

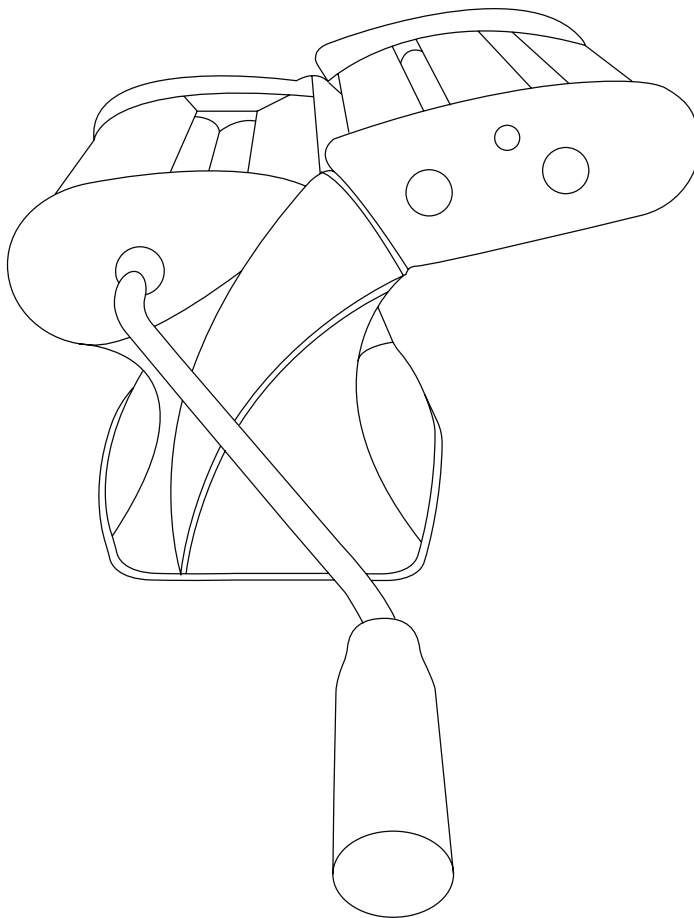


TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

PASTAMASKINE

BRUGSANVISNING





PASTAMASKINE

OPSKRIFT PASTADEJ TIL 4 PERSONER

400 g hvededel blandes med 4 piskede æg og 1 tsk. salt

Ælt dejen med hænderne, indtil den er helt smidig og ensartet. Alternativt rør dejen på en røremaskine.

Hvis blandingen er for tør, tilsættes lidt vand. Hvis den er for fugtig eller for blød, tilsættes lidt mel. En god pastadej bør aldrig hænge ved fingrene.

Kom dejen i en plastpose og lad den hvile på køkkenbordet i 30 minutter. Dette gør at dejen slapper af og bliver bedre at arbejde med.

Fjern dejen fra posen og læg den ud på et let melderystet bord. Skær dejen ud i 3-4 stykker, og kom de stykker, du ikke bruger, tilbage i posen, mens du arbejder.

Råd: Brug aldrig æg direkte fra køleskabet. Du kan bruge både alm. hvedemel eller tipo00 til din pasta. Dejen kan sagtens stå natten over, men så skal den på køl, og du skal undlade saltet.

KLARGØRING

Færdigør maskinen til bordet med den medfølgende skruevinge og sæt håndtaget i valsehullet. Før maskinen tages i brug første gang, skal alt snavs fjernes ved at rengøre den med en tør klud. Rengør valserne ved at lade et stykke dej passere gennem dem adskillige gange. Denne dej skal derefter smides væk.

ANVENDELSE

Maskinen indstilles først til position 7, ved at regulatoren trækkes ud og drejes, så de to glatte valser åbnes helt. Før et stykke dej gennem maskinen ved at dreje håndtaget. Gentag dette 5-6 gange og fold dejen sammen hver gang. Tilføj evt. lidt mel før der foldes. Når dejen har den rette facon, føres den gennem valserne én gang ved indstilling 6. Derefter en yderligere gang ved indstilling 5. Fortsæt på denne måde indtil dejen har den ønskede tykkelse. Skær dejen på tværs i længder af ca. 25 cm. Sæt derefter håndtaget i skærevalsernes hul, drej langsomt rundt og før dejen igennem, så du opnår den ønskede type pasta.

VEDLIGEHOLDELSE

1. Tør valserne af med køkkenrulle.
2. Rengør aldrig maskinen med vand og læg den aldrig i opvaskemaskinen.
3. Maskinen rengøres på overfladen med en blød, tør klud.
4. Rengør valserne med en børste eller en pind af træ.
5. Begynder valserne at hvine, kan de smøres med lidt madolie.
6. Put ikke fremmede elementer ind mellem valserne.
7. Vi anbefaler, at maskinen og tilbehøret opbevares i kassen efter brug.

TIMM VLADIMIR
• KITCHEN •

