



PASTAKONEEN KÄYTTÖOHJE

Ennen ensimmäistä käyttöä puhdista kone kuivalla kankaalla tai keittiöliinalla. Älä käytä vettä! Ylimääräisen öljyn saa pois teloista kiertämällä pienen palan pastataikinaa telojen välistä (heitä pala sitten pois). Kiinnitä kone tukevalle alustalle pakkauksessa olevalla kiinnitysraudalla. Työnnä veivi koneen sivussa olevaan vasemmanpuoleiseen aukkoon.

Aseta koneen telat avarimpaan asentoon. Säädön lukitus avautuu mallista riippuen painamalla säätönupin painiketta tai vetämällä nuppia ulospäin. Syötä korkeintaan sentin paksuinen taikinaviipale telojen välistä samalla veivistä vääntäen. Tee tämä 6-8 kertaa tai kunnes taikina on tasainen eikä repeile. Taita joka välissä taikinalevy kaksinkerroin. Jos taikina on liian kosteaa voi tässä vaiheessa jauhoja vielä lisätä ripottelemalla kerrosten väliin. Säädä telojen väli pykälää pienempään väliin ja syötä taikinalevy telojen välistä taittamatta sitä. Toista kunnes taikina on halutun paksuista (muutamia asentoja voi halutessa hypätä yli).

Siirrä kahva halutun leikkuriosan reikään. Syötä sopivan paksuiseksi mankeloitu taikinalevy leikkurista läpi veivistä samalla pyörittäen. Jos taikina on liian pehmeää eikä leikkuri leikkaa sitä kunnolla, jauhota taikinaa hieman lisää.

Kuivata valmiita pastasuikaleita jauhotetulla alustalla tai telineellä riiputtaen. Keitä pasta reilusti suolatussa vedessä noin 2 minuuttia.

Puhdista kone käytön jälkeen pehmeällä, kuivalla harjalla tai liinalla. Älä työnnä mitään esinettä tai kangasta telojen väliin. Tipauta tarvittaessa muutama pisara ruokaöljyä telojen väliin.

Älä koskaan pese pastakonetta vedellä tai astianpesukoneessa!

PASTATAIKINAOHJE

- 300g durum-jauhoja
 - 2-3 kananmunaa
 - 2tl ruokaöljyä
 - 1tl suolaa
1. Mittaa jauhot kulhoon tai työpöydälle. Tee keskelle aukko, johon rikot kananmunat.
 2. Sekoita kananmunat jauhoihin keskeltä ulospäin edeten käsin tai haarukalla sekoittaen.
 3. Jos taikina on kunnan sekoittamisen jälkeen liian kuivaa, lisää joukkoon tilkka vettä.
 4. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa taikina loppuun kunnes se on tasaista, eikä enää tartu käsiin. Lisää tarvittaessa jauhoja. Tämä vaihe vie ainakin 10 minuuttia. Mitä pidempään taikinaa jaksaa vaivata, sen parempi.
 5. Laita taikina ainakin puoleksi tunniksi tiiviissä kelmussa jääkaappiin lepäämään. Taikina kannattaa työstää neljässä osassa.

Vinkki! Voit korvata osan durum-jauhoista ruisjauholla.

