



PASTA MACHINE

Instruction and Recipe Booklet

SPAGHETTI
FETTUCCHINE
NOODLES



Οδηγίες Χρήσης

Παρασκευαστής ζυμαρικών «Compack» 08 0157 12 00



Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτόν τον υψηλής ποιότητας παρασκευαστή ζυμαρικών. Για να επωφεληθείτε στο μέγιστο από το νέο σας παρασκευαστή ζυμαρικών, παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες λειτουργίας και συντήρησης. Παρακαλούμε φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

Πώς τα προετοιμάσετε τη μηχανή για χρήση

Στερεώστε τη μηχανή στο τραπέζι με τον σφιγκτήρα που σας παρέχεται και εισάγετε τη χειρολαβή μέσα από την οπή του κυλίνδρου (Εικ. 1). Πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή για πρώτη φορά, καθαρίστε την με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, περάστε αρκετές φορές μια μικρή ποσότητα ζύμης μέσα από αυτούς και στη συνέχεια πετάξτε τη ζύμη.

Πώς να παρασκευάσετε το μείγμα

Η βασική συνταγή ανά άτομο είναι: περίπου 125γρ. σιτάλευρο και 1 αυγό.

Συμβουλή: Μη χρησιμοποιείτε κρύα αυγά απευθείας από το ψυγείο!

Για 4 άτομα, αυτό σημαίνει περίπου 500γρ. σιτάλευρο και 4 αυγά.

Μπορείτε επίσης αντί για αυγά να χρησιμοποιήσετε νερό. 1 αυγό = περίπου 80ml νερό.

Μην προσθέσετε αλάτι! Ρίξτε το αλεύρι σε ένα μπολ και προσθέστε τα αυγά στη μέση του αλευριού (Εικ. 2). Αναμείξτε τα αυγά με ένα πιρούνι έως ότου ανακατευτούν πλήρως με το αλεύρι. Ζυμώστε το μείγμα με τα χέρια σας (Εικ. 3) έως ότου ομογενοποιηθεί πλήρως και γίνει συμπαγές. Εάν το μείγμα είναι πολύ στεγνό, προσθέστε λίγο νερό και εάν είναι πολύ υγρό ή πολύ μαλακό, προσθέστε λίγο αλεύρι. Ένα καλό μείγμα δεν πρέπει ποτέ να κολλάει στα δάχτυλά σας. Βγάλτε το μείγμα από το μπολ και τοποθετήστε το πάνω σε ένα ελαφρώς αλευρωμένο τραπέζι (Εικ. 4). Εάν χρειαστεί, κόψτε το σε μικρά κομμάτια με ένα μαχαίρι (Εικ. 5).

Πώς να παρασκευάσετε τη ζύμη και το ζυμαρικό

Η μηχανή σας διαθέτει έναν ρυθμιστή. Θέστε το ρυθμιστή της μηχανής στη θέση 7, τραβώντας τον προς τα έξω και περιστρέφοντάς τον έτσι ώστε οι δύο κύλινδροι λείανσης να είναι τελείως ανοιχτοί (Εικ. 6). Περάστε ένα κομμάτι μείγματος μέσα από τη μηχανή περιστρέφοντας τη χειρολαβή (Εικ. 7). Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 5-6 φορές, διπλώνοντας τη ζύμη και προσθέτοντας λίγο αλεύρι στο μέσον της εάν χρειαστεί (Εικ. 8). Όταν η ζύμη έχει πάρει κανονικό σχήμα, περάστε την μία φορά μόνο μέσα από τους κυλίνδρους, έχοντας θέσει τους ρυθμιστές στη θέση 6 (Εικ. 9), κατόπιν συνεχόμενα μία ακόμα φορά στη θέση 5, έως ότου επιτύχετε το επιθυμητό πάχος (ελάχιστο πάχος στο Νο. 1 περίπου 0,2 χιλ.). Με ένα μαχαίρι, κόψτε τη ζύμη σταυρωτά σε κομμάτια μήκους περίπου 25 εκ. (10 ίντσες). Εισάγετε τη χειρολαβή στη οπή για τους κυλίνδρους κοψίματος, περιστρέψτε την αργά και περάστε τη ζύμη από μέσα, έτσι ώστε να αποκτήσετε τον τύπο του ζυμαρικού που επιθυμείτε (Εικ. 10 & 11).

Σημείωση 1: Εάν οι κύλινδροι δεν “κόβουν”, σημαίνει ότι η ζύμη είναι πολύ μαλακή. Σε αυτήν την περίπτωση θα πρέπει να περάσετε τη ζύμη μέσα από τους κυλίνδρους λείανσης αφού έχετε προσθέσει λίγο αλεύρι στο μείγμα.

Σημείωση 2: Παρόλα αυτά όταν η ζύμη είναι πολύ στεγνή και δεν μπορεί να περάσει μέσα από τους κυλίνδρους κοψίματος, προσθέστε λίγο νερό στο μείγμα και περάστε το άλλη μία φορά μέσα από τους κυλίνδρους λείανσης.

Συντήρηση της μηχανής

Κατά τη χρήση, καθαρίζετε τους κόφτες κάτω από τους κυλίνδρους λείανσης κάθε τόσο, με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας (Εικ. 12).

Μην πλένετε ποτέ τη μηχανή με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων ! (Εικ. 13).

Καθαρίστε την επιφάνεια της μηχανής με ένα μαλακό και στεγνό πανί.

Καθαρίστε τους κυλίνδρους με μια βούρτσα ή μια ξύλινη ράβδο (Εικ. 14).

Εάν είναι απαραίτητο ή εάν οι κύλινδροι τρίζουν, μπορείτε να τους λιπάνετε με λάδι βαζελίνης ή φυτικό λάδι (Εικ. 15).

Μην εισάγετε μαχαίρια ή πανιά ανάμεσα από τους κυλίνδρους!

Συνιστάται μετά τη χρήση να αποθηκεύετε τη μηχανή και τα εξαρτήματά της στην αρχική τους συσκευασία.

Εγγύηση

Όλα τα προϊόντα είναι κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά και υπόκεινται σε συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους.

Τα προϊόντα της εταιρείας μας καλύπτονται από εγγύηση 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς.

Από την εγγύηση εξαιρούνται ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή χρήση μη σύμφωνη με αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.