



PASTAMASKIN 150 **PASTACASA**

BEHÅLL BRUKSANVISNINGEN!

Tack för att du har valt pastamaskinen PASTACASA från KÜCHENPROFI. Läs igenom bruksanvisningen noggrant före första användningen och förvara den på ett säkert ställe för framtida användare.

Allmän information

- Använd endast de medföljande delarna och det originaltillbehör som finns tillgängligt separat. Det är optimalt anpassat för PASTACASA-pastamaskinen.
- Använd pastamaskinen endast för det ändamål den är avsedd för att valsa och skära färsk pastadeg. Låt inte andra föremål passera genom valsarna eller skärvalsarna, för att undvika skador. Se till att dina fingrar inte fastnar i valsarna eller skärvalsarna och att inga främmande föremål som slipsar, halsband, långt hår etc. kan fastna i valsarna eller skärvalsarna.
- Se till att pastamaskinen är stadigt monterad på bänkskivan och att veven är ordentligt insatt i öppningen för valsarna eller skärvalsarna.

Före första användning

- Rengör pastamaskinen med en torr trasa före första användningen.
- Fäst pastamaskinen med bordsklämman på en lämplig, tillräckligt stabil bänkskiva ①.

- Sätt fast veven i valsarnas öppning.
- Dra ut reglaget och vrid det samtidigt till läge 7 så att de två valsarna har största möjliga avstånd till varandra ②.
- Rengör valsarna genom att köra lite deg genom dem. Se till att valsarna har kontakt med degen på hela sin längd, men att ingen deg hamnar mellan valsarnas ändar och höljet. Upprepa detta tills inga rester längre syns i degen. Du kan sedan köra degen genom skärvalsarna för att även rensa dem från eventuella rester. Använd inte degen längre, utan släng den.
- Pastamaskinen är nu klar att användas.

Tillverka degplattor

- Dra ut reglaget och vrid det till läge 7 så att valsarna öppnas helt (degstyrka: 3 mm). Kör lite deg genom valsarna genom att vrida veven och samtidigt pressa degen mot valsarna med ett lätt tryck ③.
- Vik ihop degen en gång och strö över lite mjöl ④. Placera degen i mitten av valsarna och kör den genom valsarna igen.
- Upprepa detta 5–6 gånger tills degen har en jämn form.
- Dra ut vredet och vrid det till läge 6. Avståndet mellan valsarna minskar.
- Kör degen genom valsarna.
- Ställ sedan reglaget på läge 5 och kör igenom degen igen. Fortsätt tills



degen har önskad tjocklek ⑤. (Nivå 1: 0,5 mm)

- Nu kan du bearbeta degen vidare enligt receptet.

Tillverka pasta

- Sätt fast skärpningsdelen i hållaren på pastamaskinen ⑥. Se till att pastamaskinen är ordentligt fastsatt på bänkskivan och för in veven i öppningen på skärningsdelen.
- Strö lite mjöl över degplattan på båda sidor och lägg den rakt mot skärvalsarna.
- När du vrider på veven dras degplattan in och skärs i önskad form ⑦.
- Strö eventuellt lite mjöl över pastan igen och lägg den löst på en ren kökshandduk för att torka i ca 30 minuter tills du är redo att fortsätta.

Tips och trick

- Bearbeta degen i små bitar så att degplattan inte blir för lång.
- För att undvika att degen torkar ut, förvara den i plastfolie tills den ska användas.
- Valsa inte mer deg till en degplatta förrän den föregående degplattan har gjorts till färdig pasta.
- Innan du lägger degplattan på skärvalsarna rekommenderar vi att du skär den i bitar som är ca 25–30 cm långa. Det gör det lättare att göra pastan ⑧.
- Vid behov, om degen inte valsas eller skärs jämnt, ta bort degrester från undersidan av valsarna eller skärvalsarna med hjälp av en träpinne eller kökspapper.
- Om för mycket deg fastnar på undersidan av valsarna är degens konsistens för torr eller för blöt.



Grundrecept pastadeg

6 personer

500 g mjöl

5 ägg (storlek M)

Tips: Alla ingredienser ska ha samma temperatur.

Lägg mjölet i en skål, gör en grop i mitten och häll i äggen. Vispa äggen med en gaffel ⑦. Tillsätt mjöl lite i taget. Knåda sedan med händerna tills degen har en jämn konsistens ⑧. Om degen fortfarande är för kladdig, knåda i lite mjöl. Om degen är för torr, tillsätt lite vatten. Degen får inte fastna i fingrarna. Den ska vara lätt att jobba med.

Forma degen till en boll och låt den vila i 30 minuter i rumstemperatur, insvept i plastfolie.

Bearbeta degen på det sätt som beskrivs under **”Tillverka degplattor”** och **”Tillverka pasta”**.

Koka pastan i rikligt med kokande saltat vatten tills den är al dente, rör om mellan gångerna. Färsk pasta tar ca 3 minuter, lätt torkad pasta ca 1–2 minuter, torkad pasta 8–11 minuter. Den exakta jästiden beror på pastans tjocklek och graden av torkning.

Rengöring och skötsel

- Rengör maskinen efter varje användning med en borste eller träpinne. Vid behov kan du också låta eventuella degrester torka lite på maskinen, så att de går lättare att avlägsna.
- Torka av höljet endast med en torr, mjuk trasa.
- Skärvalsarna kan ändarna smörjas med lite vaselolja för att hålla dem i god kondition.
- Doppa inte pastamaskinen eller tillbehören i vatten och rengör dem inte i diskmaskin.
- Använd inte skrapande eller slipande rengöringsmedel eller spetsiga, vassa föremål för rengöring.

Vi rekommenderar att du förvarar pastamaskinen och tillbehören i originalförpackningen.



Garanti

Denna apparat omfattas av 5 års garanti från inköpsdatumet. Garantin gäller inte skador som uppkommer till följd av normalt slitage, felaktig användning, felaktig användning, felaktig hantering, felaktig drift, bristande skötsel och rengöring, avsiktlig förstörelse, transport eller olyckshändelse samt ingrepp av obehöriga personer. Kontakta din återförsäljare i händelse av ett garantiärende. Garantin gäller endast om kvittot/fakturan bifogas apparaten.

Vi tar inget ansvar för översättningsfel. Endast den tyska texten är bindande.





NUDELMASKIN 150 **PASTACASA**

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN!

Takk for at du valgte nudelmaskinen PASTACASA fra KÜCHENPROFI. Før du bruker maskinen første gang, må du lese bruksanvisningen grundig og oppbevare den trygt for fremtidige brukere.

Generell informasjon

- Bruk kun de medfølgende komponentene og det originale tilbehøret som kan kjøpes separat. Det er optimalt tilpasset PASTACASA nudelmaskin.
- Bruk nudelmaskinen kun til det beregnede formålet med å valse og skjære opp fersk nudeldeig. La ikke andre gjenstander passere gjennom valsene eller skjærevalsene for å unngå skade. Pass på at du ikke klemmer fingrene i valsene eller skjærevalsene og at fremmedlegemer som slips, halskjeder, langt hår osv. ikke kan sette seg fast i valsene eller skjærevalsene.
- Kontroller at nudelmaskinen er godt festet til arbeidsplaten og at sveiven er sikkert satt inn i åpningen i valsen/skjærevalsen.

Før første gangs bruk

- Før du bruker nudelmaskinen for første gang, må du rengjøre den med en tørr klut.
- Bruk bordklemmen til å feste nudelmaskinen til en egnet, tilstrekkelig stabil arbeidsplate ①.
- Fest sveiven i åpningen i valsene.
- Trekk ut regulatoren og dreii den til posisjon 7 samtidig, slik at de to valsene er så langt fra hverandre som mulig ②.
- Rengjør valsene ved å kjøre litt deig gjennom dem. Sørg for at valsene er i kontakt med deigen over hele lengden, men at det ikke kommer deig mellom enden av valsen og huset. Gjenta prosessen til det ikke er flere rester i deigen. Du kan deretter kjøre denne deigen gjennom skjærevalsene for også å rengjøre dem for eventuelle rester. Bruk ikke denne deigen på nytt, men kast den.
- Nudelmaskinen er nå klar til bruk.



Lage deigplater

- Trekk regulatoren ut og dreii den til posisjon 7 slik at valsene er helt åpne (deigtykkelse: 3 mm). La litt deig kjøres gjennom valsene ved å dreie på sveiven og samtidig presse deigen mot valsene med et lett trykk ③.
- Brett deigen i to og strø over litt mel. Legg deigen midt på valsene og la den kjøre gjennom valsene på nytt ④.
- Gjenta denne prosessen 5–6 ganger til deigen har en jevn form.
- Trekk nå regulatoren ut og dreii den til posisjon 6. Avstanden mellom valsene reduseres.
- Kjør deigen gjennom valsene.
- Sett deretter regulatoren til posisjon 5 og la deigen kjøre gjennom på nytt. Fortsett til deigen har ønsket tykkelse ⑤. (Trinn 1: 0,5 mm)
- Du kan nå bearbeide deigplaten videre etter oppskriften.

Lage nudler

- Fest skjæretillbehøret til holderen på nudelmaskinen ⑥. Kontroller at nudelmaskinen er godt festet til benkeplaten og sett sveiven inn i åpningen i skjæretillbehøret.
- Strø litt mel på begge sider av deigplaten og legg den rett mot skjærevalsene.

- Ved å dreie på sveiven trekkes deigplaten inn og skjæres til ønsket form ⑦.
- Strø eventuelt litt mel over nudlene igjen løst fordelt på et rent kjøkkenhåndkle og la dem tørke i ca. 30 minutter før du fortsetter å bearbeide.

Tips og triks

- Bearbeid deigen i små stykker slik at deigplaten ikke blir for lang.
- For å unngå at deigen tørker ut må du holde den innpakket i matfolie til den skal brukes.
- Ikke valse mer deig til en deigplate før den forrige er bearbeidet til ferdig pasta.
- Før du legger deigplaten på skjærevalsene anbefaler vi å skjære den opp i ca. 25–30 cm lange stykker. Dette vil gjøre det lettere å lage nudlene ⑧.
- Dersom deigen ikke vales eller skjæres jevnt, kan du ved behov bruke et trepinne eller kjøkkenpapir til å fjerne eventuelle deigrester fra undersiden av valsene eller skjærevalsene.
- Hvis det fester seg for mye deig på undersiden av valsene, er konsistensen på deigen for tørr eller for våt.



Grunnoppskrift nudeldeig

6 personer
500 g mel
5 egg (størrelse M)

Tips: Alle ingrediensene skal ha samme temperatur.

Ha melet i en bolle, lag en fordypning i midten og tilsett eggene. Pisk eggene med en gaffel ⑦. Bland melet inn gradvis. Elt deretter deigen med hendene til den får en jevn konsistens ⑧. Dersom deigen fortsatt er for klebrig, elter du inn litt mel. Dersom deigen er for tørr, tilsetter du litt vann. Deigen må kunne bearbeides enkelt uten å klebe seg til fingrene. Form deigen til en ball og pakk den inn i matfolie og la den hvile i romtemperatur i 30 minutter.

Bearbeid deigen som beskrevet under **“Lage deigplater”** og **“Lage nudler”**.

Kok nudlene i rikelig med kokende saltet vann til de er “al dente”, dvs. gir litt bitemotstand, og rør om av og til. Ferske nudler trenger å koke ca. 3 minutter, lett tørkede nudler ca. 1–2 minutter, tørkede nudler 8–11 minutter. Den nøyaktige koketiden avhenger av tykkelsen på nudlene og hvor tørre de er.

Rengjøring og pleie

- Etter hver bruk må du rengjøre maskinen med en pensel eller en trepinne. Ved behov kan du også la eventuelle deigrester på maskinen tørke litt slik at de blir lettere å fjerne.
- Tørk av huset kun med en tørr, myk klut.
- For å pleie skjærevalsene kan endene smøres med litt vaselinolje.
- Senk ikke nudelmaskinen eller tilbehøret ned i vann og rengjør dem ikke i oppvaskmaskinen.
- Bruk ikke ripende eller skurende rengjøringsmidler eller bruk gjenstander med spisse, skarpe kanter til rengjøring.

Vi anbefaler å oppbevare nudelmaskinen og tilbehøret i den originale esken.



Garanti

Vi garanterer denne enheten i en periode på 5 år fra kjøpsdato. Garantien dekker ikke skader forårsaket av normal slitasje, misbruk, feil behandling, feil betjening, manglende pleie og rengjøring, forsettlig ødeleggelse, transport eller ulykke samt tredjepartsinngrep fra uvedkommende. Kontakt forhandleren ved garantikrav. Garantien kan kun gis dersom kvittering/faktura er vedlagt maskinen.

Vi påtar oss ikke noe ansvar for oversettelsesfeil. Kun den tyske teksten er bindende.





PASTAMASKINE 150 **PASTACASA**

OPBEVAR VENLIGST BRUGSVEJLEDNINGEN!

Mange tak, fordi du valgte pastamaskinen PASTACASA fra KÜCHENPROFI. Læs venligst brugsvejledningen omhyggeligt igennem inden første brug, og opbevar den til de næste brugere.

Generelle oplysninger

- Brug kun de dele, der følger med leveringen, og kun det originale tilbehør, der fås særskilt. Dette er perfekt tilpasset til PASTACASA-pastamaskinen.
- Anvend pastamaskinen udelukkende til det tiltænkte formål, nemlig at rulle og skære frisk pastadej. Lad ikke nogen andre genstande køre igennem valserne eller skærevalserne for at undgå beskadigelser. Pas på, at dine fingre ikke kommer i klemme ved valserne hhv. skærevalserne, og at ingen fremmedlegemer som slips, halskæder, langt hår osv. kan hænge fast i valserne eller skærevalserne.
- Kontroller, at pastamaskinen er fast monteret til arbejdsbordet, og at håndsvinget sidder rigtigt fast i åbningerne for valserne hhv. skærevalserne.

Inden første brug

- Rengør pastamaskinen med en tør klud inden første brug.
- Monter pastamaskinen ved hjælp af bordklemmen til et egnet og tilstrækkeligt stabilt arbejdsbord ①.
- Fastgør håndsvinget til åbningen i valserne.
- Træk indstillingsknappen ud, og drej denne samtidigt til position 7 således, at de to valser har den størst mulige indbyrdes afstand ②.
- Rengør valserne ved at lade noget dej løbe igennem valserne. Sørg for, at valserne er i kontakt med dejen over hele længden, men dog uden at der kommer noget dej mellem valsernes ende og huset. Gentag proceduren, indtil der ikke længere kan ses nogen rester i dejen. Denne dej kan du så efterfølgende også køre igennem skærevalserne for ligeledes at rense disse for eventuelle rester. Brug ikke mere denne dej, men smid den væk.
- Pastamaskinen er nu klar til brug.



Fremstilling af dejplader

- Træk indstillingsknappen ud, og drej den til position 7, så valserne er helt åbne (dejtykkelse: 3 mm). Lad noget dej køre igennem valserne ved at dreje håndsvinget og samtidigt trykke dejen mod valsen med et let tryk ③.
- Fold dejen sammen en gang, og drys med lidt mel ④. Læg dejen midt op mod valserne, og lad den løbe gennem valserne påny.
- Gentag denne procedure fem til seks gange, indtil dejen har en ensartet form.
- Træk nu indstillingsknappen ud, og drej den til position 6. Valsernes afstand forringes.
- Lad dejen køre gennem valserne.
- Sæt indstillingsknappen til position 5, og lad dejen igen køre igennem. Fortsæt, indtil dejen har den ønskede tykkelse ⑤. (1. trin: 0,5 mm)
- Denne dejplade kan du nu forarbejde videre i henhold til opskriften.

Fremstilling af nudler

- Anbring skæreenheden på pastamaskinens holder ⑥. Kontroller, at pastamaskinen er korrekt fastgjort til arbejdsbordet, og sæt håndsvinget ind i skæreenhedens åbning.
- Drys nu lidt mel på begge sider af dejpladen, og læg den lige op mod skærevalserne.
- Dejpladen trækkes ind og skæres i den ønskede form, ved at du drejer håndsvinget ⑦.
- Nudlerne spredes løst på et rent viskestykke, og eventuelt drysses lidt mel på dem, hvorefter de så skal tørre i 30 minutter, inden de videreforarbejdes.



Gode råd og tips

- Dejen videreforarbejdes i små stykker, så dejpladen ikke bliver for lang.
- For at forhindre, at dejen bliver tør, skal den opbevares i husholdningsfilm, indtil den videreforarbejdes.
- Rul ikke mere dej til en dejplade, før den foregående er blevet forarbejdet til færdig pasta.
- Det anbefales at skære dejpladen i ca. 25–30 cm lange stykker, før den lægges op mod skærevalserne. Dette gør det nemmere at lave nudlerne ⑧.
- Hvis dejen ikke rulles eller skæres ensartet, fjern om nødvendigt eventuelle dejrester fra valsernes eller skærevalsernes underside ved hjælp af en træpind eller et stykke køkkenrulle.
- Hvis der skulle sidde for meget dej fast på valsernes underside, er dejens konsistens for tør eller for våd.

Grundopskrift på pastadej

6 personer
500 g mel
5 æg (størrelse M)

Et godt råd: Alle ingredienserne bør have den samme temperatur.

Kom melet i en røreskål, og lav en fordyning i midten, og slå æggene ud i fordybningen. Pisk æggene med en gaffel ⑨. Bland dem lidt efter lidt med melet. Ælt herefter dejen med hænderne, indtil dejen har en jævn og ensartet beskaffenhed ⑩. Hvis dejen endnu skulle være for klistret, æltes lidt mere mel ind i den. Hvis dejen skulle være for tør, så tilsættes lidt vand. Dejen må ikke klæbe til fingrene, så den kan videreforarbejdes. Dejen formes til en kugle og pakkes ind i husholdningsfilm, hvorefter den skal hvile i 30 minutter ved stuetemperatur.

Brug dejen som beskrevet under **“Fremstilling af dejplader”** og **“Fremstilling af pasta”**.

Nudlerne koges i rigeligt kogende, saltet vand, til de er al dente, mens du indimellem rører rundt. Det tager ca. 3 minutter at lave friske nudler, let tørrede nudler tager ca. 1–2 minutter, og tørrede nudler tager ca. 8–11 minutter. Den nøjagtige kogetid afhænger af, hvor tykke og hvor tørre nudlerne er.



Rengøring og pleje

- Rengør maskinen efter hver brug med en pensel eller en træpind. I givet fald kan du også lade eventuelle dejrester på maskinen tørre, så er det nemmere at fjerne dem.
- Brug venligst kun en tør, blød klud til at tørre huset af.
- Til at pleje skærevalserne kan enderne smøres med lidt vaselineolie.
- Pastamaskinen og de påmonterede dele må ikke nedsænkes i vand, og de må heller ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- Brug ingen aggressive eller skurende rengøringsmidler eller spidse genstande med skarpe kanter til rengøring.

Vi anbefaler at opbevare pastamaskinen og tilbehørdelene i den originale emballage.

Garanti

Vi giver garanti på dette apparat i 5 år fra købsdatoen. Ikke omfattet af garantien er skader, der skyldes normal slitage, forkert brug, ukorrekt behandling, forkert betjening, manglende pleje og rengøring, forsætlig ødelæggelse, transport eller uheld og fremmede indgreb foretaget af ikke autoriserede personer. I tilfælde af garantikrav kontakt venligst din forhandler. Garantien kan kun ydes, når kassekvitteringen/fakturaen følger med apparatet.

Vi overtager intet ansvar for fejl i oversættelsen. Ene og alene den tyske tekst er bindende.





KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.kuechenprofi.de