

EMGA

titania®



COME PREPARARE L'IMPASTO BASE



E LA PASTA COLORATA



USO DELLA MACCHINA

A- Passare l'impasto



B- Piegare la sfoglia



C- Ripassare la sfoglia



GLI ACCESSORI DA TAGLIO



Spaghetti
Ø mm. 2



Reginette lasagnette
mm. 12



May we congratulate you on your excellent choice. The pasta machines from the TITANIA line and their accessories are manufactured to the highest quality standards and will guarantee reliability and safety throughout their lifetime.

WARNING

THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE

Before performing any operation, read carefully ALL instructions and safety rules listed below. Any use that is not mentioned herein will be considered incorrect or inappropriate.

CAUTION!

The mechanics of the manual pasta machines has been designed for the eventual use of the motor.

ANY OTHER TYPE OF MOTORIZATION WILL BE CONSIDERED IMPROPER AND DANGEROUS.

The manufacturer does not recognize any responsibility in case of:

- misuse
- improper installation
- modifications and interventions which are not authorized by the manufacturer
- use of unauthorized or improper spare parts

CAUTION!

THESE MACHINES ARE NOT TOYS. WHILE USING THEM, ALWAYS KEEP THEM UNDER CONTROL AND OUT OF REACH OF CHILDREN.

USE OF THE PASTA MACHINES FROM THE TITANIA LINE (picture 1) (Page 3)

BEFORE ANY USE: follow the instructions described in the section "Cleaning and Maintenance".

- 1) Place the machine (A) near the edge of a worktop which is stable enough to support the weight of it, insert the clamp (B) in the slot (C) on the side of the machine, screw the clamp (D) until you get a safe locking with the work surface.
- 2) While pressing the lever (H), turn the adjustment knob counterclockwise (I) to obtain the maximum light between the rollers (L), insert the handle (M) in the slot (N) of the machine, place a piece of dough on the rollers and turn the handle clockwise (letting the rollers rotate). You will get the first shape of the dough sheet, then fold it in two and pass it through the rollers again, repeat the operation until you get a homogeneous dough.
- 3) To decrease the thickness of the dough sheet, rotate the adjustment knob (I) clockwise in order to reduce the distance between the rollers (L). Pass and re-pass the dough sheet through the rollers until you obtain the thickness you wish.
- 4) To get the best result, we recommend to dust both sides of the dough sheet with flour every time you pass the dough through the rollers.
- 5) To cut the dough, remove the handle (M) from the body of the machine (A) and insert it in the slot (O), lay one end of the dough sheet on the cutting rollers (P) and turn the handle clockwise.

AFTER ANY USE:

Follow the instructions described in the section "Cleaning and Maintenance".

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning is the only maintenance normally needed.

NEVER wash any part of the machine nor the accessories in the dishwasher or with jets of water or detergents.

BEFORE ANY USE:

Carefully clean the machine with a dry cloth or a soft brush. **AFTER FIXING THE MACHINE ON A SUITABLE SURFACE**, complete the cleaning operation by passing a piece of dough through the smooth rollers and the cutting rollers (in order to remove eventual residues of dust). This piece of dough must be thrown away.

AFTER ANY USE:

NEVER remove eventual residues of dough with sharp objects.

Ensure that all the components are perfectly dry from any eventual residue of humidity before you put them away.

TECHNICAL DETAILS

Dimensions	130 x 180 x 205 mm
Net weight	2,900 Kg
Roller regulation range (maximum opening)	0,2 ÷ 2,2 mm
Maximum width dough sheet	140 mm
COMPONENTS: - Gears in tempered steel and sintered steel - Self-lubricating bearings and bushings - Adjusting knob with 6 positions for different dough sheet thicknesses	

HOW TO PREPARE THE DOUGH (Page 4)

The fresh dough is an essential ingredient of home-made pasta.

To obtain about 11/8 lb of pasta you need 12 1/4 oz (2 cups) of 00 flour (very refined wheat flour) and 2 large whole eggs. These are the only two ingredients needed to prepare an excellent dough.

To prepare the dough by hand, place the flour on a worktop and make a hole in the middle, in which put the eggs. Then beat the eggs with a fork and gently mix in the flour from the sides. Start mixing the ingredients together until the dough becomes homogenous.

At this point, start kneading the dough on a surface sprinkled with flour using the palm of your hand.

IMPORTANT: if the dough is too dry or crumbly, add with a little lukewarm water. When the homogeneous texture has been reached, form a ball and leave to rest in a bowl. Cover the dough to prevent it from drying.

COLOURED PASTA (Page 4)

GREEN

With spinach. Boil the spinach and squeeze all the water out when it is cooked; then mash into a puree.

(Proportions: 1 1/8 lb flour, 8 3/4 oz spinach).

RED

With tomato. Cook the tomato puree in a saucepan flavouring with salt and pepper, calculate one tablespoon of tomato for every 3 1/2 oz of flour.

Lastly, to obtain other colours, you may add: sepia ink, beetroot, saffron, cocoa, etc...

However, you should bear in mind that some of these ingredients produce more moisture, therefore it is necessary to add more flour.

With your **Titania** pasta machine you can produce a 140 mm wide dough sheet in 6 different thicknesses and cut the dough sheet to get 2 mm **tagliatelle** and 6.5 mm **fettuccine**.

THE PASTA SHEET (Page 4)

The pasta sheet is considered the most refined of all pasta and it lends itself to thousands of different uses. From lasagna to cannelloni, from fresh filled pasta to farmhouse pasta in different shapes, to different kinds of sweets.

ACCESSORIES FROM THE TITANIA LINE

SIMPLEX SPAGHETTI (Page 5)

The cutting accessory to make spaghetti, producing 2 mm diameter rounded pasta. Spaghetti are the most famous pasta in the world.

SIMPLEX REGINETTE (Page 5)

The cutting accessory to make 12 mm nice stripes of pasta with ragged edge (reginette lasagnette).

TO PREPARE PASTA MORE QUICKLY (Page 7)



The box includes the Titania pasta machine for dough sheet, tagliatelle, fettuccine and the motor.

TO MAKE A NICE GIFT (Page 7)



The box includes the Titania pasta machine for dough sheet, tagliatelle, fettuccine, the Simplex Reginette cutting accessory, the Raviolamp little hearts and the Stendipasta drying rack.



Merci pour votre choix. Toutes les machines de la série TITANIA et leur accessoires produits sur la base de très hauts standards qualitatifs, vous garantissent une fiabilité et une sécurité qui dure dans le temps.

AVERTISSEMENTS

CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération, lire avec attention toutes les instructions et les spécifications indiquées ci-après. Ne pas utiliser l'appareil au dehors des utilisations prévues dans ce manuel d'instructions.

ATTENTION !

La partie mécanique de cette machine a été dessinée pour utiliser le motoréducteur.

L'UTILISATION D'AUTRES TYPES DE MOTEURS SERA CONSIDEREE COMME IMPROPRE ET DANGEREUSE.

Le fabricant ne reconnaîtra aucune responsabilité en cas de:

- utilisation impropre
- installation non correcte
- modifications et interventions non autorisées par le fabricant
- utilisations de pièces de rechange non originelles ou non spécifiques de ce modèle.

ATTENTION !

CES MACHINES NE SONT PAS CES JOUETS. PENDANT L'UTILISATION, LES CONTROLER SOIGNEUSEMENT ET LES TENIR LOIN DES ENFANTS.

UTILISATION DES MACHINES DE LA SERIE TITANIA

(fig.1) (Pag. 3)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions indiquées dans la paragraphe « nettoyage et entretien ».

- 1) Placer la machine (A) en proximité du bord d'un plan stable et qui peut supporter son poids, insérer la borne (B) dans son siège (C), visser la vis (D) jusqu'à obtenir un blocage stable de la machine sur le plan d'appui.
- 2) En pressant le levrier (H) tourner sens anti horaire le boutons de réglage (I) jusqu'à avoir une distance max entre les rouleaux (L) , insérer la manivelle (M) dans le trou d'embrayage (N), appuyer sur les rouleaux tire-pâte une partie de la pâte précédemment préparée et tourner la manivelle sens horaire (en tournant les rouleaux tire-pâte). On obtiendra une première façonnage de pâte, plier en deux cette pâte et la repasser dans les rouleaux, répéter cette opération jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3) Pour réduire l'épaisseur de la pâte tourner sens horaire le bouton de réglage (I) pour réduire la distance entre les rouleaux (L). Répéter cette opération jusqu'à obtenir l'épaisseur désiré.
- 4) Pour obtenir des résultats optimales nous suggérons de bien fariner l'abaisse sur les deux cotés, a chaque passage entre les rouleaux.
- 5) Pour couper la pâte désenfiler la manivelle (M) de la machine (A) et l'insérer dans le trou d'embrayage (O), appuyer une extrémité de la pâte sur les rouleaux coupeurs (P) et tourner la manivelle sens horaire.

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION:

suivre les instructions décrites dans le para «nettoyage et entretien».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage est le seul entretien nécessaire.

Ne jamais laver dans la lave vaisselle ou sous le robinet ou avec des détergents aucune des parties tire-pâte ou des accessoires.

AVANT CHAQUE UTILISATION:

nettoyer soigneusement la machine avec un drap sèche ou avec un pinceau délicat.

APRES AVOIR FIXE LA MACHINE SUR UN PLAN, compléter l'opération de nettoyage en passant entre les rouleaux tire-pâte et entre les rouleaux coupeurs un morceau de pâte pour éliminer des éventuels résidus.

Ce morceau de pâte doit être éliminé.

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION:

ne jamais enlever des résidus éventuels de pâte avec des corps aiguisés.

S'assurer que tous les composants soient parfaitement sèches avant de les ranger.

FICHE TECHNIQUE TITANIA

Dimensions	130 x 180 x 205 mm
Poids net	2,900 Kg
Ouverture max des rouleaux	0,2 ÷ 2,2 mm
Largeur max de la pâte	140 mm
COMPOSANTS : -Engrenages en acier synthétisé et en acier trempé -Broches et coquilles autolubrifiantes -Bouton de réglage à six positions pour obtenir diverses épaisseurs de la pâte.	

COMMENT PREPARER LA PATE DE BASE (Pag. 4)

La pâte fraîche est un élément essentiel pour la préparation des pâtes maison. Pour obtenir environ 1/2 kg de pâte, il faut 350 g de farine 00 (2 tasses) et 2 gros oeufs entiers. Ce sont les deux seuls ingrédients qui servent à la préparation d'une excellente pâte. Mettez la farine sur votre plan de travail. Faites un puits pour y mettre les oeufs.

Ensuite, avec une fourchette, battez doucement les oeufs et incorporez-les à la farine par les côtés. Commencez à mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

A ce stade de la préparation, pétrissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, avec la paume des mains.

IMPORTANT: si la consistance de la pâte est trop sèche ou friable, aspergez-la avec un peu d'eau tiède. Une fois la consistance désirée obtenue, formez une boule et laissez reposer dans un récipient. Recouvrez la pâte afin d'éviter qu'elle sèche et continuez.

LES PATES COLOREES (Pag. 4)

VERTES

Aux épinards. Une fois cuits, égouttés et pressés, réduire les épinards en purée. (Proportions: 500 g de farine, 250 g d'épinards).

ROUGES

A la tomate. Faire cuire la purée de tomate dans une petite casserole. Saler et poivrer.

Mélanger à la pâte en sachant qu'il faut une cuillère à soupe de purée pour 100 g de farine. Enfin, pour obtenir d'autres couleurs, vous pouvez également ajouter de l'encre de seiche, des betteraves, du safran, du cacao, etc...

Il faut toutefois tenir compte que certains de ces ingrédients contiennent plus d'eau, et par conséquent il sera nécessaire d'ajouter de la farine.

Titania vous permet d'obtenir une abaisse homogène de 140 mm de largeur et de 6 épaisseurs différentes, et avec les accessoires coupe pâtes montés sur la machines les couper à 2 mm (**Tagliatelle**) et à 6.5 mm (**Fettuccine**).

LA PATE FEILLETEE (Pag. 4)

La pâte feuilletée est la plus raffinée de toutes les pâtes et se prête à tous les usages. Des lasagnes aux cannelloni, des pâtes fraîches farcies aux pâtes rustiques de formes variées, jusqu'à différentes sortes de gâteaux.

ACCESSOIRES DE LA GAMME TITANIA

SIMPLEX SPAGHETTI (Pag. 5)

L'accessoire Simplex TS destiné à la coupe des spaghetti effectue des bandes rondes de 2 mm de diamètre. Les spaghetti sont les pâtes italiennes les plus connues au monde.

SIMPLEX REGINETTE (Pag. 5)

Le nouvel accessoire qui coupe des bandes dentelées larges de 12 mm. (Reginette lasagnette).

POUR FAIRE VOS PATES PLUS VITE (Pag.7)



Une boîte avec la machine Titania pour préparer l'abaisse, les Tagliatelle, les Fettuccine et le moteur.

POUR FAIRE UN BEAU CADEAU (Pag.7)



Une boîte avec la machine Titania pour préparer l'abaisse, les Tagliatelle, les Fettuccine et l'accessoire simplex Reginette, le Raviolamp petit coeurs et le Stendipasta.



Wir beglückwünschen Sie zur optimalen Wahl. Alle Maschinen der Linie TITANIA und ihr Zubehör wurden auf der Basis qualitativ hochwertiger Standards hergestellt und garantieren Ihnen dauerhafte Zuverlässigkeit und Sicherheit.

HINWEISE

DAS VORLIEGENDE BENUTZERHANDBUCH IST INTEGRATIVER BESTANDTEIL DER MASCHINE.

Vor jeglicher Verwendung des Produkts lesen Sie bitte aufmerksam ALLE nachfolgend wiedergegebenen Anleitungen und Sicherheitsbestimmungen. Jede vom vorliegenden Bedienungshandbuch abweichende Nutzung wird als unkorrekt oder unsachgemäß betrachtet.

ACHTUNG!

Die Mechanik der handbetriebenen Maschinen wurde auch für einen eventuellen Einsatz eines Getriebemotors konzipiert.

JEDER ANDERE MOTORISIERUNGSTYP WIRD ALS UNSACHGEMÄSS UND GEFÄHRLICH BETRACHTET.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen jeglicher eventuellen Verantwortung enthoben:

- unsachgemäßer Gebrauch
- unkorrekter Aufbau
- Verwendung von nicht originalen oder nicht modellspezifischen Ersatzteilen

ACHTUNG!

**DIESE MASCHINEN SIND KEIN SPIELZEUG. WÄHREND DES GEBRAUCHS
STÄNDIG KONTROLLIEREN UND AUSSER REICHWEITE VON KINDERN
HALTEN**

GEBRAUCH DER MASCHINEN DER LINIE TITANIA

(Abb.1) (Seite 3)

VOR JEDEM GEBRAUCH: nach den im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschriebenen Anleitungen verfahren.

1) Die Maschine (A) nahe am Rand einer festen, für das Gewicht geeigneten Stellfläche aufbauen, die Schraubenklemme (B) in die dafür vorgesehene Öffnung (C) einführen, die Schraube anziehen (D), bis die Maschine stabil auf der Auflagefläche befestigt ist.

2) Den Hebel (H) gedrückt halten und den Rollenverstellknopf (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis man die größte Rollenöffnung erhält (L), die Kurbel (M) in die entsprechende Einstecköffnung (N) der Nudelmaschine einsetzen, ein Stück des vorher zubereiteten Teigs auf die Rollen legen und die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen (was wiederum die Drehbewegung der Rollen zur Folge hat). So erhält man eine erste Formung des Teigblatts, in der Mitte zusammenklappen und nochmals ausrollen, den Vorgang wiederholen, bis man ein homogenes Teigblatt erhält.

3) Um die Stärke des Teigblatts zu verringern, den Rollenverstellknopf (I) im Uhrzeigersinn drehen, so dass der Abstand zwischen den Rollen (L) kleiner wird. Das Teigblatt mehrmals ausrollen, nachdem man es jedes Mal gut mit Mehl bestreut hat, bis man die gewünschte Stärke erhält.

4) Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, empfehlen wir, das Teigblatt bei jedem Rolldurchlauf auf beiden Seiten mit Mehl zu bestreuen.

5) Um das Teigblatt zu schneiden, die Kurbel (M) aus der Nudelmaschine (A) herausnehmen und in die entsprechende Einstecköffnung (O) einsetzen, ein Ende des Teigblatts auf die Schneiderollen (P) legen und die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.

NACH JEDEM GEBRAUCH:

Nach den im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschriebenen Anleitungen verfahren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung ist normalerweise die einzig erforderliche Wartungsmaßnahme. NIE in der Spülmaschine oder, wie auch immer, mit Wasserstrahl oder Spülmittel, kein Teil der Nudelmaschine oder des Zubehörs.

VOR JEDEM GEBRAUCH: Die Maschine gründlich mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel reinigen.

NACHDEM DIE MASCHINE AUF EINER GEEIGNETEN FLÄCHE BEFESTIGT WURDE, kann man die Reinigung beenden, indem man zwischen den Ausrollwalzen und zwischen den Schneiderollen ein bisschen Teig durchlaufen lässt (um auf diese Art und Weise eventuelle Staubreste zu entfernen). Der zu diesem Zweck benutzte Teig sollte dann natürlich weggeworfen werden.

NACH JEDEM GEGRAUCH:

NIE eventuelle Teigreste mit stumpfen Gegenständen entfernen.

Vor dem Zusammensetzen müssen alle Maschinenteile vollkommen trocken sein, ohne Feuchtigkeitsrückstände.

TECHNISCHES DATENBLATT TITANIA

Abmessungen	130 x 180 x 205 mm
Nettogewicht	2,900 Kg
Verstellbereich der Rollen (maximale Öffnung)	0,2 ÷ 2,2 mm
Maximale Breite des fertigen Teigblatts	140 mm
Teile: - Mechanik aus Sinterstahl und gehärtetem Stahl - Selbstschmierende Bolzen und Nieten - Verstellknopf mit 6 Positionen für verschiedene Stärken des Teigblatts	

VORBEREITUNG DES GRUNDTEIGS (Seite 4)

Eine frische Teigzubereitung ist für hausgemachte Nudeln die Hauptvoraussetzung. Für die Zubereitung von zirka kg Teig benötigen Sie 350 g Mehl 00 (2 Tassen) und 2 ganze, große Eier. Diese zwei Zutaten reichen für die Zubereitung eines ausgezeichneten Teigs aus.

Zuerst muss das Mehl kraterförmig auf die Arbeitsfläche gegeben werden, in das Loch in der Mitte die beiden Eier. Dann die Eier mit einer Gabel leicht schlagen und das Mehl von den Seiten her einarbeiten. Mit der Bearbeitung der durchmischten Zutaten beginnen und fortfahren bis der Teig homogen wird.

Jetzt die Knetunterfläche leicht mit Mehl bestreuen und damit beginnen, den Teig mit den Handballen durchzukneten.

WICHTIG: ist der Teig zu trocken oder spröde, so sollte man ein bisschen lauwarmes Wasser darauf spritzen.

Hat man die gewünschte Festigkeit, dann einen Ballen formen und in einen Behälter legen. Den zubereiteten Teig zudecken (um Austrocknen zu vermeiden) und weitermachen.

BUNTE NUDELN (Seite 4)

GRÜN

Spinatnudeln. Spinat kochen, gut ausdrücken und dann pürieren. (auf 500 g Mehl 250 g Spinat).

ROT

Tomatennudeln. Das Tomatenpüree kurz in einem Topf kochen, salzen und pfeffern, zum Teig jeweils einen Löffel Püree pro 100 g Mehl hinzufügen.

In gleicher Weise kann man, um andere Farben zu erhalten, Tinte von Tintenfisch, rote Beete, Safran, Kakao usw. zum Teig hinzugeben.

Es ist aber dabei zu berücksichtigen, dass einige dieser Zutaten eine höhere Feuchtigkeit mit sich bringen, was die Zugabe von sehr viel mehr Mehl nötig macht.

Titania ermöglicht die Herstellung von homogenen Teigblättern mit 140 mm Breite und in 6 verschiedenen Stärken und, mit der in der Maschine inkorporierten Schneidevorrichtung werden sie auf 2 mm (Tagliatelle) und auf 6,5 mm (Fettuccine) geschnitten.

TEIGBLÄTTER (Seite 4)

Teigblätter sind die Feinsten aller Teigarten, und sie können auf verschiedenste Weise verwendet werden, von Lasagne bis Cannelloni, für frische gefüllte Teigwaren, von rustikalen Nudelformen verschiedener Art bis hin zu mehreren Arten von Süßigkeiten.

ZUBEHÖR DER LINIE TITANIA

SIMPLEX SPAGHETTI (Seite 5)

Das Schneidezubehör für Spaghetti schneidet runde Nudeln mit 2 mm Durchmesser. Spaghetti sind weltweit die berühmteste italienische Pastaform.

SIMPLEX REGINETTE (Seite 5)

Das neue Zubehör, um fröhliche, ausgezackte Streifen von 12 mm (Reginette, Lasagnette) herzustellen.

UM DIE PASTA SCHNELLER HERZUSTELLEN (Seite 7)



Die Verpackung enthält die Maschine Titania für die Herstellung von Teigblättern, Tagliatelle, Fettuccine und den Motor.

UM EIN WILLKOMMENES GESCHENK ZU MACHEN (Seite 7)



Die Verpackung enthält die Maschine Titania für die Herstellung von Teigblättern, Tagliatelle, Fettuccine, das Zubehör Simplex Reginette, den Raviolamp Teigformer mit Herzchenform und einen Teigroller.

titania®

Van Harte gefeliciteerd met u aankoop. De pasta machine en accessoires van de **TITANIA** serie, alle zijn uit hoogstaande kwaliteit vervaardigd.

LET OP! leest u voor dat u met de pastamachine aan de slag gaat zorgvuldig de gebruiksaanwijzing en veiligheids voorschriften door. Elk gebruik dat niet wordt genoemd in de gebruiksaanwijzing, wordt beschouwd als onjuist of ongepast gebruik.

WAARSCHUWING!

De **TITANIA** pastamachine biedt een mogelijkheid om uitgebreid te worden met een bijpassend motor hulp stuk.

ANDERE TYPE van motorisering worden gevaarlijk bevonden.

De fabrikant is niet verantwoordelijk in het geval van:

- Fout gebruik en onderhoud
- onjuiste installatie van de producten
- wijzigingen en veranderingen die niet zijn uitgevoerd door de fabrikant
- het gebruik van niet-geautoriseerde of onjuiste reserve onderdelen

WAARSCHUWING!

Het product is geen speelgoed. Wanneer u het product gebruikt let op uw veiligheid en houd het buiten bereik van kinderen.

GEbruik VAN DE PASTAMACHINE VAN DE TITANIA LIJN (Foto 1)

Lees voor het gebruik de handleiding door en Volg de instructies zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

1) Plaats de machine (A) aan de rand van een werkblad die stabiel genoeg om het gewicht ervan te ondersteunen, plaatst de klem (B) in de sleuf (C) aan de zijkant van de machine, schroef de klem (D) totdat er een veilige vergrendeling is met het werkkoppervlak.

2) Pak de hendel (H), Draai de instelknop tegen de klok in (I) om de maximaleruimte tussen de rollen te verkrijgen (L), plaats de hendel (M) in de opening (N) van de machine en plaats het stuk deeg op de rollers en draai met de hendel met de klok mee zodat de rollers gaan draaien. U maakt zo de eerste deeg plak, vouw het deeg in twee en haal deze nogmaals door de walsen heen tot u de gewenste plak heeft.

3) Om de dikte van het deeg in te stellen, draai aan de verstelbare knop (I) met de klok mee om de dikte te verkleinen (L). het deeg blijven rollen totdat u de gewenste dikte heeft.

4) Voor het beste resultaat, raden we aan beide kant van het deeg te voorzien van wat bloem voor u het deeg door de rollers haalt.

5) Om het deeg te snijden, verwijderd u de hendel (M) van de basis van u machine af (A) en plaatst u het in het slot (O), leg een uitleiden van het deeg tegen de rollers (P) gebruik de hendel en draai deze tegen de klok in.

Na gebruik:

Volg de instructies zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

REINIGING EN ONDERHOUD

Schoonmaken is het enige onderhoud normaal nodig is.

Onderdelen en de machine mogen niet gewassen worden, niet de vaatwasser ook niet in contact komen met water of schoonmaakmiddelen.

VOOR GEBRUIK:

Maak de machine voorzichtig schoon met een zachte schone kwast,

NA het vastzetten VAN DE MACHINE op een geschikte ondergrond, kunt u de verdere reiniging voltooien door een stuk deeg door de walsen draaien (dit om vuil en eventuele resten te verwijderen). Dit stuk deeg kunt u niet gebruiken en moet worden weg gegooid.

NA IEDER GEBRUIK:

Verwijder nooit laatste resten deeg met een scherp voorwerp.

Zorg ervoor dat alle onderdelen perfect droog zijn en vrij van eventuele resten voor u de machine opbergt.

TECHNISCHE INFORMATIE

Afmetingen	130 x 180 x 205 mm
Netto gewicht	2,900 Kg
Roller bereik (maximale opening)	0,2 ÷ 2,2 mm
Maximale breedte van het deegblad	140 mm
Samenstelling: - Rollers zijn van gehard staal - Zelf smerende lagers - Verstelbare knop voor zes verschillende deeg diktes	

HOE MAAKT U HET DEEG (bladzijde 4)

Vers deeg is het belangrijkste ingrediënt voor Home made Pasta.

Om ongeveer een 1/2 kilo van pasta te maken heeft u 350 gr (2 kopjes) van 00 meel en 2 grote eieren nodig. Dit zijn de twee ingrediënt die u nodig heeft voor een excellente pasta.

Om het deeg met de hand te maken, plaats de bloem op het werkblad en maak een kuiltje in het midden waar in je de eieren plaatst. Breek de eieren met een vork en mix het langzaam met het bloem van de zijkant.

Mix de ingrediënt langzaam met elkaar tot dat er een compacte massa ontstaat. Dan kunt u over gaan met het langzaam kneden van het deeg met de handpalmen op een bebloemd werkblad.

TIP: Als het deeg te droog of te kruimelig is, voeg een klein beetje lauw water toe. Wanneer de gewenste textuur is bereikt, vormen een bal en laten rusten in een kom. Bedek het deeg te voorkomen drogen.

GEKLEURDE PASTA (bladzijde 4)

GROEN

Met spinazie. De spinazie koken, goed uitknijpen, en vervolgens pureren. (Verhoudingen: 500 g bloem, 250 g spinazie).

ROOD

Met tomaat. Gezeefde tomaten (passato di pomodoro) in een pannetje koken, op smaak brengen met zout en peper, en aan het deeg toevoegen in een verhouding van één eetlepel op 100 g bloem.

Tenslotte kan men andere kleuren verkrijgen door toevoeging van: zeekatinkt, rode biet, saffraan, cacao, enz...

Houd er echter rekening mee dat sommige van deze ingrediënten meer vocht afgeven, dus zal er veel bloem toegevoegd moeten worden.

Pastabladen: Met de Titania pastamachine kunt u pasta's maken van 140 mm breed deeg en in 6 verschillende diktes en snijden in 2 mm tagliatelle en 6.5 mm fettuccine.

HET PASTA VEL (bladzijde 4)

Het pasta vel wordt beschouwd als het meest veelzijdige van alle pasta's. Van lasagne tot cannelloni, van vers gevulde pasta tot rustieke pasta in verschillende vormen, en zelfs verschillende soorten desserts kunnen worden bereid.

ACCESSORIES VOOR DE TITANIA LIJN

SIMPLEX SPAGHETTI (bladzijde 5)

Het snij opzet stuk voor spaghetti, snijdt 2 mm diameter ronde pasta. Spaghetti is de meest beroemde pasta soort.

SIMPLEX REGINETTE (bladzijde 5)

Het snij opzetstuk van 12 mm maakt pasta stroken met gekartelde rand.

PASTA SNELLER MAKEN (bladzijde 7)



De verpakking bevat de Titania pasta machine voor deegbladeren, tagliatelle, fettuccine en het motor opzetstuk.

OM CADEAU TE GEVEN (bladzijde 7)



De verpakking bevat Titania pasta machine voor deegvellen, tagliatelle, fettuccine, het Simplex Reginette snij accessoire, de Raviolamp kleine hartjes en het Stendipasta droog rek.

The word "titania" in a bold, lowercase, sans-serif font, enclosed within a dark oval border.