

NL)

Hartelijk dank voor de aankoop van de Trebs pastamachine. Het is mogelijk om verschillende soorten bloem te gebruiken in de pastamachine. Echter, elk soort bloem heeft een ander recept nodig om de juiste consistentie van het deeg te krijgen. Onderstaand vindt u het perfecte resultaat voor verschillende soorten bloem.

BASISRECEPTEN MET VERSCHILLENDE SOORTEN BLOEM

Juiste consistentie Deeg



Te nat; voeg meel toe



te droog; voeg water toe



Deeg is goed!

Bloem type "45" (verkrijgbaar in elke supermarkt "normale bloem")

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "45")
- 3 eieren (jumbo formaat) (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
- 3. Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op (punt 8/ 9 in de montageaanwijzing).
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een "klik" hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type "00" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "00")
- 3 eieren (jumbo formaat) (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 60 ml water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.

Bloem type "Semola fine" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "Semola fine")
- 3 eieren (jumbo formaat) (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 40 ml water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.
2. LET OP: Laat de machine slechts **2 à 3 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.

Harde tarwebloem van het merk Cecco (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr harde tarwebloem (Cecco)
- 3 eieren (jumbo formaat) (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel olijfolie
- 2 theelepel water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.

Houd er rekening mee dat de kooktijd van zelfgemaakte pasta korter is dan die van droge pasta. De kooktijd van de zelfgemaakte verse pasta is slechts 3 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte van de pasta en uw eigen smaak).

Mocht u nog vragen hebben over de pastamachine kunt u contact opnemen met onze klantenservice op het telefoonnummer: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Kosten voor dit nummer bedragen € 0,30 p/min. Of een email sturen naar: info@trebs.nl

Wij wensen u veel kook plezier met de Trebs pasta machine!

GB)

Many thanks for buying the Trebs pasta machine. You can use different kind of flour in the pasta machine. But please note, all kind of flour need a different recipe to get the right consistence of the dough. Below you will find the perfect result for different kinds of flour.

BASIC PASTA RECIPE WITH DIFFERENT TYPES OF FLOUR

Right consistency of the dough



Too wet; add some flour



too dry; add some water



correct!

Flour type "45" (available in every supermarket)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type "45"
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions in point 8 and 9.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **10 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.

14. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

Flour type "00" (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type "00"
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 60 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
- 3. Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions in point 8 and 9.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **10 minutes, please check how the dough look like**. If the dough has the same consistency as on the picture on the first page it's finished. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps. If not, please run the motor again for about 1 to 2 extra minutes.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

Flour type "Semola fine" (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type "Semola fine"
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 40 ml water

Preparation:

1. Please follow the above mentioned preparation.
2. Please note: Run the motor for around **10 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.

DE)

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Comfortcook Pastamaschine entschieden haben. Es ist möglich um verschiedene Mehl Arten zu brauchen mit der Pastmaschine. Alle Mehl Arten brauchen andere Rezepten für das perfekte Teig.

PASTA REZEPTEN MIT VERSCHIEDENEN MEHL ARTEN

Richtige Konsistenz des Teiges



Zu nass; füg Mehl zu



Zu trocken; füg Wasser zu



Korrekt!

Mehl Type „45“ (erhältlich in jedem Supermarkt)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type "45")
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 TL = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz wählen und in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
2. Überprüfen, ob der Verschlusschieber vollständig eingeschoben ist.
3. Jetzt den Pastavorsatz gemäß Punkt 8 und 9 der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
4. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
5. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
6. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
7. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.
8. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht.
9. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlusschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
10. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.

11. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
12. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Mehl Type „00“ (Deutsch Type 405, erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Type “00”)
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 60 ml Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.

Mehl Type „Semola fine“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “Semola fine”)
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 40 ml Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.
2. Den Motor circa **2-3 Minuten** laufen lassen.

Hardweizenmehl Type „Cecco“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Cecco Pastamehl)
- 3 Jumbo Größe Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl
- 2 Teelöffel Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.
2. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.

Die Kochzeit für frische Pasta liegt je nach Dicke zwischen 3 und 4 Minuten. Kochen Sie die Pasta immer in reichlich kochendem Wasser mit Salz. Als Richtlinie gelten 100 Gramm Pasta auf 1 Liter Wasser mit einem Teelöffel voll Salz.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit der Trebs Pastamaschine!

FR)

Merci d'avoir acheté la machine à pâtes de Trebs. Il est possible d'utiliser différents types de farine dans la machine à pâtes. Cependant, chaque type de fleur a une prescription différents pour obtenir la bonne consistance de la pâte à obtenir. Ci-dessous vous trouverez le résultat parfait pour les différents types de farine.

RECETTE DE BASE POUR DIFFÉRENTS TYPES DE FARINE

Consistance de la pâte perfect



Trop humide; additionner farine



Trop sec ; additionner d'eau



Correct!

Farine type « 45 » (en verte dans les supermarché)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 45 »)
- 3 œufs (mesure jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Sélectionnez l'accessoire et trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
2. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l'appareil.**
3. Installez à présent l'accessoire comme indiqué aux points 8 et 9 des instructions d'assemblage.
4. Vérifiez que l'accessoire est fixé correctement et solidement.
5. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
6. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
7. Additionner le sel et l'eau.
8. Faites tourner le moteur pendant **4 à 5 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l'état de la pâte.
9. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu'au déclic. Vous ouvrez ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d'ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.

10. Dès qu'un morceau d'environ 3 cm de pâte est expulsé de l'accessoire pour pâtes, coupez-le à l'aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
11. En les minutes 10, vous avez environ 500g de pâtes fraîches

Farine type « 00 » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 00 »)
- 3 œufs (mesure jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 60 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Voir ci-dessus pour une bonne préparation.

Farine type « Semola fine » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « Semola »)
- 3 œufs (mesure jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Voir ci-dessus pour une bonne préparation.
2. REMARQUE: Laissez la machine tourner seulement 2 à 3 minutes. La pâte devrait être composé de massifs de grosses comme des pois.

Le temps de cuisson de pâtes séchées peut varier de 3 à 4 minutes selon l'épaisseur.

Cuisez toujours les pâtes dans de l'eau salée portée à ébullition. On conseille 1 litre d'eau et une petite cuillère de sel remplie pour 100 g de pâtes.

Nous espérons vous avoir suffisamment informé et vous souhaitons davantage de plaisir dans votre cuisine avec la machine à pâtes de Trebs !