

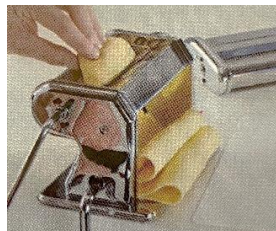
Brugsanvisning – Gefu pastamaskine Perfetta

1. Maskinen rengøres med en klud inden første brug
2. Brug bordklemmen til at fastsætte maskinen til et bord op til 70 mm tyk
3. Indsæt krumtap i hullet til den glatte rulle
4. Kør først en lille mængde dej gennem maskinen, dejen smides derefter ud

Figur 1



Figur 2



Anvendelse

1. Indstil justeringshjulet (Figur 3) på maskinen til position 1. – Ruller er bredt adskilt
2. Rul dejen igennem rullerne 5 til 6 gange ved at dreje krumtappen (Figur 4), fold dejen (Figur 5) op hver gang. (Skulle dejen være klæbende, så tilføj mel.)
3. Så snart at dejen er ensartet konsistens, indstil justeringshjulet til position 2 og rul dejen igennem igen.
4. Gå til position 3 og gentag processen indtil dejen har den ønskede tykkelse. (Position 9 = 2 mm)
5. Indsæt krumtap i hullet for skærevalserne (Figur 6), kom dejen mellem skærevalserne for at skære den ønskede pasta.
6. Lad pastaen tørre på et viskestykke i mindst en time.
7. Kog pastaen i tilstrækkelig saltet vand. Lad det koge i 2 til 5 minutter, afhængigt af tykkelsen på dejen. Omrør forsigtigt mens det koger.

Justering af dejens tykkelse: for Ravioli: 7 · for Lasagne: 5 - 6 for andet pasta: 7-8.

Figur 3



Figur 4



Figur 5



Figur 6



Rengøring

Vigtigt: Vask ikke maskinen med vand og opvaskemiddel. For at rengøre maskinen, skal du bruge en børste, køkken papir og et stykke træ. Under brug, kan rullerne rengøres ved at køre køkkenpapir igennem. Hvis det er nødvendigt, kan maskinen smøres med vaseline. Maskinen opbevares bedst i den originale karton.