



Pastamaschine, vollautomatisch Machine à pâtes, automatique

Ergänzende Tipps

zur Bedienungsanleitung und zur Video-Gebrauchsanleitung:

Zusammenbau

- Rührbecher von vorne auf die Maschine stecken und mit dem Röhreinsetz fixieren.
- Förderschnecke mit dem Metall-Pin voran in den Zylinder schieben, bis er hinten in die Antriebsöffnung gleitet.
- Gewünschte Matrize auswählen und in den Matrizenhalter stecken. (Die Lasagne-Matrize findest du im kleinen Schubfach unten in der Maschine).
- Matrizenhalter so über die Förderschnecke auf den Zylinder schieben, dass die Löcher nach unten zeigen. Gegen die Feder in die Maschine hineindrücken.
- Verschlussring über den Matrizenhalter schieben und am Zylinder festdrehen.

Tipp: mit 2 Händen geht es leichter.

Die 3 Betriebsarten der Pastamaschine

und geeignete Rezepte:

Das Automatikprogramm P1 basiert auf folgendem Verhältnis: 1,5 dl Wasser pro 400 g Mehl.

Es erkennt wieviel Mehl du in den Rührbehälter gegeben hast, gibt automatisch die richtige Menge Wasser dazu, knetet den Teig und gibt ihn danach automatisch aus.

Für das Automatikprogramm P1 eignen sich folgende Rezepte:

- **Pastateig mit Buchweizenmehl** und Variante mit Chili (Rezeptbüchlein, Seite 12)
- **Hartweizengriess-Teigwaren, Variante 1** (Pastamehl-Teigwaren), wie im Video erklärt
200 g Weissmehl + 200 g Pastamehl + 1,5 dl Wasser
- **Hartweizengriess-Teigwaren, Variante 2** (Pastamehl-Teigwaren), wie im Video erklärt
300 g Weissmehl + 100 g Pastamehl + 1,5 dl Wasser

Das Halbautomatik-Programm P2 basiert auf folgendem Verhältnis: 1,5 dl Flüssigkeit pro 400 g Mehl.

Es erkennt, wieviel Mehl du in den Rührbehälter gegeben hast und zeigt dir auf dem Display die richtige Menge an Flüssigkeit an, die du selbst im Messbecher abmisst (Wasser, Öl, Ei, Sepiatinte, Saft...) und dann beim Rührvorgang beigibst. Das Programm knetet den Teig und gibt ihn danach automatisch aus.

Für das Halbautomatikprogramm P2 eignen sich folgende Rezepte:

- Die oben aufgeführten Rezepte für P1
- **Pastateig mit Dinkelmehl** + Variante mit Sepiatinte (Rezeptbüchlein, Seite 10)

Conseils complémentaires

au mode d'emploi et au mode d'emploi vidéo:

Assemblage

- Insérer la cuve de mélange par l'avant sur la machine et la fixer avec la pale.
- Pousser la vis d'entraînement dans le cylindre, la broche métallique dirigée vers l'avant, jusqu'à ce qu'elle glisse à l'arrière dans l'orifice.
- Sélectionner l'embout souhaité et l'insérer dans le support destiné à cet effet. (L'embout pour lasagnes se trouve dans le petit tiroir en bas de la machine).
- Glisser le support pour l'embout dans la vis d'entraînement sur le cylindre de manière à ce que les trous soient dirigés vers le bas. Exercer une pression contre le ressort dans la machine.
- Pousser la bague de fermeture sur le support à embout et la visser sur le cylindre.

Conseil: c'est plus facile en utilisant ses deux mains.

Les 3 modes de la machine à pâtes

et les recettes adaptées:

Le programme automatique P1 est basé sur un rapport de 1,5 dl d'eau pour 400 g de farine. Ce programme détecte la quantité de farine qui a été versée dans la cuve de mélange et ajoute automatiquement la bonne quantité d'eau, pétrit la pâte et effectue ensuite automatiquement l'extrusion.

Les recettes suivantes conviennent au programme automatique P1:

- **Pâte à la farine de sarrasin** et variante au piment (recueil de recettes, page 12)
- **Pâtes à la semoule de blé dur**, expliqué dans la vidéo 200 g de farine blanche + 200 g de farine pour pâtes + 1,5 dl d'eau
- **Pâtes à la semoule de blé dur**, expliqué dans la vidéo 300 g de farine blanche + 100 g de farine pour pâtes + 1,5 dl d'eau

Le programme semi-automatique P2 est basé sur un rapport de 1,5 dl de liquide pour 400 g de farine. La machine détecte la quantité de farine qui a été versée dans la cuve de mélange et indique sur l'écran la bonne quantité de liquide à ajouter, que vous mesurez vous-même dans le gobelet gradué (eau, huile, œuf, encre sépia, jus...) et que vous ajoutez ensuite lors du pétrissage. Le programme pétrit la pâte et effectue ensuite automatiquement l'extrusion.

Les recettes suivantes conviennent au programme semi-automatique P2:

- Les recettes ci-dessus pour P1
- **Pâte à pâtes avec farine d'épeautre** + variante avec encre sépia (recueil de recettes, page 10)

Bei der **manuellen Bedienung** übernimmst du die Steuerung – du startest den Rührvorgang und danach die Teigausgabe. Dabei musst du dich **exakt an die Mengenangaben der Rezepte** halten, da sonst die Konsistenz des Teiges nicht stimmt und dies zur Verstopfung der Maschine führen kann. Mit wachsender Erfahrung kannst du dann auch eigene Rezepte ausprobieren. Für die manuelle Bedienung eignen sich folgende Rezepte:

- Alle obengenannten Rezepte
- **Klassischer Pastateig**, mit Variationen (Rezeptbüchlein, Seite 6)
- **Pastateig mit Hartweizengriess** (Rezeptbüchlein, Seite 8)
- **Pastateig mit Maismehl** (Rezeptbüchlein, Seite 14)
- **Glutenfreier Pastateig** (Rezeptbüchlein, Seite 16)

Wichtig

Alle Zutaten vorher bereitstellen (Mise en place) und ohne unnötige Unterbrüche mit der Maschine verarbeiten. Bei Pausen über 20 Minuten schaltet die Maschine in den Standby-Modus und löscht den Programmspeicher. Da die Maschine beim Wiedereinschalten von 0 g Mehl ausgeht, wird sie auch 0 dl Wasser dazugeben. In diesem Fall mit der manuellen Steuerung weiterfahren.

Teig kneten und Pasta ausgeben:

Beim Kneten wird der Teig im Rührbehälter sehr krümelig und man kann sich kaum vorstellen, dass dies mal Pasta gibt – aber das muss so sein – die Förderschnecke arbeitet mit sehr hohem Druck und der Teig wird beim Auspressen richtig warm.

Nach 3 Minuten kneten beginnt die Maschine automatisch mit der Ausgabe des Teiges (P1 und P2), bei manuellem Betrieb beginnt die Ausgabe nach Tastendruck.

Nicht erschrecken, wenn dabei der Teig einige Male von der Förderschnecke vor- und zurück bewegt wird: der Teig wird erst durch die Matrize gedrückt, wenn er die richtige Konsistenz hat.

Wenn jetzt mehr Teig kommt, als du abschneiden und mehlen oder aufhängen kannst – keine Hektik, man kann die Teigausgabe jederzeit mit der Start/ Stop-Taste unterbrechen und wieder starten.

Tipp 1

Die Pastamaschine will sich nicht einschalten lassen? Die Start/Stop-Taste drücken und 3 Sekunden lang halten.

Tipp 2

Nie den Röhreinsatz aus dem Rührbecher nehmen, wenn Mehl darin ist.

Tipp 3

Flüssigkeit statt mit der Messbecherskala mit einer Küchenwaage abmessen, dies ist genauer.

100 ml entsprechen 100 g.

Flüssigkeit immer erst zugeben, wenn die Maschine den Rührvorgang begonnen hat.

Tipp 4

Pasta nach eigenen Rezepten: wenn du Pasta nach eigenen Rezepten machen willst, starte auf der "trockenen Seite", also mit 1,5 dl Flüssigkeit pro 400 g Trockenmasse und gib bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu, bis der Teig so krümelig ist, wie du es von den anderen Rezepten für diese Maschine kennst.

En mode manuel, c'est vous qui prenez les commandes: vous démarrez le processus de pétrissage et d'extrusion de la pâte. Ce faisant, **vous devez respecter exactement les quantités indiquées dans les recettes**, sinon la consistance de la pâte ne sera pas bonne, ce qui peut entraîner un engorgement de la machine. Avec l'expérience, tu pourras essayer tes propres recettes par la suite. Les recettes suivantes conviennent à la commande manuelle:

- Toutes les recettes susmentionnées
- **Pâte à nouilles classique**, avec variations (recueil de recettes, page 6)
- **Pâte à la semoule de blé dur** (recueil de recettes, page 8)
- **Pâte à la farine de maïs** (recueil de recettes, page 14)
- **Pâte à nouilles sans gluten** (recueil de recettes, page 16)

Important

Fournissez tous les ingrédients à l'avance (mise en place) et traitez-les avec la machine sans interruptions inutiles. S'il y a des pauses de plus de 20 minutes, la machine passe en mode standby et efface la mémoire du programme. Comme la machine suppose 0 g de farine lorsqu'elle est rallumée, elle ajoute également 0 dl d'eau. Dans ce cas continuer avec le mode manuel.

Pétrissage de la pâte et extrusion des pâtes:

Lors du pétrissage, la pâte devient très friable dans la cuve, et il est alors difficile d'imaginer que cela puisse donner des pâtes. Mais c'est tout à fait normal: la vis d'entraînement exerce une pression très élevée et la pâte devient très chaude lorsqu'elle est pressée.

Après 3 minutes de pétrissage, la machine commence automatiquement l'extrusion de la pâte (P1 et P2). En mode manuel, l'extrusion démarre en appuyant sur une touche.

Pas d'inquiétude si la pâte est déplacée plusieurs fois d'avant en arrière par la vis d'entraînement: elle ne sera pressée à travers l'embout pour l'extrusion que lorsqu'elle aura la bonne consistance.

S'il y a plus de pâte que vous ne pouvez en couper et fariner ou suspendre, pas de panique: vous pouvez interrompre et redémarrer à tout moment l'extrusion des pâtes avec la touche Start/Stop.

Conseil 1

La machine à pâtes ne veut pas s'allumer? Appuyer sur le bouton Start/Stop et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes.

Conseil 2

Ne jamais retirer la pale de la cuve de mélange si celle-ci contient de la farine.

Conseil 3

Mesurer le liquide avec une balance de cuisine plutôt qu'avec un verre gradué, c'est plus précis. 100 ml correspondent à 100 g.

Toujours ajouter le liquide lorsque la machine a commencé à mélanger.

Conseil 4

Des pâtes selon vos recettes personnelles: si vous souhaitez faire des pâtes selon vos propres recettes, commencez du «côté sec», avec 1,5 dl de liquide pour 400 g de matière sèche, et ajoutez du liquide si nécessaire, jusqu'à ce que la pâte soit aussi friable que celle que vous obtenez lorsque vous réalisez les autres recettes de cette machine.