

NORPRO®



Stainless Steel Pasta Machine



Instructions for use and maintenance.

Page 2



Instrucciones para el uso y el mantenimiento.

Página 3



Mode d'emploi et d'entretien.

Feuille 6



Istruzioni per l'uso e la manutenzione.

Pagino 7



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 (See Fig.1 page 4). 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

Serves 6 people

Ingredients: 2 cups soft wheat flour and 5 eggs, instead of using 5 eggs you can use 1 cup of natural mineral water. For "al dente" pasta, mix 1 cup of soft wheat flour with 1 cup 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 in 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. If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 4). Advice: do not use eggs straight from the fridge, eggs should be at room temperature!

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA

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

Add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once a second. Lay the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour.

COOKING INSTRUCTIONS

Pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place. Bring a pan of salted water to a boil (1 gallon/4 liters per 1lb/1/2kg of pasta). Add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2-5 minutes, depending on the thickness. Stir gently when finished cooking, drain the pasta.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

In order to remove the cutting attachment from the machine, lift it up manually making it slide along its tracks. To install attachments onto the machine (Fig. 10), repeat this procedure in reverse.

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig.11).
2. **Never wash the machine with water or in the dishwasher (Fig.12).**
3. To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 13).
4. If necessary put several drops of mineral oil on the ends of the cutting rollers (Fig.14)
5. Do not insert knives or cloths in between the rollers!
6. After use, replace the machine and its accessories back in their original box.



COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Fissate la macchina al tavolo con l'apposito morsetto e inserite la manovella nel foro dei rulli (Fig. 1, pagino 4). Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso. Per la pulizia dei rulli, fate passare attraverso di essi una piccola quantità di sfoglia, che dovrà essere poi eliminata.

COME SI PREPARA L'IMPASTO

Dose per 6 persone.

Ingredienti: 500g (~ 1lb) di farina di grano tenero e 5 uova; potete sostituire le 5 uova con un bicchiere di acqua naturale. Per ottenere una pasta "al dente" mescolate 250g di farina di grano tenero con 250g di farina di grano duro. Non aggiungete sale! Versate la farina in un recipiente e le uova nel mezzo (Fig. 2). Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina. Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 3) fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto è troppo secco aggiungete dell' acqua, se è troppo morbido aggiungete della farina. Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita. Togliete l'impasto dal recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato. Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 4). Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA

Disponete il regolatore della macchina sul numero 1, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (~3mm) (Fig.5). Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella (Fig.6). Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig. 7). Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 8), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato (min. spessore ~0.2mm al n. 9). Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25cm (=10"). Inserite la manovella nel foro dei rulli da taglio e mentre la fate girare, passate la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito (Fig. 9).

Nota 1—Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di ripassare la pasta attraverso i rulli lisci, dopo aver aggiunto della farina all'impasto.

Nota 2—Quando invece la sfoglia è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, aggiungete un po' di acqua all'impasto e ripassatelo di nuovo attraverso i rulli lisci. Disponete la pasta su una tovaglia e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Vi ricordiamo che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane), se conservata in un posto fresco e asciutto. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura.

MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Per estrarre la parte da taglio della macchina, sollevatela con le mani facendola scorrere nelle apposite guide. Per montare degli accessori sulla macchina (Fig. 10) ripetete l'operazione al contrario.

1. Durante l'uso, pulire di tanto in tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 11).
2. **Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 12).**
3. Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 13).
4. Mettere, se necessario, alcune gocce di olio di vaselina alle estremità dei rulli da taglio (Fig.14).
5. Non passare tra i rulli coltelli o strofinacci!
6. Dopo l'uso, riponetela la macchina e gli accessori nella propria scatola.

PREPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Fixer la machine à une table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et introduire la manivelle dans le trou des rouleaux (Fig. 1, feuille 4). Lors de la première utilisation, nettoyer la machine avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'huile en excès. Pour le nettoyage des rouleaux, y faire passer une petite quantité d'abaisse, qu'il faut ensuite jeter.

PREPARATION DE LA PATE

Doses pour 6 personnes.

Ingrédients: 500g (~1lb) de farine de blé tendre et 5 œufs; il est possible de remplacer les 5 œufs par un verre d'eau non gazeuse. Pour obtenir une pâte "al dente", mélanger 250g de farine de blé tendre et 250g de farine de blé dur. Ne pas ajouter de sel! Verser la farine dans un récipient puis les œufs au centre (Fig. 2). Mélanger les œufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine. Travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains (Fig. 3) jusqu'à ce qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Retirer la pâte du récipient et la mettre sur une table légèrement enfarinée. Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux (Fig. 4).

Un conseil: ne pas utiliser d'œufs froids, qui sortent tout juste du réfrigérateur!

PREPARATION DE L'ABAISSÉ ET DES PATES

Placer le régulateur de la machine sur le numéro 1, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner, de façon que les deux rouleaux soient complètement ouverts (3mm) (Fig. 5). Faire passer un morceau de pâte à travers les rouleaux, en tournant la manivelle (Fig. 6). Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 7). Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, la faire passer une seule fois à travers les rouleaux après avoir mis le régulateur sur le numéro 2 (Fig. 8), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de suite jusqu'à l'épaisseur désirée (épaisseur minimale 0.2 mm au n° 9). À l'aide d'un couteau, couper découpe et, tout en faisant tourner, faire passer l'abaisse pour obtenir le type de pâtes voulu (Fig. 9).

Remarque 1—Si les rouleaux ne réussissent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle; dans ce cas-là, nous conseillons de repasser la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté de la farine à la pâte.

Remarque 2—Quand, au contraire, l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire passer à nouveau à travers les rouleaux lisses. Placer les pâtes sur un torchon et les laisser sécher pendant une heure au moins. Nous rappelons que les pâtes peuvent durer longtemps (1 à 2 semaines) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec. Amener une grande quantité d'eau salée à ébullition (4 litres pour 1/2 kg de pâtes) puis y verser les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, de 2 à 5 en général, en fonction de leur épaisseur. Mélanger délicatement et égoutter les pâtes à la fin de la cuisson.

ENTRETIEN DE LA MACHINE

Pour retirer l'élément coupant de la machine, le tirer vers le haut avec les mains, et le faisant glisser dans ses guides. Pour monter des accessoires sur la machine (Fig. 10), répéter cette opération en sens inverse.

1. Au cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses, à l'aide d'un morceau de tissu-essuie-tout (Fig. 11).

2. **Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle! (Fig. 12).**

3. Pour nettoyer la machine après utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 13).

4. Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 14).

5. Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux!

6. Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte.



CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA UTILIZARLA

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente e introduzca la manivela en el orificio de los rodillos (Fig. 1, Página 4). Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará.

CÓMO SE PREPARA LA MASA

Dosis para 6 personas.

Ingredientes: 500g (~1lb) de harina de trigo blando y 5 huevos; se pueden sustituir los 5 huevos con un vaso de agua natural. Para obtener una masa "al dente" mezcle 250g de harina de trigo blando con 250g de harina de trigo duro. ¡No añada sal! Coloque la harina en un recipiente y los huevos en el medio (Fig. 2). Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig. 3) hasta que se haga completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada un poco de harina. Una óptima masa no debe nunca pegarse en los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada. Siga trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños pedazos (Fig. 4). Un consejo: ¡no use huevos fríos recién sacados del frigorífico!

CÓMO SE PREPARAN LAS HOJAS Y LA PASTA

Coloque el regulador de la máquina sobre el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (~3mm) (Fig. 5). Haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos, girando la manivela (Fig. 6). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig. 7). Cuando la hoja haya tomado una forma regular, pásela una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig. 8), luego otra vez con el número 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado (mín. grosor ~ 0.2 mm al n. 9). Con un cuchillo corte transversalmente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25cm (=10"). Introduzca la manivela en el orificio de los rodillos de cortar y mientras la hace girar, pase la hoja para obtener el tipo de pasta que prefiera (Fig. 9).

Nota 1—Si los rodillos no consiguen "cortar" significa que la hoja está demasiado blanda: en este caso le aconsejamos que vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina a la masa.

Nota 2—Cuando, por el contrario, la hoja está demasiado seca y no es "cogida" por los rodillos de corte, añado un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Coloque la masa sobre un mantel y déjela secar durante una hora por lo menos. Le recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se conserva en un lugar fresco y seco. Hierva agua abundante con sal (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la cual echará la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, medianamente de 2 a 5 según el grosor. Mezcle delicadamente y cuele la pasta al final de la cocción.

MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Para sacar la parte de corte de la máquina, levántela con ambas manos haciéndola deslizar en las respectivas guías. Para montar los accesorios en la máquina (Fig. 10) repetir la operación al contrario.

1. Durante el uso, limpie de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina (Fig. 11).

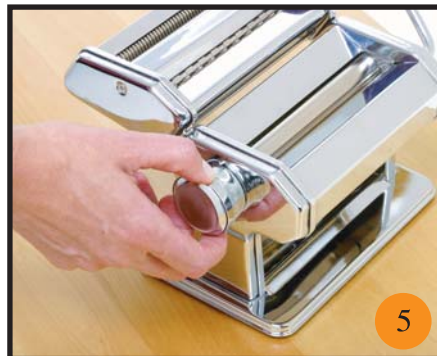
2. **¡No lave nunca la máquina con agua o en lavavajillas! (Fig. 12)**

3. Para limpiar la máquina después de haberla utilizado, use un pincel y una varilla de madera (Fig. 13).

4. Eche, si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig. 14).

5. ¡No haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos!

6. Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.



1 lb = 450 g = 2 cups
 1 oz = 28 g = 1/8 cup
 1 pt = .5 l = 16oz = 2 cups
 1 qt = 1 l = 32oz = 4 cups
 1 gal = 4 l = 128oz = 16 cups