



# PASTA MASCHINE

PM 150 M / PM 3/1 M

17440 / 17441



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE  
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN  
[WWW.DEMA-VERTRIEB.COM](http://WWW.DEMA-VERTRIEB.COM)

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

## Inhaltsverzeichnis

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>3</b>
<b>1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>3</b>
<b>2 MONTAGE &amp; AUFBAU</b> .....	<b>3</b>
<b>3 BEDIENUNG</b> .....	<b>3</b>
<b>4 WARTUNG</b> .....	<b>5</b>
<b>5 ENTSORGUNG</b> .....	<b>6</b>

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit, Funktion und Dichtheit!
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Mechaniker kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Achten Sie darauf, dass Sie niemals lose Gegenstände, Kleidungsstücke und Körperteile in die Pastamaschine bringen!
- Verwahren sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z: B. Erstickungsgefahr)!

## 1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

- Pasta Maschine zum Herstellen verschiedener Nudelarten zum privaten Konsum!

## 2 MONTAGE & AUFBAU

Fixieren Sie die Pastamaschine auf der Tischkante und schrauben Sie diese fest (Abb. 1).



Reinigen Sie Ihre Pastamaschine mit einem feuchten Tuch gründlich vor dem ersten Gebrauch, um die Teigrollen zu reinigen ziehen Sie mehrmals ein feuchtes Tuch durch die Teigrollen.

## 3 BEDIENUNG

Zubereitung des Teiges:

Standartkochrezept für eine Person:

ca. 125 g Weizenmehl

1 Ei (Das Ei sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank benutzt werden, sondern Zimmertemperatur haben)

Kochrezept für 4 Personen:

Ca. 500g Weizenmehl

4 Eier

Zusätzlich können Sie noch etwas Wasser verwenden (ca. 80 ml)

**Achtung:** Verwenden Sie kein Salz.

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und verrühren Sie das Mehl nun mit den Eiern (Abb. 2). Vermischen Sie die Eier mit dem Mehl solange (z.B. mit einem Rührgerät) bis die Eier vollständig mit dem Mehl verbunden sind.



Kneten Sie nun den Teig mit Ihren Händen (Abb. 3). Sollte der Teig zu trocken sein, geben Sie noch etwas Wasser hinzu. Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.



**Hinweis:**

Ein guter Teig klebt niemals an den Fingern!

Rollen Sie den Teig nun aus (Abb. 4).



Sobald der Teig ausgerollt ist schneiden Sie den Teig mit einem Messer in kleine Stücke (Abb. 5).



Ihre Pastamaschine hat an der Seite einen Drehknopf, stellen Sie diesen auf die Position 7, so dass beide Seiten der Pastamaschine vollständig geöffnet sind (Abb. 6).



Geben Sie ein Stück Teig in die Maschine und drehen Sie die Kurbel (Abb. 7).



Wiederholen Sie den Vorgang 5-6 mal. Falten Sie den Teig jedes Mal neu und geben etwas Mehl hinzu (Abb. 8). Wiederholen Sie den Vorgang solange bis der Teig ca. 25 cm lang ist.



Wenn der Teig die perfekte Form erreicht hat, rollen Sie den Teig auf Position 2 des Drehknopf durch die Pastamaschine (Abb. 9).



Stellen Sie den Drehknopf auf die Position 3 bis der Teig die gewünschte Dichte (2 mm – 9 mm) hat. Stecke Sie nun die Handkurbel in das Loch zum Teig schneiden. Kurbeln Sie nun langsam den Teig durch die Pastamaschine und Sie erhalten Ihre gewünschte Pasta (Abb. 10 und Abb. 11)



**Anmerkung 1:**

Wenn die Rollen den Teig nicht schneiden ist er zu weich, fügen Sie noch etwas Mehl hinzu.

**Anmerkung 2:**

Ist der Teig zu Trocken und Sie können ihn nicht durch rollen, fügen Sie noch etwas Wasser hinzu.

**Tipp:**

Wenn Sie den Teig „nur“ Rollen und nicht schneiden, können Sie unterschiedliche Größen mit einem Messer ausschneiden. So können Sie schnell und einfach auch ein paar Tortellini, Agnolotti, Pizzette, Piadine, Crostoli, etc herstellen (Abb. 12).



## 4 WARTUNG

Reinigen Sie die Rollen mit einem kleinen Stück Küchenpapier (Abb. 13).



Sie sollten die Maschine niemals unter fließendem Wasser reinigen (Abb. 14).



Reinigen Sie die Rollen ggf. nochmals mit einem feinem Pinsel nach (Abb. 15).



Wenn sich die Rollen schwer drehen lassen können Sie diese mit etwas pflanzlichem ÖL schmieren.



## **5 ENTSORGUNG**

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter.  
Führen Sie das Gerät keinesfalls einer kommunalen Sammelstelle zu!  
Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll!  
Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.