

VOGUE

Pasta Machine Instruction manual



(EN) **Pasta Machine**
Instruction manual

(NL) **Pastamachine**
Handleiding

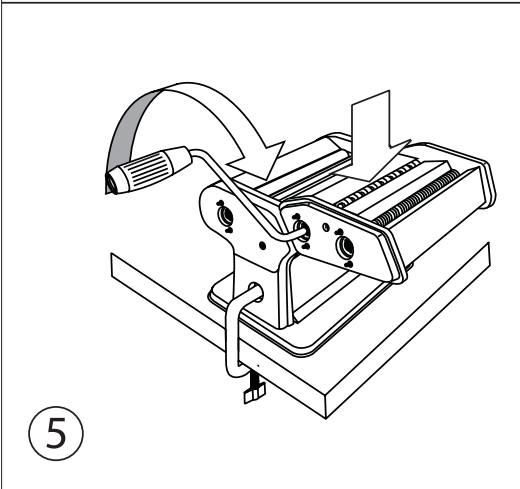
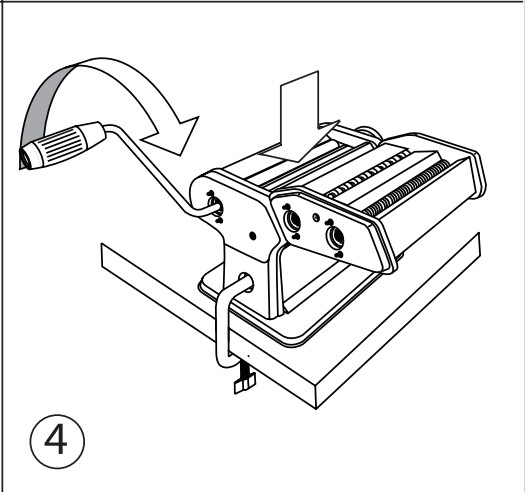
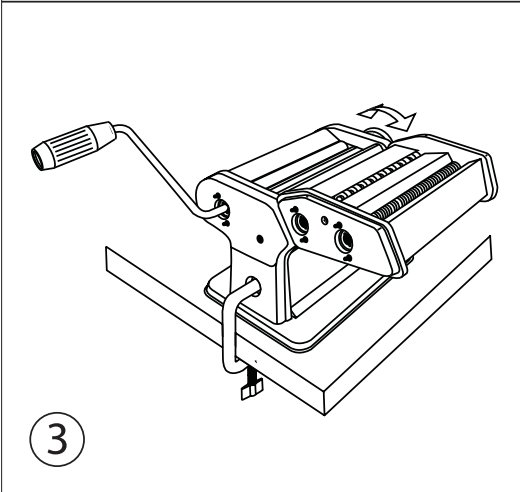
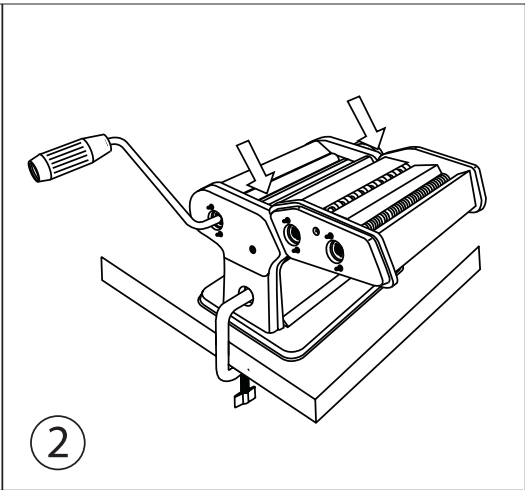
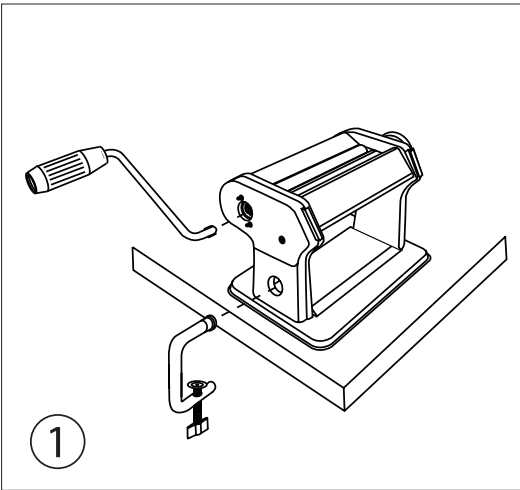
(FR) **Machine à pâte**
Mode d'emploi

(DE) **Nudelmaschine**
Bedienungsanleitung

(IT) **Macchina per pasta**
Manuale di istruzioni

(ES) **Máquina para hacer Pasta**
Manual de instrucciones

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
J578 / GG737**



Safety Instructions

- DO NOT insert knives or cloths between the rollers
- DO NOT immerse the appliance in water. This appliance is not dishwasher safe.
- Keep fingers away from the rollers when in use.

Introduction

Please take a few moments to carefully read through these instructions. Correct maintenance and operation of this appliance will give the best possible performance from your VOGUE product.

Installation

1. Position the appliance on the edge of the worktop.
2. Insert the clamp into the side of the appliance, with the clamp bottom under the worktop edge (unscrew further if necessary) **[Fig. 1]**.
3. Tighten the clamp until the appliance is securely fixed to the worktop.
4. Insert the handle into the hole for the required roller **[Fig. 1]**.
5. Slot the spaghetti/tagliatelli cutting rollers (included) onto the appliance **[Fig. 2]** or any other cutting roller required (available separately).

i Note: Before the appliance is used for the first time, it must be cleaned with a dry cloth to remove any dust. To clean the rollers, pass a piece of dough through several times. Discard this dough after cleaning. Ensure the entire length of the roller has been cleaned.

Operation

1. Prepare the pasta dough.
2. Set the appliance regulator (the numbered wheel on the side) to position '1' (pull outwards and turn). This is the widest setting **[Fig. 3]**.
3. Pass a piece of dough through the appliance, turning the handle clockwise **[Fig. 4]**.
4. Repeat 5-6 times, adding some flour to the middle of the rollers to prevent sticking as necessary.
5. Once the dough is of uniform thickness, set the regulator to position '2' and pass it through the rollers again.
6. Repeat the rolling process, continuing to reduce the regulator setting until you obtain the desired thickness (min. thickness at position '9' is approximately 2mm).
7. With a knife, cut the dough into sheets approximately every 25cm (10 inches).
8. Insert the handle in the hole for the desired cutting roller.
9. Turn clockwise slowly and pass the sheets through one by one **[Fig. 5]**.

i Note: If the rollers won't 'cut' then the dough is too soft. Pass the dough through the smooth rollers after adding some flour to the mixture. If the dough is too dry and isn't feeding through the rollers, then add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again.

Cleaning, Care & Maintenance

- During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers periodically with kitchen paper.
- Clean the surface of the appliance with a soft and dry cloth.
- Clean the rollers with a dry brush or a wooden/plastic rod to remove any dough. DO NOT use metal utensils to remove dough as this could damage the rollers.
- If the rollers begin to squeak, lubricate them with a small amount of vegetable oil. Brush or pour oil onto the rollers at the same time as turning the handle to ensure uniform lubrication.
- VOGUE advise the appliance and accessories are stored in its box after use.

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of VOGUE. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, VOGUE reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidstips

- Steek GEEN messen of doekjes tussen de rollers
- Dit apparaat NIET in water dompelen. Dit apparaat is niet geschikt voor vaatwassers.
- Houd tijdens gebruik altijd uw vingers uit de nabijheid van de rollers.

Inleiding

Neem even de tijd en lees deze aanwijzingen aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van dit apparaat waarborgt de best mogelijke prestatie van uw VOGUE product.

Installatie

1. Plaats het apparaat aan de rand van het werkblad.
2. Steek de klem in de zijkant van het apparaat en met de klembodem onder de rand van het werkblad (verder opschroeven indien nodig) **[afb. 1]**.
3. Draai de klem van het apparaat aan totdat deze goed aan het werkblad is bevestigd.
4. Plaats de hendel in de opening van de gewenste rol **[afb. 1]**.
5. Schuif de snijrollers (inbegrepen) of enig ander gewenste snijroller (afzonderlijk beschikbaar) op het apparaat **[afb. 2]**.

i **Opmerking: alvorens het eerste gebruik van het apparaat, dient u eventuele stof van het apparaat met een droge doek af te nemen. Rol meerdere malen een stuk deeg door de rollers om deze schoon te maken. Gooi het deeg na de reiniging weg. Zorg dat de volledige lengte van de rol is schoongemaakt.**

Bediening

1. Bereid het pastadeeg voor.
2. Zet de apparaatregelaar (het genummerde wielje aan de zijkant) op positie '1' (uittrekken en draaien). Dit is de breedste instelling **[afb. 3]**.
3. Draai een deel van het deeg door het apparaat door de hendel naar rechts te draaien **[afb. 4]**.
4. Herhaal deze stap 5 tot 6 keer en laat wat bloem tussen de rollers vallen om het plakken van het deeg te voorkomen.
5. Heeft het deeg eenmaal een gelijkmatige dikte, zet dan de regelaar op positie "2" en haal het deeg opnieuw door de rollers.
6. Herhaal dit proces van deegrollers en verlaag hierbij constant de instelling van de regelaar totdat u de gewenste deegdikte heeft bereikt (min. deegdikte in positie '9' ongeveer 2mm).
7. Gebruik een mes om het deeg in plakken van ongeveer 25cm (10 inch) te snijden.
8. Plaats de hendel in de opening van de gewenste snijroller.
9. Draai de hendel langzaam naar rechts en laat de plakken één-voor-één door de rollers gaan **[afb. 5]**.

i **Opmerking: wanneer de rollers het deeg niet snijden, betekent dit dat het deeg te zacht is. Voeg wat bloem aan het deeg toe en haal het deeg nogmaals door de rollers. Wanneer het deeg te droog is en deze niet soepel door de rollers gaat, voeg dan een beetje water aan het mengsel toe en haal het deeg opnieuw door de rollers.**

Reiniging, zorg & onderhoud

- Maak tijdens gebruik regelmatig de schrapers onder de rollers schoon met keukenpapier.
- Reinig het oppervlak van het apparaat met een zachte en droge doek.
- Reinig de rollers met een droge borstel of een houten/plastic staaf om het resterende deeg te verwijderen.
- Gebruik GEEN metalen keukengerei om het deeg te verwijderen, dit kan de rollers beschadigen.
- Gaan de rollers piepen, smeer deze dan met een kleine hoeveelheid plantaardige olie in.
- VOGUE raadt u aan het apparaat en de accessoires na gebruik in de desbetreffende verpakking op te bergen.

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van VOGUE. Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt VOGUE het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Conseils de sécurité

- N'INSÉREZ PAS de couteaux ou torchons entre les cylindres.
- NE PAS immerger l'appareil. Cet ustensile n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Éloignez les doigts des cylindres en service.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation adéquats de cet ustensile vous permettront de tirer les meilleurs résultats de votre produit VOGUE.

Installation

1. Placez l'ustensile au bord du plan de travail.
2. Insérez l'attache dans la partie latérale de l'ustensile, en plaçant le dessous de l'attache sous le bord du plan de travail (dévissez davantage si nécessaire) **[Fig. 1]**.
3. Serrez l'attache jusqu'à ce que l'attache soit bien calée sur le plan de travail.
4. Insérez la poignée dans le trou du cylindre voulu **[Fig. 1]**
5. Insérez les cylindres de coupe (fournis) dans l'appareil ou n'importe quels autres cylindres de coupe adaptés au travail à réaliser (disponibles séparément) **[Fig. 2]**.

i **Remarque : avant d'utiliser la machine pour la première fois, veillez à la nettoyer avec un chiffon sec pour en retirer les poussières. Pour nettoyer les cylindres, faites passer plusieurs fois un morceau de pâte. Jetez ce morceau de pâte après nettoyage. Veillez à bien nettoyer toute la longueur du cylindre.**

Operation

1. Préparez votre pâte.
2. Réglez la molette d'épaisseur de la machine (roue numérotée située sur le côté de la machine) sur " 1 " (tirez-la vers l'extérieur et faites-la tourner). C'est la plus grosse épaisseur **[Fig. 3]**.
3. Faites passer un morceau de pâte à travers la machine, en tournant la poignée dans le sens horaire **[Fig. 4]**.
4. Répétez l'opération cinq ou six fois, en ajoutant, au besoin, de la farine au centre des cylindres pour éviter que la pâte colle.
5. Quand la pâte a atteint une épaisseur uniforme, réglez la molette sur " 2 " et faites de nouveau passer la pâte à travers les cylindres.
6. Répétez le processus d'étagage, en continuant à réduire le réglage de l'épaisseur jusqu'à ce que la pâte atteigne l'épaisseur voulue (l'épaisseur minimum obtenue en position " 9 " est environ deux millimètres).
7. À l'aide d'un couteau, coupez la pâte en feuilles environ tous les 25 cm.
8. Insérez la poignée dans le trou correspondant au cylindre de coupe qui convient.
9. Faites tourner la poignée dans le sens horaire et faites passer les feuilles une par une **[Fig. 5]**.

i **Remarque : si les cylindres ne " coupent " pas, la pâte est trop molle. Faites passer la pâte à travers les cylindres lisses après avoir ajouté de la farine au mélange. Si la pâte est trop sèche et passe mal à travers les cylindres, ajoutez un peu d'eau au mélange et refaites passer la pâte à travers les cylindres lisses.**

Nettoyage, entretien et maintenance

- En service, nettoyez régulièrement les raclettes sous les cylindres lisses à l'aide d'essuie-tout.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux et sec.
- Nettoyez les cylindres à l'aide d'une brosse sèche ou d'une tige en bois / plastique pour en retirer la pâte. N'UTILISEZ PAS un ustensile métallique pour retirer la pâte, pour éviter d'endommager les cylindres.
- Si les cylindres commencent à grincer, lubrifiez-les à l'aide d'un peu d'huile végétale.
- VOGUE vous conseille de ranger l'appareil et ses accessoires dans cette boîte après les avoir utilisés.

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par VOGUE. Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, VOGUE se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- KEINE Messer oder Stoff zwischen die Walzen schieben.
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Finger während des Gebrauchs der Maschine von den Walzen fernhalten.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr VOGUE-Produkt optimale Leistung erzielen.

Montage

1. Das Gerät an die Kante der Arbeitsfläche stellen.
2. Die Klemme seitlich so in das Gerät einführen, dass sich die Unterseite der Klemme unter der Kante der Arbeitsfläche befindet (bei Bedarf die Klemme durch Drehen weiter lockern) **[Abb. 1]**.
3. Die Klemme festziehen, bis das Gerät sicher an der Arbeitsfläche befestigt ist.
4. Den Griff in die Öffnung der benötigten Walze stecken **[Abb. 1]**.
5. Die Schneidwalzen (im Lieferumfang) oder andere benötigte Walzen (separat erhältlich) auf das Gerät setzen **[Abb. 2]**.

i Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch des Geräts muss Staub mit einem trockenen Tuch abgewischt werden. Zum Reinigen der Walzen mehrmals ein Stück Teig durchziehen. Diesen Teig nach dem Reinigen wegwerfen. Darauf achten, dass die Walze auf ihrer gesamten Länge gereinigt wurde.

Betrieb

1. Den Nudelteig vorbereiten.
2. Den Stärkenregler (das Rad mit Zahlen seitlich am Gerät) auf Position "1" stellen (herausziehen und drehen). Dies ist die breiteste Einstellung **[Abb. 3]**.
3. Ein Stück Teig durch das Gerät führen, dabei den Griff im Uhrzeigersinn drehen **[Abb.4]**.
4. 5 bis 6 Mal wiederholen, dabei bei Bedarf etwas Mehl auf die Mitte der Walzen geben, damit der Teig nicht kleben bleibt.
5. Sobald der Teig eine einheitliche Stärke erreicht hat, den Regler auf Position "2" stellen und den Teig erneut durch die Walzen führen.
6. Den Walzvorgang wiederholen und dabei jedes Mal die Reglereinstellung reduzieren, bis die gewünschte Nudelstärke erreicht ist (die Mindeststärke in Position "9" beträgt ca. 2 mm).
7. Den Teig mit einem Messer in ca. 25 cm lange Platten schneiden.
8. Den Griff in die Öffnung der gewünschten Schneidwalze stecken.
9. Langsam im Uhrzeigersinn drehen und die Platten eine nach der anderen durchziehen **[Abb.5]**.

i Hinweis: Wenn die Walzen nicht "schneiden", ist der Teig zu weich. Etwas Mehl zur Mischung hinzufügen, dann den Teig durch die glatten Walzen ziehen. Wenn der Teig zu trocken ist und nicht ausreichend durch die Walzen gezogen werden kann, etwas Wasser zur Mischung hinzugeben und den Teig erneut durch die glatten Walzen ziehen.

Reinigung, Pflege und Wartun

- Während des Gebrauchs die Schaber unter den glatten Walzen regelmäßig mit Küchenpapier reinigen.
- Die Oberfläche des Geräts mit einem trockenen, weichen Tuch reinigen.
- Die Walzen mit einem trockenen Pinsel oder einer Holz-/Kunststoffstange reinigen, um eventuelle Teigreste zu entfernen. Teig NICHT mit Metallutensilien aus dem Gerät entfernen, da sonst die Walzen beschädigt werden könnten.
- Wenn die Walzen zu quietschen beginnen, die Walzen mit ein wenig Pflanzenöl einfetten.
- VOGUE empfiehlt, das Gerät und Zubehör nach dem Gebrauch im Karton aufzubewahren.

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von VOGUE weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden. Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. VOGUE behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza

- NON inserire coltelli o salviette tra i rulli.
- NON immergere l'apparecchio in acqua. L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Non avvicinare le dita ai rulli quando l'apparecchio è in uso.

Introduzione

Leggere con attenzione queste istruzioni. La manutenzione e l'utilizzo corretti dell'apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto VOGUE.

Installazione

1. Collocare l'apparecchio sul bordo del piano di lavoro.
2. Inserire la morsa nel fianco dell'apparecchio, con il pulsante della morsa sotto il bordo del piano di lavoro (svitare ancora se necessario) **[Fig. 1]**.
3. Serrare la morsa fino a quando l'apparecchio non risulta saldamente fissato al piano di lavoro.
4. Inserire la manovella nel foro del rullo desiderato **[Fig. 1]**.
5. Inserire i rulli di taglio inclusi, o in vendita separatamente, nell'apparecchio **[Fig. 2]**.

i **Nota: prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio, pulirlo con un panno asciutto per rimuovere l'eventuale polvere presente su di esso. Per pulire i rulli, farvi passare più volte un pezzo di impasto. Buttare via l'impasto dopo avere eseguito la pulizia. Assicurarsi che il rullo risulti pulito per l'intera lunghezza.**

Funzionamento

1. Preparare l'impasto.
2. Impostare il regolatore (la rotella numerata sul fianco dell'apparecchio) sulla posizione "1" (tirare verso l'esterno e ruotare). Questa è l'impostazione di massima larghezza **[Fig. 3]**.
3. Fare passare un pezzo di impasto nell'apparecchio, ruotando la manovella in senso orario **[Fig. 4]**.
4. Ripetere 5-6 volte, aggiungendo come necessario farina al centro dei rulli per impedire che aderiscano.
5. Quando l'impasto ha raggiunto uno spessore uniforme, impostare il regolatore sulla posizione "2" e fare passare di nuovo l'impasto attraverso i rulli.
6. Ripetere la procedura, continuando a ridurre l'impostazione del regolatore fino a quando viene ottenuto lo spessore desiderato (lo spessore minimo dell'impostazione "9" è di circa 2 mm).
7. Con un coltello, tagliare l'impasto in sfoglie ogni 25 cm circa.
8. Inserire la manovella nel foro del rullo desiderato.
9. Ruotare lentamente in senso orario e fare passare le sfoglie una alla volta **[Fig. 5]**.

i **Nota: se i rulli non tagliano, l'impasto è troppo morbido. Fare passare l'impasto attraverso i rulli lisci dopo avere aggiunto farina all'impasto. Se l'impasto è troppo asciutto e non passa attraverso i rulli, aggiungere acqua all'impasto e farlo passare nuovamente attraverso i rulli lisci.**

Pulizia e manutenzione

- Durante l'utilizzo, pulire periodicamente i raschietti sotto i rulli lisci utilizzando carta da cucina.
- Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto.
- Pulire i rulli con una spazzola asciutta o un astina di legno o in plastica per rimuovere eventuali residui di impasto. NON utilizzare utensili in metallo per rimuovere i residui di impasto in quanto si potrebbero danneggiare i rulli.
- Se i rulli iniziano a cigolare, lubrificarli con una piccola quantità di olio vegetale.
- VOGUE raccomanda di conservare l'apparecchio e gli accessori nella propria confezione dopo l'utilizzo.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di VOGUE. Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia VOGUE si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- NO insertar cuchillos o paños entre los rodillos.
- NO sumergir el aparato en agua. Esta máquina no es apta para lavavajillas.
- Durante el uso deben mantenerse los dedos apartados de los rodillos.

Introducción

Dedicar unos minutos a leer atentamente estas instrucciones. El mantenimiento y funcionamiento correctos de esta máquina ofrecerán el mejor rendimiento posible de su producto VOGUE.

Instalación

1. Colocar la máquina al borde de la superficie de trabajo.
2. Insertar la abrazadera en el lateral de la máquina, con la parte inferior de la misma por debajo del borde de la mesa de trabajo (destornillar según sea necesario) **[Fig. 1]**.
3. Apretar la abrazadera hasta que la máquina quede fijada con seguridad a la superficie de trabajo.
4. Insertar la manivela en el orificio para el rodillo necesario **[Fig. 1]**.
5. Encajar los rodillos de corte (incluidos) en la máquina **[Fig. 2]** o cualquier otro rodillo de corte necesario (disponibles por separado).

i Nota: Antes de utilizar la máquina por primera vez, debe limpiarse con un paño seco para quitar el polvo. Para limpiar los rodillos debe pasarse varias veces un poco de masa a través de los mismos. Después de la limpieza ésta masa debe tirarse. Asegurar que se ha limpiado toda la longitud del rodillo.

Funcionamiento

1. Preparar la masa de la pasta.
2. Ajustar el regulador de la máquina (mediante la rueda numerada del lateral) a la posición '1' (tirar hacia fuera y girar). Este es el ajuste más ancho **[Fig. 3]**.
3. Pasar un trozo de masa a través de la máquina girando la manivela en el sentido horario **[Fig. 4]**.
4. Repetir 5-6 veces añadiendo algo de harina en la mitad de los rodillos para evitar que se enganche la pasta, según sea necesario.
5. Una vez que la masa tenga un grosor uniforme, poner el regulador en la posición '2' y volver a pasarla a través de los rodillos.
6. Repetir el proceso de los rodillos reduciendo el ajuste del regulador hasta obtener el grosor deseado (el grosor mínimo en la posición '9' es aproximadamente de 2 mm.)
7. Con un cuchillo, cortar la masa en hojas de 25 cm. aproximadamente.
8. Insertar la manivela en el orificio para el rodillo de corte deseado.
9. Girar lentamente en el sentido horario y pasar las láminas una a una **[Fig. 5]**.

i Nota: Si los rodillos no cortan, se debe a que la masa está demasiado blanda. Pasar la masa a través de los rodillos suaves después de añadir harina a la mezcla. Si la masa está demasiado seca y no pasa a través de los rodillos, añadir un poco de agua a la mezcla y volver a pasarla a través de los rodillos suaves.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Durante el uso, limpiar periódicamente los rascadores situados debajo de los rodillos suaves con papel de cocina.
- Limpiar la superficie de la máquina con un paño suave y seco.
- Limpiar los rodillos con un cepillo seco o con una varilla de plástico/madera para quitar los restos de masa.
- NO utilizar utensilios metálicos para quitar la masa ya que pueden dañar los rodillos.
- Si los rodillos comienzan a chirriar, deben lubricarse con un poco de aceite vegetal.
- VOGUE recomienda guardar la máquina y sus accesorios en la caja original después de cada uso.

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de VOGUE. Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, VOGUE se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.



UK	0845 146 2887	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire		Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney Co. Cork, Ireland
NL	040 – 2628080	
FR	01 60 34 28 80	
BE-NL	0800-29129	
BE-FR	0800-29229	
DE	0800 – 1860806	
ES	901-100 133	
AU	1300 225 960	15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia

VOGUE