

# SIENA ARGENTEA

Nudelmaschine  
Pasta Maker  
Máquina para pasta  
Machine à pâtes  
Macchina per pasta fresca

10011458 10028914



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



---

**INHALTSVERZEICHNIS**

---

Sicherheitshinweise 4  
Bedienung 5  
Annex 1 15  
Annex 2 16  
Annex 3 17

**English 7**  
**Français 11**  
**Español 15**  
**Italiano 19**

---

**HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)**

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Allgemein

- Das Gerät ist nur für den privaten, nicht-kommerziellen Gebrauch geeignet. Außerdem ist es nur für Innen- räume geeignet und sollte keiner Hitzequelle, Feuchtigkeit oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Versuchen Sie nie das Gerät selbstständig zu reparieren, wenden Sie sich immer an eine Fachwerkstatt bzw. den Verkäufer.
- Verwenden Sie nur original Ersatz- und Zubehörteile.
- Halten Sie das Gerät und dessen Verpackung fern von Kindern.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### Für dieses Gerät

- Nur unter Aufsicht verwenden.
- Stecken Sie keine Fremdkörper und Körperteile in die sich drehenden Teile.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche auf.

### Kleine Objekte/Verpackungsteile

Bewahren Sie die kleine Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial, Speicherkarten) und Verpackungs- teile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden kann. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

### Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichender Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

---

# BEDIENUNG

---

## Vorbereitungen

Fixieren Sie die Maschine auf dem Tisch mit Hilfe der mitgelieferten Schraubzwinge und setzen Sie die Kurbel in die dafür vorgesehene Öffnung, siehe Abbildung 1. Wenn Sie die Maschine zu ersten Mal nutzen, säubern Sie diese mit einem trockenen Tuch, um die Ölrückstände zu entfernen. Die Rollen können Sie säubern, indem Sie eine kleine Menge Teig mit den Rollen verarbeiten. Wiederholen Sie den Vorgang 2/3-mal und entsorgen Sie den Teig.

## Kneten und Nudelschneiden

(Abbildungen siehe Annex 1)

- Bringen Sie die Rollen in die Standardposition, indem Sie diese komplett öffnen (ca. 3 mm), siehe Abbildung 6.
- Legen Sie Ihre Teigmischung zwischen die Rollen und betätigen Sie die Kurbel, siehe Abbildung 7. Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 bis 6 Mal, indem Sie den Teig immer wieder einlegen und bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen, siehe Abbildung 8.
- Sobald der Teig eine entsprechende Form eingenommen hat (die Dicke bleibt gleich), können Sie den Rollenabstand verändern (Abbildung 6 und 9) und den Teig auf die gewünschte Dicke bringen.
- Ist die gewünschte Teigdicke erreicht, schneiden Sie den Teig in gleich lange Stücke (ca. 25 cm).
- Setzen Sie die Kurbel in die Öffnung für die Schneidrollen. Drehen Sie langsam die Kurbel und führen Sie die zugeschnittenen Teigstücke zu. (Abb. 10 und 11).

## Anmerkung

- Sollten die Schneidrollen den Teig nicht richtig schneiden, kann es sein, dass der Teig entweder zu weich oder zu trocken ist. Fügen sie je nachdem Wasser oder Mehl der Teigmasse hinzu.
- Sind die Nudeln fertig geschnitten, trocknen Sie diese für mindestens eine Stunde. Sie können die Nudeln auf einem Tuch auf dem Tisch trocknen oder Sie nutzen einen speziellen Nudeltrockner.

### Ravioli Aufsatz

(Abbildungen siehe Annex 2)

- Stellen Sie sicher, dass der Regler auf Position 5 steht und Ihre Teigmischung nicht zu trocken ist.
- Legen Sie die vorbereiteten Teigstücke auf ein nicht zu feuchtes Tuch und schneiden Sie mit dem Schneidwerkzeug (Siehe nächstes Kapitel) Stücke mit der Länge von 50/70 cm zu.
- Entfernen Sie den Standard-Aufsatz.
- Ersetzen Sie diesen mit dem Ravioli Aufsatz.
- Falten Sie die Teigstücke und führen Sie diese zwischen die Rollen ein. Drehen Sie die Kurbel  $\frac{1}{4}$  weit um die Pasta zu fixieren.
- Nehmen Sie die beiden Enden, trennen Sie diese voneinander und legen Sie sie über die Rollen. Eins zur linken und eins zur rechten Seite.
- Benutzen Sie einen Teelöffel um die Füllung zwischen die Lagen zu bringen. Verteilen Sie gleichmäßig 3-4 Teelöffel.
- Betätigen vorsichtig die Kurbel und wiederholen Sie den Schritt.
- Nachdem die Blätter gefüllt sind legen Sie diese zu trocknen. Nachdem die Ravioli getrocknet sind, können sie leicht getrennt werden.

### Schneidwerkzeug /Pastabike

(Abbildungen siehe Annex 3)

- **Vorbereitung:** Entfernen Sie zuerst das Mittelteil (Abbildung 1), danach entfernen Sie außenliegenden Teile (beachten Sie die Stifte) siehe Abbildung 2. Mögliche Formen können Sie der oberen Abbildung entnehmen.
- **Agnolotti und Empanadas:** Nachdem Sie die gewünschten Formen zugeschnitten haben, legen Sie die Füllung in die Mitte der Scheibe, bilden Sie einen Halbmond und drücken Sie die Ränder fest, vgl. Abbildung 13. Mit dem „Pastabike“ können Sie auch unterschiedliche Formen für die Süßigkeiten zubereiten, siehe Abbildung 15 und Abbildung 16.
- **Tortellini:** Die Verfahrensweise ist sehr ähnlich wie bei „Agnolotti und Empanadas“, vergleichen Sie die Abbildungen 8-10.
- **Zubereitung von Scheiben:** Richten Sie das Schneidwerkzeug wie in der Abbildung F (G oder H) gezeigt ein. Setzen Sie das Werkzeug auf den Teig halten Sie es fest und machen Sie einen 180° Kreis (Abb. 11-12).

### Wartung

(Abbildungen siehe Annex. 1)

- Während der Benutzung (Knetvorgang) sollten Sie die Rollen öfters mit einem Küchentuch säubern, siehe Abbildung 12.
- Alle Komponenten sind nicht Geschirrspüler geeignet. Bei großer Hitze oder starkem Reiniger werden diese stumpf und verfärben sich.
- Um die Maschine zu reinigen benutzen Sie eine Pinsel oder einen Holzstäbchen, siehe Abbildung 14. Wenn nötig können Sie die Schneidrollen mit Speiseöl benetzen, Abbildung 15.
- Stecken Sie keine Fremdkörper (Messer, Gabel, Tuch usw.) oder Körperteile (Finger) zwischen die Rollen!

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



---

## CONTENT

---

Safety Instructions 8  
Operation 9  
Annex 1 15  
Annex 2 16  
Annex 3 17

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### General

- The device is only suitable for private, non-commercial use. It is also suitable for indoor use only and should not be exposed to heat sources, moisture or direct sunlight.
- Do not operate the device with wet or damp hands.
- Never attempt to repair the device yourself, always contact a specialist workshop or the seller.
- Only use original spare parts and accessories.
- Keep the device and its packaging away from children.
- Do not allow small children to play with the foil. There is a danger of suffocation!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.

### For this device

- Use only under supervision.
- Do not insert foreign objects or body parts into the rotating parts.
- Place the device on a flat, stable surface.

### Small objects/packaging parts

Keep small objects (e.g. screws and other assembly materials, memory cards) and packaging parts out of the reach of children so that they cannot be swallowed by them. Do not allow small children to play with foil. There is a danger of suffocation!

### Transport of the device

Please keep the original packaging. To achieve sufficient protection during transport of the device, pack the device in the original packaging.



---

## OPERATION

---

### Preparations

Fix the machine on the table using the supplied screw clamp and place the crank in the hole provided, see figure 1. When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove the oil residues. You can clean the rollers by using a small amount of dough with the rollers. Repeat the process 2/3 times and discard the dough.

### Kneading and pasta cutting

(See Annex 1 for illustrations)

- Place the rollers in the standard position by opening them completely (about 3 mm), see Figure 6.
- Place your dough mixture between the rollers and operate the crank, see figure 7. Repeat this process 5 to 6 times, placing the dough again and again and adding some flour if needed, see figure 8.
- Once the dough has taken an appropriate shape (the thickness remains the same), you can change the roller spacing (Figure 6 and 9) and bring the dough to the desired thickness.
- Once the desired dough thickness is reached, cut the dough into pieces of equal length (about 25 cm).
- Place the crank in the opening for the cutting rollers. Slowly turn the crank and feed the cut pieces of dough. (Fig. 10 and 11).

### Note

- If the cutting rollers do not cut the dough properly, the dough may be either too soft or too dry. Add water or flour to the dough mixture, as appropriate.
- Once the pasta is cut, dry it for at least an hour. You can dry the pasta on a cloth on the table or use a special pasta dryer.

### Ravioli attachment

(See Annex 2 for illustrations)

- Make sure that the regulator is in position 5 and that your dough mixture is not too dry.
- Place the prepared dough pieces on a not too wet cloth and cut pieces with the cutting tool (See next chapter) with the length of 50/70 cm.
- Remove the standard attachment.
- Replace it with the ravioli attachment.
- Fold the pieces of dough and insert them between the rollers. Turn the crank  $\frac{1}{4}$  wide to fix the pasta.
- Take the two ends, separate them and place them over the rolls. One to the left and one to the right.
- Use a teaspoon to put the filling between the layers. Evenly distribute 3-4 teaspoons.
- Carefully operate the crank and repeat the step.
- After the sheets are filled place them to dry. After the ravioli have dried, they can be easily separated.

### Cutting tool /Pastabike

(See Annex 3 for illustrations)

**Preparation:** First remove the middle part (figure 1), then remove outer parts (note the pins) see figure 2. Possible shapes can be seen in the figure above.

**Agnolotti and Empanadas:** After cutting the desired shapes, place the filling in the center of the disc, form a half moon and press the edges, see figure 13. You can also use the „Pastabike“ to prepare different shapes for the sweets, see figure 15 and figure 16.

**Tortellini:** The procedure is very similar to „Agnolotti and Empanadas“, compare figures 8-10.

**Preparation of slices:** Set up the cutting tool as shown in Figure F (G or H). Place the tool on the dough hold it firmly and make a 180° circle (Fig. 11-12).

### Maintenance

(For illustrations, see Annex. 1)

- During use (kneading) you should clean the rollers frequently with a kitchen towel, see figure 12.
- All components are not dishwasher safe. They will become dull and discolored if exposed to high heat or strong detergent.
- To clean the machine, use a brush or a wooden stick, see Figure 14. If necessary, you can wet the cutting rollers with cooking oil, Figure 15.
- Do not insert any foreign objects (knife, fork, cloth, etc.) or body parts (fingers) between the rollers!

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



---

## **SOMMAIRE**

---

Consignes de sécurité 12

Utilisation 13

Annex 1 15

Annex 2 16

Annex 3 17

---

## **FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)**

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Général

- L'appareil ne convient qu'à un usage privé et non commercial. En outre, il ne convient qu'à un usage en intérieur et ne doit pas être soumis à l'humidité, aux rayons directs du soleil ni être près d'une source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, adressez-vous toujours à un atelier spécialisé ou au vendeur.
- N'utilisez que des pièces de remplacement et accessoires originaux.
- Tenez l'appareil et son emballage éloignés des enfants
- Ne laissez pas les petits enfants jouer avec les films plastiques. Ils risquent de s'asphyxier !
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant un handicap physique, sensoriel ou mental ni par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont été informées par une personne responsable de comment utiliser l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### Pour cet appareil

- Ne l'utilisez que sous surveillance.
- Ne placez pas de corps étrangers ni de parties corporelles entre les éléments rotatifs.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable.

### Petits objets / éléments d'emballage

Conservez les petits objets (comme les vis et autres éléments de montage, les cartes mémoires) ainsi que les emballages hors de portée des enfants pour qu'ils ne puissent pas les avaler. Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec les plastiques. Ils risquent de s'asphyxier !

### Transport de l'appareil

Veillez conserver l'emballage original. Pour assurer une protection suffisante lors du transport de l'appareil, emballez-le avec l'emballage original.

---

## UTILISATION

---

### Préparations

Fixez la machine sur la table à l'aide des serre-joints inclus dans l'emballage et placez la manivelle dans l'ouverture prévue à cet effet, voir illustration 1. Si vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la avec un torchon sec pour enlever les restes d'huile. Vous pouvez nettoyer les rouleaux en les utilisant pour travailler une petite quantité de pâte. Répétez ce procédé 2/3 fois et jetez la pâte.

### Pétrir et couper les pâtes

(Illustrations voir annexe 1)

- Placez les rouleaux en position standard en les ouvrant complètement (env. 3 mm), voir illustration 6.
- Placez la pâte entre les rouleaux et activez la manivelle, voir illustration 7. Répétez ce procédé 5 à 6 fois en remettant toujours la pâte et en rajoutant, si besoin, un peu de farine, voir illustration 8.
- Dès que la pâte a pris une forme correcte (l'épaisseur reste la même, vous pouvez modifier la distance entre les rouleaux (ill. 6 et 9) et obtenir l'épaisseur souhaitée pour la pâte.
- Une fois l'épaisseur souhaitée atteinte, coupez la pâte en morceaux de longueur égale (env. 25 cm).
- Placez la manivelle dans l'ouverture pour les rouleaux de coupe. Tournez-la lentement et introduisez les morceaux de pâte découpés (ill. 10 et 11).

### Remarque

- Si les rouleaux de coupe ne coupent pas bien la pâte, il est possible que celle-ci soit trop molle ou trop dure. Rajoutez, selon le cas, de l'eau ou de la farine à la pâte.
- Une fois les nouilles découpées, laissez-les sécher au moins une heure. Vous pouvez les sécher sur un torchon sur la table ou avec un sécheur à pâtes spécial.

### Accessoire à raviolis

(Illustrations voir annexe 2)

- Assurez-vous que le régleur est en position 5 et que votre préparation de pâte n'est pas trop sèche.
- Placez les morceaux de pâte préparés sur un torchon pas trop humide et avec l'outil de coupe (voir chapitre suivant), découpez des morceaux de 50/70 cm de long.
- Retirez l'accessoire standard.
- Remplacez-le par l'accessoire à raviolis.
- Pliez les morceaux de pâte et placez-les entre les rouleaux. Tournez la manivelle de  $\frac{1}{4}$  pour fixer la pâte.
- Prenez chaque extrémité, séparez-les l'une de l'autre et placez-les sur les rouleaux, un vers le côté gauche et un vers le côté droit.
- Utilisez une cuillère à café pour placez la garniture entre les couches. Répartissez de manière égale 3-4 cuil- lères à café.
- Activez avec précaution la manivelle et répétez l'étape.
- Une fois que les raviolis sont garnis, mettez-les à sécher. Une fois secs, ils peuvent être séparés facilement.

### Outil de coupe /Pastabike

(Illustrations voir annexe 3)

- **Préparation** : Enlevez d'abord la partie du milieu (ill. 1) puis les parties extérieures (faites attention aux goupilles) voir illustration 2. Vous pouvez voir les formes possibles sur l'illustration au-dessus,
- **Agnolotti et empanadas** : Après avoir découpé les formes souhaitées, placez la garniture au milieu de la pâte, formez une demi-lune et appuyez sur les bords, voir ill. 13. Avec le « Pastabike », vous pouvez aussi préparer différentes formes de biscuits, voir illustration 15, 16.
- **Tortellini** : Le procédé est très similaire à celui des „Agnolotti et empanadas“, voir illustrations 8-10.
- **Préparation de disques de pâte** : Dirigez l'outil de coupe comme sur l'illustration F (G ou H). Placez l'outil de coupe sur la pâte, tenez-le fermement et faites un cercle à  $180^\circ$  (ill. 11-12).

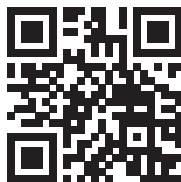
### Entretien

(Illustrations voir annexe 1)

- Pendant l'utilisation (pétrissage), nettoyez régulièrement les rouleaux avec un torchon, voir illustration 12.
- Tous les composants ne conviennent pas à un lavage en machine. En cas de chaleur intense ou de détergent fort, ils s'émoussent et se décolorent.
- Pour nettoyer la machine, utilisez un pinceau ou un petit bâton de bois, voir illustration 14. Si besoin, vous pouvez mouiller les rouleaux de découpage avec une huile à usage alimentaire, illustration 15.
- Ne placez pas de corps étrangers (couteau, fourchette, torchon etc.) ou des parties du corps (doigts) entre les rouleaux !

**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



---

**ÍNDICE**

---

Indicaciones de seguridad 16

Utilización 17

Annex 1 23

Annex 2 24

Annex 3 25

---

**FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)**

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

### General

- El aparato solamente es apto para el uso particular y no comercial. Asimismo, solamente es apto para espacios interiores y no debe exponerse a ninguna fuente de calor, humedad ni a la luz directa del sol.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- No intente reparar el aparato por su cuenta; contacte siempre con un servicio técnico o con el vendedor.
- Utilice solamente los accesorios y repuestos originales.
- Mantenga el aparato y su embalaje alejado de los niños.
- No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos, pueden provocar riesgo de asfixia.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones. Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

### De aplicación para este aparato

- Utilizar solo bajo supervisión.
- No introduzca objetos extraños ni partes de su cuerpo en las piezas móviles.
- Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable.

### Piezas pequeñas / partes del embalaje

Mantenga las piezas pequeñas (p.ej. tornillos y otro material de montaje) y las partes del embalaje fuera del alcance de los niños para evitar que se atraganten. No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos, pueden provocar riesgo de asfixia.

### Transporte del aparato

Conserve el embalaje original. Para proteger el aparato durante el transporte, introdúzcalo en su embalaje original.



---

## UTILIZACIÓN

---

### Preparación

Fije la máquina a la mesa con ayuda de la mordaza incluida y coloque la manivela en el orificio previsto para tal fin según se muestra en la ilustración 1. Cuando utilice la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para retirar los restos de aceite. Puede limpiar los rodillos introduciendo una pequeña cantidad de masa en ellos. Repita el proceso 2/3 veces y deseche la masa que haya utilizado.

### Amasar y cortar la pasta

(Ver anexo 1 para ilustraciones)

Coloque los rodillos en la posición estándar abriéndolos completamente (aprox. 3 mm), véase ilustración 6.

- Coloque la masa entre los rodillos y accione la manivela según se muestra en la ilustración 7. Repita este proceso de 5 a 6 veces volviendo a introducir la masa y, en caso necesario, añadiendo algo de harina. Consulte la ilustración 8.
- En cuanto la masa haya alcanzado la forma correspondiente (el grosor se mantiene), puede modificar la distancia entre los rodillos (ilustraciones 6 y 9) y conseguir el grosor deseado para la masa.
- Cuando logre el grosor deseado de la masa, córtela en trozos alargados iguales (aprox. 25 cm).
- Coloque la manivela en el orificio para los rodillos de corte. Gire lentamente la manivela e introduzca los trozos de masa cortada. (Il. 10 y 11).

### Observaciones

- Si los rodillos de corte no cortan la masa correctamente, es posible que la masa esté o demasiado blanda o seca. En función del caso, añada agua o harina a la masa.
- Cuando la pasta esté cortada, déjela secar durante al menos una hora. Puede secar la pasta en un paño sobre la mesa o utilizar un secador de pasta especial.

### Accesorio para raviolis

(Ver anexo 2 para ilustraciones)

- Asegúrese de que el regulador se sitúe en la posición 5 y la masa no esté demasiado seca.
- Coloque los trozos de masa preparados en un paño no demasiado húmedo y córtelos con el accesorio de corte (consulte el siguiente capítulo) con una longitud de 50/70 cm.
- Desmonte el accesorio estándar.
- Sustitúyalo por el accesorio para raviolis.
- Pliegue los trozos de masa e introdúzcalos entre los rodillos. Gire la manivela 1/4 para fijar la pasta.
- Tome ambos extremos, sepárelos y colóquelos encima de los rodillos. Uno al lado izquierdo y otro, al lado derecho.
- Utilice una cucharilla para introducir el relleno entre cada uno de los extremos. Distribuya de manera homogénea 3-4 cucharillas.
- Accione cuidadosamente la manivela y repita el proceso.
- Cuando los raviolis estén rellenos, deje que se sequen. Una vez estén secos, pueden separarse fácilmente.

### Accesorio de corte/cortapastas

(Ver anexo 3 para ilustraciones)

- Preparación: Retire primero la pieza central (ilustración 1) y, a continuación, desmonte la parte exterior (cuidado con las espigas). Consulte la ilustración 2. Puede consultar en la ilustración superior las distintas formas.
- Agnolotti y empanadas: Cuando haya cortado las formas deseadas, introduzca el relleno en el centro del trozo de masa, forme una media luna y presione los bordes como se indica en la ilustración 13. Con el cortapastas puede preparar distintas formas para sus creaciones de repostería, como se aprecia en las ilustraciones 15 y 16.
- Tortellini: El procedimiento es muy similar que con los „agnolotti y empanadas“, compare las ilustraciones 8-10.
- Preparación de los trozos de pasta: Monte el accesorio de corte como se indica en la ilustración F (G o H). Coloque el accesorio sobre la masa, sujételo y realice un círculo de 180° (Il. 11-12).

### Mantenimiento

(Ver anexo 1 para ilustraciones)

- Durante la utilización (proceso de amasado), los rodillos deben limpiarse con frecuencia con un paño de cocina. Consulte la ilustración 12.
- Ninguno de los componentes es apto para lavavajillas. A temperaturas elevadas o si se emplean limpiadores muy fuertes, los componentes podrían decolorarse y perder el filo.
- Para limpiar la máquina, utilice un pincel o un palillo de madera. Consulte la ilustración 14. Cuando sea necesario, engrase los rodillos de corte con aceite de mesa. Consulte la ilustración 15.

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



---

**INDICE**

---

Avvertenze di sicurezza 20

Utilizzo 21

Annex 1 23

Annex 2 24

Annex 3 25

---

**PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)**

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### In generale

- Il dispositivo è adatto esclusivamente all'uso privato e non commerciale. E' idoneo all'uso in locali interni e non deve essere esposto a fonti di calore, umidità o raggi solari diretti.
- Non usare il dispositivo con le mani bagnate o umide.
- Non tentare di riparare il dispositivo autonomamente, ma rivolgersi sempre a un'azienda specializzata o al rivenditore.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio e accessori originali.
- Tenere il dispositivo e la sua confezione lontano dai bambini.
- Non far giocare i bambini con l'involucro. Pericolo di soffocamento!
- Questo dispositivo può essere utilizzato dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali (bambini inclusi) o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono state informate sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi. I bambini non devono giocare con il dispositivo.

### Per questo dispositivo

- Utilizzarlo solo sotto sorveglianza.
- Non inserire oggetti estranei e parti del corpo nelle parti girevoli.
- Sistemare il dispositivo su una superficie piana e stabile.

### Piccoli oggetti/Parti d'imballaggio

Conservare piccoli oggetti (p. es. viti e altro materiale di montaggio, schede di memoria) e parti d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini per evitare che li ingoino. Non farli giocare con l'involucro. Pericolo di soffocamento!

### Trasporto del dispositivo

Si prega di conservare la confezione originale. Per garantire la massima sicurezza durante il trasporto, imballare il dispositivo nella confezione originale.

---

## UTILIZZO

---

### Preparativi

Fissare la macchina sul tavolo con l'ausilio del morsetto da falegname fornito in dotazione, inserendo la manovella nell'apposito foro, vedi figura 1. Quando si utilizza la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere i residui di olio. Per pulire i rulli basta lavorare un po' di impasto con gli stessi. Ripetere il procedimento per 2/3 volte e smaltire l'impasto.

### Impastare e tagliare la pasta

(per le figure vedi allegato 1)

- Per portare i rulli nella posizione standard aprirli completamente (ca. 3 mm), vedi figura 6.
- Posizionare l'impasto tra i rulli e girare la manovella, vedi figura 7. Ripetere il procedimento per 5-6 volte inserendo sempre l'impasto e aggiungendo della farina se necessario, vedi figura 8.
- Non appena l'impasto ha assunto una determinata forma (lo spessore resta uguale), si può modificare la distanza dei rulli (figura 6 e 9) e portare l'impasto allo spessore desiderato.
- Quando si raggiunge lo spessore desiderato, tagliare l'impasto in pezzi della stessa lunghezza (ca. 25 cm).
- Inserire la manovella nel foro per i rulli tagliapasta. Girare lentamente la manovella inserendo le sfoglie di pasta tagliata. (figure 10 e 11).

### Nota

- Se i rulli tagliapasta non dovessero tagliare correttamente l'impasto, significa che questo sia troppo morbido o troppo asciutto. Aggiungere acqua oppure farina.
- Quando la pasta è stata tagliata, lasciarla asciugare per almeno un'ora su un panno sul tavolo oppure su una rastrelliera o rete asciugapasta.

### Accessorio per ravioli

(per le figure vedi allegato 2)

- Assicurarsi che il regolatore sia in posizione 5 e che l'impasto non sia troppo asciutto.
- Appoggiare le sfoglie di pasta preparate su un panno non troppo umido e tagliarle a una lunghezza di 50/70 cm con un utensile di taglio (vedi prossimo capitolo).
- Rimuovere l'accessorio standard.
- Sostituirlo con l'accessorio per ravioli.
- Piegare le sfoglie di pasta e inserirle tra i rulli. Girare la manovella di  $\frac{1}{4}$  per fissare la pasta.
- Prendere le due estremità, dividerle e appoggiarle sopra i rulli. Una dal lato sinistro e l'altra da quello destro.
- Usare un cucchiaino per riempire gli strati. Distribuire uniformemente 3-4 cucchiaini.
- Girare la manovella con cautela e ripetere il passaggio.
- Quando le sfoglie sono state riempite lasciarle asciugare. Dopo che i ravioli si sono asciugati si possono staccare facilmente.

### Utensile di taglio/pastabike

(per le figure vedi allegato 3)

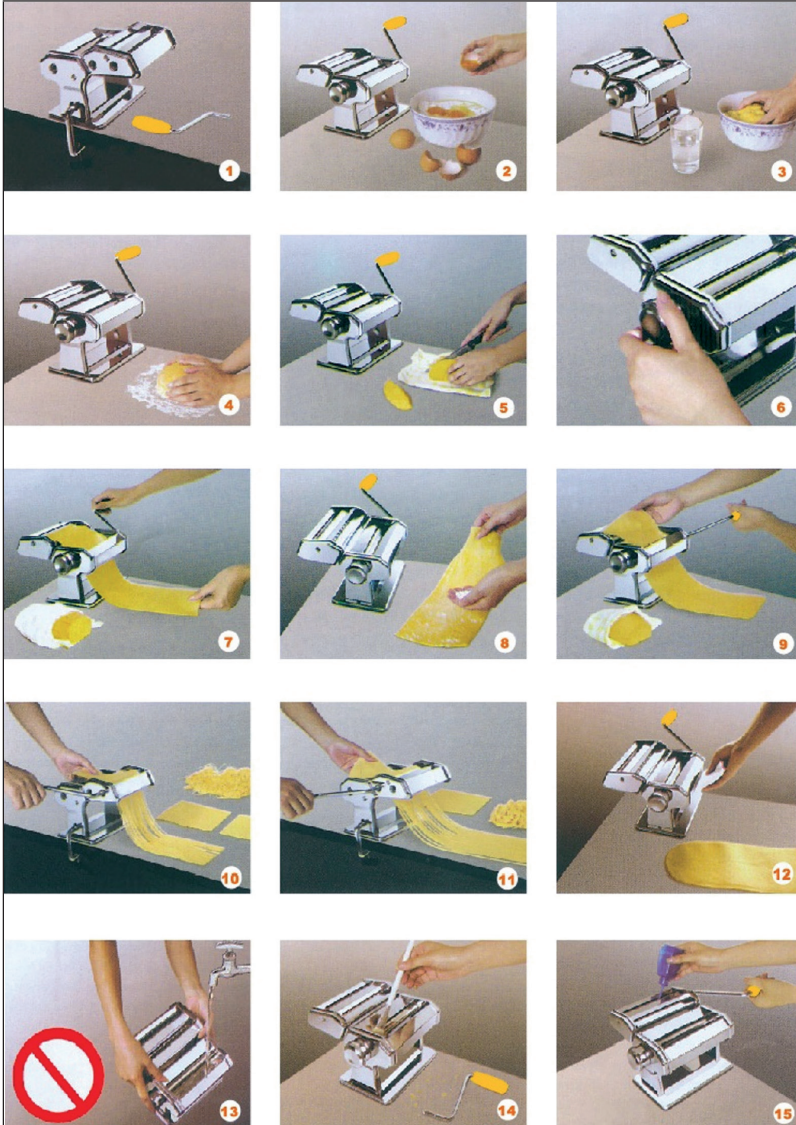
- Preparativi: rimuovere prima di tutto la parte centrale (figura 1), poi le parti esterne (prestare attenzione ai perni), vedi figura 2. Nella figura superiore sono illustrate varie sagome.
- Agnolotti ed empanadas: dopo aver tagliato le sagome desiderate, collocare la farcitura al centro del disco, formare una mezzaluna e premere i bordi, vedi figura 13. Con il pastabike si possono anche preparare varie sagome per i dolci, vedi figure 15 e 16.
- Tortellini: il procedimento è simile a quello degli agnolotti e delle empanadas, vedi figure 8-10.
- Preparazione dei dischi: disporre l'utensile da taglio come mostrato nella figura F (G oppure H). Sistemare l'utensile sull'impasto e fare un cerchio di  $180^\circ$  (figure 11-12).

### Manutenzione

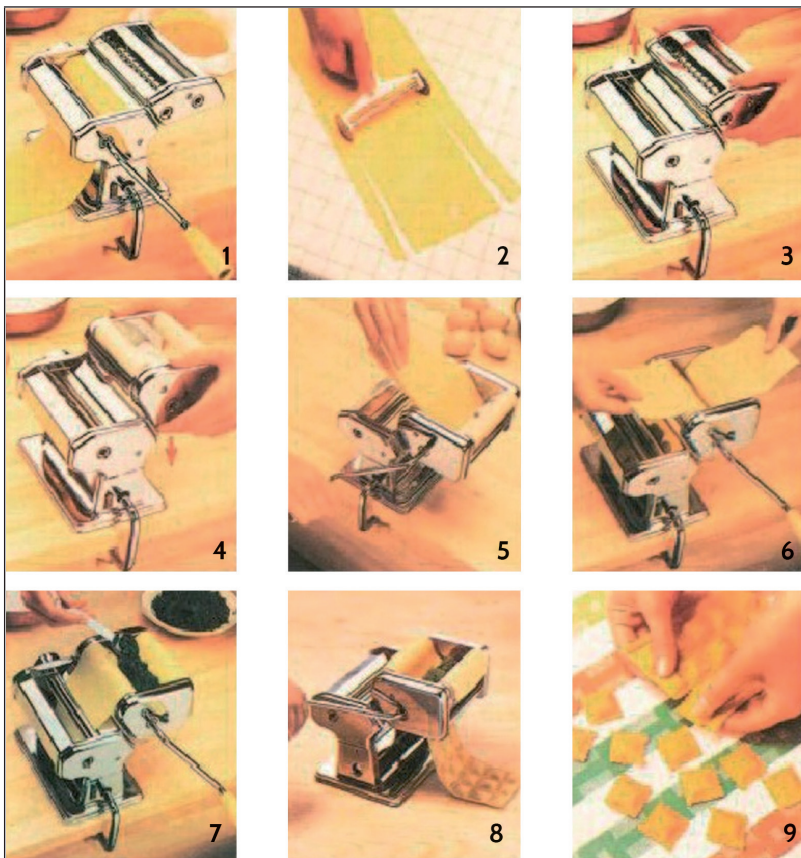
(per le figure vedi allegato 1)

- Durante l'utilizzo (impasto) i rulli vanno puliti spesso con un panno da cucina, vedi figura 12.
- Le componenti non sono lavabili in lavastoviglie. Alle alte temperature o con un detergente aggressivo si sbiadiscono e si scolorano.
- Utilizzare un pennello o un legnetto per pulire la macchina, vedi figura 14. Se necessario bagnare i rulli tagliapasta con dell'olio da tavola, vedi figura 15.
- Non inserire oggetti estranei (coltelli, forchette, panni ecc.) o parti del corpo (dita) tra i rulli!

## ANNEX 1

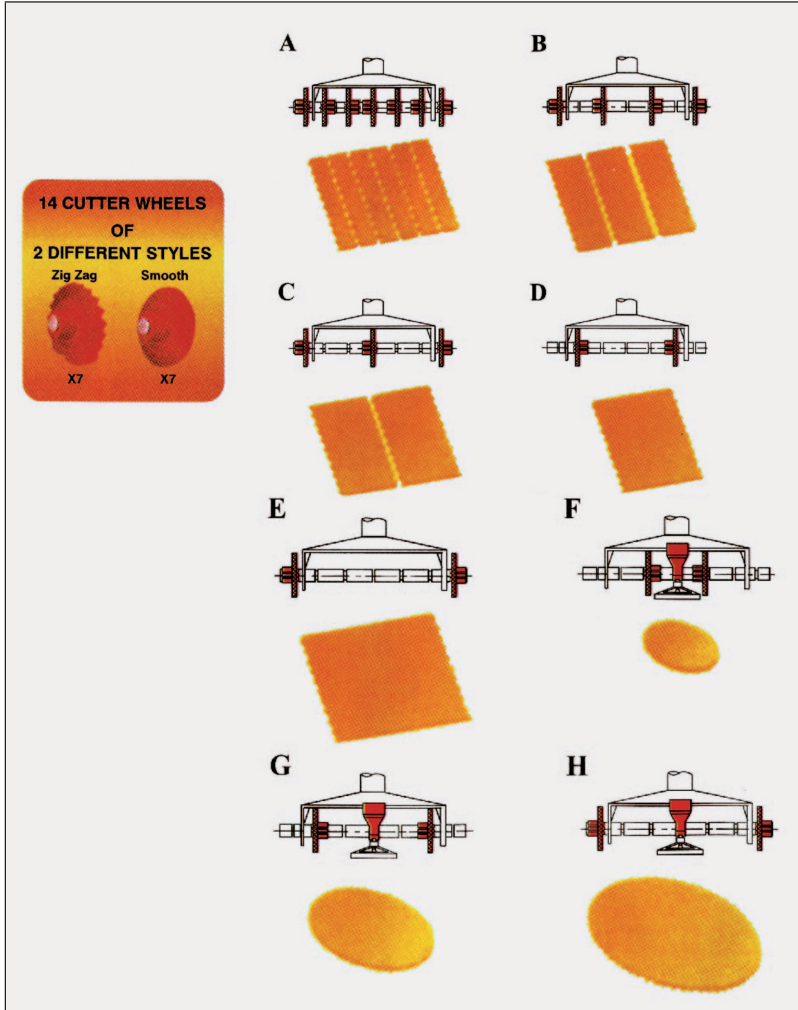


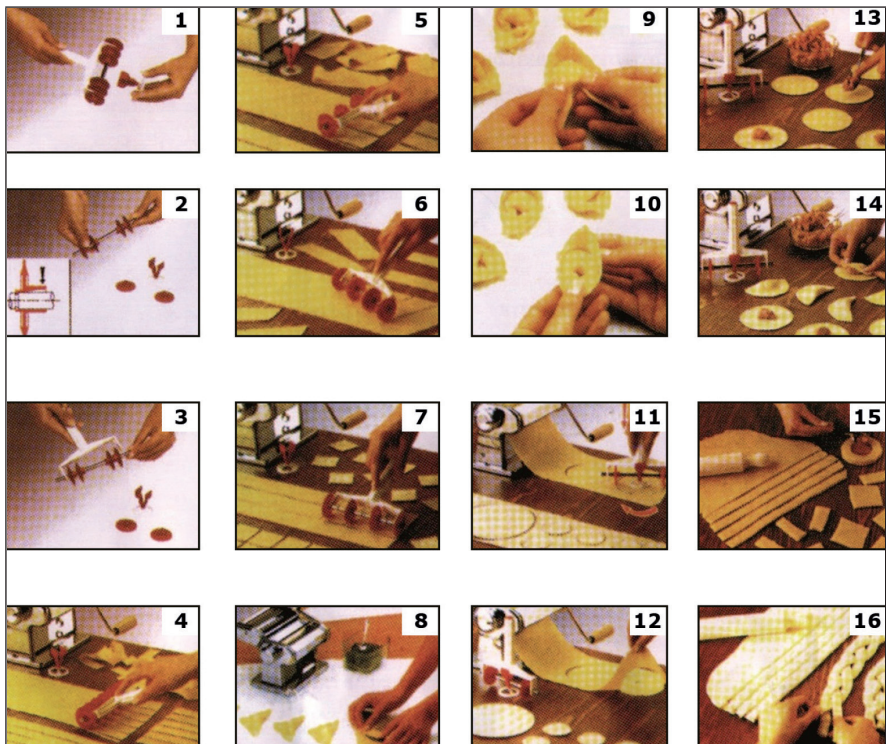
## ANNEX 2





ANNEX 3









**KLARSTEIN**