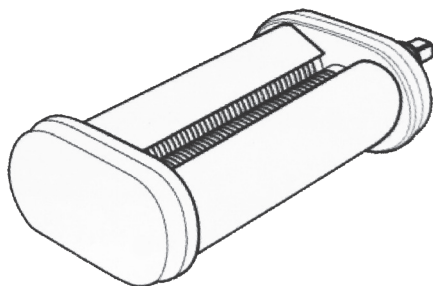




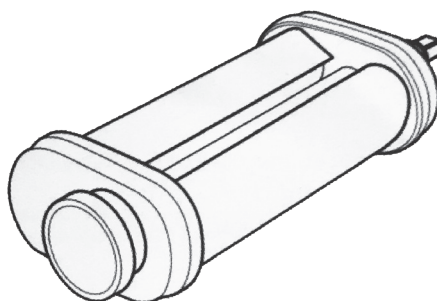
Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



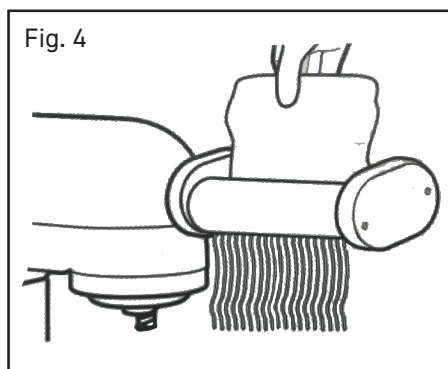
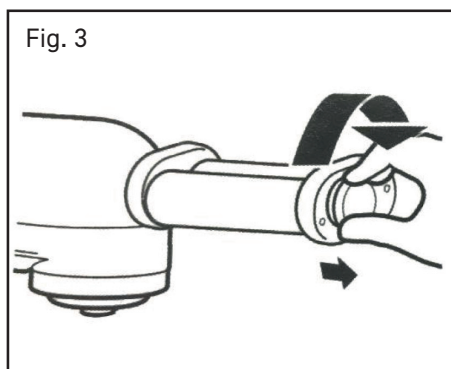
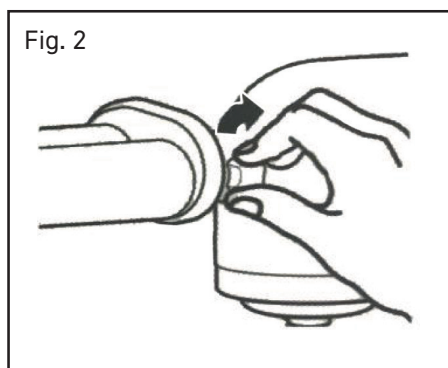
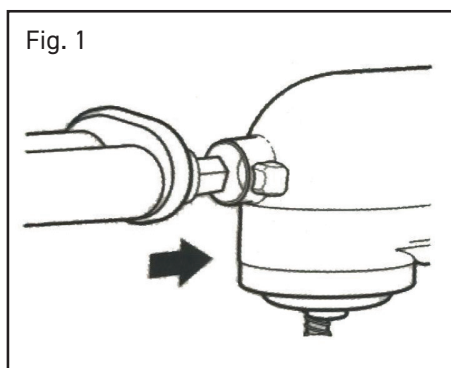
22.6392.00.00 Spaghetti Maker
22.6393.00.00 Pasta Sheet Roller



22.6392.00.00 Spaghetti Maker



22.6393.00.00 Pasta Sheet Roller





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	5
Instructions	EN	6
Bourgini service and warranty	EN	7
Mode d'emploi	FR	8
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	9
Gebrauchsanleitung	DE	10
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	11
Instrucciones de uso	ES	12
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	19

INLEIDING

Deze accessoires zijn ontworpen voor gebruik met de Bourgini Steel Kitchen Chef Pro artikel 22.5195.00.00.

De accessoires passen ook op machines van Kitchen Aid en AEG. Deze merken zijn geen deel van Bourgini en hebben een onafhankelijke merkregistratie. Kijk op www.bourgini.com voor een lijst met geschikte keukenmachines.

Lees vóór de montage en het gebruik van deze accessoires ook de gebruiksaanwijzing van de betreffende keukenmixer.

De Bourgini pastaroller maakt van pasta deeg een plak welke men op de gewenste dikte kan "walsen". Vervolgens kan men van deze plak spaghettislierten snijden met de Bourgini Spaghettimaker. Men kan ook andere pastavormen snijden met behulp van een mesje en snijplank, zoals lasagne, ravioli, tortellini, linguini enz.

WAARSCHUWING



Zorg dat uw vingers niet tussen de bewegende delen kunnen komen. Gebruik geen bestek om de pasta aan te duwen maar laat het hulpstuk de pasta er rustig in trekken. Draag geen zeer wijde of loszittende kleding en geen das of shawl die door de draaiende delen gegrepen kan worden. Wees ook voorzichtig met lange haren.

Gebruik de accessoires uit sluitend voor de verwerking van pasta en niet voor andere materialen.

SCHOONMAKEN

Reinig de accessoires niet terwijl deze nog op de keukenmixer bevestigd zijn. Haal ze dus eerst van de mixer af.

Reinig de accessoires vóór het eerste gebruik en na ieder verder gebruik. Doe dit in een mild sopje en gebruik een afwaskwast maar geen schuursponsje. Daarna goed afspoelen met schoon water. Laat de accessoires niet langdurig weken in water. Schud na het afwassen het overtollige water er af en droog na met een doek.

De accessoires mogen niet in de vaatwasser!

MONTAGE OP DE KEUKENMIXER

Zorg dat de keukenmixer uitgeschakeld is en haal de stekker uit het stopcontact!

Fig. 1 en Fig. 2:

Verwijder het afdekkapje op de voorzijde van de keukenmixer door de schroefknop linksom los te draaien.

Steek het accessoire met een draaiende beweging in de vierkante koppeling (zichtbaar achterin de opening) zodat de as in de koppeling valt. Druk het accessoire stevig in de opening en draai de schroefknop weer rechtsom stevig aan.

BASISINSTELLINGEN

Accessoire	Snelheid van de mixer	Breedte van de pasta	Toepassing
Pasta Sheet Roller	2	Maximaal 140 mm	Zie de tabel "rollen instellingen" en Fig. 3
Spaghetti Maker	6	2 mm	Spaghetti, Dunne fettuccine, Linguine

ROLLEN INSTELLINGEN

Pastamaker	Instelling	Toepassing
	1-2	Kneden en walsen van het deeg
	3-4	Dunne noedels
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Ravioli, Lasagna
	6-7	Dunne fettuccine, Tortellini, Linguini

PASTA MAKEN

- Snijdt het deeg in stukken die in de pastamaker passen.
- Trek de instelknop (Fig. 3) uit en draai deze op stand 1. Laat de knop weer los terwijl u deze lichtjes draait om de knop weer goed op zijn plaats te laten knikken.
- Zet de mixer op snelheid 2 en voer het deeg langzaam in de pastamaker (Fig. 4). Strooi af en toe wat bloem op de pasta om het drogen

te versnellen. Vouw de pastaplak dubbel en voer deze nogmaals in de pastamaker. Zet de instelling van de pastamaker hoger totdat de gewenste dikte bereikt is. Doe de pasta plak hierbij niet meer dubbel vouwen.

- Na het aanbrengen van de Spaghetti Maker kan de pasta plak hier ingevoerd worden om er spaghetti's van te snijden. Alternatief kan met een mesje en een snijplank handmatig pastavormen gesneden worden.

PASTARECEPTEN

Eierpasta

- 900 gram Italiaanse bloem, of meer naar smaak
- 2 eieren
- 2 eidooiers, of meer indien nodig
- 1 theelepel olijfolie
- 1 snufje zout

Stap 1

Stort de bloem op een werkoppervlak en maak een kuiltje in het midden; voeg de eieren, eidooiers, olijfolie en het zout in het kuiltje toe. Roer het eimengsel voorzichtig met een vork en meng het geleidelijk met de bloem, zodat deeg ontstaat.

Stap 2

Kneed het deeg 10 minuten met de handen, totdat het soepel en leerachtig is.

Stap 3

Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 1 tot 2 uur rusten, zodat het uitrolbaar wordt. Verwijder het plasticfolie.

Stap 4

Snijd het deeg in vier stukken en rol het deeg uit met een deegroller. Snijd het uitgerolde deeg met een pastamachine zodat de gewenste pastavorm ontstaat.

Volkorenpasta

- 350 gram bloem
- 350 gram volkorenbloem
- ½ theelepel zeezout
- 4 eieren
- 2 theelepels olijfolie

Stap 1

Meng de bloem, de volkorenbloem en het zout in een middelgrote kom of op een schone snijplank. Maak een kuil in het midden en giet de olijfolie erin. Voeg één voor één de eieren toe en meng het geheel snel met een vork, totdat het mengsel nat genoeg

is en het deeg ontstaat. Kneed het deeg op een met bloem bestrooid oppervlak, totdat het deeg stevig en elastisch is. Dek het deeg af en laat het 30 minuten rusten.

Stap 2

Rol het deeg handmatig uit met een deegroller en gebruik een pastamachine om de gewenste dikte te bereiken. Snijd de pasta in de gewenste breedte en vorm. Laat de pasta, om samenklonteren te voorkomen, minstens 15 minuten drogen.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

INTRODUCTION

These accessories are designed for use with the Bourgini Kitchen Mixer article 22.5195.

The accessories also fit machines from Kitchen Aid and AEG. These brands are not part of Bourgini, and have an independent trademark registration. Visit www.bourgini.com for a list of suitable food processors.

Also read the operating instructions of the respective kitchen mixer before installing and using these accessories.

The Bourgini pasta roller turns pasta dough into a slab, which can be "rolled" to the desired thickness. You can then cut spaghetti strands from this slab with the Bourgini Spaghetti maker. Other pasta shapes can also be cut using a knife and cutting board, such as lasagne, ravioli, tortellini and linguine.

WARNING



Do not allow your fingers to get between the moving parts. Do not use cutlery to push the pasta through, but allow the attachment to gently pull the pasta in. Do not wear very wide or loose-fitting clothing or a tie or scarf that might get caught by the rotating parts. Also take care with long hair.

Use the accessories for preparing pasta only, and not for other materials.

CLEANING

Do not clean the accessories while these are still attached to the kitchen mixer. Remove them from the mixer first.

Clean the accessories before first use and after each subsequent use in mild soapy water, using a washing-up brush but not a scouring pad. Then rinse thoroughly with clean water. Do not soak the accessories in water for long periods of time. After washing, shake off excess water and dry with a cloth.

The accessories are not dishwasher safe!

FITTING ONTO THE KITCHEN MIXER

Make sure the kitchen mixer is switched off and unplugged from the wall socket.

Fig. 1 and Fig. 2

Remove the cover on the front of the kitchen mixer by turning the screw knob counterclockwise. Insert the accessory into the square coupling (visible at the rear of the opening) with a rotating motion, so that the shaft falls into the coupling. Press the accessory firmly into the opening, and firmly turn the screw knob clockwise again.

BASIC SETTINGS

Accessories	Mixer speed	Pasta width	Application
Pasta Sheet Roller	2	Maximum 140 mm	See the table "rolling settings" and Fig. 3
Spaghetti Maker	6	2 mm	Spaghetti, Thin fettuccine, Linguine

ROLLING SETTINGS

Pastamaker	Instelling	Toepassing
	1-2	Kneading and rolling the dough
	3-4	Thin noodles
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Ravioli, Lasagna
	6-7	Thin fettuccine, Tortellini, Linguini

MAKING PASTA

- Cut the dough into pieces that fit into the pasta maker
- Pull out the adjusting knob (Fig. 3) and turn it to position 1. Release the knob while turning it slightly, allowing it to return to its original position.
- Set the mixer to speed 2 and feed the dough slowly into the pasta maker (Fig. 4). Sprinkle some flour onto the pasta from time to time, to speed up the drying process. Fold the pasta slab

in half and feed it back into the pasta maker. Increase the setting of the pasta maker until the desired thickness has been reached. This time, do not fold the pasta in half.

- After installing the spaghetti maker, the pasta slab can be inserted into it to be cut into spaghetti strands. Alternatively, pasta shapes can be cut manually with a knife and a cutting board.

PASTA RECIPES

Basic Egg Pasta

- 900 grams Italian flour, or more to taste
- 2 eggs
- 2 egg yolks, or more as needed
- 1 teaspoon olive oil
- 1 pinch of salt

Step 1

Pile the flour onto a work surface and make a small well in the centre; place eggs, egg yolks, olive oil, and salt into the well. Gently stir the egg mixture with a fork, gradually drawing in the flour until the dough comes together.

Step 2

Knead the dough with your hands until smooth and leathery for about 10 minutes.

Step 3

Wrap the dough in cling film; let it rest until malleable for 1 to 2 hours. Remove the cling film.

Step 4

Cut the dough into four pieces; roll out with a rolling pin. Run the flattened pieces through a pasta machine to create the desired noodle shape.

Wholewheat Pasta

- 350 grams plain flour
- 350 grams wholewheat flour
- ½ teaspoon sea salt
- 4 eggs
- 2 teaspoons olive oil

Step 1

Mix the all-purpose flour, wholewheat flour and salt in a medium-sized bowl, or on a clean cutting board. Make a hollow in the centre, and pour in the olive oil. Break eggs into it one at a time, while mixing quickly with a fork until the dough is wet enough to come together. Knead on a lightly-floured surface until the dough is stiff and elastic. Cover, and let it stand for 30 minutes to relax.

Step 2

Roll out the dough by hand with a rolling pin, or use a pasta machine to achieve the desired thickness of noodles. Cut into the desired width and shapes. Allow the pasta to dry for at least 15 minutes to avoid it clumping together.

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.



INTRODUCTION

Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec le robot de cuisine Bourgini, no. d'article 22.5195.00.00.

Ces accessoires peuvent également être utilisés avec des robots ménagers Kitchen Aid et AEG. Ces marques sont des marques déposées indépendantes qui ne font pas partie de Bourgini. Allez sur le site www.bourgini.com pour voir la liste complète des robots ménagers compatibles

Avant de monter et d'utiliser ces accessoires, lisez également le mode d'emploi du robot ménager concerné.

La machine à pâtes Bourgini permet d'étaler la pâte afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée pour différents types de pâtes.

Une fois la pâte étalée, l'accessoire à spaghettis Bourgini permet de la découper pour obtenir des spaghettis. Il est aussi possible de découper des pâtes de différentes formes à l'aide d'un couteau et d'une planche à découper, par exemple lasagnes, raviolis, tortellinis, linguinis, etc.

AVERTISSEMENT



Veillez à ne pas insérer les doigts dans les parties mobiles. N'utilisez aucun ustensile pour essayer de pousser la pâte, mais laissez l'accessoire introduire la pâte progressivement. Ne portez pas de vêtements trop amples ni de cravate ou d'écharpe pouvant risquer de se coincer dans les parties mobiles. Faites aussi preuve de précaution si vous avez les cheveux longs.

Utilisez les accessoires uniquement pour réaliser des pâtes et pas pour d'autres préparations.

NETTOYAGE

Ne nettoyez pas les accessoires quand ils sont encore fixés au robot ménager. Détachez-les d'abord du robot.

Avant la première utilisation et après chaque utilisation consécutive, nettoyez les accessoires. Pour cela, utilisez un détergent doux et une brosse à vaisselle, mais pas d'éponge abrasive. Ensuite, rincez bien à l'eau limpide. Ne laissez pas les accessoires tremper longtemps dans l'eau. Après le nettoyage, secouez bien pour enlever l'eau restante et séchez à l'aide d'un torchon/linge de cuisine.

Les accessoires ne doivent pas être mis au lave-vaisselle !

MONTAGE SUR LE ROBOT MÉNAGER

Vérifiez que le robot ménager est éteint et débranchez-le de la prise de courant !

Fig. 1 et Fig. 2

Enlevez le capot de protection sur le devant du robot ménager en tournant le bouton à vis vers la gauche. Insérez l'accessoire en tournant dans le raccord carré (visible à l'arrière de l'ouverture) de façon à ce que l'axe s'insère dans le raccord. Enfoncez bien l'accessoire dans l'ouverture et tournez de nouveau le bouton à vis à fond vers la droite.

RÉGLAGES DE BASE

Accessoire	Vitesse du mixeur	Largeur des pâtes	Utilisation
Rouleau à pâtes	2	140 mm maximum	Voir le tableau « Réglages des rouleaux » et la figure 3
Accessoire à spaghettis	6	2 mm	Spaghettis, Fettuccine minces, Linguinis

RÉGLAGES DES ROULEAUX

Machine à pâtes	Réglage	Utilisation
	1-2	Pétrir et abaisser la pâte
	3-4	Pâtes minces
	4-5	Spaghettis, Fettuccine, Raviolis, Lasagnes
	6-7	Fettuccine minces, Tortellinis, Linguinis

FAIRE DES PÂTES

- Découpez la pâte en morceaux pouvant rentrer dans la machine à pâtes
- Tirez sur le bouton de réglage (Fig. 3) et mettez-le sur la position 1. Relachez le bouton tout en le tournant légèrement pour qu'il se réenclenche bien à sa place.
- Réglez le mixeur sur la vitesse 2 et insérez lentement la pâte dans la machine à pâtes (Fig. 4). Saupoudrez régulièrement la pâte de farine pour qu'elle sèche plus vite. Pliez la plaque de pâte obtenue en deux et faites-la passer de nouveau dans la machine à pâtes. Réglez la machine à

pâtes sur une position plus élevée et répétez l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur voulue. Il n'est alors plus nécessaire de plier la plaque de pâte en deux.

- Une fois que l'accessoire à spaghettis est monté sur le robot, la pâte étalée peut y être insérée pour la découper en forme de spaghettis. Une alternative consiste à découper la pâte à la main à l'aide d'un couteau sur une planche à découper afin d'obtenir le type de pâtes voulu.

RECETTES DE PÂTES

Pâtes aux œufs classiques

- 900 grammes de farine italienne ou plus, au goût
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs ou plus, au besoin
- 1 petite cuillère d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Étape 1

Disposez la farine en tas sur un plan de travail et faites un petit puits au centre ; déposez les œufs, les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et le sel dans le puits. À l'aide d'une fourchette, mélangez doucement la préparation aux œufs, en y incorporant progressivement la farine jusqu'à l'obtention de la pâte.

Étape 2

Pendant environ 10 minutes, travaillez la pâte avec vos mains, jusqu'à ce qu'elle soit souple et résistante.

Étape 3

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire, puis laissez reposer 1 à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle soit malléable. Retirez le film alimentaire.

Étape 4

Découpez la pâte en quatre morceaux et abaissez à l'aide d'un rouleau à pâte. Faites passer les morceaux aplatis dans une machine à pâtes afin d'obtenir la forme de pâtes voulue.

Pâtes au blé complet

- 350 grammes de farine ordinaire
- 350 grammes de farine complète
- ½ petite cuillère de sel marin
- 4 œufs
- 2 petites cuillères d'huile d'olive

Étape 1

Dans un bol de taille moyenne ou sur une planche à découper propre, mélangez la farine tout usage avec la farine complète et le sel. Effectuez un

creux au milieu et versez-y l'huile d'olive. Cassez les œufs un à un dans le creux tout en mélangeant rapidement à l'aide d'une fourchette, jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment humide pour être homogène. Pétrissez sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment rigide et élastique. Couvrez et laissez reposer 30 minutes pour qu'elle se détende.

Étape 2

Afin d'obtenir l'épaisseur de pâtes désirée, abaissez la pâte manuellement avec un rouleau à pâte ou à l'aide d'une machine à pâtes. Découpez selon la largeur et les formes souhaitées. Laissez les pâtes sécher pendant au moins 15 minutes pour éviter qu'elles ne collent.

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.



EINLEITUNG

Diese Zubehörteile wurden zur Verwendung mit dem Bourgini Kitchen Mixer Artikel 22.5195 entworfen. Die Zubehörteile passen auch auf Küchenmaschinen von Kitchen Aid und AEG. Diese Marken gehören nicht Bourgini und sind als unabhängige Marken registriert. Auf www.bourgini.com finden Sie eine komplette Übersicht der geeigneten Küchenmaschinen.

Bitte lesen Sie vor der Montage und der Benutzung dieser Zubehörteile die Bedienungsanleitung der entsprechenden Küchenmaschine durch.

Der Bourgini Pastaroller macht aus Pastateig eine Scheibe, die man auf die gewünschte Dicke „auswalzen“ kann.

Anschließend kann man von dieser Scheibe mit dem Bourgini Spaghettimaker feine Spaghettistreifen schneiden. Mit einem Messer und einem Schneidbrett können Sie auch Pastaformen schneiden, wie Lasagne, Ravioli, Tortellini, Linguini usw.

ACHTUNG



Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht zwischen die beweglichen Teile geraten. Nehmen Sie keine Besteckteile zu Hilfe, um den Pastateig nachzuschieben, sondern warten Sie, bis der Aufsatz den Teig aufnimmt. Tragen Sie keine extrem weite oder locker sitzende Kleidung und keine Schals oder Krawatten, die von den rotierenden Teilen erfasst werden können. Seien Sie auch vorsichtig mit langen Haaren.

Verwenden Sie die Zubehörteile nur für die Verarbeitung von Pasta und nicht für andere Materialien.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Zubehörteile nicht, solange sie noch auf der Küchenmaschine befestigt sind. Nehmen Sie sie zuerst von der Maschine.

Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Benutzung und nach jeder weiteren Benutzung. Verwenden Sie dazu eine milde Lauge und eine Spülbürste, aber keinen Scheuerschwamm. Anschließend unter fließendem Wasser gut abspülen. Lassen Sie die Zubehörteile nicht längere Zeit im Wasser liegen. Nach dem Spülen das restliche Wasser abschütteln und mit einem Tuch abtrocknen.

Die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler reinigen!

MONTAGE AUF DER KÜCHENMASCHINE

Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!

Fig. 1 und Fig. 2

Entfernen Sie die Abdeckung an der Vorderseite der Küchenmaschine, indem Sie den Schraubknopf nach links losdrehen.

Stecken Sie das Zubehörteil mit einer Drehbewegung auf die Vierkantverbindung (hinten in der Öffnung sichtbar), sodass die Achse in die Aussparung passt. Drücken Sie das Zubehörteil kräftig in die Öffnung und drehen Sie den Schraubknopf nach rechts wieder gut fest.

BASISEINSTELLUNGEN

Zubehörteil	Geschwindigkeit dermaschine	Breite des pasta-teigs	Anwendung
Pasta Sheet Roller	2	Maximal 140 mm	Siehe Tabelle „Rolleneinstellungen“ und Fig. 3
Spaghetti Maker	6	2 mm	Spaghetti, Dünne Fettucine, Linguine

ROLLENEINSTELLUNGEN

Pastamaker	Einstellung	Anwendung
	1-2	Kneten und Ausrollen des Teigs
	3-4	Dünne Nudeln
	4-5	Spaghetti, Fettucine, Ravioli, Lasagne
	6-7	Dünne Fettucine, Tortellini, Linguini

PASTA HERSTELLEN

- Den Teig in Stücke schneiden, die in den Pastamaker passen
- Ziehen Sie den Einstellknopf (Fig. 3) heraus und stellen Sie ihn in Position 1. Lassen Sie den Knopf los, indem Sie ihn leicht drehen, damit er wieder gut einrastet.
- Die Mixgeschwindigkeit auf Position 2 stellen und den Teig langsam in den Pastamaker einführen (Fig. 4). Zum schnelleren Trocknen den Teig ab

und zu mit etwas Mehl bestäuben.

Die Teigscheibe doppelt falten und nochmals in den Pastamaker einführen. Den Pastamaker höher einstellen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Die Teigscheibe hierbei nicht mehr falten.

- Nach dem Anbringen des Spaghettimakers kann die Teigscheibe zum Schneiden von dünnen Spaghetti in diesen eingeführt werden. Alternativ kann sie auch manuell mit einem Messer auf einem Schneidebrett in verschiedene Pastaformen geschnitten werden.

PASTA-REZEPTE

Basisrezept Eier-Pasta

- 900 g italienisches Weizenmehl (oder mehr, je nach Geschmack)
- 2 Eier
- 2 Eidotter (oder mehr, nach Bedarf)
- 1 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Schritt 1

Häufen Sie das Mehl auf eine Arbeitsfläche und machen Sie in der Mitte eine kleine Vertiefung; geben Sie die Eier, die Eidotter und das Salz in die Vertiefung. Rühren Sie die Eiemischung leicht mit einer Gabel durch; verarbeiten Sie die Mischung mit dem Mehl nach und nach zu einem zusammenhängenden Teig.

Schritt 2

Kneten Sie den Teig mit den Händen etwa 10 Minuten, bis er weich und ein wenig lederartig ist.

Schritt 3

Packen Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 1 bis 2 Stunden ruhen, bis er geschmeidig ist. Entfernen Sie die Frischhaltefolie.

Schritt 4

Teilen Sie den Teig in 4 Stücke und rollen Sie diese mit dem Nudelholz aus. Lassen Sie die flachen Stücke durch eine Pastamaschine laufen, um die gewünschte Nudelform zu erhalten.

Vollkorn-Pasta

- 350 g Weizenmehl
- 350 g Vollkornmehl
- ½ TL Meersalz
- 4 Eier
- 2 TL Olivenöl

Schritt 1

Mischen Sie die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer mittelgroßen Rührschüssel oder schütten Sie das Mehl auf ein sauberes Schneidebrett. Machen

Sie eine Vertiefung in die Mitte und gießen Sie das Olivenöl hinein. Schlagen Sie auch die Eier hinein und rühren Sie die Mischung schnell mit einer Gabel, bis das Mehl feucht genug ist und sich zu einem Teig formt. Kneten Sie den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, bis er fest und elastisch ist. Den Teig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz aus oder lassen Sie ihn durch eine Pastamaschine laufen, um die gewünschte Dicke zu erhalten. In die gewünschte Größe und Form schneiden. Lassen Sie die Pasta mindestens 15 Minuten trocknen, damit sie nicht aneinander klebt.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.



INTRODUCCIÓN

Estos accesorios están diseñados para su uso con el Bourgini Kitchen Mixer, artículo 22.5195.

Los accesorios también se pueden utilizar en los robots de cocina de las marcas Kitchen Aid y AEG. Estas marcas no forman parte de Bourgini y tienen un registro de marca independiente. Consulte en www.bourgini.com la lista completa de robots de cocina adecuados.

Antes de montar y usar estos accesorios, lea también las instrucciones de funcionamiento del robot de cocina correspondiente.

El amasador de pasta Bourgini convierte la masa de pasta en una lámina que se puede pasar por los rodillos hasta alcanzar el grosor deseado.

A continuación, esta lámina se puede cortar en tiras de espagueti con el Bourgini Spaghettemaker. También se pueden cortar otras formas de pasta, como lasaña, raviolis, tortellini, linguini, etc., utilizando un cuchillo y una tabla de cortar.

ADVERTENCIA



Mantenga los dedos alejados de las partes móviles. No use ninguna herramienta para empujar la pasta; deje que el accesorio tire suavemente de la misma. No use ropa amplia ni suelta, ni corbatas o pañuelos que puedan engancharse en las partes giratorias. Tenga también cuidado si tiene el pelo largo.

Utilice los accesorios únicamente para procesar pasta, y no para otros materiales.

LIMPIEZA

No limpie los accesorios mientras todavía estén conectados al robot de cocina. Sáquelos primero de la batidora.

Limpie los accesorios antes del primer uso y después de cada uso. Sumérjalos en agua jabonosa suave, y use una esponja de cocina pero sin estropajo. Aclare después bien con agua limpia. No sumerja los accesorios en agua durante mucho tiempo. Después de lavar, sacuda el exceso de agua y seque con un paño.

¡Los accesorios no son aptos para el lavavajillas!

INSTALACIÓN EN EL ROBOT DE COCINA

¡Asegúrese de que el robot de cocina esté apagado, y desenchúfelo!

Fig 1 y Fig 2

Retire la cubierta de la parte delantera del robot de cocina aflojando el perno en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Inserte el accesorio con un movimiento giratorio en el acoplamiento cuadrado (visible en la parte posterior de la abertura) para que el eje entre en el acoplamiento.

Presione el accesorio firmemente en la abertura, y gire el perno nuevamente en el sentido de las agujas del reloj.

AJUSTES BÁSICOS

Accesorio	Velocidad de la mezcladora	Anchura de la pasta	Aplicación
Rodillo de pasta	2	Máximo 140 mm	Ver la tabla «ajustes del rodillo» y la figura 3
Máquina para hacer espaguetis	6	2 mm	Espaguetis, Fettuccinis finos, Linguinis

AJUSTES DEL RODILLO

Máquina para hacer pasta	Ajustes	Aplicación
	1-2	Amasar y pasar la masa por los rodillos
	3-4	Fideos finos
	4-5	Espaguetis, Fettuccinis, Raviolis, Lasaña
	6-7	Fettuccinis, Tortellini, Linguinis finos

ELABORACIÓN DE LA PASTA

- Corte la masa en trozos que quepan en la máquina para hacer pasta
- Tire del perno de ajuste (Fig. 3) y gírelo a la posición 1. Suelte el perno mientras lo gira ligeramente para que vuelva a su lugar.
- Ajuste la batidora a la velocidad 2, e introduzca lentamente la masa en la máquina para hacer pasta (Fig. 4). Espolvoree un poco de harina

sobre la pasta de vez en cuando para acelerar el secado. Doble la lámina de pasta por la mitad y vuelva a introducirla en la máquina para hacer pasta. Ajuste la configuración de la máquina para hacer pasta hasta alcanzar el grosor deseado. No vuelva a doblar la pasta por la mitad.

- Después de colocar la máquina para hacer espaguetis, puede introducir la lámina de pasta para cortar tiras de espagueti. Otra opción sería cortar manualmente las distintas formas de pasta con un cuchillo y una tabla de cortar.

RECETAS DE PASTA

Pasta básica dal huevo

- 900 gramos de harina italiana, o más cantidad al gusto
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo, o más, según sea necesario
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 pizca de sal

Paso 1

Amontone la harina sobre una superficie de trabajo y haga un pequeño hueco en el centro; coloque los huevos, las yemas de huevo, el aceite de oliva y la sal en el hueco. Revuelva suavemente la mezcla de huevo con un tenedor, incorporando gradualmente la harina hasta que se ligue la masa.

Paso 2

Amase con las manos durante unos 10 minutos hasta que la masa quede suave y correosa.

Paso 3

Envuelva la masa en film transparente; déjela reposar durante 1 a 2 horas, hasta que sea maleable. Retire el film transparente.

Paso 4

Corte la masa en cuatro trozos; estírelos con un rodillo. Pase los trozos aplanados a través de una máquina de pasta para crear la forma de pasta deseada.

Pasta de trigo integral

- 350 gramos de harina normal
- 350 gramos de harina integral
- ½ cucharadita de sal marina
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de aceite de oliva

Paso 1

Mezcle la harina normal, la harina de trigo integral y la sal en un cuenco mediano o en una tabla de cortar limpia. Haga un hueco en el centro y vierta el aceite

de oliva. Rompa los huevos de uno en uno, mientras los mezcla rápidamente con un tenedor hasta que la masa esté lo suficientemente húmeda como para ligarse. Amase sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que la masa esté rígida y elástica. Cubra y deje reposar durante 30 minutos.

Paso 2

Aplane la masa con un rodillo, o use una máquina de pasta para lograr el grosor deseado de la pasta. Haga cortes según la forma y el grosor deseados. Deje que la pasta se seque durante al menos 15 minutos para evitar que se pegue.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuentes. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.





THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

July 2020 V1 22.5195.00.00