverso i rulli. Ripiegare l'impasto nella forma desiderata prima di passarlo di nuovo sui rulli.
6. Ridurre l'impostazione dello spessore un passo alla volta e passare nuovamente la pasta attraverso i rulli. Continuare a ridurre le dimensioni fino ad ottenere lo spessore desiderato dell'impasto.
7. Per tagliare la pasta. Inserire il manico nel foro della dimensione della pasta desiderata. Girare la maniglia e contemporaneamente passare la pasta attraverso la taglierina. Ricevi la pasta su un oggetto a forma di matita di 20 - 25 cm e trasporta la pasta al portapasta.

Come pulire la macchina per la pasta

1. Staccare le parti smontabili dalla macchina per la pasta.
2. Utilizzare un pennello per rimuovere eventuali pezzi di pasta attaccati ai rotoli e alle taglierine.
3. Pulire i rulli con un panno pulito leggermente inumidito con acqua. Pulisci la parte superiore dei rulli e inizia a ruotare lentamente la maniglia mentre continui a spostare il panno avanti e indietro sui rulli. Inoltre, assicurati di pulire sotto i rulli semplicemente strofinando il panno avanti e indietro su quella sezione. Questo processo può essere eseguito con una mano leggera, di solito non è necessario strofinare con forza.
4. Pulire l'esterno dell'intera macchina con un panno umido e pulito.
5. Asciugare completamente la macchina prima di riporla. Utilizzare un panno asciutto, pulito e privo di lanugine per asciugare completamente l'intera parte esterna della macchina per la pasta.

Non lavare mai la macchina per la pasta in acqua o in lavastoviglie.

Visita il nostro sito web www.cruciblecookware.com per una ricetta di pasta e video istruzioni.

Instrucciones de la máquina de pasta

Cuando esté listo para usar la máquina de pasta por primera vez, no limpie la máquina de pasta con agua, en su lugar use la máquina de pasta de acuerdo con las instrucciones a continuación con un poco de masa de pasta que desechará cuando haya pasado la masa varias veces. a través de los rodillos y los cortadores.

1. Coloque la abrazadera en el orificio en la parte inferior al costado de la máquina para pasta y coloque la máquina para pasta en su mostrador o mesa.
2. Inserte la manija
3. Deslice el cortador en su lugar.
4. Extraiga y gire la rueda de ajuste de grosor para ajustar el grosor. Comience con la configuración más grande.
5. Corta un trozo de masa de pasta (receta en nuestro sitio web) dependiendo del tamaño de la pasta que quieras hacer. Aplana la masa sobre una superficie enharinada y dale forma de cuadrado que quepa entre los rodillos. Gire el mango y simultáneamente pase la masa por los rodillos. Dobra la masa en la forma deseada antes de pasarla por los rodillos.
6. Reduzca el ajuste de grosor paso a paso y pase la masa por los rodillos. Continúe reduciendo el tamaño hasta que tenga el grosor deseado de la masa.
7. Para cortar la pasta. Inserte el mango en el orificio del cortador del tamaño de pasta deseado. Gire el mango y simultáneamente pase la masa por el cortador. Reciba la pasta en un objeto con forma de lápiz de 20 - 25 cm y transporte la pasta a la percha para pasta.

Cómo limpiar la máquina de pasta

1. Separe las partes extraíbles de la máquina para pasta.
2. Utilice un cepillo para quitar los trozos de masa adheridos a los rollos y cortadores.
3. Limpiar los rodillos con un paño limpio ligeramente humedecido con agua. Limpie la parte superior de los rodillos y luego comience a girar lentamente la manija mientras continúa moviendo el paño hacia adelante y hacia atrás sobre los rodillos. Además, asegúrese de limpiar debajo de los rodillos simplemente frotando el paño de un lado a otro sobre esa sección. Este proceso se puede realizar con una mano ligera, por lo general no es necesario restregar con fuerza.
4. Limpie el exterior de toda la máquina con un paño limpio y húmedo.
5. Seque la máquina completamente antes de guardarla. Use una toalla seca, limpia y sin pelusa para secar completamente todo el exterior de la máquina para hacer pasta.

Nunca lave la máquina para pasta en agua o en el lavavajillas.

Visite nuestro sitio web www.cruciblecookware.com para obtener una receta de masa de pasta e instrucciones en video.

Instruktioner för pastamaskin

När du är redo att använda pastamaskinen för första gången ska du inte rengöra pastamaskinen med vatten, använd istället pastamaskinen enligt instruktionerna nedan med lite pastadeg som du kastar när du har kört degen några gånger genom rullarna och skärarna.

- Placera klämman i hålet på nedre delen av sidan på pastamaskinen och fäst pastamaskinen i bänkskivan eller bordet.
- Sätt i handtaget
- Skjut skäret på plats.
- Dra ut och rotera tjockleksinställningshjulet för att justera tjockleken. Börja med den största inställningen.
- Skär en bit pastadeg (recept på vår webbplats) beroende på hur stor pasta du vill göra. Platta till degen på en mjölad yta och forma den till en fyrkant som passar mellan rullarna. Vrid på handtaget och för samtidigt degen genom rullarna. Vik degen i önskad form innan du för den igenom rullarna igen.
- Minska tjockleksinställningen ett steg i taget och för degen igenom rullarna igen. Fortsätt minska storleken tills du har önskad pastatjocklek.
- För att skära pastan. För in handtaget i önskat pastahål. Vrid handtaget och för samtidigt degen genom skäret. Ta emot pastan på ett 20 - 25 cm pennformat föremål och transportera pastan till pastahängaren.

Hur man rengör pastamaskinen

1. Ta bort de löstagbara delarna från pastamaskinen.
2. Använd en borste för att ta bort eventuella degbitar som sitter fast på rullarna och skärarna.
3. Rengör rullarna med en ren trasa som är lätt fuktad med vatten. Torka av rullarnas ovsida och börja sedan långsamt vrida handtaget när du fortsätter att flytta tyget fram och tillbaka över rullarna. Se också till att rengöra under rullarna genom att helt enkelt gnugga trasan fram och tillbaka över den delen. Denna process kan göras med en lätt hand, det finns vanligtvis inget behov av hård skrubbing.
4. Torka av hela maskinens utsida med en fuktig, ren trasa.
5. Torka av maskinen helt innan du lägger den bort. Använd en torr, ren, luddfri handduk för att torka av hela pastaproducentens utsida.

Tvätta aldrig pastamaskinen i vatten eller i diskmaskinen.

Besök vår hemsida www.cruciblecookware.com för ett recept för pastadeg och videoinstruktioner.

Instrukcje dotyczące maszyny do makaronu

Kiedy jesteś gotowy do użycia maszyny do makaronu po raz pierwszy, nie czyść maszyny do makaronu wodą, zamiast tego użyj maszyny do makaronu zgodnie z poniższymi instrukcjami, z odrobiną ciasta na makaron, które wyrzucisz po kilkukrotnym rozgotowaniu ciasta przez rolki i noże.

1. Umieść zacisk w otworze w dolnej części z boku maszyny do makaronu i przymocuj maszynę do blatu lub stołu.
2. Włóż uchwyt
3. Wsuń nóż na miejsce.
4. Wyciągnij i obróć pokrętło ustawiania grubości, aby wyregulować grubość. Zaczynaj od największego ustawienia.
5. Wytnij kawałek ciasta makaronowego (przepis na naszej stronie) w zależności od tego, jak duży makaron chcesz zrobić. Rozłóż ciasto na posypanej mąką powierzchni i uformuj z niego kwadrat, który zmieści się między wałkami. Obróć uchwyt i jednocześnie przepuść ciasto przez wałki. Złóż ciasto do pożądanego kształtu przed ponownym przepuszczeniem go przez wałki.
6. Zmniejsz grubość o jeden krok i ponownie przepuszczaj ciasto przez wałki. Kontynuuj zmniejszanie, aż uzyskasz pożądaną grubość ciasta.
7. Do krojenia makaronu. Włóż rączkę do odpowiedniego otworu na nóż do makaronu. Obróć rączkę i jednocześnie przepuść ciasto przez krajalnicę. Nabierz makaron na przedmiot w kształcie ołówka o średnicy 20 - 25 cm i przenieś go do wieszaka na makaron.

Jak wyczyścić maszynę do makaronu

1. Odłącz zdejmowane części od maszyny do makaronu.
2. Pędzelkiem usunąć wszelkie kawałki ciasta przyklejone do bułek i foremek.
3. Wyczyść rolki czystą szmatką lekko zwilżoną wodą. Wytrzyj górną część rolek, a następnie zacznij powoli obracać uchwyt, kontynuując przesuwanie szmatki do przodu i do tyłu po rolkach. Upewnij się również, że wyczyściłeś spód rolek, po prostu pocierając szmatką w tę i z powrotem po tej sekcji. Proces ten można wykonać lekką ręką, zwykle nie ma potrzeby mocnego szorowania.
4. Wytrzyj obudowę całej maszyny wilgotną, czystą szmatką.
5. Całkowicie wysusz maszynę przed odstawieniem. Użyj suchego, czystego, niestrzępiącego się ręcznika, aby dokładnie osuszyć całą zewnętrzną powierzchnię urządzenia do robienia makaronu.

Nigdy nie myj maszyny do makaronu w wodzie ani w zmywarce.

Odwiedź naszą witrynę internetową www.cruciblecookware.com, aby uzyskać przepis na ciasto makaronowe i instrukcje wideo.

Pastamachine instructies

Wanneer je klaar bent om de pastamachine voor de eerste keer te gebruiken, maak de pastamachine dan niet schoon met water, maar gebruik de pastamachine volgens onderstaande instructies met wat pastadeeg dat je weggooit als je het deeg een paar keer hebt laten draaien. door de rollen en de messen.

1. Plaats de klem in het gat aan de onderkant aan de zijkant van de pastamachine en bevestig de pastamachine aan je aanrecht of tafel.
2. Plaats het handvat
3. Schuif het mes op zijn plaats.
4. Trek het dikte-instelwiel uit en draai het om de dikte aan te passen. Begin met de grootste instelling.
5. Snijd een stuk pastadeeg (recept op onze website) afhankelijk van hoe groot de pasta is die u wilt maken. Maak het deeg plat op een met bloem bestoven oppervlak en vorm het in een vierkant dat tussen de rollen past. Draai aan de hendel en haal het deeg tegelijkertijd door de rollers. Vouw het deeg in de gewenste vorm voordat u het door de rollen haalt.
6. Verlaag de dikte-instelling stap voor stap en voer het deeg door de rollen. Ga door met het verkleinen tot je de gewenste dikte van het deeg hebt.
7. Voor het snijden van de pasta. Steek het handvat in het gat van de gewenste pastagrootte. Draai aan de hendel en haal tegelijkertijd het deeg door de snijder. Ontvang de pasta op een potloodvormig voorwerp van 20 - 25 cm en transporteer de pasta naar de pastahanger.

Hoe de pastamachine schoon te maken

1. Maak de verwijderbare onderdelen los van de pastamachine.
2. Gebruik een borstel om alle deegstukken die aan de broodjes en uitstekers vastzitten te verwijderen.
3. Maak de rollen schoon met een schone, licht bevochtigde doek met water. Veeg de bovenkant van de rollen schoon en begin dan langzaam aan de hendel te draaien terwijl je de doek heen en weer over de rollen beweegt. Zorg er ook voor dat u onder de rollen reinigt door de doek eenvoudig heen en weer over dat gedeelte te wrijven. Dit proces kan met een lichte hand worden gedaan, het is meestal niet nodig om hard te schrobben.
4. Veeg de buitenkant van de hele machine af met een vochtige, schone doek.
5. Droog de machine volledig af voordat u deze opbergt. Gebruik een droge, schone, pluisvrije handdoek om de hele buitenkant van de pastamaker grondig af te drogen.

Was de pastamachine nooit in water of in de vaatwasser.

Bezoek onze website www.cruciblecookware.com voor een recept voor pastadeeg en video-instructies.