

TIPS AND HINTS (CONTINUED)

pan of cut pasta noodles in the freezer until semi-frozen, then transfer to freezer bags.

- Cook pasta in a large pot of boiling, salted water to desired doneness. The cooking time for pasta will differ slightly between recipes and the disc shape used. Refer to the Pasta Chart for recommended cooking times.

Tips for Rice Noodles

- When choosing a rice flour to make rice noodles, look for varieties labeled “superfine.”
- Rice flour is naturally gluten-free and therefore requires binding agents, such as tapioca flour and xanthan gum for making noodles.
- During mixing, water should be added sparingly, as the rice noodle dough can quickly turn into a paste if too much water is added – this will prevent the dough from entering the auger for extrusion.
- Transferring cooked rice noodles immediately to an ice bath will halt cooking and keep noodles from sticking together. Rinse cooked noodles thoroughly in cold water to remove excess starches.

Tips for Bread Dough Kneading

- The dough kneading function will yield a smooth, elastic dough ball. In some instances, an extra dough kneading cycle is required for optimal results.
- Use a small silicone spatula to assist when adding proofed yeast through the opening in the lid.
- Most dough recipes require more than 1 cup of liquid; use a 2-cup liquid measuring cup for proofing yeast and combining liquid ingredients.
- It is recommended to add the liquid ingredients in a “zigzagging” motion in order to evenly distribute the liquid into the dry ingredients.
- Add the liquid slowly but steadily to the mixing bowl through the lid until the liquid is absorbed by the flour. Reserve a small amount of the liquid. Should the dough seem dry, add all of the liquid..
- If dough is too sticky, add additional flour, a tablespoon at a time while kneading.
- During the winter or drier months, the amount of water may need to be increased. During the warmer or more humid months, the amount of water may need to be reduced
- Be sure to spoon flour, rather than dip the measuring cup into the flour. Fill the cup over the top and then level off with a straight edge.
- Butter that is not melted should be added with the dry ingredients. Cut into small cubes and bring to room temperature before adding.

IMPORTANT!

Do not throw away these instructions. Read before operating your new Pastafecto® Pasta/Bread Dough Maker. Keep for future reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure safe operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

Pastafecto® Pasta/Bread Dough Maker



BEFORE FIRST USE

Remove all packing material and any promotional labels or stickers from your pasta/bread dough maker. Be sure that all parts of your new pasta/bread dough maker have been unpacked before discarding any packing materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

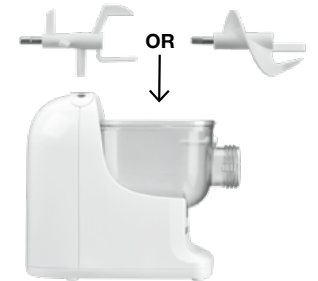
Wipe housing with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

PUTTING TOGETHER YOUR PASTA/BREAD DOUGH MAKER

1. Slide the mixing bowl (2) onto the base of the pasta/bread dough maker.



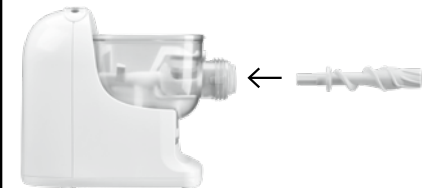
2. Place the pasta (8) or bread paddles (9) into the mixing bowl and secure the bowl.



3. Insert the auger sleeve (11) through the opening in the mixing bowl. Insert with opening facing up.



4. Insert the auger (10) into the auger sleeve (11).

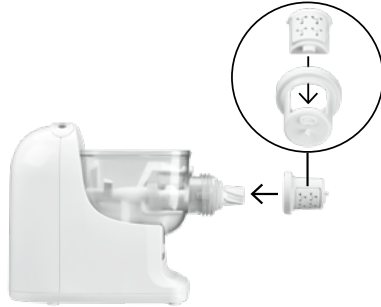


PUTTING TOGETHER YOUR PASTA/BREAD DOUGH MAKER (CONTINUED)

5. Select the pasta disc (7a-f) you will use.



6. Assemble the pasta disc holder (4) with the selected pasta disc (7a-f), and position onto the auger. Pasta disc should be facing down.



7. Use the locknut (5) to secure and lock the pasta disc holder (4) into place.



8. For extruding pasta, push the cutting tool (3) onto the disc holder (4) until secure. Position so the window of the cutting tool is framing the pasta disc.



9. Your pasta/bread dough maker is now ready to make up to 1 pound of fresh pasta or 1 pound of bread dough.

10. Place all the dry ingredients into the mixing bowl. Place the lid on the bowl and lock into place.



11. Plug in the unit and select the correct function according to your recipe. Do not pour water into the mixing chamber before the pasta/bread dough maker starts running.



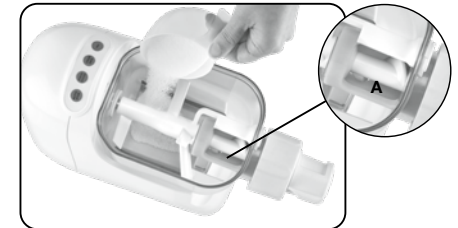
PUTTING TOGETHER YOUR PASTA/BREAD DOUGH MAKER (CONTINUED)

12. Once the unit is running, pour your liquid ingredients through the ingredient hole in the top of the unit.

Do not pour the flour into the opening of the auger sleeve (A), as the flour in the auger sleeve will not be mixed evenly.

NOTE:

For making pasta, do not put less than 2 cups/250 g, or more than 3 cups/375 g of flour in the mixing bowl; for making bread dough, do not put less than 2 cups/250 g, or more than 3¼ cups/400 g of flour in the mixing bowl. If you put too little or too much flour in the mixing bowl, the appliance will not operate as intended.



TIPS AND HINTS

Tips for Making Pasta Noodles

- When followed precisely, the ratios in the Pasta Chart should extrude perfect pasta every time. Still, external factors can affect your results, such as humidity, flour freshness and measuring style. Keep in mind that there is considerable variation in weight per cup of flour between different brands.
- Weight measurements will always yield the most consistent results. If you don't own a digital food scale, take care in how you measure your flour. For the most accurate measurement, first stir the flour, then gently spoon into the measuring cup and level off the top.
- **During the mixing cycle, do not be alarmed if the pasta dough appears dry. The proper consistency should resemble a coarse meal.**
- When adding liquids, add the egg first through the opening in the lid. Then add the water slowly, holding a small amount back to ensure the correct consistency is achieved. Purées are too thick to pass through the opening and should be added directly into the mixing bowl along with dry ingredients.
- Pasta dough will not extrude if it becomes too wet. Hold back 1 to 2 tablespoons of the water in the pasta recipe, as the dough may not require the full measurement. If pasta will not extrude, the unit will phase back to mixing – this can be an indication that the mixture is too dry. In this case, add the remaining 1 to 2 tablespoons of water, a little at a time, to achieve the proper consistency. It is possible that you may require even more water than the recipe calls for.
- As extrusion occurs, cut pasta noodles to desired length and place on a parchment-lined sheet pan. Loosely fold long pasta noodles into nests and dust lightly with flour to keep strands from sticking together.

Tips for Cooking and Storing Pasta Noodles

- After extruding, cook pasta immediately or store it in the refrigerator for up to 2 days. Uncooked pasta may be frozen for up to 3 weeks – place the sheet

CONSEJOS Y SUGERENCIAS (CONTINUACIÓN)

- Cocine la pasta en una olla grande de agua salada hirviendo hasta que tenga la consistencia deseada. El tiempo de cocción de la pasta puede variar ligeramente dependiendo de la receta y del tipo de pasta. Consulte la tabla de recetas de pasta para los tiempos de cocción recomendados.

Consejos para hacer fideos de arroz

- Al elegir una harina de arroz para hacer fideos de arroz, busque las variedades etiquetadas como “superfinas”.
- La harina de arroz es naturalmente libre de gluten y por lo tanto requiere agentes aglutinantes, tales como harina de tapioca o goma xantana para hacer fideos.
- Durante la mezcla, se debe agregar agua con moderación, ya que la masa de fideos de arroz puede convertirse rápidamente en una masa pegajosa si se agrega demasiada agua, lo que impedirá que la masa entre en la barrena para su extrusión.
- Colocar inmediatamente los fideos de arroz cocidos en un baño de hielo detendrá la cocción y evitará que los fideos se peguen. Enjuague los fideos cocidos en agua fría para eliminar el exceso de almidón.

Consejos para amasar masa de pan

- La función para amasar masa de pan (“KNEAD DOUGH”) producirá una bola de masa suave y elástica. En algunos casos, se requiere un ciclo de amasado adicional para obtener resultados óptimos.
- Use una pequeña espátula de silicona para ayudar a añadir la mezcla de levadura a través de la apertura en la tapa.
- La mayoría las recetas de masa requieren más de 1 taza (235 ml) de líquido; use una taza medidora para líquidos de 2 tazas (475 ml) para dejar reposar la levadura y combinar los ingredientes líquidos.
- Se recomienda añadir los ingredientes líquidos en un movimiento “zigzagueante” para distribuir uniformemente el líquido en los ingredientes secos.
- Añada el líquido lenta pero regularmente al tazón de mezcla a través de la tapa, hasta que la harina lo absorba por completo. Reserve una pequeña cantidad de líquido. Si la masa parece seca, agregue el líquido reservado.
- Si la masa es demasiado pegajosa, añada más harina, una cucharada a la vez, durante el ciclo de amasado.
- Durante el invierno o los meses más secos, puede ser necesario aumentar la cantidad de agua. Durante los meses más cálidos o más húmedos, puede ser necesario reducir la cantidad de agua.
- Si no la puede pesar, cerciórese de colocar la harina en la taza medidora, usando una cuchara en vez de meter la taza medidora en la bolsa de harina. Llene la taza medidora hasta arriba, y luego nivele la harina con un filo recto (p. ej., el filo de un cuchillo).
- La mantequilla no derretida debe ser añadida junto con los ingredientes secos. Corte la mantequilla en cubos y permita que llegue a temperatura ambiente antes de añadirla.

¡IMPORTANTE!

No tire este folleto a la basura. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar su Máquina para hacer pasta/masa de pan Pastafecto® por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

Máquina para hacer pasta/masa de pan Pastafecto®



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Cerciórese de que todas las piezas incluidas en la sección “Piezas y características” están incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje para uso futuro.

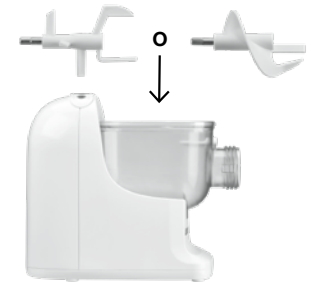
Limpié la carcasa del aparato con un paño humedecido para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Deslice el tazón de mezcla (2) en la base.



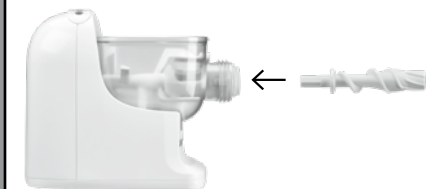
2. Coloque el mezclador de masa de pasta (8) o el amasador de masa (9) en el tazón de mezcla y asegure el tazón.



3. Inserte la manga de la barrena (11) a través de la abertura en el tazón de mezcla. Insértela con la abertura apuntando hacia arriba.

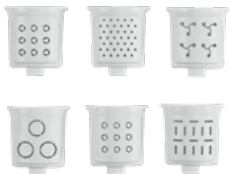


4. Introduzca la barrena (10) en la manga de la barrena (11).

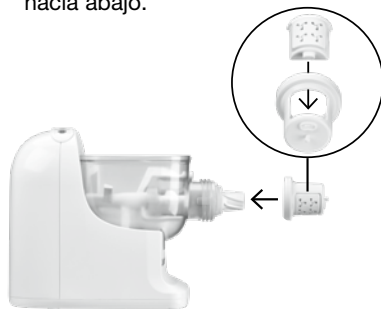


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE (CONTINUACIÓN)

5. Elija el disco para pasta (7a-f) que desea usar.



6. Ensamble el soporte para disco (4) con el disco para pasta (7a-f) seleccionado y colóquelo en la barrena. El disco debe apuntar hacia abajo.



7. Apriete la tuerca de bloqueo (5) para sujetar el soporte para disco (4) en su sitio.



8. Para extrudir la pasta, empuje el cortador (3) en el soporte para disco (4) hasta que quede seguro. Colóquelo de manera que el marco del cortador rodee el disco para pasta.



9. Su máquina para hacer pasta/masa de pan ahora está lista para hacer hasta 1 libra (455 g) de pasta fresca o de masa de pan.

10. Coloque todos los ingredientes secos en el tazón de mezcla. Coloque la tapa sobre el tazón y asegúrela.



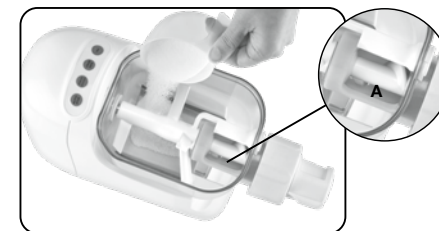
11. Enchufe la unidad y elija la función correcta dependiendo de su receta. No vierta agua/ingredientes líquidos en el tazón antes de que la máquina se ponga en marcha.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE (CONTINUACIÓN)

12. Cuando la unidad esté en marcha, vierta los ingredientes líquidos a través de la abertura en la parte superior de la unidad.

No coloque la harina en la abertura de la manga de la barrena (A) o la harina no se mezclará uniformemente.



NOTA:

Para hacer pasta, use un mínimo de 2 tazas (250 g), hasta un máximo de 3 tazas (375 g) de harina. Para hacer pan, use un mínimo de 2 tazas (250 g), hasta un máximo de 3¼ tazas (400 g) de harina. Si se pone muy poca o demasiada harina en el tazón de mezcla, el aparato no funcionará como se supone que debería funcionar.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Consejos para hacer pasta

- Cuando se siguen con precisión, las proporciones en la tabla de recetas de pasta debe extrudir la pasta perfectamente cada vez. Sin embargo, factores externos, tales como la humedad del aire, la temperatura de la harina y el estilo de medición, pueden afectar a los resultados. Tenga en cuenta que hay una considerable variación en el peso por taza de harina entre las diferentes marcas.
- Pesar la harina siempre dará los resultados más consistentes. Si no tiene una báscula digital para alimentos, mida la harina con mucho cuidado. Para obtener la medición más exacta, primero revuelva la harina, luego colóquela suavemente con una cuchara en la taza medidora, y nivele la parte superior.
- **Durante el ciclo de mezclado, no se preocupe si la masa de la pasta parece seca. La consistencia adecuada es la de una harina de maíz gruesa.**
- Cuando añada líquidos, añada el huevo primero, a través de la abertura en la tapa. Luego, agregue lentamente el agua, reservando una pequeña cantidad para asegurar que se logre la consistencia correcta. Los purés son demasiado espesos para pasar por la abertura y deben añadirse directamente al tazón de mezcla junto con los ingredientes secos.
- La masa de pasta no se extrudirá si está demasiada húmeda. Reserve 1 a 2 cucharadas del agua de la receta ya que puede que la masa no requiera toda el agua. Si la pasta no se extrude, la unidad volverá a mezclar la masa; esto puede ser un signo de que la mezcla está demasiado seca. En este caso, añada las 1 a 2 cucharadas del agua restantes, poco a poco, para que logre la consistencia adecuada. Es posible que necesite aún más agua de lo indicado en la receta.
- A medida que la máquina extrude la masa, corte la pasta/los fideos a la longitud deseada y colóquelos en una bandeja forrada con papel sulfurizado. Doble holgadamente los fideos largos en "nidos" y espolvoréelos ligeramente con harina para evitar que se peguen.

Consejos para cocinar y conservar la pasta

- Después de extrudir la pasta, cocínela inmediatamente o guárdela en el refrigerador hasta un máximo de 2 días. La pasta cruda se puede congelar por hasta 3 semanas. Coloque la bandeja de pasta/fideos cortados en el congelador hasta que los fideos estén semicongelados, y luego colóquelos en bolsas de congelación.