

## Handleiding Cosy & Trendy Pastamachine Set & 3 Types

### *Voor het eerste gebruik*

Droog de pastarol en alle snijonderdelen met een droge doek. Niet reinigen met water of zeep om beschadiging te vermijden.

Was het pasta wiel en de pastadroger met warm water en mild afwasmiddel. Grondig spoelen en drogen.

### *Kennismaking met uw machine*



De pastamachine maakt 5 types handgemaakte pasta: spaghetti, fettuccine, capellini, lasagna en ravioli. Gebruik de opzetstukken hieronder om elk type pasta te snijden.

\* De voorkant van de machine heeft een licht afgeronde rand en de achterkant van de machine kunt u gemakkelijk herkennen aan de haken.



### ***Gebruik van de pastamachine***

#### *Om te beginnen*

1. Plaats de klem in de onderste opening van de pastarol en maak het geheel stevig vast aan de tafel of aan het aanrecht. Steek het handvat in de bovenste opening van de pastarol. Er moet ruimte blijven tussen het handvat en de rand van de tafel of het aanrecht.
2. Kies het gewenste pasta snij onderdeel. Breng de haakjes van het snijonderdeel tussen deze van de pastarol en schuif ze op hun plaats.

## **Uw pastadeeg snijden**

Volg onderstaande stappen om de tweevoudige snijonderdelen spaghetti/fettuccine en cappelini/lasagna te gebruiken.

1. Snijd het pastavel in de lengte in delen van 10-12 cm. Bestrooi licht met bloem, zodat ze niet aan het mes plakken.
2. Verwijder het handvat van de pastarol en steek het in de opening van het gekozen snijonderdeel. Controleer of het handvat in de juiste opening zit.
3. Haal het pastavel door het mes door traag aan het handvat te draaien met één hand, om zo de gesneden pasta te kunnen opvangen met de andere hand.
4. Scheid de pasta en leg ze op het bijgeleverde droogrek. Laat vervolgens minstens een uur rusten voor het bereiden.

## **Praktische tips**

- Ga altijd na of het deeg een gelijkmatige dikte heeft en goed in het midden ligt wanneer u ze door de rollen of de snijonderdelen haalt.
- Als u problemen heeft met het snijden van de pasta, dan is het deeg waarschijnlijk te slap. Voeg bloem toe aan het deeg totdat het de juiste dikte en structuur heeft. Herhaal het kneed-en rol proces.
- Rol alle deegvellen tegelijkertijd, leg vervolgens de gerolde vellen telkens op het droogrek, terwijl u de rest van het deeg rolt.
- Doe regelmatig enkele druppels plantaardige olie op het einde van de rollen.
- De pasta rol heeft 9 regelbare posities, waarmee u de pasta in de gewenste dikte kunt rollen. Wij raden positie 4 tot 6 aan voor lasagna en ravioli. een dunnere positie van 6 tot 8 is beter voor spaghetti, fettuccine en cappelini.

## **Reiniging**

Droog de pastarol en de snijonderdelen met een droge doek. Reinig NIET met water, afwasmiddel of huishoudproducten. De pastarol en snijonderdelen zijn vervaardigd uit staal en kunnen roesten als ze blootgesteld worden aan vochtigheid.

Het pasta wiel en de pastadroger kunnen gereinigd worden in warm water met een mild reinigingsmiddel. Reinig en droog grondig.

## **Waarschuwingen & veiligheidsvoorschriften**

Gebruik geen objecten zoals messen, schroevendraaiers, keukenrol, enz. om de interne onderdelen van de pastarol of snijonderdelen te reinigen.

Nooit de pastarol of snijonderdelen onderdompelen in water of andere vloeistoffen

Deze pastamachine is geen speelgoed. Buiten het bereik van kinderen houden.