

Sisällysluettelo

1 Varoituksia	4
1.1 Johdanto	4
1.2 Tämä käyttöohje	4
1.3 Käyttötarkoitus	4
1.4 Yleisiä turvaohjeita	5
1.5 Valmistajan vastuu	7
1.6 Hävittäminen	7
2 Kuvaus	8
2.1 Tuotteen kuvaus	8
2.2 Lisävarusteet	9
3 Käyttö	10
3.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa	10
3.2 Pastakoneen ja pastan leikkaamiseen kuuluvien lisävarusteiden asennus	10
3.3 Pastakoneen käyttö	12
3.4 Lisävarusteiden käyttö pitkälle pastalle	14
4 Puhdistus ja hoito	16
4.1 Varoituksia	16
4.2 Pintojen puhdistus	16
4.3 Päivittäinen puhdistus	16
4.4 Ruokajäämät	16
4.5 Voitele hammasrattaat	16
4.6 Ylimääräinen huolto	17
5 Reseptit	18

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



Varoituksia

1 Varoituksia

1.1 Johdanto

Käyttäjälle tärkeitä tietoja:

Varoituksia



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Lisävarusteisiin liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja hoitoon liittyvää tietoa.

Reseptit



Reseptilista erilaisten pastatyyppien valmistukseen.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1.2 Tämä käyttöohje

Tämä käyttöohje on kiinteä osa lisävarusteita, ja siksi sitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan helposti saatavilla lisävarusteiden koko käyttöiän ajan.

1.3 Käyttötarkoitus

- Lisävarusteet on tarkoitettu yksinomaan kotitalouskäyttöön.
- Käytä lisävarusteita vain valmistajan valmistaman yleiskoneen kanssa.
- Käytä lisävarusteita sisätiloissa ja sääolosuhteilta suojattuna.
- Pastakonetta voidaan käyttää pastataikinan venyttämiseksi halutulle paksuudelle.
- Pitkälle pastalle kuuluvia lisävarusteita voidaan käyttää pastataikinan leikkaamista varten eri muotoihin (tagliatelle, tagliolini, fettucine ja spaghetti).
- Älä käytä lisävarusteita muuhun kuin niille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen.
- Lisävarusteita eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä tai henkisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta sähkölaitteiden käytöstä, ellei heitä valvo tai ohjaa aikuiset henkilöt, jotka ovat vastuussa heidän turvallisuudestaan.



1.4 Yleisiä turvaohjeita

Noudata kaikkia turvaohjeita lisävarusteiden turvallista käyttöä varten.

- Ennen lisävarusteiden käyttöä, lue tämä käyttöohje ja yleiskoneeseen kuuluva käyttöohje huolella.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laite on pudonnut lattialle tai vahingoittunut jollain tavoin.
- Älä käytä lisävarusteita jos pastakoneen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai jos se on pudonnut lattialle tai vahingoittunut jollain tavoin.
- Jos laitteessa esiintyy vika, korjauta se yksinomaan pätevän teknikon toimesta.
- Johto on tarkoituksella lyhyt onnettomuuksien ennaltaehkäisemiseksi. Älä käytä jatkojohtoa.
- Estä virtajohdon pääsemistä kosketuksiin terävien kulmien kanssa.
- Älä vedä johdosta kun haluat irrottaa pistokkeen pistorasiasta.
- Älä aseta laitetta kaasuliesien tai päällä olevien sähköliesien päälle tai lähelle, uuniin tai lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Sammuta laite välittömästi käytön jälkeen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaan kun se on käynnissä.
- Älä käytä lisävarusteita jos ne ovat vahingoittuneet.
- Älä jätä lisävarusteita ilman valvontaan kun niitä käytetään.
- Älä muuta lisävarusteita.
- Älä koskaan yritä korjata lisävarusteita yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Kytke laite irti pistorasiasta ennen kaikkien huoltotoimenpiteiden suorittamista ja jokaisen käytön jälkeen.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä tai tulipaloa vedellä: sammuta laite, kytke pistoke irti pistorasiasta ja tukahduta liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä tee laitteeseen muutoksia.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta.



Varoituksia

Laitetta ja lisävarusteita koskien

- Kytke laite irti verkkovirrasta jokaisen käyttökerran jälkeen tai ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista.
- Älä aseta, irrota tai vaihda työvälineitä turvalukitus pois kytkettynä (moottorin pää laskettuna alas).
- Toiminnan aikana vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä käsiä, hiuksia, vaatteita, kaapimia ja muita esineitä loitolla lisävarusteista estääksesi henkilövahinkojen syntymistä tai yleiskoneelle ja lisävarusteille aiheutuvia vahinkoja.
- Älä irrota työvälineitä laitteen toimiessa.
- Tarkista, että kulho on asetettu oikein ja lukittu paikoilleen ennen laitteen käytön alkamista työvälineitä käyttämällä.
- Älä avaa tai irrota kulhoa laitteen toimiessa.
- Älä ylitä kulhon kokonaistilavuutta.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista.
- Älä käytä valmistajan osoittamista ja toimittamista lisävarusteita poikkeavia välineitä. Muiden kuin alkuperäisten osien, työvälineiden ja lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vahinkoja yleiskoneelle ja lisävarusteille.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä aggressiivisia pesuaineita tai leikkaavia esineitä poistaaksesi mahdollisia kulhoon, työvälineisiin ja lisävarusteisiin jääneitä jämiä.
- Valvo lapsia varmistamalla, että he eivät leiki laitteella.
- Sammuta yleiskone ennen lisävarusteiden asentamista tai irrottamista.
- Älä irrota lisävarusteita yleiskoneen toimiessa. Varmista, että nopeudensäätövipu (10) on asetettu kohtaan 0 (OFF).
- Anna lisävarusteiden jäähtyä ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista.
- Älä käytä aggressiivisia pesuaineita tai leikkaavia kaapimia lisävarusteiden pesemisessä ja puhdistamisessa.
- Älä aseta esineitä lisävarusteiden päälle.



1.5 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- lisävarusteiden käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöohjeen lukematta jättämisestä
- jonkin varaosan osan muuttamisesta
- ei-alkuperäisten varaosien käytöstä
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.

1.6 Hävittäminen

Vanhoja laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana! Voimassa

olevien lakiasetusten mukaan, laitteet on toimitettava niiden käyttöiän lopussa erilliskeräyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tällä tavoin voidaan kierrättää vanhoista laitteista saadut arvokkaat materiaalit ja suojata ympäristöä. Lisätietoja varten, käänny asiaan kuuluvien paikallisten viranomaisten puoleen tai erilliskeräyspisteisiin.

Lisävarusteiden pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



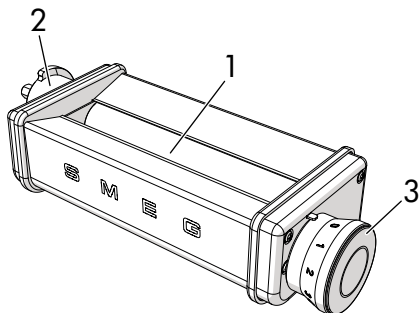
Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleihin kuuluvilla muovipusseilla.

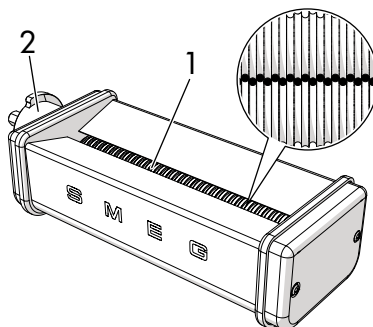


2 Kuvaus

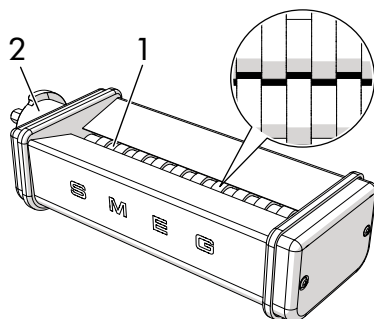
2.1 Tuotteen kuvaus



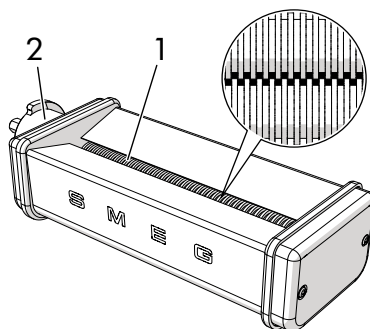
SMPR01 - Lisävaruste levypasta



SMSC01 - Lisävaruste spaghetti



SMFC01 - Lisävaruste fettuccine



SMTC01 - Lisävaruste tagliolini

1 Rullat

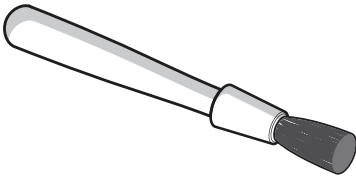
2 Kiinnityskohta

3 Paksuuden valintanuppi



2.2 Lisävarusteet

Suti



Hyödyllinen kuivasta valmisteesta mahdollisesti jäävien jäämien poistamiseen lisävarusteista ja rullista.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.



3 Käyttö



Sähköiskun vaara

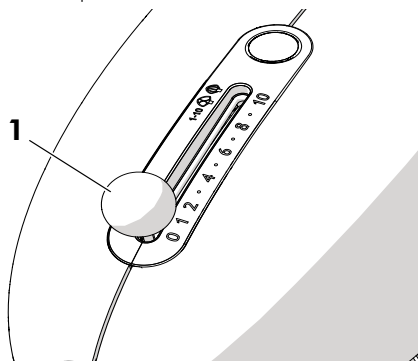
- Aseta yleiskoneen pistoke yhdenmukaiseen pistorasiaan joka on maadoitettu.
- Älä peukaloi maadoitusta.
- Älä käytä adapteria.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Näiden varoitusten laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

3.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

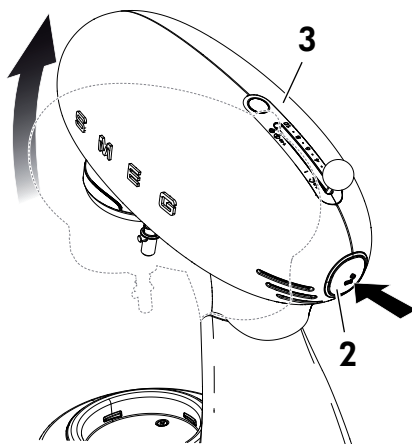
1. Irrota mahdolliset lisävarusteiden ulko- tai sisäpuolella olevat pakkausmateriaalit.
2. Ota pois mahdolliset lisävarusteissa olevat tarrat.
3. Puhdista lisävarusteet (ks. "4 Puhdistus ja hoito").
4. Valmista pastataikina jota venytetään pastakoneella tai leikataan piikälle pastalle tarkoitetuilla lisävarusteilla.

3.2 Pastakoneen ja pastan leikkaamiseen kuuluvien lisävarusteiden asennus

1. Sammuta yleiskone, kääntämällä siinä oleva vipu (1) asentoon '0' (OFF).

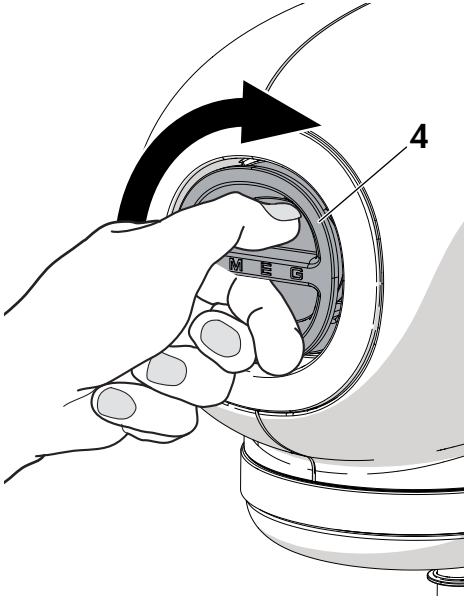


2. Irrota pistoke pistorasiasta.
3. Paina lukituspainiketta (2).
4. Pidä painiketta painettuna ja nosta päätä (3) auttamalla liikettä kädellä.
5. Irrota vakiolisävarusteet (taikinakoukku, lankavispilä, tasovispilä) jos paikalla.

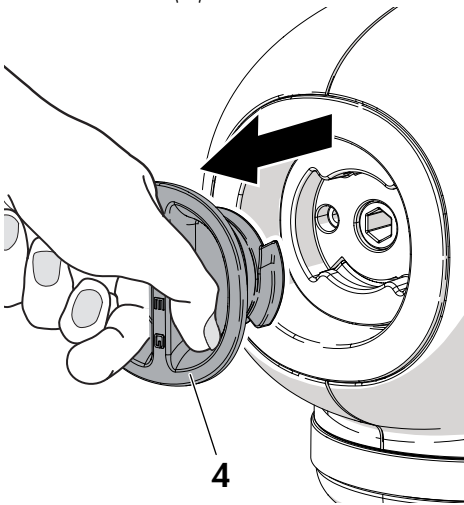




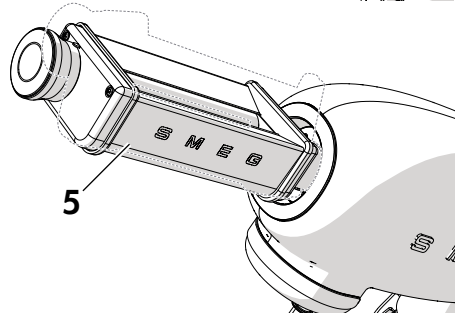
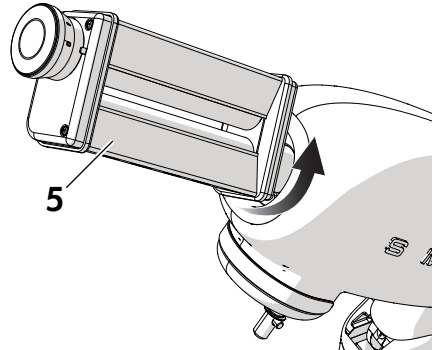
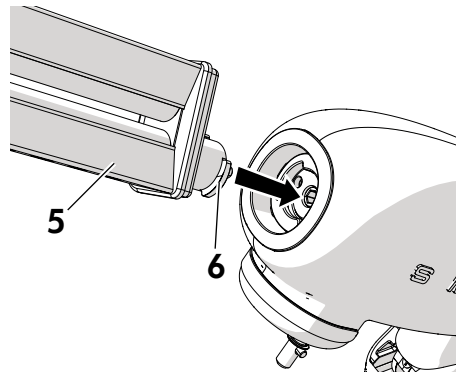
6. Tartu edessä olevan kiinnityskohdan suojukseen (4) sen keskikohdalta ja käännä sitä myötäpäivään.



7. Vedä sitä ulospäin suojuksen irrottamiseksi (4).



8. Aseta lisävaruste (5) noudattamalla kiinnityskohdassa olevaa ohjainta (6) ja käännä sitä 60°.



9. Laske yleiskoneen pää alas pitämällä lukituspainiketta painettuna ja auttamalla liikettä kädellä.

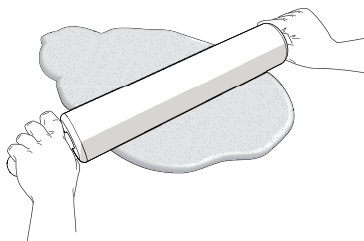


3.3 Pastakoneen käyttö

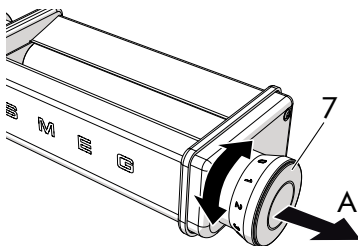
Pastakoneen rullien säätö

Asetus	Soveltuu
2	Pastataikinan valmistamiseen, taikinan ohentamiseen
3	Paksulle tuorepastataikinalle
4	Tuorepastataikinalle
4 tai 5	Lasagnelevyjen, fettucine, spaghetti, tagliolini valmistukseen
6 tai 7	Tortellinitaikinan, ohuiden fettucinien valmistamiseen
7 tai 8	Erittäin ohuen pastataikinan valmistamiseen

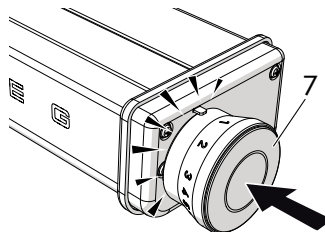
1. Valmista pastataikina noudattamalla kappaleessa "Neuvoja täydellisen pastataikinan valmistukseen" annettuja ohjeita.



2. Leikkaa pasta paksuudeltaan noin 1 cm kappaleiksi.
3. Vedä nuppia (7) nuolen osoittamaan suuntaan **A** sen vapauttamiseksi ja käännä sitä, kunnes arvo '1' valitaan.



4. Vapauta nappi (7) ja varmista, että se lukittuu ja tarkista, että se asettuu paikoilleen.



5. Aseta yleiskoneen pistoke pistorasiaan.

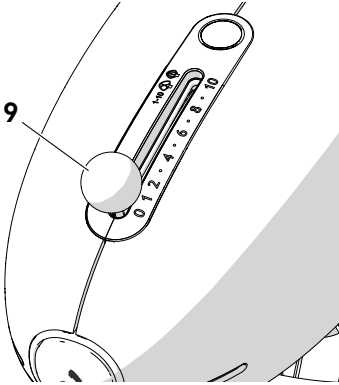


Elintarvikemyrkytyksen vaara

- Älä jätä pilaantuvia ainesosia kuten kananmunat, juustot tms. jääkaapin ulkopuolelle yli tunniksi.



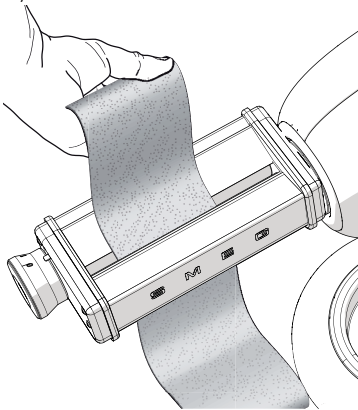
6. Käännä yleiskoneen nopeudesäätövipu (9) arvoon '1' rullien käynnistämiseksi.



**Liikkuvia osia
Henkilövahinkojen ja laitteelle
aiheutuvien vahinkojen vaara**

- Älä koske lisävarusteisiin toiminnan aikana
- Älä käytä lisävarusteita muihin kuin niille tarkoitettuihin käyttöihin.

7. Levitä jauhoa pastataikinan molemmille puolille ja laita taikina rullien väliin sen venyttämiseksi.



8. Taita pasta kahtia ja aseta se rullien väliin.
9. Valitse nupin asento '2'. Aseta pastataikina rullien väliin sen ohentamiseksi. Vähennä rullien avausväliä, kunnes pastan paksuus saavuttaa haluamasi paksuuden. (Ks. "Pastakoneen rullien säätö" lisätietoja varten).
10. Siirrä yleiskoneen nopeudensäätövipu kohtaan '0' (OFF) toimenpiteen pysäyttämiseksi.



**Väärä käyttö
Lisävarusteelle syntyvien
vahinkojen vaara**

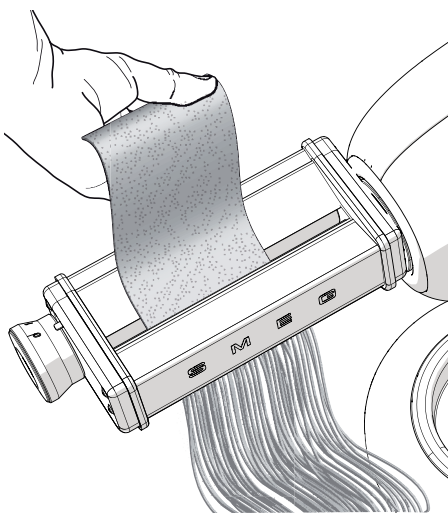
- Älä käytä pastakonetta muiden kuin pastataikinoiden venyttämiseen tai leikkaamiseen.
11. Kun lisävarusteen käyttö on päättynyt, irrota pistoke pistorasiasta, ota lisävaruste irti edessä olevasta kiinnityskohdasta ja aseta sen päälle suojus.



3.4 Lisävarusteiden käyttö pitkälle pastalle

Pastakonetta käyttämällä tee taikinasta ohut leikattavan pastatyyppin mukaan, kuten on kuvattu kappaleessa "3.3 Pastakoneen käyttö".

1. Valitse haluamallasi pitkälle pastalle tarkoitettu lisävaruste.
2. Pitkälle pastalle tarkoitettujen lisävarusteiden asennuksessa, noudata kappaleessa "3.2 Pastakoneen ja pastan leikkaamiseen kuuluvien lisävarusteiden asennus" annettua menetelmää.
3. Työnä pastataikina valitun lisävarusteen läpi joka leikkaa (1) taikinan halutun muotoiseksi.



Liikkuvia osia

Henkilövahinkojen ja laitteelle aiheutuvien vahinkojen vaara

- Älä koske lisävarusteisiin toiminnan aikana
 - Älä käytä lisävarusteita muihin kuin niille tarkoitettuihin käyttöihin.
4. Siirrä yleiskoneen nopeudensäätövipu kohtaan '0' (OFF) toimenpiteen pysäyttämiseksi.



Neuvoja täydellisen pastataikinan valmistukseen

- Kosteus, jauherkki ja kananmunien koko voi vaikuttaa pastataikinaan.
- Taikinan on oltava kiinteä ja karhea kosketukselle sekä taipuisa. Sen ei tule tarttua sormiin, murentua tai repeytyä.
- Ota hyppysellinen taikinaa tarkastaaksesi sen rakenteen. Jos taikina on tiivistä eikä se tartu sormiin, valmistus on oikea. Päinvastaisessa tapauksessa, lisää hivenen jauhoa. Estääksesi taikinan repeytymistä, lisää hivenen vettä.
- Jaa pastalevyt kahteen tai useampaan osaan ennen kuin ne leikataan fettuccinen, tagliolinin tai spaghetin muotoon, sillä niitä on vaikea käsitellä jos ne ovat liian pitkiä.
- Pasta voidaan keittää välittömästi sen leikkaamisen jälkeen.

Neuvoja pastan säilyttämiseen

Tehty pasta voidaan käyttää välittömästi tai kuivata tai pakastaa sen tulevaa käyttöä varten.

- Pastan kuivaamiseksi, aseta kerros pastaa astiapyyhkeen tai tarjottimen päälle ja anna sen kuivua noin tunnin. Kuivatettua pastaa voidaan säilyttää tiiviissä säilytysastiassa.
- Pastan pakastamiseksi, anna sen kuivua noin tunnin, levitä sen päälle jauhoa ja kääri sen rullalle. Laita se lopuksi pakastimeen tiiviiseen säilytysastiaan.



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoituksia



Väärä käyttö Sähköiskun vaara

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen, siihen kuuluvien työvälineiden ja lisävarusteiden puhdistamista.



Väärä käyttö Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä upota lisävarusteita veteen.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Älä käytä höyrsuihkeita lisävarusteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistainia ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

4.2 Pintojen puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti aina jokaisen käyttökerran jälkeen.

4.3 Päivittäinen puhdistus

Käytä pehmeää rättiä tai kuivaa mikrokuituliinaa pintojen puhdistamisessa.

4.4 Ruokajäämät

Anna pastakoneen ja pitkän pastan valmistamisessa käytettyjen lisävarusteiden kuivua vähintään tunti ennen pastataikinan jäämien irrottamista. Irrota kuiva pastataikina käyttämällä varustuksiin kuuluvaa sutia.

Veitisiä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

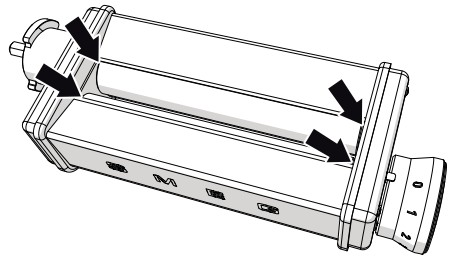
Älä työnnä rättejä tai pyyhkeitä rullien väliin niiden puhdistamiseksi.

4.5 Voitele hammasrattaat

Voitele hammasrattaat säännöllisesti ja vähintään kerran vuodessa tai 50 käyttökerran jälkeen.

Käytä kevyttä mineraaliöljyä.

Laita mineraaliöljytippa rullien neljään kulmaan.

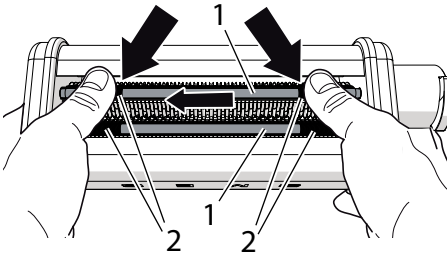




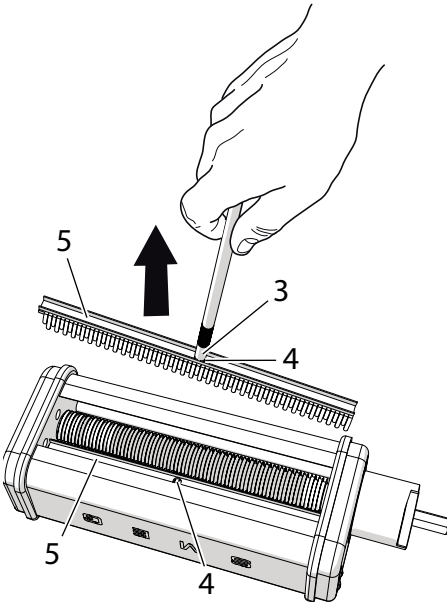
4.6 Ylimääräinen huolto

Huolellista puhdistamista ja bakteerien leviämisen estämistä varten, jotka voivat saastuttaa taikinan, irrota kaapimet ja puhdista pitkälle pastalle tarkoitettujen lisävarusteiden rullat seuraavasti:

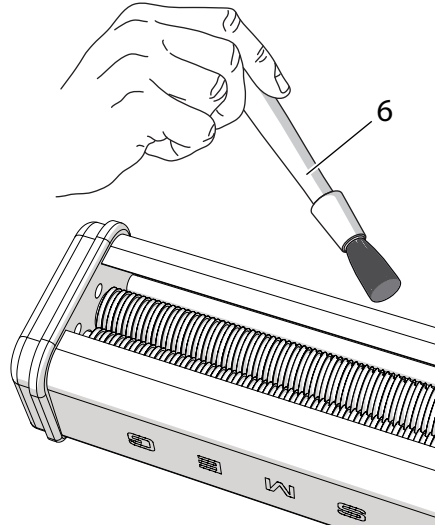
1. Irrota alaosaan asetetut kaapimet (1) painamalla hammastettuja osia alasuuntaan (2) ja liikuttamalla kaavinta sivuttain.



2. Työnnä tangon pää (3) kaapimen (5) päähän (5) ja vedä yläsuuntaan.



3. Puhdista pastakone ja pitkälle pastalle tarkoitetut lisävarusteet varustukseen kuuluvalla sudilla (6).



4. Asenna kaapimet noudattamalla päinvastaista järjestystä.



Tärkeää

- Ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista anna pastan leikkaamiseen kuuluvien lisävarusteiden kuivua tunnin verran ja irrota sitten kuivat pastajäämät puhdistukseen kuuluvalla sudilla. Jos se on vaikeaa, naputa varustetta kädellä.



5 Reseptit

Täysjyvä fettuccinet



Ainesosat:

- 270 g täysjyväjauhoja
- 130 g hienoksi jauhattua drumvehnäjauhoja
- 4 kananmunaa
- 2-3 lusikallista vettä (tarvittaessa)
- Suolaa
- Jauhoja pastan levittämiseen tarpeen mukaan

Valmistus

1. Sekoita jauhotyytit, suola ja kananamunat taikinakoukulla nopeudella 1 tai 2 3/5 minuutin ajan. Pehmennä taikinaa tarvittaessa vedellä.
2. Ota pois astiasta sekoitettu ja kiinteä pastataikina, kääri se elintarvikkeille tarkoitettuun muovikalvoon ja aseta jääkaappiin 30 minuutiksi ennen käyttöä.
3. Venytä pastataikina pastakoneella, levittämällä sen päälle tarvittaessa jauhoa ja aseta se koneeseen useampaan kertaan nro 0:sta nro 5:een asti.
4. Anna saatujen pastanauhojen kuivua vähän ja käyttämällä sitten lisävarustetta, tee fettuccinet.
5. Levitä jauhoja fettucinien päälle, kierrä ne rullalle ja anna niiden kuivua kunnolla.

Lasagnelevyt



Ainesosat:

- 400 g jauhoja
- 4 kananmunaa
- 20 g vettä
- Suolaa
- Jauhoja pastan levittämiseen tarpeen mukaan

Valmistus

1. Sekoita jauhot, suola ja kananamunat taikinakoukulla nopeudella 1 3/5 minuutin ajan. Pehmennä taikinaa tarvittaessa vedellä.
2. Ota pois astiasta sekoitettu pastataikina, kääri se elintarvikkeille tarkoitettuun muovikalvoon ja aseta jääkaappiin 30 minuutiksi ennen käyttöä.
3. Venytä pastataikina pastakoneella, levittämällä sen päälle tarvittaessa jauhoa ja aseta se koneeseen useampaan kertaan nro 0:sta nro 3:een asti.
4. Työnnä pasta viimeisen kerran nro 6 ja leikkaa levy suorakulmaksi niiden kypsennystä varten,



Pinaatti tagliolinit



Ainesosat:

- 340 g jauhoja
- 3 kananmunaa
- 70 g keitettyjä pinaatteja, joista on puristettu vesi pois ja jotka on sekoitettu hienoksi
- Suolaa
- Jauhoja pastan levittämiseen tarpeen mukaan

Valmistus

1. Sekoita jauhot, suola ja kananmunat sekä pinaatit taikinakoukulla nopeudella 1 tai 2 3/5 minuutin ajan.
2. Ota pois astiasta sekoitettu ja kiinteä pastataikina, kääri se elintarvikkeille tarkoitettuun muovikalvoon ja aseta jääkaappiin 30 minuutiksi ennen käyttöä.
3. Venytä pastataikina pastakoneella, levittämällä sen päälle tarvittaessa jauhoa ja aseta se koneeseen useampaan kertaan nro 0:sta nro 5:een asti.
4. Anna pastalevyjen levätä muutama minuuttii, leikka ne sitten tagliolineille tarkoitetulla lisävarusteillä levittämällä niiden päälle runsaasti jauhoa.
5. Levitä jauhoja tagliolinien päälle, kierrä ne rullalle ja anna kuivua kunnolla.

Punainen pasta cannelloneille



Ainesosat:

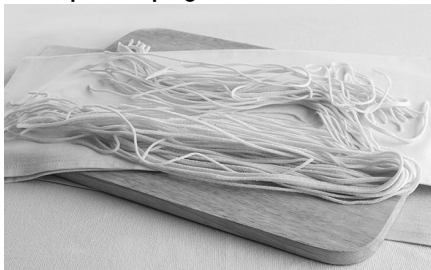
- 300 g jauhoja
- 2 kananmunaa
- 1 munankeltuainen
- 120 g kaksinkertainen tomaattipyre
- 1-2 lusikallista vettä (tarvittaessa)
- Suolaa
- Jauhoja pastan levittämiseen tarpeen mukaan

Valmistus

1. Kaada jauhot ja suola yleiskoneen kulhoon. Vatkaa erikseen munat ja munankeltuainen sekä kaksinkertainen tomaattipyre ja kaada ne jauhojen päälle sekoittamalla kaikki taikinakoukulla 1 tai 2 nopeudella 3/5 minuutin ajan. Pehmennä taikinaa tarvittaessa vedellä.
2. Ota pois astiasta sekoitettu ja kiinteä pastataikina, kääri se elintarvikkeille tarkoitettuun muovikalvoon ja aseta jääkaappiin 30 minuutiksi ennen käyttöä.
3. Levitä pastataikina pastakoneella, levittämällä sen päälle tarvittaessa jauhoa ja aseta se koneeseen useampaan kertaan nro 0:sta nro 5:een asti.
4. Työnnä pasta viimeisen kerran numeroon 6.
5. Jaa pasta suorakulmisiin levyihin, jotka ovat kooltaan noin 10 x 12 cm ja jotka ovat valmiita keitetäväksi vedessä.



Tuorepasta spaghetti



Ainesosat:

400 g hienoksi jauhettuja

drumvehnäjauhoja

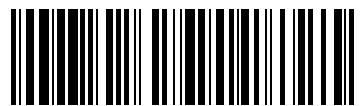
230 g kuumaa vettä

6 g suolaa

Jauhoja pastan levittämiseen tarpeen mukaan

Valmistus

1. Sekoita jauhot ja kuuma suolattu vesi taikinakoukulla käyttämällä nopeutta 1.
2. Jatka valmistusta 4 tai 5 minuutin ajan, kunnes pastataikinasta tulee yhdenmukainen.
3. Ota pois astiasta sekoitettu ja kiinteä pastataikina, kääri se elintarvikkeille tarkoitettuun muovikalvoon ja aseta jääkaappiin 30 minuutiksi ennen käyttöä.
4. Levitä pastataikina pastakoneella, levittämällä sen päälle tarvittaessa jauhoa ja aseta se koneeseen ensin nro 0:aan ja sitten nro 1:een.
5. Anna pastalevyjen levätä 10/15 minuuttia, leikka ne sitten spaghetille tarkoitettulla lisävarusteilla levittämällä niiden päälle runsaasti jauhoa.
6. Anna kuivua ennen käyttöä.



914776271/A