



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKIN



FI Koneen käyttöönotto

Kiinnitä kone pöytään sen mukana toimitetun puristimen avulla ja asenna kahva rullan aukkoon (kuva 1).

Jos käytät konetta ensimmäistä kertaa, puhdista se kuivalla liinalla ja poista ylimääräinen öljy. Puhdista rullat syöttämällä pieni määrä taikinaa niiden läpi. Hävitä käytetty taikina.

Taikinan valmistus

6 henkilölle

Ainekset:

500 g vähägluteenista vehnä jauhoa ja 250 g durum-vehnä jauhoa. Älä lisää suolaa! Kaada jauhot kulhoon ja kananmunat jauhosen keskelle (kuva 2). Sekoita kananmunat ja jauhot kunnolla haarukan avulla. Vaivaa taikinaa käsin (kuva 3), kunnes se on täysin tasaista ja kiinteää. Jos taikinaseos on liian kuiva, lisää vettä. Lisää jauhoa, jos seos on liian kostea. Hyvä taikina ei tartu sormiin. Poista taikina kulhosta ja laita se kevyesti jauhotetulle pöydälle (kuva 4). Voit tarvittaessa vaivata taikinaa lisää. Leikkaa taikina pieniin osiin (kuva 5). Vihje: älä käytä liian kylmiä kananmuna!

Pastaa "al dente". Sekoita 250 g vähägluteenista vehnä jauhoa ja 250 g durum-vehnä jauhoa. Älä lisää suolaa! Kaada jauhot kulhoon ja kananmunat jauhosen keskelle (kuva 2). Sekoita kananmunat ja jauhot kunnolla haarukan avulla. Vaivaa taikinaa käsin (kuva 3), kunnes se on täysin tasaista ja kiinteää. Jos taikinaseos on liian kuiva, lisää vettä. Lisää jauhoa, jos seos on liian kostea. Hyvä taikina ei tartu sormiin. Poista taikina kulhosta ja laita se kevyesti jauhotetulle pöydälle (kuva 4). Voit tarvittaessa vaivata taikinaa lisää. Leikkaa taikina pieniin osiin (kuva 5). Vihje: älä käytä liian kylmiä kananmuna!

Taikinan valmistelu ja pastan valmistaminen

Aseta koneen säädin asentoon 1 vetämällä sitä ulospäin ja kääntämällä siten, että sileät rullat ovat täysin aukinaisessa asennossa (n. 3 mm) (kuva 6). Syötä pala taikinaa koneen läpi pyörittämällä kahvaa (kuva 7). Toista toimenpide 5–6 kertaa taittaen taikina kahtia ja lisäämällä tarvittaessa väliin jauhoja (kuva 8). Kun taikina on saanut oikean muodon, syötä se rullien läpi kerran siten, että säätimet ovat asennossa 2 (kuva 9). Jatka syöttämällä taikina rullien läpi asennossa 3, kunnes saavutat haluamasi paksuuden (asetuksen 9 paksuus on n. 0,2 mm). Leikkaa taikina veitsellä poikittain n. 25 cm:n pituisiksi paloiksi. Asenna kahva leikkausrullien aukkoon ja syötä taikina rullien läpi rauhallisesti niin, että pastasta tulee rakenteeltaan sellaista kuin haluat (kuvat 10 ja 11).

Huomautus 1: Jos rullat eivät leikkaa taikinaa, taikina on liian pehmeää. Tässä tapauksessa sinun on lisättävä jauhoja taikinaan ja syötettävä pasta uudelleen sileiden rullien läpi.

Huomautus 2: Jos taikina on liian kuivaa eivätkä rullat leikkaa sitä, lisää taikinaan vettä ja syötä pasta uudelleen sileiden rullien läpi.

Aseta pasta pöytäliinalle ja anna sen kuivua vähintään tunnin ajan. Muista, että pasta säilyy pitkään (1–2 viikkoa) viileässä paikassa. Kiehauta kattilassa/pannussa

suolalla maustettua vettä (4 l vettä / 1/2 kg pastaa) ja lisää pasta kiehuvaan veteen. Tuore pasta keittyy muutamassa minuutissa (paksuuden mukaan n. 2–5 minuuttia). Hämmennä kevyesti ja poista vesi, kun pasta on valmista. Poista leikkausosa koneesta nostamalla sitä käsin ja liu'uttamalla sitä kiskoja pitkin. Voit asentaa lisäosan takaisin laitteeseen (kuva 12) suorittamalla toimenpiteen päinvastaisessa järjestyksessä.

Koneen huoltaminen

- 1- Käyttäessäsi konetta puhdista sileiden rullien alla olevat kaapimet säännöllisesti talouspyyhkeellä (kuva 12).
- 2- Älä koskaan pese konetta vedellä tai astianpesukoneessa (kuva 13)!
- 3- Puhdista kone käytön jälkeen harjalla tai puisella tikulla (kuva 14).
- 4- Voit tarvittaessa lisätä useita tippoja oliiviöljyä leikkausrullien päihin (kuva 15).
- 5- Älä työnnä rullien väliin veitsiä tai pyyhkeitä!
- 6- Laita kone ja sen lisäosat takaisin alkuperäiseen pakkaukseen käytön jälkeen.



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKIN



EN How to prepare the machine for use

Attach the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig. 1). 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 and then throw the dough away.

How to prepare the mixture

Serves 6 people

Ingredients:

500 g (~ 1 lb.) soft wheat flour and 5 eggs: instead of using 5 eggs, you can use a glass of natural mineral water.

For "al dente" pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g 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 with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogeneous and consistent. If the mixture is too dry, add some water, and if it is too soft, then 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 (Fig. 4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5). Tip: do not use eggs straight from the fridge!

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 (approx. 3 mm) (Fig 6). Pass a piece of mixture through the machine by turning the handle (Fig. 7) Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle, if necessary (Fig. 8). When the dough has taken on a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set to number 2 (Fig. 9), and then once again set to number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11). Note 1 - If the rollers won't "cut", this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.

Note 2 - However, when the dough is too dry and cannot be "caught" by the cutting rollers, add a little water to the mixture and

pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool, dry place. Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking. 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. 12), perform this procedure in reverse.

Maintenance of the machine

- 1- During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers periodically with a piece of kitchen paper (Fig. 12)
- 2- Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig. 13)
- 3- To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 14).
- 4- If necessary put several drops of olive oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 15).
- 5- Do not insert knives or cloth in between the rollers!
- 6- After use, replace the machine and its accessories back in their original box.



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKIN



SV Förbereda maskinen för användning

Fäst maskinen på bordet med klämman avsedd för detta och sätt in handtaget i hålet på valsen (bild 1). Rengör maskinen med en torr duk före första användningen för att avlägsna överflödiga olja. Rengör valsarna genom att köra igenom en liten mängd deg som du sedan slänger.

Göra degen

För sex personer

Ingredienser:

500 gram mjukt vetemjöl och fem ägg. Äggen kan du ersätta med ett glas mineralvatten.

För att få pasta som är "al dente", blanda 250 gram mjukt vetemjöl med 250 gram durumvetemjöl. Tillsätt inte salt! Häll mjölet i en skål och knäck äggen mitt på mjölet (bild 2). Vispa äggen med en gaffel tills äggen blandats helt med mjölet. Knåda degen med händerna (bild 3) tills den är slät och fast. Tillsätt vatten om degen är för torr och lite mjöl om den är för lös. Degen ska inte fastna på fingrarna. Ta upp degen från skålen och lägg den på ett lätt mjölat bord (bild 4). Fortsätt vid behov att knåda degen och skär den sedan i små bitar (bild 5). Tips: använd inte kylskåpskalla ägg!

Förbereda degen och pastan

Sätt maskinens reglage i läge 1, dra ut det och vrid det så att de släta valsarna är helt öppna (ung. 3 mm) (bild 6). Kör en bit deg genom maskinen genom att veva runt handtaget (bild 7). Upprep 5–6 gånger, vik ihop degen och tillsätt vid behov mjöl i mitten (bild 8). När degen har fått en regelbunden form, vrid reglaget till läge 2 och kör degen genom maskinen (bild 9). Vrid sedan reglaget till läge 3 och fortsätt tills degen har önskad tjocklek (minimitjocklek vid läge 9 är ca 0,2 mm). Dela degen i ungefär 25 cm långa bitar med en kniv. Sätt in vevhandtaget i ett av hålen för skärvalsarna. Veva långsamt och kör degen genom skärvalsarna för önskad pastatyp (bilderna 10 och 11). Obs 1! Om skärvalsarna inte kan skära degen är den för mjuk. Tillsätt i så fall mer mjöl och kör den på nytt genom de släta valsarna. Obs 2! Om degen är för torr och skärvalsarna inte får "grepp" om den, tillsätt lite vatten och kör den på nytt genom de släta valsarna. Lägg den färdiga pastan på en duk och låt den torka i minst en timme. Pasta håller länge (1–2 veckor) om den förvaras torrt och svalt. Koka upp saltat vatten (4 liter per 500 g pasta) och lägg i pastan när vattnet kokar. Färsk pasta blir klar på bara några minuter, ungefär 2–5 minuter, beroende på tjocklek. Rör försiktigt och håll av pastan i ett

durkslag när den är klar. Ta av skärdelarna från maskinen genom att lyfta upp och låta tillbehör glida ut längs spåren. För att installera tillbehör på maskinen (bild 12) gör du detta i omvänd ordning.

Skötsel av maskinen

- 1- Rengör kanterna under de släta valsarna med hushållspapper då och då under användning (bild 12).
- 2- Diska inte maskinen i vatten eller i diskmaskin (bild 13).
- 3- Rengör maskinen med en borste eller ett träredskap efter användning (bild 14).
- 4- Smörj vid behov skärvalsarnas ändrar med olivolja (bild 15).
- 5- För inte in knivar eller trasor mellan valsarna!
- 6- Förvara maskinen och tillbehören i originalförpackningen efter användning.



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKIN



ET Makaronimasina ettevalmistamine kasutamiseks

Kinnitage makaronimasin komplekti kuuluva klambri abil laua külge ja pange käepide rulliku avasse (joonis 1). Kui kasutate makaronimasinat esimest korda, kuivatage üleliigne õli puhta lapi abil. Rullikute puhastamiseks laske väike kogus tainast rullikute vahelt läbi ja visake see tainas ära.

Taina valmistamine

6 portsjonit

Koostisained:

500 g pehmet nisujahu ja 5 muna, 5 muna asemel võite kasutada klaasitäit looduslikku mineraalvett.

Al dente makaronide valmistamiseks kasutage 250 g pehmet nisujahu ja 250 g kõva nisujahu. Ärge lisage soola! Valage jahu kaussi ja pange munad jahu keskele (joonis 2). Segage mune kahvliga kuni need on jahuga täielikult segunenud. Sõtkuge tainast kätega (joonis 3), kuni selle konsistents on täiesti ühtlane. Kui tainas on liiga kuiv, lisage veidi vett, või kui see on liiga pehme, lisage veidi jahu. Tainas on paras, kui see ei kleepu sõrmede külge. Võtke tainas kausist välja ja laotage see kergelt jahuga ülepuistatud lauale (joonis 4). Vajaduse korral sõtkuge

tainast veel ja seejärel lõigake see väikesteks tükkideks (joonis 5). Soovitus: ärge kasutage äsja külmikust võetud mune!

Makaronitaina ja makaronide valmistamine

Keerake makaronimasinal olev seadistusnupp asendisse 1. Selleks tõmmake nuppu väljapoole ja keerake seda seni, kuni kaks siledat rullikut on täielikult avatud (umbes 3 mm) (joonis 6). Rullige üks kogus tainast käepidet keerates rullikute vahelt läbi (joonis 7). Korrake seda 5–6 korda tainast vahepeal kokku voltides. Vajaduse korral puistake taina keskele pisut jahu (joonis 8). Kui tainas on ühtlane, keerake seadistusnupp asendisse 2 ja rullige tainas üks kord läbi rullikute (joonis 9). Seejärel keerake seadistusnupp asendisse 3 ja jätkake, kuni tainas on soovitud paksusega (minimaalne paksus on umbes 0,2 mm, kui seadistusnupp on asendis 9. Lõigake tainas noaga risti umbes 25 cm pikkusteks tükkideks. Soovitud tüüpi makaronide valmistamiseks pange käepide lõikerullikute avasse, keerake käepidet aeglaselt ja rullige tainas läbi (joonis 10 ja 11). Märkus 1: kui rullikud ei lõika, on tainas liiga pehme. Sel juhul lisage tainale pisut jahu ja rullige tainas läbi siledate rullikute. Märkus 2: kui tainas on aga liiga kuiv ega nakku lõikerullikutele, lisage tainale pisut vett ja rullige see üks kord uuesti läbi siledate rullikute. Pange makaronid laudlinalale

ja jätke vähemalt üheks tunniks kuivama. Jahedas ja kuivas säilivad makaronid kaua (1–2 nädalat). Võtke pott, milles te hakkate makarone keetma, ja ajage soolaga maitsestatud vesi (4 liitrit 0,5 kg pasta kohta) keema. Värsked makaronid valmivad mõne minutiga. Olenevalt paksusest kulub selleks keskmiselt 2–5 minutit. Segage õrnalt ja kui makaronid on valmis, siis kurnake. Lõikuri eemaldamiseks makaronimasinast tõstke see käsitsi üles ja libistage mööda siine. Tarvikute paigaldamiseks makaronimasinale (joonis 12), korrake sama vastupidises järjekorras.

Makaronimasina hooldamine

- 1- Kasutamise ajal puhastage regulaarselt siledade rullikute all olevaid kaabitsaid (joonis 12) paberkäterätku abil.
- 2- Makaronimasinat ei tohi pesta veega ega nõudepesumasinas! (joonis 13)
- 3- Pärast kasutamist puhastage makaronimasin harja või puuvardega (joonis 14).
- 4- Vajaduse korral määrige lõikerullikute otsi mõne tilga oliiviõliga (joonis 15).
- 5- Ärge pange nuge ega riidelappi rullikute vahele!
- 6- Pärast kasutamist pange makaronimasin ja selle tarvikud originaalkarpi tagasi.



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKĪN



LV Ierīces sagatavošana lietošanai

Piestipriniet ierīci pie galda, izmantojot komplektācijā iekļauto skavu, un ievietojiet rokturi rulliša atverē (1. att.). Lietojot ierīci pirmo reizi, noslaukiet to ar sausu drānu, lai noņemtu eļļas paliekas. Lai notīrītu rullišus, izlaidiet cauri nelielu daudzumu mīklas un pēc tam izmetiet šo mīklu.

Maisījuma sagatavošana

Paredzēts 6 personām

Sastāvdaļas:

500 g (~1 mārciņa) mīksto kviešu miltu un 5 olas; 5 olu vietā var izmantot glāzi dabīgā minerālūdens.

Lai iegūtu "al dente" pastu, samaisiet 250 g mīksto kviešu miltu ar 250 g cieta kviešu miltiem. Nepievienojiet sāli! Ieberiet miltus bļodā un iesietiet olas pa vidu miltiem (2. att.). Maisiet olas, izmantojot dakšiņu, līdz tās ir pilnībā sajaukušas ar miltiem. Mīciet maisījumu ar rokām (3. att.), līdz tas ir pilnīgi viendabīgs un stingrs. Ja maisījums ir pārāk sauss, pievienojiet nedaudz ūdens, bet, ja tas ir pārāk mīksts, pievienojiet nedaudz miltu. Labas konsistences maisījums neliel pie pirkstiem. Izņemiet maisījumu no bļodas un novietojiet to uz galda, kas nedaudz nokaisīts ar miltiem (4. att.). Ja nepieciešams, turpiniet mīcīt

maisījumu un pēc tam sagrieziet to mazos gabaliņos (5. att.). Padoms. Neizmantojiet olas, kas tikko izņemtas no ledusskapja.

Mīklas un pastas sagatavošana

Iestatiet ierīces regulatoru 1. pozīcijā, pavelkot to uz ārpusi un pagriežot tā, lai abi gludie rulliši būtu pilnībā atvērti (aptuveni 3 mm) (6. att.). Izlaidiet maisījuma gabaliņu caur ierīci, griežot rokturi (7. att.). Atkārtojiet šo darbību 5–6 reizes, pārlokot mīklu un pēc nepieciešamības vidū pievienojot mazliet miltu (8. att.). Kad mīklai ir izveidota viendabīga forma, vēlreiz izlaidiet mīklu caur rullišiem, regulatoru iestatot 2. pozīcijā (9. att.), un pēc tam vēlreiz, regulatoru iestatot 3. pozīcijā un turpinot, līdz tiek iegūts nepieciešamais biežums (min. biežums 9. pozīcijā ir aptuveni 0,2 mm). Ar nazi sagrieziet mīklu krusteniski aptuveni 25 cm (10 collu) garos gabalos. Ievietojiet rokturi griežējruļļu atverē, lēnām griežiet to un laidiet mīklu cauri, lai iegūtu nepieciešamās formas pastu (10. un 11. att.). 1. piezīme. Ja rulliši negriež, tas nozīmē, ka mīkla ir pārāk mīksta. Tādā gadījumā maisījumam jāpievieno mazliet miltu, un tas vēlreiz jāizlaiž caur gludajiem rullišiem.

2. piezīme. Ja mīkla ir pārāk sausa un griežējruļļi to nevar "aizķert", pievienojiet maisījumam nedaudz ūdens un vēlreiz izlaidiet to caur

gludajiem rullišiem. Novietojiet pastu uz galdauta un ļaujiet tai nožūt vismaz vienu stundu. Atcerieties, ka pastu var uzglabāt ilgi (1–2 nedēļas), ja tā tiek turēta vēsā, sausā vietā. Uzsildiet sālsūdeni (4 litri uz 1/2 kg pastas), kurā liksiet pastu, līdz vārīšanās temperatūrai. Svaiga pasta atkarībā no biežuma parasti ir gatava dažādu minūšu laikā (vidēji 2–5 minūtēs). Uzmanīgi apmaisiet un nokāšiet pastu, kad tā ir gatava. Lai no ierīces noņemtu griešanas piederumu, paceliet to ar rokām, lai tas pa celiņu noslidētu nost. Lai uzstādītu ierīci piederumus (12. att.), veiciet šīs darbības apgriezta secībā.

Ierīces apkope

- 1- Lietošanas laikā periodiski notīriet kasīkļus zem gludajiem rullišiem, izmantojot papīra dvieļi (12. att.)
- 2- Nekad nemazgājiet ierīci ar ūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā. (13. att.)
- 3- Pēc lietošanas notīriet ierīci ar birstīti vai koka irbuli (14. att.)
- 4- Ja nepieciešams, griežējruļļu galos uzpildiniet dažas lāses olīveļļas (15. att.)
- 5- Nebāziet nažus vai drānas starp rullišiem!
- 6- Pēc lietošanas ievietojiet ierīci un tās piederumus oriģinālajā kastē.



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKIN



LT Kaip mašinėlę paruošti naudojimui

Mašinėlę pridėtu spaustuku pritvirtinkite prie stalo ir į volelio angą įstatykite rankeną (1 pav.). Prieš pirmą kartą naudodami mašinėlę, iššluostykite ją sausa šluoste, kad pašalintumėte aliejaus perteklių. Norėdami nuvalyti volelius, praleiskite per juos šiek tiek tešlos. Šią tešlą išmeskite.

Tešlos gaminimas

Skirta 6 asmenims

Ingredientai:

500 g minkštųjų kviečių miltų ir 5 kiaušiniai (vietoje 5 kiaušinių galite naudoti stiklinę natūralaus mineralinio vandens).

Jei norite „al dente“ makaronų, 250 g minkštųjų kviečių miltų sumaišykite su 250 g kietųjų kviečių miltų. Nedėkite druskos! Miltus suberkite į dubenį ir į padarytą duobutę sudėkite kiaušinius (2 pav.). Šakute išmaišykite kiaušinius, kol jie visiškai susimaišys su miltais. Tešlą minkykite rankomis (3 pav.), kol ji taps visiškai vienalytė. Jei tešla per sausa, įpilkite vandens, jei per minkšta, įberkite šiek tiek miltų. Gerai paruošta tešla turi nelipti prie rankų. Išimkite tešlą iš dubens ir padėkite ant šiek tiek miltais pabarstyto stalo (4 pav.).

Jei reikia, tešlą dar paminkykite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais (5 pav.). Patarimas: nedėkite kiaušinių tiesiai iš šaldytuvo!

Kaip paruošti tešlą ir makaronus

Mašinėlės reguliatorių nustatykite į 1 padėtį, patraukdami ją išorėn ir pasukdami taip, kad du lygūs voleliai būtų visiškai atidaryti (apie 3 mm) (6 pav.). Perleiskite gabalėlį tešlos per mašinėlę, sukdami rankeną (7 pav.). Pakartokite šį veiksmą 5–6 kartus, vis perlenkdami tešlą ir į vidurį paberdami miltų, jei reikia (8 pav.). Kai tešla įgaus nuolatinę formą, perleiskite ją vieną kartą per volelius, reguliatorių nustatę į 2 padėtį (9 pav.), ir dar kartą, nustatę 3 padėtį. Tęskite, kol tešla taps norimo storio (mažiausias storis 9 padėtyje yra apie 0,2 mm). Peiliu tešlą supjaustykite maždaug 25 cm ilgio juostomis. Rankeną įstatykite į pjaustymo volelių angą, lėtai sukdami perleiskite tešlą, kad gautumėte norimo tipo makaronus (10 ir 11 pav.). 1 pastaba. Jei voleliai nepjausto, tešla yra per minkšta. Tokiu atveju į tešlą turite pridėti daugiau miltų ir perleisti per lygius volelius.

2 pastaba. Jei tešla per sausa ir neužsikabina už pjaustymo volelių, į tešlą įpilkite šiek tiek vandens ir dar kartą perleiskite per lygius volelius. Makaronus patieskite ant staltiesės ir palikite džūti mažiausiai valandai.

Atsiminkite, kad makaronus vėsioje, sausoje vietoje galima laikyti ilgą laiką (1–2 savaites). Puode užvirinkite vandens (4 litrus 0,5 kg makaronų), įberkite druskos ir į verdantį vandenį sudėkite makaronus. Švieži makaronai išverda greitai, maždaug per 2–5 minutes, priklausomai nuo storio. Atsargiai pamaišykite ir išvirtus makaronus nusunkite. Norėdami nuo mašinėlės nuimti pjaustymo priedą, pakelkite jį rankomis, kad jis išslystų iš bėgelių. Norėdami uždėti priedą ant mašinėlės (12 pav.), darykite atvirkščiai.

Mašinėlės priežiūra

- 1- Naudodami mašinėlę, popieriniu rankšluosčiu reguliariai valykite po lygiais voleliais esančius grandiklius (12 pav.).
- 2- Niekada neplaukite mašinėlės vandeniu ar indaplovėje! (13 pav.)
- 3- Mašinėlės vidų po naudojimo galite valyti šepetėliu arba mediniu strypeliu (14 pav.).
- 4- Jei reikia, pjaustymo volelių galuose užlašinkite kelis lašus alyvuogių aliejaus (15 pav.).
- 5- Tarp volelių neikiškite peilio ar audinio!
- 6- Po naudojimo mašinėlę ir jos priedus sudėkite atgal į dėžutę.



PASTAKONE PASTA MAKER PASTAMASKIN



RU Подготовка устройства к использованию

Закрепите устройство на столе с помощью струбцины и вставьте ручку в отверстие в валике (рис. 1). При первом использовании устройства протрите его сухой ветошью, чтобы удалить остатки масла. Для очистки валиков пропустите через них небольшое количество теста, которое после этого выбросьте в мусор.

Замешивание теста

Количество порций:

6 Состав:

500 г (~ 1 фунт) муки из мягких сортов пшеницы и 5 яиц. Вместо 5 яиц можно использовать стакан природной минеральной воды.

Для приготовления спагетти «аль денте» смешайте 250 г муки из мягких сортов пшеницы и 250 г муки из твёрдых сортов пшеницы. Соль не добавлять! Высыпьте муку в миску и разбейте яйца в центре муки (рис. 2). Размешивайте яйца вилкой, пока они полностью не перемешаются с мукой. Замешивайте тесто руками (рис. 3), пока оно не станет густым и однородным. Если тесто слишком сухое, добавьте немного воды, а если слишком мягкое, добавьте немного муки. Хорошо приготовленное тесто не должно липнуть к пальцам. Выньте тесто из миски и положите его на слегка присыпанный мукой стол. При необходимости продолжайте замешивать тесто и разрежьте его на небольшие куски. Подсказка: не используйте яйца прямо из холодильника!

Приготовление теста и спагетти

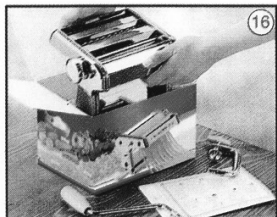
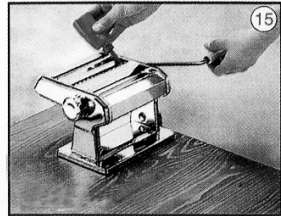
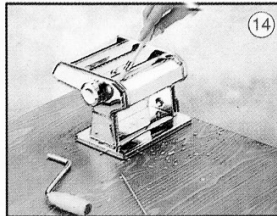
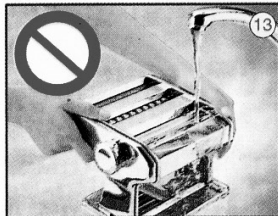
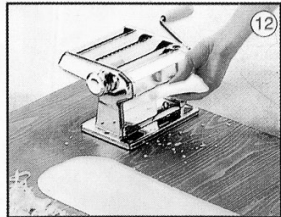
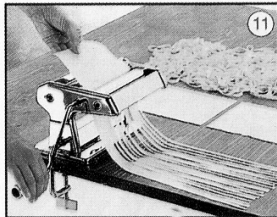
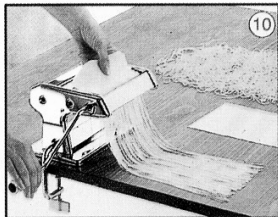
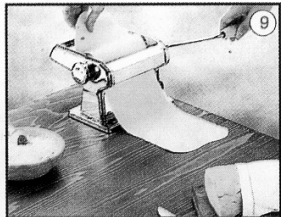
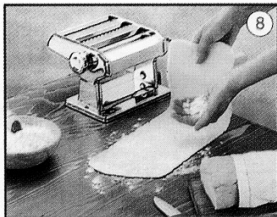
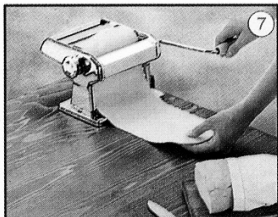
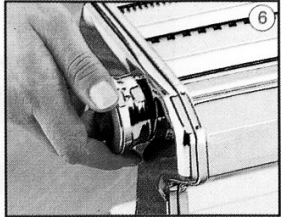
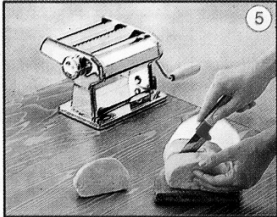
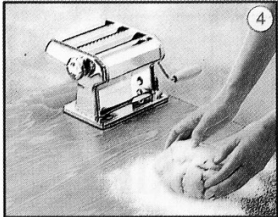
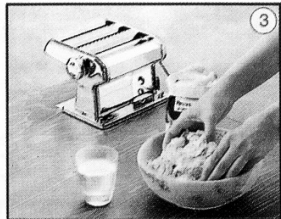
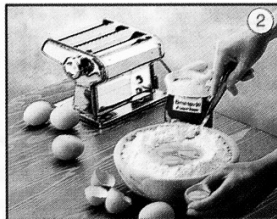
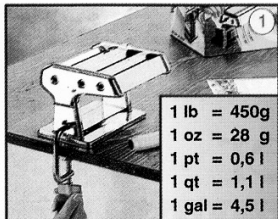
Установите регулятор устройства в положение 1, вытянув его наружу и поворачивая так, чтобы два гладких валика полностью открылись (примерно на 3 мм) (рис. 6). Пропустите кусок теста через устройство, поворачивая ручку (рис. 7). Повторите эту операцию 5-6 раз, складывая получившийся лист теста пополам и при необходимости добавляя в середину муку (рис. 8). Когда тесто примет правильную форму, пропустите его через валики ещё раз, установив регулятор на номер 2 (рис. 9), затем ещё раз, установив регулятор на номер 3 и так далее, пока не получите необходимую толщину (мин. толщина при установке регулятора на номер 9 составляет приблизительно 0,2 мм). Разрежьте тесто ножом поперёк на куски длиной приблизительно 25 см (10 дюймов). Вставьте ручку в отверстие для режущих валиков и, медленно её поворачивая, пропустите через них тесто для получения предпочитаемого вами вида спагетти (рис. 10 и 11). Примечание 1. Если валики не «режут», это означает, что тесто слишком мягкое. В этом случае необходимо пропустить тесто через гладкие валики, добавив в него немного муки.

Примечание 2. Однако если тесто слишком сухое и не «ловится» режущими валиками, добавьте в него немного воды и пропустите его ещё раз через гладкие валики. Разложите спагетти на скатерти и оставьте сохнуть как минимум на

час. Помните, что спагетти можно хранить длительное время (1-2 недели) в прохладном сухом месте. Вскипятите кастрюлю подсоленной воды (4 литра на 1/2 кг спагетти) и положите спагетти в кипящую воду. Свежие спагетти варятся всего несколько минут, в среднем 2-5 минут в зависимости от толщины. Аккуратно помешивайте спагетти и по готовности сцедите воду. Для демонтажа режущего приспособления с устройства снимите его вручную, подняв по направлению. Для установки приспособлений на устройство (рис. 12) выполните эти действия в обратном порядке.

Уход за устройством

- 1- В процессе использования периодически очищайте скребки под гладкими валиками с помощью кухонной бумаги (рис. 12).
- 2- Категорически запрещается мыть устройство водой или в посудомоечной машине! (рис. 13).
- 3- Очистите устройство после использования с помощью щётки или деревянного стержня (рис. 14).
- 4- При необходимости нанесите на концы режущих валиков несколько капель оливкового масла (рис. 15).
- 5- Запрещается вставлять ножи или ветошь между валиками!
- 6- После использования поместите устройство и его приспособления обратно в фирменную коробку.



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM