

Betty Bossi



## Philips Pastamaschine, vollautomatisch, 7000 Series – Set

## Philips Machine à pâtes, automatique, série 7000 – kit

## Philips pasta machine, fully automatic, 7000 Series – Set

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)



DE

### Pasta mit der Nudelmaschine zubereiten

So bedienen Sie die Nudelmaschine:

- Schalten Sie die Nudelmaschine mit der Ein-/Aus Taste (Ⓚ) ein.
- Wählen Sie das Programm mit der Programm Taste (Ⓜ) aus: Normale Pasta oder Eierpasta/ Aromatisierte Pasta.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie das Mehl hinzu.
- Schliessen Sie den Deckel. Die Flüssigkeitsmenge\* wird auf dem Bildschirm angezeigt. Bereiten Sie die Flüssigkeit mit dem Messbecher vor, die Sie hinzufügen werden.
- **Wichtig:** die Flüssigkeitsmenge muss sehr präzise korrekt sein
- **\*Die auf dem Bildschirm angezeigte Flüssigkeitsmenge ist die Gesamtmenge aller flüssigen Zutaten, einschliesslich der Eier.**
- Drücken Sie (Ⓜ), um das Mischen zu starten.
- Giessen Sie langsam die Flüssigkeit in die Öffnung des Deckels.

*Wichtiger Hinweis: Es ist normal, dass in der Mischphase Krümel zu sehen sind und kein vollständig geformter Teig. Fügen Sie keine zusätzliche Flüssigkeit hinzu und folgen Sie den Anweisungen.*

- Nach der notwendigen Mischzeit welche auf dem Timer abzulesen ist, ertönt ein Ton. Danach wird die Pasta automatisch ausgegeben.
- Schneiden Sie die Pasta auf die gewünschte Länge.

#### Kochen:

- Die Kochzeit hängt von den persönlichen Vorlieben, der Pastaform und der Anzahl der Portionen ab.

#### Lagerung:

- Frisch hergestellte Pasta kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bestäuben Sie sie mit etwas Mehl, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Für beste Ergebnisse kochen Sie die Pasta teilweise vor der Lagerung und beenden die Zubereitung nach Bedarf. Sie können die Pasta auch einfrieren. Trocknen Sie die Pasta, indem Sie sie an einem Draht oder Pasta-Ständer an einem trockenen Ort aufhängen.

FR

### Faire des pâtes avec la machine à pâtes

Comment fonctionne la machine à pâtes :

- Allumez la machine à pâtes avec le bouton (Ⓚ).
- Sélectionnez le programme avec le bouton (Ⓜ): Pâtes nature ou Pâtes aux oeufs/ autres saveurs
- Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine.
- Fermez le couvercle. La quantité de liquide\* s'affiche sur l'écran.
- Préparez le liquide que vous allez ajouter grâce à la tasse.
- **Important :** la quantité de liquide doit être correcte et très précise
- **\*La quantité de liquide affichée à l'écran est le total de tous les ingrédients liquides, oeufs compris.**
- Appuyez (Ⓜ) sur pour lancer le mélange.
- Versez lentement le liquide dans l'ouverture.

*Remarque importante : lors du mélange, il est normal de voir des miettes plutôt qu'une pâte pleinement consistante. N'ajoutez pas de liquide, suivez les instructions.*

- Après le temps de mélange nécessaire, qui est indiqué sur la de la minuterie, un signal sonore retentit. Ensuite, les pâtes sont automatiquement distribuées.
- Coupez les pâtes à la taille de votre choix.

#### Cuisson :

- Le temps de cuisson varie selon vos préférences, la forme des pâtes et le nombre de parts.

#### Conservation :

- Les pâtes fraîches se conservent au réfrigérateur pendant quelques jours. Saupoudrez un peu de farine pour éviter qu'elles ne collent. Pour de meilleurs résultats, précuisez partiellement les pâtes avant de les conserver et terminez la cuisson au moment voulu. Les pâtes vont durcir. Faites sécher les pâtes en les plaçant sur une grille métallique ou une grille à pâtes, à un endroit sec.

EN

### Making pasta with the Pasta maker

How to operate the Pasta Maker:

- Turn on Pasta maker by button (Ⓚ).
- Select the program by button (Ⓜ): Plain Pasta or Egg / Flavored Pasta
- Open lid and add flour.
- Close the lid. The liquid amount\* will appear on the screen.
- By using the liquid cup, prepare the liquid you will add.
- **Important:** the amount of liquid must be very precisely correct
- **\*The liquid amount on screen is the total amount for all liquid ingredients including eggs.**
- Press (Ⓜ) to start mixing.
- Slowly pour liquid into opening on lid.

*Important note: In mixing stage, it is normal to see crumbles rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, follow the guidance.*

- After the required mixing time, which can be on the timer, a tone sounds. The pasta is then automatically dispensed.
- Cut pasta to preferred size.

#### Cooking:

- Cooking time depends on personal preferences, pasta shapes and number of servings.

#### Storage:

- Fresh-made pasta can be kept in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. You can also freeze pasta. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

Art. Nr. 32205



**DT Weizenpasta mit Ei**  
Mehl: 250 g Weissmehl  
Flüssigkeit: 95 g: 1 Ei + Wasser

**FR Pâte au blé**  
Farine: 250 g de farine tout usage  
Liquide: 95 g : 1 oeuf + eau

**EN Wheat pasta**  
Flour: 250 g all purpose flour  
Fluid: 95g: 1 egg + water



**DT Weizennudeln ohne Ei**  
Mehl: 250 g Weissmehl  
Flüssigkeit: 90 g Wasser

**FR Pâte sans blé**  
Farine: 250 g de farine tout usage  
Liquide: 90 g au

**EN Wheat noodle**  
Flour: 250g all purpose flour  
Fluid: 90g water



**DT Hartweizenpasta mit Ei**  
Mehl: 200 g Hartweizengriessmehl  
+ 50 g Weissmehl  
Flüssigkeit: 95 g 1 Ei + Wasser

**FR Pâtes à la semoule de blé**  
Farine: 200 g de semoule de blé  
50 g de farine tout usage  
Liquide: 95 g : 1 oeuf + eau

**EN Durum pasta**  
Flour: 200g semolina  
50g all purpose flour  
Fluid: 95g: 1 egg + water



**DT Hartweizennudeln ohne Ei**  
Mehl: 200 g Hartweizengriessmehl  
+ 50 g Weissmehl  
Flüssigkeit: 90 g Wasser

**FR Nouilles à la semoule de blé**  
Farine: 200 g de semoule de blé  
50 g de farine tout usage  
Liquide: 90 g di acqua

**EN Durum noodle**  
Flour: 200g semolina /  
50g all purpose flour  
Fluid: 90g water



**DT Ramen**  
Mehl: 250 g Brotmehl + 3 g Salz  
Flüssigkeit: 90 g Wasser

**FR Nouilles ramen**  
Farine: 250 g de farine à pain 3 g de sel  
Liquide: 90 g d'eau

**EN Ramen**  
Flour: 250g bread flour / 3 g salt  
Fluid: 90g water



**DT Udon Nudeln**  
Mehl: 250 g Weissmehl  
Flüssigkeit: 90 g Wasser

**FR Nouilles udon**  
Farine: 250 g de farine tout usage  
Liquide: 90 g d'eau

**EN Udon**  
Flour: 250 g all purpose our  
Fluid: 90 g water



**DT Chinesische Teigtaschen & Ravioli**  
Mehl: 250 g Weissmehl  
Flüssigkeit: 95 g Wasser

**FR Pâte à raviolis chinois**  
Farine: 250 g de farine tout usage  
Liquide: 95 g d'eau

**EN Dumpling & Ravioli sheet**  
Flour: 250g all purpose flour  
Fluid: 95g water



**DT Vollkornpasta / Vollkornnudeln**  
Mehl: 250 g Vollkornweizenmehl  
Flüssigkeit: 95 g: 1 Ei + Wasser

**FR Pasta di farina integrale**  
Farine: 250 g de farine de blé entier  
Liquide: 95 g : 1 oeuf + eau

**EN Whole wheat pasta / noodles**  
Flour: 250g whole wheat flour  
Fluid: 95g: 1 egg + water



**DT Dinkelpasta / Dinkelnudeln**  
Mehl: 250 g Dinkelvollkornmehl  
Flüssigkeit: 95 g: 1 Ei + Wasser

**FR Pâtes ou nouilles à l'épeautre**  
Farine: 250 g de farine de blé entier  
Liquide: 95 g : 1 oeuf + eau

**EN Spelt pasta / noodles**  
Flour: 250g spelt flour  
Fluid: 95g: 1 egg + water



**DT Buchweizen-Reis-Nudeln (glutenfrei)**  
Mehl: 150 g Buchweizenmehl  
100 g Reismehl  
Flüssigkeit: 20 g Öl, 140 ml Wasser

**FR Sarrasin et pâtes de riz (sans gluten)**  
Farine: 150 g de sarrasin  
100 g de farine de riz  
Liquide: 20 g d'huile, 140 ml d'eau

**EN Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)**  
Flour: 150g buckwheat  
100g rice flour  
Fluid: 20g oil, 140 ml water



**DT Buchweizen-Kastanien-Nudeln (glutenfrei)**  
Mehl: 130 g Buchweizenmehl, 120g  
Kastanienmehl, ½ Teelöffel Johannisbrotmehl,  
Flüssigkeit: 100 ml Wasser, 1 EL Öl

**FR Sarrasin et pâtes à la châtaigne (sans gluten)**  
Farine: 130 g de farine de sarrasin,  
120 g de farine de châtaigne, ½ cuillère à  
thé de farine de caroube  
Liquide: 100 ml d'eau, 1 cuillère à soupe d'huile

**EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)**  
Flour: 130 g Buckwheat Flour, 120 g  
Chestnut our, ½ teaspoon carob our  
Fluid: 100 ml water, 1 tbs oil



**DT Kichererbsen-Pasta (Glutenfrei)**  
200 g Kichererbsenmehl, 70 g Flüssigkeit,  
1 Teelöffel Xanthan. (oder alternativ  
250 g Kichererbsenmehl, 95 ml Wasser  
(1 Ei + Rest ist mit Wasser gefüllt)

**FR Pâtes aux pois chiches (sans gluten)**  
Farine: 200 g de farine de pois chiche,  
70 g de liquide, 1 cuillère à thé de Xanthan,  
(ou bien 250 g de farine de pois chiche,  
Liquide: 95 ml d'eau) 1 oeuf + reste rempli d'eau

**EN Chickpea Pasta (Gluten Free)**  
Flour: 200 g Chickpea our, 70 g liquid, 1 teaspoon  
of xanthan. (or alternatively, 250 g Chickpea flour  
Fluid: 95 ml water (1 egg + rest is filled up with water)