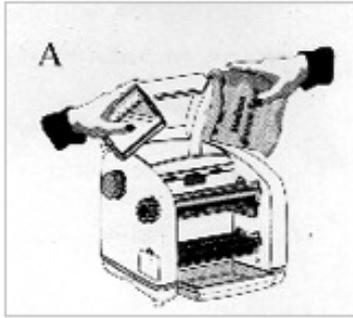
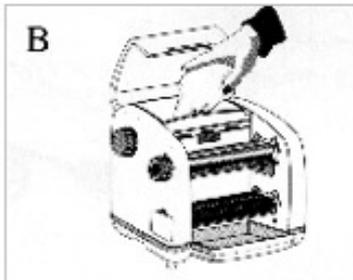


Wie funktioniert der Nudelmeister



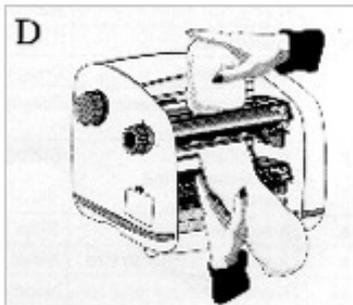
1. Wasser oder Eier in den Teigbehälter füllen, Mehl zufügen, Deckel schließen und Gerät einschalten. Teig 5 bis max. 15 Minuten kneten. Der Teig muß nach dem Kneten glatt, fest und biegsam sein. (Abb. A)



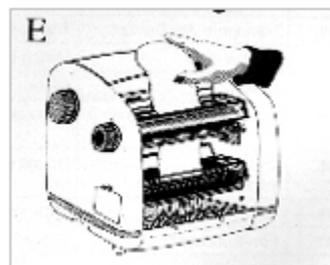
2. Das Gerät schaltet sich automatisch ab sobald der Deckel geöffnet wird. Teig herausnehmen und mit Mehl bestäuben. Teig in 5-7 Portionen teilen. (Abb. B)



3. Den Deckel wieder fest schließen. Teigstärke mit dem Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf Stufe 1 einstellen und Gerät einschalten (Abb. C).



4. Das Gerät bietet Teigstärken von 1-7 an, wobei 7 die dünnste Teigstärke darstellt. Eine Teigportion in den Einführschlitz legen, durchlaufen lassen und die Teigplatte dabei gleichzeitig mit der anderen Hand auffangen (Abb. D).



5. Beim Ausrollen den Teig zwischendurch immer wieder dünn mit Mehl bestäuben bzw. in einem Teller mit Mehl wenden, um ein Zusammenkleben der Nudeln zu verhindern. Dann den Teig zusammenfalten, geringere Teigstärke einstellen und Teig nochmals ausrollen. Diesen Vorgang bis zur gewünschten Teigstärke mehrmals wiederholen. Empfohlene Ausrollstärke: 1-2 Kneten und Ausrollen des Teiges 3-4 Spätzlestärke 5-7 breite und schmale Nudeln Die Teigplatten in den oberen Einführschlitz legen, ausrollen und in den Einführschlitz des Teigschneiders weiterführen (Abb. E).

6. Sie können die Teigplatte aber auch direkt von vorne in den unteren Einführschlitz der Schneidewalze einführen. Der Teig wird in gleichmäßig breite Nudeln geschnitten und fällt in den Nudelauffangbehälter. Streuen Sie vorher etwas Mehl in den Auffangbehälter, damit die Nudeln nicht ankleben. Sie können die Nudeln auch mit der Hand auffangen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten.

Das Gerät kann mit Schneidwalzen für verschiedene breite Nudeln betrieben werden. Zum Ausstechen von Ravioli, Tortellini, Berliner (Hefeteig) können Sie die Ausstechformen verwenden, die dem Gerät beigelegt sind. Bitte lassen Sie das Gerät nach 30 Minuten Dauerbetrieb für mindestens 10 Minuten ausgeschaltet. Hierdurch wird die Lebensdauer Ihres Gerätes erheblich gesteigert. Sind alle Nudeln geschnitten, bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.