

## VOORBEREIDING VAN DE MACHINE

De machine met de speciale klemmen aan de tafel bevestigen en de slinger in de opening van de wals die U wilt gaan gebruiken plaatsen (afbeelding 1). Voor het éérste gebruik de machine met een droge theedoek reinigen, om eventueel nog aanwezige machineolie te verwijderen. Om de walzen te reinigen iets deeg laten doorlopen (niet consumeren!).



## BEREIDING VAN HET DEEG

Voor 6 personen:

500 gram “Italiaans 00 meel voor pasta” en 5 eieren. De eieren kunnen eventueel worden vervangen door een glas water. Om de pasta “al dente” te krijgen de helft van het meel vervangen door fijn griesmeel van “Durum” tarwe met veel gluten. Geen zout toevoegen!

Doe het meel in een kom en doe de eieren in een kuiltje in het midden (afbeelding 2).

De eieren met behulp van een vork vermengen met het meel. Het zo ontstane deeg (afbeelding 3) met de hand goed kneden, tot een gelijkmatige massa ontstaat. Als het deeg te droog is een beetje water bijvoegen, als het te nat is nog wat meel bijvoegen. Goed kneden.

Een goed deeg kleeft nooit aan de handen! Neem nu het deeg uit de kom en leg het op een met meel bestoven werkblad (afbeelding 4). Indien noodzakelijk nog even doorkneden, aansluitend in kleine stukken snijden (afbeelding 5).

LET OP: gebruik geen eieren uit de koelkast, maar zorg dat ze op kamertemperatuur zijn.



## BEREIDING VAN HET UITGEROLDE DEEG MET DE PASTAMACHINE

Trek de regelknop uit en plaats hem in positie 1, zodat de gladde walzen volkomen open staan ( $\pm 3$ mm, afb. 6). Door de slinger te draaien wat deeg door de walzen laten lopen (afb. 7).

Deze handeling 5 keer herhalen, telkens het deeg weer samenvouwen, en indien nodig met een beetje meel bestrooien (afb. 8).

Als het deeg een gelijkmatige structuur heeft de regelaar op 2 zetten en het deeg één keer door laten lopen (afb. 9). Nu de regelaar op 3 zetten en weer het deeg één keer laten doorlopen.

Ga zo door totdat het deeg de gewenste dikte heeft (ca. 2 mm bij stand 9).

Nu met een mes het deeg in plakken van ca. 25 cm lengte snijden. De slinger aan de snijwals bevestigen, en de plakken deeg laten doorlopen om de gewenste pasta te krijgen (afb. 10/11).

*Opmerking* als de snijwals het deeg niet snijdt dan is het te zacht. Nog wat meel bijmengen, kneden en weer door de gladde walzen laten lopen. Als het deeg te droog is en daarom niet “pakt” op de walzen, dan nog wat water bijvoegen, kneden en weer door de gladde walzen laten lopen.

Als de pasta uit de machine komt deze op een theedoek leggen en minstens een uur laten drogen. Mits koel en droog opgeslagen kan de pasta 1 à 2 weken worden bewaard. Voor de bereiding de pasta in ruim kokend en gezouten water 2 tot 5 minuten (afhankelijk van de dikte en vorm) laten koken. Tijdens het koken voorzichtig roeren en daarna afgieten.



## ONDERHOUD VAN DE PASTAMACHINE

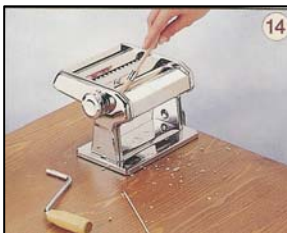
1. Tijdens het gebruik de schrapers onder de walzen af en toe met wat keukenpapier schoonmaken (afbeelding 12).



2. De machine NOOIT met water of in de vaatwasmachine reinigen! (afb. 13).



3. Om de machine na gebruik te reinigen eventueel een kwastje en een houten prikker gebruiken (afbeelding 14).



4. Om de machine aan de binnenzijde te reinigen de kunststof afdekking verwijderen (afb. 15).



5. Indien noodzakelijk de snijwalzen met vaseline olie smeren (afbeelding 16).



6. Nooit de walzen met een mes reinigen en nooit een lap of doek laten doorlopen!
7. Bewaar de machine en toebehoren na gebruik in de originele verpakking (afb. 17).

