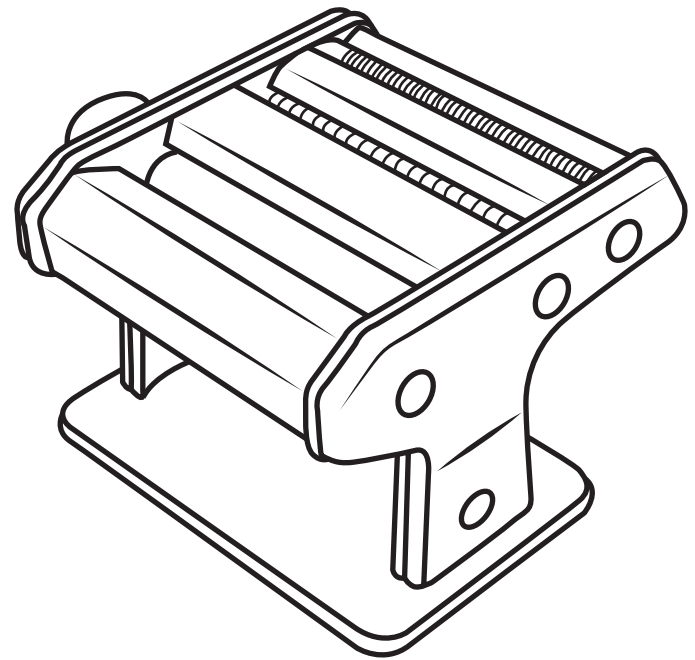
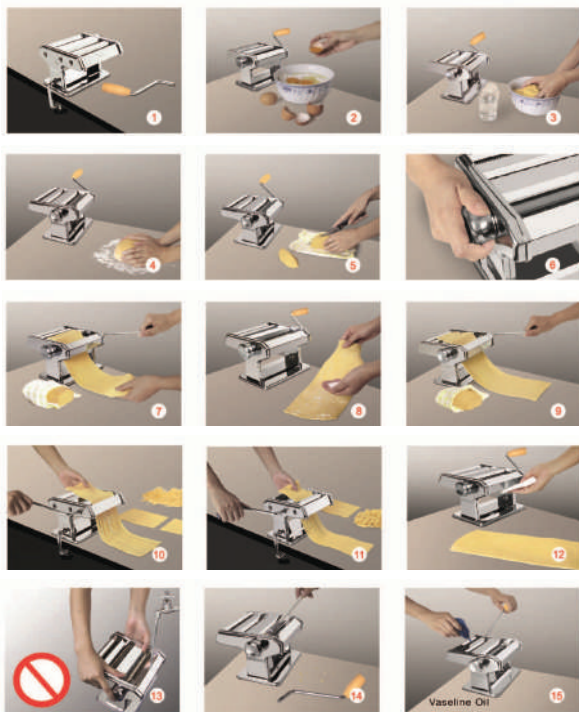


**AMBIENTE GOURMET®**

**MÁQUINA PARA PASTA**





### CÓMO PREPARAR LA MÁQUINA PARA USARLA

Fija la máquina a la mesa con la abrazadera proporcionada e inserta la manivela en el orificio del rodillo (Fig. 1). Al usar la máquina por primera vez, límpiala con un paño seco para eliminar cualquier exceso de aceite. Para limpiar los rodillos, pasa una pequeña cantidad de masa a través de ellos y luego desecha la masa.

### CÓMO PREPARAR LA MEZCLA

Ingredientes (Para 6 personas):

500 g de harina de trigo blando

5 huevos

En lugar de usar 5 huevos, puedes usar un vaso de agua mineral natural. Para pasta "al dente", mezcla 250 g de harina de trigo blando con 250 g de harina de trigo duro. No agregues sal. Vierte la harina en un tazón y coloca los huevos en el centro de la harina (Fig. 2). Mezcla los huevos con un tenedor hasta que se integren completamente con la harina. Amasa la mezcla con las manos (Fig. 3) hasta que sea completamente homogénea y consistente. Si la mezcla está muy seca, agrega un poco de agua; si está demasiado blanda, añade algo de harina. Una buena mezcla no debe pegarse a los dedos. Saca la mezcla del tazón y colócala sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 4). Si es necesario, continúa amasando y corta la mezcla en pequeñas porciones (Fig. 5).

Consejo: No uses huevos recién sacados del refrigerador.

### CÓMO PREPARAR LA MASA Y LA PASTA

Ajusta el regulador de la máquina a la posición 1, tirándolo hacia afuera y girándolo para que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (aprox. 3 mm) (Fig. 6). Pasa un trozo de mezcla a través de la máquina mientras giras la manivela (Fig. 7). Repite esta operación 5-6 veces, doblando la masa y añadiendo un poco de harina al centro si es necesario (Fig. 8). Una vez que la masa tenga una forma regular, pásala por los rodillos una sola vez con el regulador en la posición número 2 (Fig. 9) y luego nuevamente en la posición 3, continuando hasta obtener el grosor deseado (el grosor mínimo en la posición 9 es de aprox. 0,2 mm).

Con un cuchillo, corta la masa transversalmente en piezas de aproximadamente 25 cm (10 pulgadas) de largo. Inserta la manivela en el orificio de los rodillos de corte, gírala lentamente y pasa la masa a través de ellos para obtener el tipo de pasta que prefieras (Fig. 10 y 11).

Nota 1: Si los rodillos no "cortan", significa que la masa está demasiado blanda. En este caso, pasa la masa por los rodillos lisos después de añadir algo de harina a la mezcla.

Nota 2: Si la masa está demasiado seca y no puede ser "atrapada" por los rodillos de corte, añade un poco de agua a la mezcla y pásala nuevamente por los rodillos lisos.

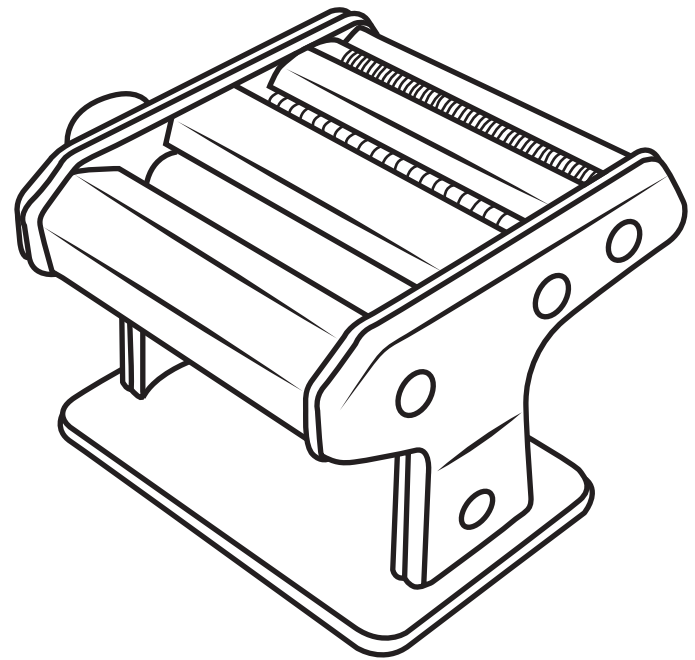
Coloca la pasta sobre un mantel y déjala secar durante al menos una hora. Recuerda que la pasta puede durar mucho tiempo (1-2 semanas) si se guarda en un lugar fresco y seco. Hierve una olla con agua salada (4 litros por cada 1/2 kg de pasta) y añade la pasta. La pasta fresca se cocina en solo unos minutos, entre 2 y 5 minutos en promedio, dependiendo del grosor. Remueve suavemente y escurre la pasta una vez que haya terminado de cocinarse.

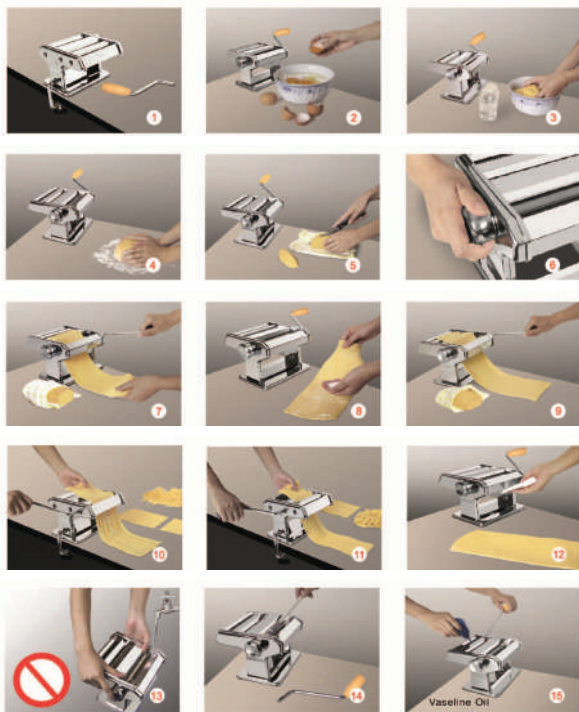
### MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

1. Durante el uso, limpia los raspadores debajo de los rodillos lisos de vez en cuando con un trozo de papel de cocina (Fig. 12).
2. Nunca laves la máquina con agua ni en el lavavajillas (Fig. 13).
3. Después de usarla, limpia la máquina con un cepillo o una varilla de madera (Fig. 14).
4. Si es necesario, aplica varias gotas de aceite de vaselina en los extremos de los rodillos de corte (Fig. 15).
5. No introduces cuchillos ni paños entre los rodillos.

**AMBIENTE GOURMET®**

**PASTA MACHINE**





### HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig.1). When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

### HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Ingredients (Serves 6):

- 500 g soft wheat flour
- 5 eggs

Instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For "al dente" pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt. Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5).

Advice: do not use eggs straight from the fridge.

### HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm)(Fig. 6). Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (Fig. 7). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 8). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 9), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no.9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig 10 and 11).

Note 1: If the rollers won't "cut", this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.

Note 2: However when the dough is too dry and cannot be "caught" by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place. Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

### MAINTENANCE OF THE MACHINE

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 12)
2. Never wash the machine with water or in the dishwasher (Fig. 3).
3. To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 14).
4. If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 15).
5. Do not insert knives or cloths in between the rollers.