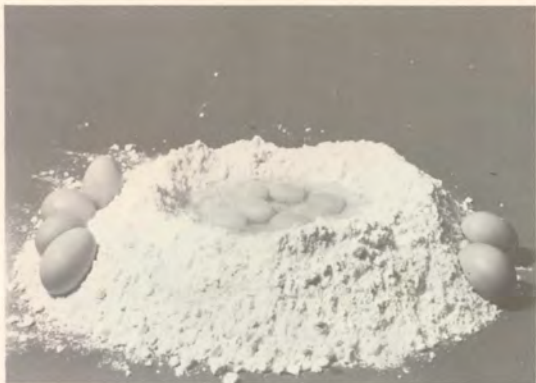




**MACCHINE DA PASTA AD USO CASALINGO**



## NORME PER L'USO

NEL RINGRAZIARLA PER AVER SCELTO LE NOSTRE MACCHINE DA PASTA CI PERMETTIAMO ESPORRE BREVEMENTE COME USARE LA SUA NUOVA MACCHINA.

- 1) Usando la macchina per la prima volta, pulirla perfettamente con un panno asciutto, quindi passare ripetutamente tra i rulli un pezzo d'impasto. **Non usare acqua.**
- 2) Fissare la macchina al tavolo con l'apposito morsetto.
- 3) Fare un impasto di una certa consistenza; proporzione: 1 etto di farina = 1 uovo.
- 4) Premere e ruotare il pomello regolatore in modo che i cilindri impastatori siano aperti al massimo. Introdurre dei pezzi d'impasto tra i rulli e girare lentamente la manovella, ripassarli doppiando la sfoglia sino ad otte-

# USO - USE - USAGE - GEBRAUCHS

nerla perfetta ed uniforme. Questa operazione sarà molto rapida se l'impasto sarà molto sodo.

- 5) Per ottenere la sfoglia dello spessore desiderato premere e ruotare gradatamente il pomello regolatore e passare la sfoglia senza più doppiarla.
- 6) Per tagliare la sfoglia, lasciarla asciugare e passarla rapidamente tra i rulli da taglio.
- 7) Per ottenere pastina per brodo, introdurre la pasta tagliata, trasversalmente ai rulli da taglio.
- 8) Cura della macchina: Dopo l'uso pulirla con un panno asciutto od uno spazzolino. Lubrificare di tanto in tanto, con alcune gocce d'olio le testate dei cilindri, poi girare la manovella per distribuire l'olio in modo uniforme. **NON USARE ACQUA.**





## INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

EN VOUS REMERCIANT POUR AVOIR CHOISI NOS MACHINES A PATE NOUS PERMETTONS DE VOUS EXPOSER BRIEVEMENT COMMENT UTILISER VOTRE NOUVELLE MACHINE.

- 1) Lorsqu'on emploie la première fois la machine, il faut la nettoyer parfaitement avec un chiffon sec, après passer plusieurs fois un morceau de pâte parmi les rouleaux.
- 2) Au moyen de l'étau fixer la machine au bord de la table.
- 3) Faire une pâte d'une quelque consistance; proportion 100 gr. = 1 oeuf.
- 4) Tourner le pommeau en le appuyant de réglage de façon que les cylindres pétrisseurs soient entièrement ouverts. Introduire alors des morceaux de pâte entre les rouleaux et tourner doucement la manivelle, repasser-les en doublant la pâte feuilletée jusqu'à l'ob-

## SANWEISUNG - KULLANILIS ŞEKLI

tenir parfaite et uniforme. Cette opération-ci sera autant rapide plus rapide que la pâte sera très ferme.

- 5) Pour obtenir la pâte feuilletée de l'épaisseur voulue, déplacer peu à peu le pommeau de réglage en le appuyant et passer la pâte en question sans la doubler.
- 6) Pour couper la pâte feuilletée, laissez-la sécher et passez-la rapidement entre les rouleaux à couper.
- 7) Pour avoir des pâtes pour boillon, introduire la pâte coupée, transversalement aux rouleaux à couper.
- 8) Entretien de la machine: Après usage, nettoyez-la avec un chiffon sec ou un pinceau. Lubrifiez de temps en temps les extrémités des cylindres avec quelque goutte d'huile, en suite tournez la manivelle afin de répartir l'huile de façon uniforme. N'EMPLOYEZ JAMAIS DE L'EAU.



## DIRECTION FOR USE

THANK YOU, FOR HAVING CHOSEN « OUR NOODLE MACHINE », PLEASE ALLOW US TO TELL YOU BRIEFLY HOW TO USE THE PRESENT NOODLE MACHINE.

- 1) When operating this machine for the first time clean it perfectly with a dry cloth, never use water, and then a small amount of dough is sufficient for removing the oil from the roller surfaces.
- 2) Fasten the machine to the table with the clamp provided.
- 3) Mix dough to a firm consistency: proportion 100 gr. = 1 egg.
- 4) Turn by pressing the regulating knob so that kneading cylinders are at maximum opening. Insert flattened pieces of dough between cylinders turning the handle slowly and doubling the sheet of dough until it is firm. The more firm the mixture is the quicker it will pass through the machine. Add flour if necessary.
- 5) To obtain the thickness desired pass the dough through the machine the required number of times changing the regulating knob by pressing it with each passage.
- 6) To make spaghetti first allow the sheet of dough to dry - then pass it quickly through the cutting rollers.
- 7) To obtain smaller size cuttings for soup use, etc. insert transversely the previously cut strips and run these through the cutting rollers.
- 8) Care of the machine: After having used it, clean with dry cloth or brush. Occasionally apply a few drops of oil to the cylinders ends, turning cylinders to distribute oil evenly. NEVER USE WATER ON THE MACHINE.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UNSERE NUDELMASCHINE ENTSCHEIDEN HABEN. WIR MÖCHTEN IHNEN KURZ BESCHREIBEN, WIE SIE SIE HANDHABEN SOLLTEN, UM LANGE FREUDE DARAN ZU HABEN.

- 1) Bei erster Ingebrauchnahme die Maschine mit trockenem Tuch abwischen. Nehmen Sie für die erste Reinigung der Walzen etwas Nudelteig, dieser entfernt die evtl. Vorhandenen Ölsuren. Niemals zur Reinigung Wasser benutzen!
- 2) Herstellung des Nudelteiges, Zutaten: 300 gr. Mehl, 3 Eier, 1/2 Teelöffel Salz.  
Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen und in diese die Eier und das Salz geben. Nun vermischen und zu einem glatten, ziemlich festen und elastischen Teig kneten, so lange bis er nicht mehr klebt. Den fertigen Teil in Klarsichtfolie einschlagen und einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3) Ausrolle: Die Kurbel ist auf der Höhe der glatten Knetwalzen einzustecken. Der Einstellknopf ist so zu drehen, dass die Walzen ganz offen sind. Das Teigstück durch die Walzen laufen lassen. Danach das entstandene Teigblatt mit Mehl bestäuben, zusammenfallen und erneut durch die jetzt enger eingestellten Walzen laufen lassen. Den Vorgang wiederholen bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Die Walzen sind auf 8 Teigstärken einstellbar.
- 4) Schneiden: Man kann wählen zwischen der Schneidwalze mit Schnittbreite 2 mm. (Spaghetti) und Schnittbreite 6 mm. (Bandnudeln). Entsprechend der gewünschten Schnittbreite die Kurbel einstecken. Das Teigblatt auf etwa 40 cm. Länge schneiden und durch die Schneidwalze laufen lassen.  
Um kleinere Abschnitte für Suppennudeln zu erhalten, kann man die fertig geschnittenen Streifen quer zu den Scheidwalzen nochmals durchgeben.
- 5) Nach jedem Gebrauch die Maschine mit Pinsel und trockenem Tuch reinigen. Gelegentlich an die Walzenenden ein paar Tropfen Speiseöl geben.

## KULLANILIS SEKLI

« Yeni ALTEA » makinanızı kullanmaya başlamanın evvel kuru bir bezle lütfen temizleyiniz. İlk defa kullanmadan evvel mevcut olabilecek yağ kalıntılarını berteraf etmek için silindirden biraz hamur geçiriniz. MAKINAYI HIÇBİR ZAMAN SU İLE TEMİZİEMEYİNİZ. Silindirlerin uç taraflarını ara sıra biraz zeytinyağıyla ovalayınız.

Çukara yumurta ve ilik su koyup, katıca bir hamur elde edinceye kadar, ihtiyaca göre un veya su katarak elle yugurunuz. Bu hamuru bir sosis gibi yuvarlayınız ve takriben bir yumurta büyüklüğünde parça olarak kesinez.

**HAMUR DİLİMİ NASIL ELDE EDİLİR?:** Kıskaçla makinayı masa kenarına raptediniz; manivelâyı hamur silindirleriyle alakâli delige itiniz.

Hamuru silindirler arasına koyunuz ve manivelâyı çeviriniz, böylece tam manasıyla muntazam olmayan bir hamur dilimi elde edeceksiniz. Bu hamur dilimini ortadan katlayınız ve tekrar silindirden geçiriniz. Bundan sonra bu muameleyi arzu ettiğiniz hamur kalınlığını elde edinceye kadar hamura un serpererek ve silindirleri gittikçe sıkıştırarak tekrar ediniz. En iyi şekil hamur dilimini 40 santimden 50 santime kadar bir uzunlukta kesmektedir.

**İYİ ERİSTE TARZI MAKARNA NASIL ELDE EDİLİR?:** Üstüne un serpilmiş hamur yapragını birkaç dakika müddetle kurumaya bırakınız. Bundan sonra manivelâyı ufak kesim silindirinin deligine itiniz. Hamur yapragını aradan geçiriniz ve bu arada manivelâyı çeviriniz.

**SEHRIYE NASIL ELDE EDİLİR?:** Arzuya göre birkaç geniş veya ince eriste tarzi makarnayı alınız. Makarnaları unladikten sonra yatay olarak aynı boyut kesin silindirinin üzerine koyunuz. Manivelâyı yavaşça çeviriniz. Böylece ufak kareler halinde iyi kalite şehriye elde edersiniz. Eger makarnaların dörtköşe olmasını arzu ediyorsanız bunları daha büyük kesim silindirinden geçiriniz.

## توصيات للاستعمال

لشكرنا لكم على انتخابكم لماكيناتنا لصناعة الاعجنة الغذائية فكرنا في اهدائنا لكم عرض وجيز لكيفية استعمال ماكينتكم الجديدة .

(١) للاستخدام الماكينة لأول مرة يجب مسحها جدًا بشوخي قماش ثم امراو كثير من الموة. بين المرادس الاسطوانية قطعة من العجين . لايجب استعمال الماء .

(٢) يجب تثبيت الماكينة على المائدة بطرف الكلابه الخاصة .

(٣) يجب تكوين العجين لمجموع مناسب : معمة غرام من الحواري = بيضة .

(٤) يجب ضغط وادارة المقبضة الضابطة بكيفية ان تكون الاسطوانات العاجنة مفتوحة على الحدي الاعلى. ادخال

قطع العجين بين المرادسة الاسطوانية ثم ادرار الكرنك ببطء . امرار مرة ثانية لكن بتضعيف المرقق الى ان نتحصل على مرقق متقون .

(٥) للحصول على مرقق بالشخونة

المرغوبة فيها يجب ضغط ثم ادرار تدريجيا المقبضة الضابطة ثم امرار المرقق من غير تضعيف .

(٦) لقص المرقق يجب تركه للتجفيف ثم امراره بسرعة بين المرادسة الاسطوانية

(٧) للحصول على مرقق للشربة يجب ادخال المرقق على الجهة العمودية للمرادسة الاسطوانية ذو الحد .

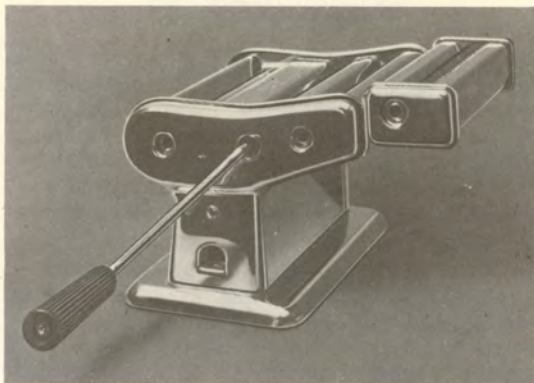
(٨) عناية الماكينة : بعد الاستعمال يجب تنظيفها بجوخ قماش جاف او

فرشة ويجب تزييتها بقطرات من

الزيت في بعض الاحيان وكذلك رووس

الاسطوانات العاجنة ثم ادارة الكرنك لتوزيع الزيت .

لايجب استعمال الماء .



**RULLI TAGLIATORI SUPPLEMENTARI:** se desidera più tipi di pasta di diversa larghezza, oltre i normali rulli, sulla nostra macchina possono essere applicati rulli tagliatori supplementari. Infatti sul fronte terminale della macchina vi sono degli appositi incastri che permettono l'aggiunta di altri rulli tagliatori.

La nostra casa fornisce i rulli taglio nelle seguenti misure:

CAPELLI D'ANGELO	1,5 mm.
TRENETTE	mm.
FETTUCCINE	8 mm.
PAPPARDELLE	12,5 mm.
LASAGNE	50 mm.
SPAGHETTI	

I rulli normali montati sono da mm. 2 e da mm. 6. Se desidera più tipi di rulli li chiedi al suo abituale fornitore.

**ADDITIONAL CUTTING ROLLERS:** If you wish different sizes of pasta you can fix to our machine an attachment with the following sizes.

mm. 1.5	= EXTRA FINE
mm. 2-	= FINE
mm. 6-8	= BROAD
mm. 12.5	= EXTRA BROAD
mm. 50	= RIBBON MACARONI or LASAGNE
SPAGHETTI	

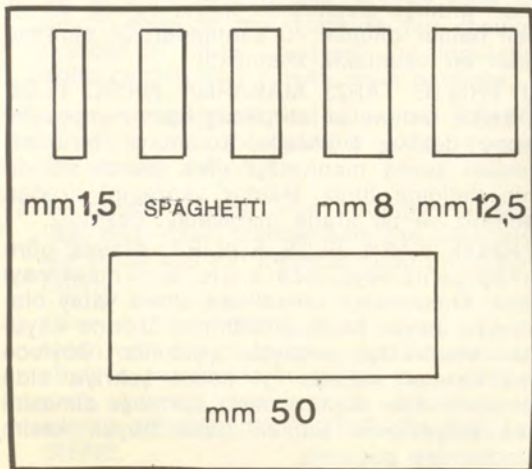
Normally machines are equipped with 2 mm. and 6 mm. cutting rollers, extra cutting rollers may be obtained from your dealer on request.

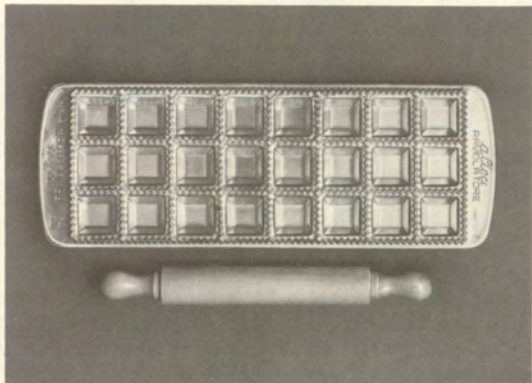
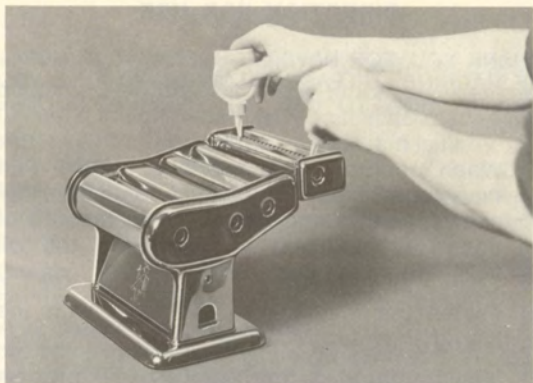
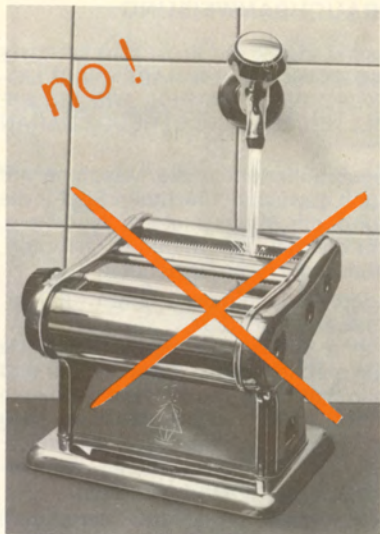
**ROULEAUX DECOUPEURS SUPPLEMENTAIRES:** si vous désirez d'autres types de pâtes de largeur différente, en plus des rouleaux normaux peuvent être appliqués sur notre machine des rouleaux découpeurs supplémentaires. En effet sur la partie terminale de la machine il y a des mortaises spéciales qui permettent d'ajouter d'autres rouleaux découpeurs.

Notre maison fournit les rouleaux découpeurs dans les dimensions suivantes:

NOUILLES:	mm. 1,5 - 2 -
LASAGNES:	mm. 6 - 8 - 12,5
LASAGNONE:	mm. 50
SPAGHETTI	

Les rouleaux normaux montés sont de 2 et de 6 mm. Si vous désirez d'autres types de rouleaux, vous devez les demander à votre fournisseur habituel.





## Stampo Raviolatore

da 12 posti

24 »

36 »

44 »

RAVIOLI MAKER



ACCESSORIO RAVIOLATORE

---

**CIDIEMME** Srl

Via Grandi

20060 Liscate (Mi) - Tel. 95.87.221-2 Telex 325827 M7 I

---