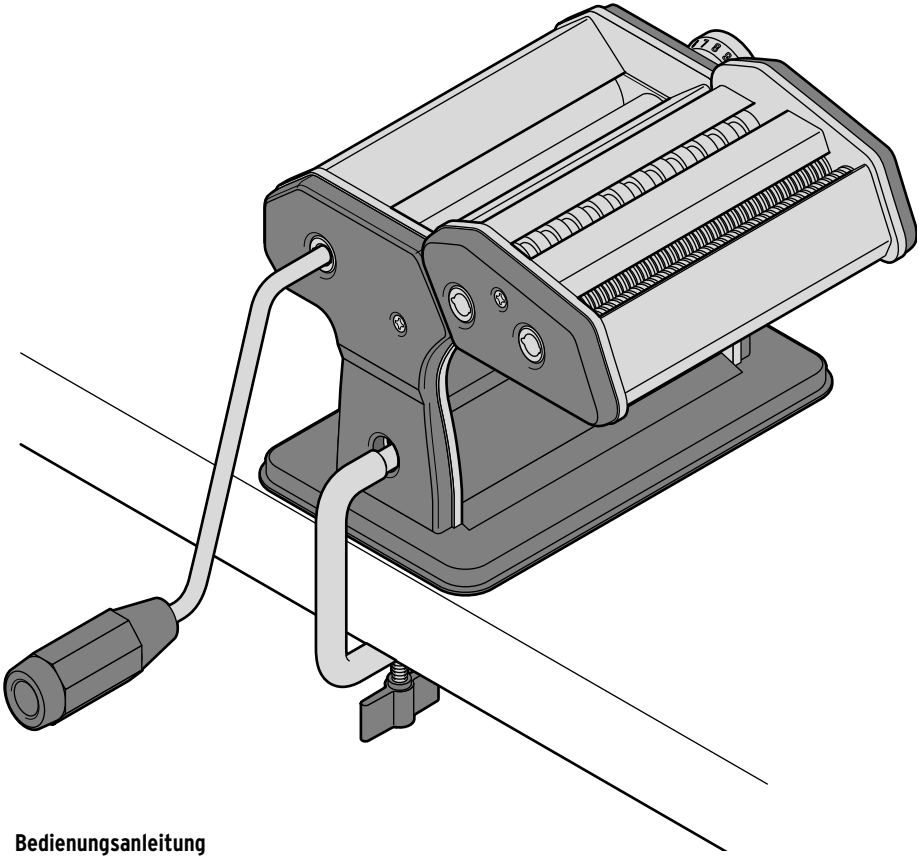
Artikelnummer:

374 340

Pasta-Maschine



de **Bedienungsanleitung**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 15722AB3X4IX · 2019-02

Liebe Kundin, lieber Kunde!

**Mit Ihrer neuen Pasta-Maschine bereiten Sie frische Nudeln ganz nach Ihrem Geschmack zu.
Sie bestimmen, welche Zutaten in den Teig gelangen und füllen beispielsweise Ihre Teigtaschen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack. Die Nudeln kommen immer ganz frisch auf den Tisch und schmecken deshalb natürlich auch besser.
Ihre neue Pasta-Maschine wird Sie bei der Zubereitung Ihrer Nudeln und Teige hilfreich unterstützen. Das Ausrollen und Zuschneiden des Teigs ist damit ganz einfach und Teig sowie Nudeln werden schön gleichmäßig.**

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

2 Sicherheitshinweise

3 Auf einen Blick (Lieferumfang)

4 Pasta-Maschine vorbereiten
4 Maschine reinigen
4 Maschine befestigen

5 Teig vorbereiten
5 Grundrezept

6 Teigplatten walzen

7 Tagliatelle oder Spaghetti schneiden
7 Nach dem Gebrauch

8 Frische Nudeln kochen oder lagern
8 Nudeln kochen
8 Nudeln aufbewahren

8 Tipps & Tricks rund um die Nudel

Sicherheitshinweise ⚠

Verwendungszweck

- Der Artikel ist zur Herstellung von Nudeln (Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti) vorgesehen.
- Der Artikel ist für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen im Privathaushalt ausgelegt und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Der Artikel ist nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen geeignet.

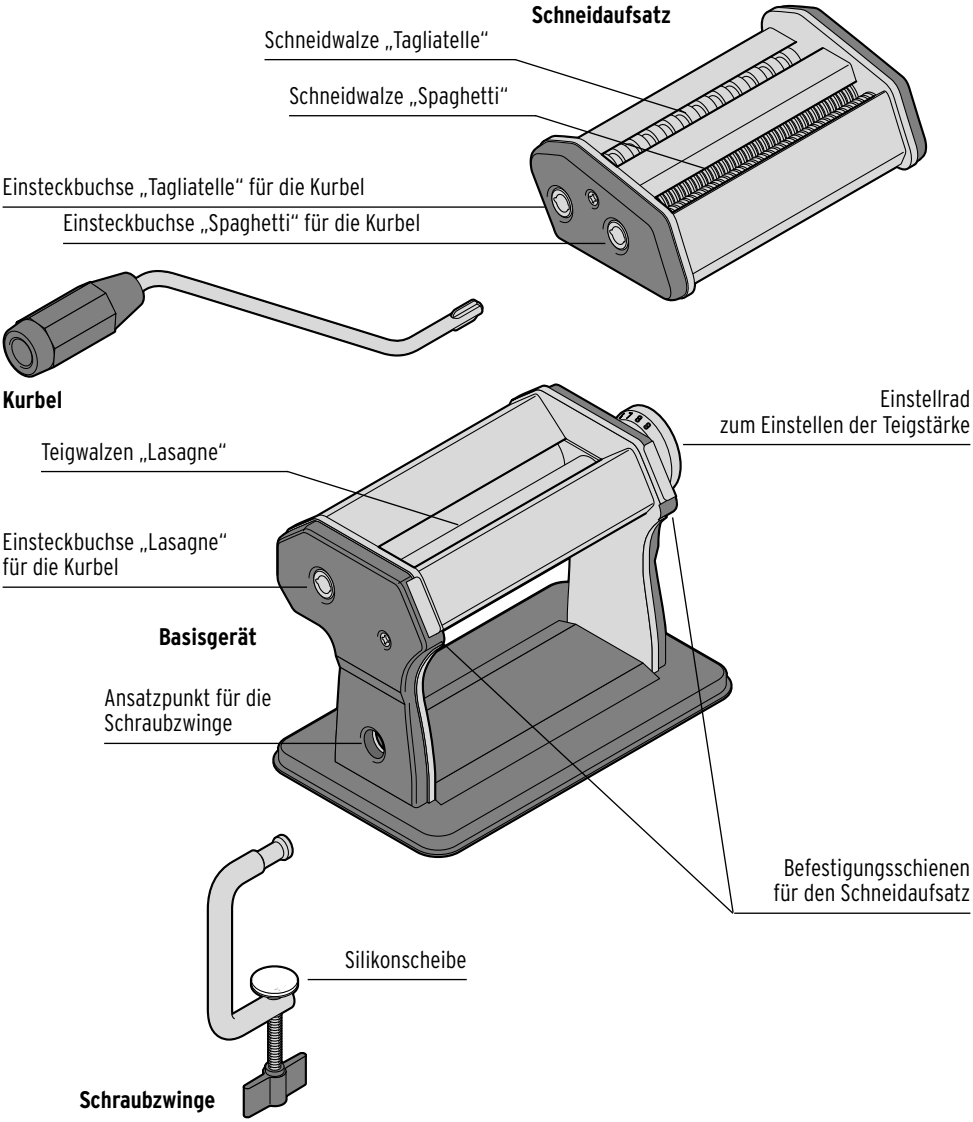
GEFAHR für Kinder

- Der Artikel ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von der Nudelmaschine fern. Kinder können sich zwischen den Walzen die Finger klemmen. Benutzung nur unter Aufsicht Erwachsener.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

VORSICHT vor Verletzungen und Sachschäden

- Der Artikel darf auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
- Die Pasta-Maschine muss mit der dazugehörigen Schraubzwinge stabil an einer geeigneten Arbeitsplatte befestigt sein. Befestigen Sie sie nicht an empfindlichen Oberflächen. Zum Schutz der Arbeitsplatte ist der Teller der Schraubzwinge mit einer Silikonscheibe versehen. Puffern Sie die Befestigungspunkte ggf. zusätzlich, z.B. mit einem Stück Pappe.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Pasta-Maschine vorbereiten

Maschine reinigen

VORSICHT – Sachschaden

- Der Artikel darf auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Die Maschine muss vor dem ersten Gebrauch und nach längerem Nichtgebrauch gereinigt werden, um eventuelle Produktionsrückstände oder andere Ablagerungen zu entfernen.

▷ Wischen Sie die Maschine mit einem trockenen, fusselfreien Tuch gründlich ab. Verwenden Sie für die Winkel und Ecken einen festen Pinsel oder ein kleines Holzstäbchen.

▷ Planen Sie für Ihren ersten Teig eine Extra-Portion zum Reinigen der Walzen ein. Ziehen Sie diesen Teig dann zwei- bis dreimal durch die Teigwalzen und je zur Hälfte einmal duch die Tagliatelle- und einmal durch die Spaghetti-Walze.

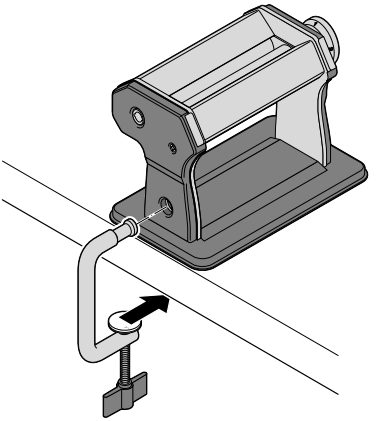
▷ Wischen Sie die Maschine bei Bedarf während des Gebrauchs unterhalb der Walzen mit einem Küchenpapiertuch ab.

Maschine befestigen

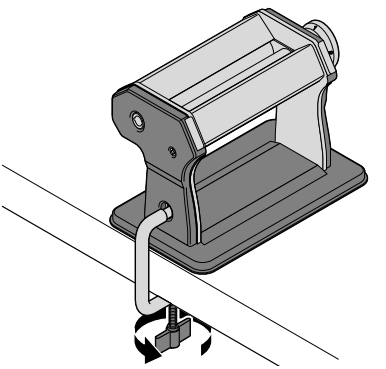
VORSICHT – Sachschaden

Befestigen Sie die Maschine nur an einer dafür geeigneten unempfindlichen Arbeitsplatte.

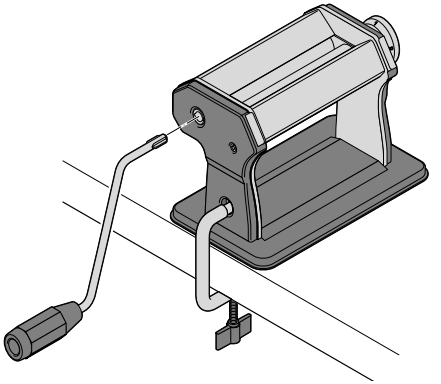
Die Arbeitsplatte darf max. 40 mm dick sein, damit die Schraubzwinge sicher befestigt werden kann.



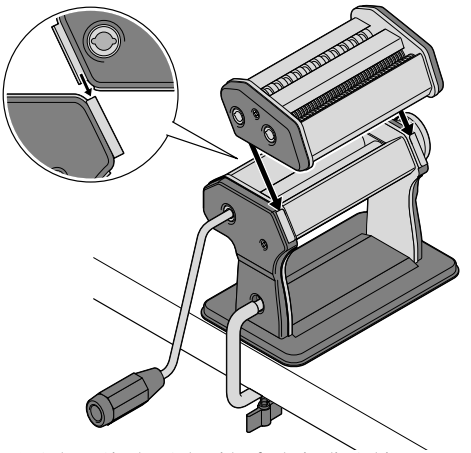
1. Stellen Sie die Maschine wie abgebildet an die Kante der Arbeitsplatte. Rechts und links muss ausreichend Platz vorhanden sein, um den ausgewalzten bzw. geschnittenen Nudelteig aufzufangen.
2. Drehen Sie die Schraubzwinge so weit auf, wie für Ihre Arbeitsplatte erforderlich.
3. Stecken Sie den oberen Bogen der Schraubzwinge so weit durch die Öffnung in der Maschine hindurch, dass der reduzierte Durchmesser des Bogens in der Öffnung zu liegen kommt.



4. Drehen Sie die Schraubzwinge gut handfest an.



5. Stecken Sie die Kurbel in die Einsteckbuchse „Lasagne“ am Basisgerät.



6. Setzen Sie den Schneidaufsatz in die Schienen am Basisgerät ein.

Teig vorbereiten

Grundrezept

Zutaten (für ca. 6 Personen):
500 g Mehl / 5 Eier (oder 250 ml Wasser)

Die Eier sollen Zimmertemperatur haben – nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen!

Um Klumpen im Teig zu vermeiden, sieben Sie das Mehl zuvor.

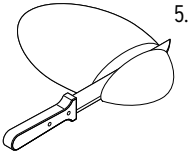
Mit lauwarmem Wasser knetet sich der Teig besser.

Weitere nützliche Informationen und Hinweise finden Sie im Kapitel „Tipps & Tricks rund um die Nudel“ weiter hinten in dieser Anleitung.

1. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel, drücken Sie eine Mulde hinein und geben Sie die Eier in die Mulde.
2. Arbeiten Sie die Eier nach und nach in das Mehl ein. Kneten Sie den Teig gut durch, bis er eine gleichmäßige Konsistenz hat.

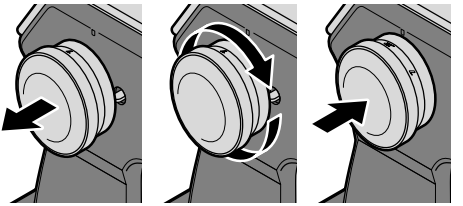
Wenn der Teig zu trocken ist, geben Sie etwas Wasser hinzu. Wenn der Teig zu weich ist, dicken Sie ihn mit etwas Mehl andicken.

3. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und kneten Sie ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals etwas durch. Der Teig muss geschmeidig und elastisch sein und darf keinesfalls an den Händen kleben.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und wickeln Sie ihn in Klarsichtfolie. Lassen Sie den Teig dann bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen.

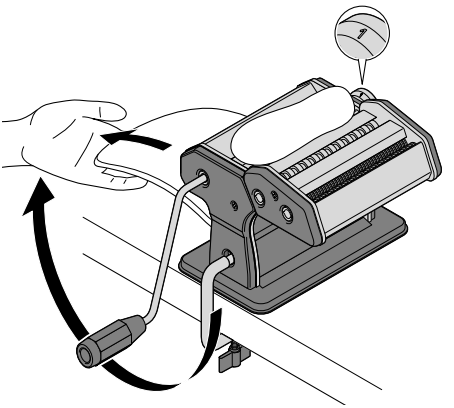


5. Schneiden Sie immer portionsweise (ca. 80–100 g) ein Stück vom Teig ab und wickeln Sie den Rest wieder in die Folie, damit er nicht austrocknet.

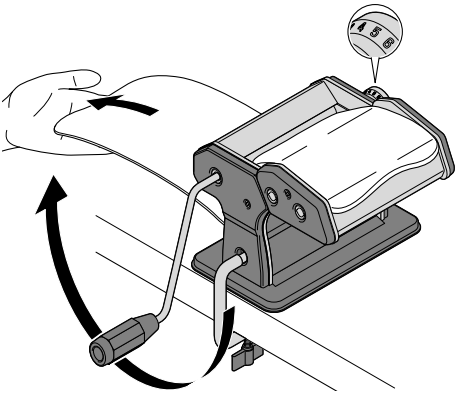
Teigplatten walzen



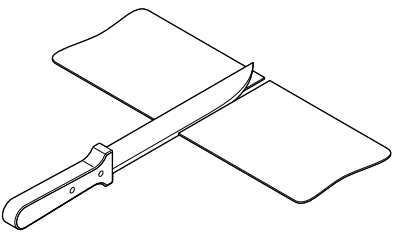
1. Ziehen Sie das Einstellrad ein wenig heraus und drehen Sie es auf Stufe **1**. Die Walzen haben jetzt den größtmöglichen Abstand.



2. Legen Sie die Teigportion oben auf die Walzen und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, während der Teig durch die Walzen gezogen wird.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang 5- oder 6-mal. Falten Sie den Teig dabei jedes Mal wieder mittig zusammen, bis er nicht mehr reißt und eine lange regelmäßige Form angenommen hat. Bestäuben Sie den Teig zwischendurch - falls nötig – mit etwas Mehl.
4. Wenn der Teig eine gleichmäßige Form angenommen hat, stellen Sie das Einstellrad auf Stufe **2** und lassen den Teig – ohne ihn zu falten – noch einmal durchlaufen.



5. Wählen Sie in Folge immer eine Stufe höher und lassen Sie den Teig jeweils einmal durchlaufen, bis die Teigplatte die gewünschte Stärke erreicht hat.



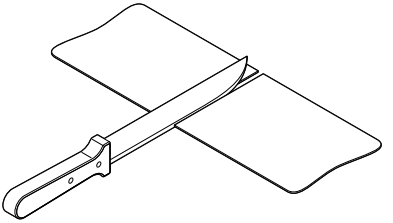
Sie können nun die Teigplatte ...

- ▷ ... auf die gewünschte Größe für Ihre Lasagne-Form zuschneiden oder ...
- ▷ ... mit einem geeigneten Ausstecher Ravioli, Tortellini usw. formen oder ...
- ▷ ... wie im nächsten Kapitel beschrieben Tagliatelle oder Spaghetti schneiden.

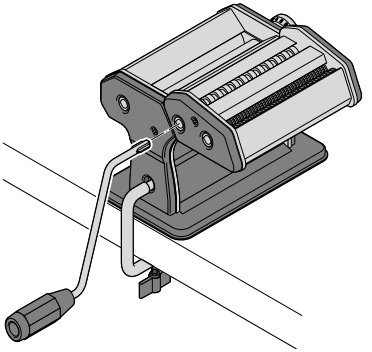
Für Tagliatelle empfehlen wir, die Teigplatten etwas dicker zu walzen (z.B. bis Einstellung 3–4). Für Spaghetti walzen Sie den Teig dünner aus (z.B. bis Einstellung 7–9) – ganz nach Ihrem Geschmack.

Lasagneplatten und zum Füllen vorgesehene Nudeln (Ravioli, Tortellini) können ohne Trockenzeit direkt weiterverarbeiten werden.

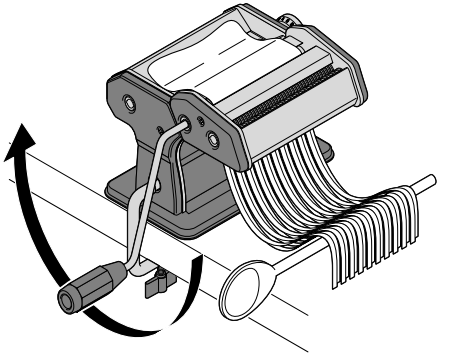
Tagliatelle oder Spaghetti schneiden



1. Kürzen Sie die Teigplatten auf die gewünschte Nudellänge (ca. 25 cm) und bestäuben Sie sie leicht mit Mehl.



2. Je nachdem welche Nudelsorte Sie schneiden wollen, stecken Sie die Kurbel in die Einsteckbuchse „Tagliatelle“ oder „Spaghetti“.



3. Führen Sie die Teigplatte vorsichtig in die entsprechenden Walzen ein und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, während der Teig durch die Walzen gezogen wird.
4. Fangen Sie die geschnittenen Nudeln mit einem Kochlöffel oder Ähnlichem auf, damit sie nicht zusammenkleben.

Falls die Schneidwalzen die Teigplatte nicht schneiden, ist der Teig zu weich. Geben Sie noch etwas Mehl hinzu, kneten Sie den Teig gut durch und lassen Sie ihn zunächst nochmal durch die glatten Walzen („Lasagne“) laufen.

Wenn der Teig zu trocken ist, wird er von den Schneidwalzen nicht erfasst. Mengen Sie dem Teig in diesem Fall etwas Wasser bei und lassen Sie ihn zunächst nochmal durch die glatten Walzen („Lasagne“) laufen.

5. Legen Sie die fertigen Nudeln auf ein bemehltes Geschirrtuch oder hängen Sie sie über einen Nudeltrockner, um sie 30–60 Minuten lang bei Raumtemperatur antrocknen zu lassen.
   Sonst kleben Sie beim Kochen zusammen.
   Nicht im Backofen trocknen!

Tipp: Statt eines Nudeltrockners können Sie auch einfache Draht-Kleiderbügel verwenden und diese in der Küche aufhängen.

Sie können die fertigen Nudeln ...

- ▷ ... zur längeren Lagerung weiter gründlich trocknen,
- ▷ ... sie vorübergehend im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren
- ▷ ... oder sofort kochen und essen.

Nach dem Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Maschine möglichst sofort nach dem Gebrauch, damit die Teigreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Pasta-Maschine vorbereiten“, Abschnitt „Maschine reinigen“).
- ▷ Bewahren Sie die Maschine in trockener Umgebung auf.

Frische Nudeln kochen oder lagern

Nudeln kochen

Geben Sie die Nudeln in reichlich kochendes Wasser (ca. 4 Liter pro 500 g Nudeln). Das Wasser sollte nicht zu stark sprudeln, da die frischen Nudeln sonst reißen können.

Geben Sie ausreichend Salz hinzu.

Frische Nudeln sind – je nach Dicke – innerhalb von 1–4 Minuten fertig. Machen Sie ggf. zunächst eine Kochprobe mit nur ein paar Nudeln. Rühren Sie sie während des Kochens gelegentlich vorsichtig um. Seihen Sie die Nudeln ab, sobald diese den gewünschten Gargrad erreicht haben.

Ansonsten gilt: Je trockener die Nudeln, desto länger die Kochzeit.

Nudeln aufbewahren

- Im Kühlschrank hält frischer Eiernudelteig bis zu 24 Stunden, Teig ohne Ei bis zu 3 Tagen.
- Um **Eiernudeln** länger aufzubewahren, empfiehlt es sich, diese einzufrieren (–18 °C). Wenn genug Platz vorhanden ist, sollten Sie die Nudeln auf einem Backblech o.Ä. ausgebreitet einfrieren, damit sie nicht zusammenkleben, und dann im gefrorenen Zustand in einen Gefrierbeutel umfüllen.
- Vollkommen durchgetrocknete Nudeln **ohne Ei** können Sie mehrere Monate lagern. Dafür darf aber keine Restfeuchtigkeit mehr im Teig sein, da sich sonst Schimmel bilden kann.
  Trocknen Sie die Nudeln mindestens 6 Stunden; für eine lange Lagerung lassen Sie die Nudeln bis zu einer Woche trocknen.
  Bewahren Sie die Nudeln in einem lichtundurchlässigen Behälter kühl und trocken auf.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Tipps & Tricks rund um die Nudel

Zutaten

Wählen Sie die Zutaten nach Ihren persönlichen Vorlieben.

- Die typische italienische Pasta („**pasta secca**“) wird aus **Hartweizenmehl** Typ 00 (oder 50/50 Hartweizengrieß und Weizenmehl Typ 405 gemischt) und **Wasser** hergestellt. Hartweizengrieß hat einen hohen Glutenanteil, wodurch die getrockneten Nudeln nicht so leicht brechen.
  Zudem lassen sich Nudeln aus Hartweizengrieß leichter „al dente“ kochen als Nudeln aus handelsüblichem Weizenmehl. Im Handel finden Sie auch speziell für Pasta ausgelobte Mehlsorten und -mischungen.
- Für „**pasta all'uovo**“ – Eiernudeln – ersetzen Sie das Wasser ganz oder teilweise durch **Eier**. Eiernudeln sind aromatischer und fester als Nudeln ohne Ei. Zudem klebt der Teig besser und eignet sich so sehr gut für Ravioli oder Tortelloni, die nach dem Füllen zusammengeklebt werden müssen.
- Mit ein wenig **Olivenöl** werden Nudelteige geschmeidiger und aromatischer.
- Ob man schon zum Teig ein wenig **Salz** zugibt oder nicht, ist umstritten. Es sollte auf jeden Fall nicht zu viel sein, da Salz den Teig brüchig macht.
  Salzen Sie lieber das Kochwasser.
- Um grüne, orange oder schwarze Nudeln herzustellen, geben Sie ein wenig **Spinat**, **Karotten** oder auch **Tintenfischtinte** zum Teig hinzu.
  Für rote Nudeln nehmen Sie etwas **Tomatenmark**. Das Gemüse vorher kochen und pürieren. Sparen Sie im Gegenzug etwas am Wasser.
- Sie können selbstverständlich auch **Vollkornmehl** oder **glutenfreies Mehl** verwenden. Ein glutenfreies Rezept ist z.B. 300 g Buchweizenmehl mit 125 ml Wasser und 2 Eiweiß. Sie können auch Mehl aus Reis, Tapioka o.Ä. verwenden. Für glutenfreies Mehl brauchen Sie immer ein Bindemittel wie z.B. Eiweiß oder Xanthan Gum.