

LIVOO

Feel good moments

Brugervejledning

Spaghetti- og raviolimaskine



Reference : MEN41
Version : 1.5
Sprog : Dansk

WWW.LIVOO.FR

Tak, fordi du har købt et produkt af mærket LIVOO. Vi lægger stor vægt på design, ergonomi og enkel brug af vores produkter. Vi håber, at dette produkt vil give dig fuld tilfredshed.

Denne brugsanvisning er også tilgængelig på vores hjemmeside www.livoo.fr

SÅDAN FORBEREDER DU BLANDINGEN: Ingredienser til 6 personer

- 500 g blødt hvedemel
 - 5 æg. Bemærk: Tilsæt ikke æg direkte fra køleskabet i stedet for at bruge 5 æg kan du bruge et glas mineralvand.
- Til "al dente" pasta blandes 250 g blødt hvedemel med 250 g semoulina af hård hvede.
Tilsæt ikke salt.

1. Hæld melet i en skål og æggene midt i melet. Bland æggene med en gaffel, indtil de er helt blandet med melet (fig. 2).
2. Ælt blandingen med hænderne (fig. 3), indtil den er helt homogen og ensartet. Hvis blandingen er for tør, skal du tilsætte lidt vand. Hvis den er for blød, skal du tilsætte lidt mel. En god blanding bør aldrig klæbe til fingrene.
3. Tag blandingen op af skålen, og læg den på et let melet bord (fig. 4).
4. Fortsæt om nødvendigt med at ælte blandingen og skær den i små stykker (fig. 5).

HVORDAN MAN FORBEREDER DEJEN OG PASTAEN:

Når du bruger maskinen første gang, skal du rengøre den med en tør klud for at fjerne overskydende olie. For at rengøre rullerne skal du føre en lille mængde dej igennem dem og derefter smide dejen væk.

1. Sæt maskinen fast på bordet eller arbejdsfladen med den medfølgende klemme, og sæt håndtaget ind i rullehullet (fig. 1).
2. Indstil maskinens regulator til position 1 ved at trække den udad og dreje den, så de to glatte ruller er helt åbne (ca. 3 mm) (fig. 6).
3. Før et stykke blanding gennem maskinen, mens du drejer på håndtaget (fig. 7).
4. Gentag denne operation 5 til 6 gange, fold dejen over og tilsæt lidt mel i midten, hvis det er nødvendigt (fig. 8).
5. Når dejen har fået en regelmæssig form, køres den gennem rullerne én gang med regulatoren indstillet på nummer 2 (fig. 9), og derefter køres dejen gennem de glatte ruller gentagne gange, indtil den rette konsistens er opnået (tykkelse min. 0,2 mm ved position 9).
Skær dejen på tværs med en kniv i ca. 25 cm lange stykker.
6. Sæt håndtaget i hullet til skærevalse, drej det langsomt, og før dejen igennem, så du får den type pasta, du foretrækker (fig. 10, 11).

Brugervejledning

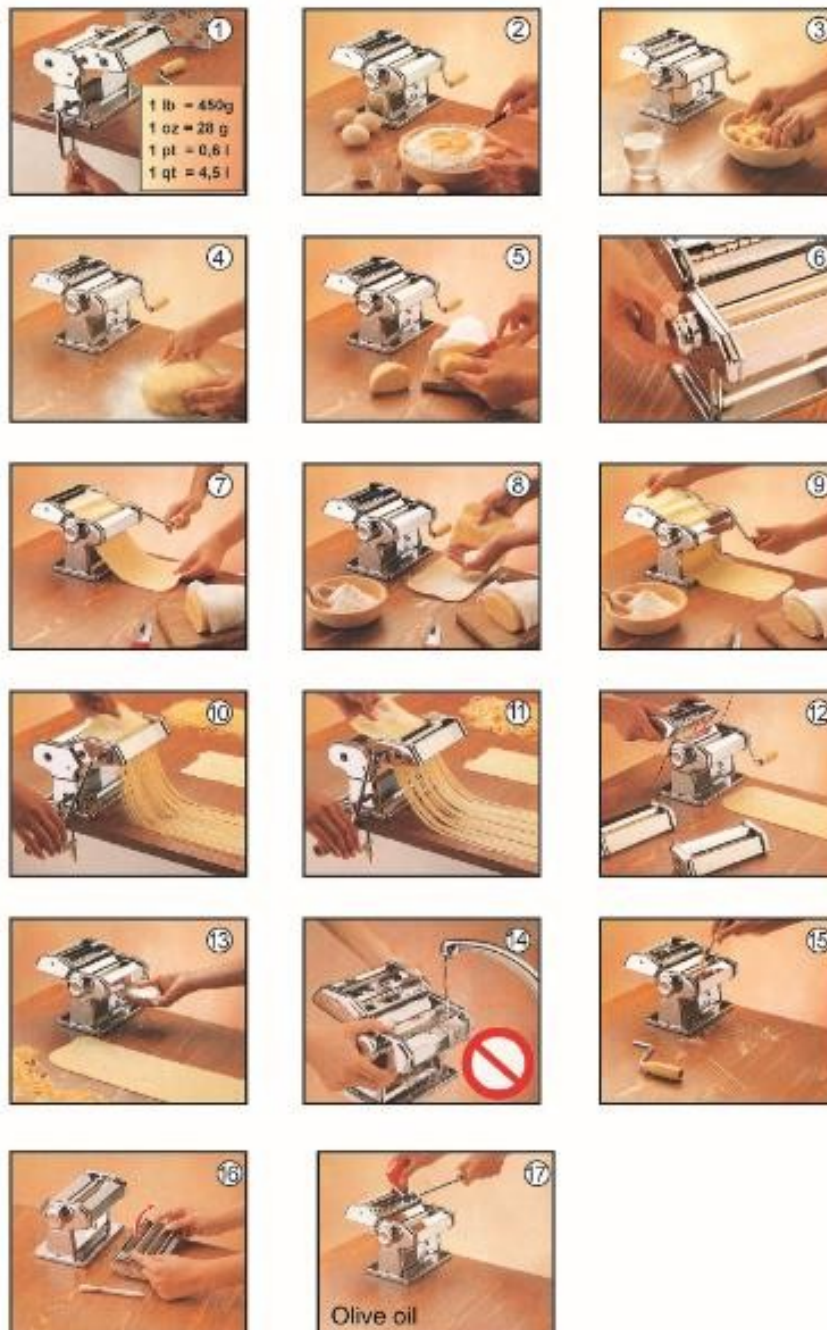
Note 1: Hvis rullerne ikke vil skære, betyder det, at dejen er for blød. I så fald skal du tilsætte mel til blandingen.

(fig. 8), og før derefter dejen gennem de glatte ruller gentagne gange, indtil den rette konsistens er opnået.

Note 2: Hvis dejen er for tør og ikke kan trækkes under skærevalseerne, skal du tilsætte lidt vand til dejen og køre den igennem de glatte ruller igen.

Læg den udskårne pasta på en dug eller et tørrestativ, og lad den tørre i mindst en time. Frisk pasta kan holde sig i 1-2 uger, hvis den opbevares et køligt og tørt sted. Bring en gryde med saltet vand i kog (4 liter pr. ½ kg pasta), som du vil tilsætte pastaen. Frisk pasta koger på kun 2-5 minutter, afhængigt af tykkelsen. Rør forsigtigt rundt, og hæld vandet fra pastaen, når den er færdigkogt.

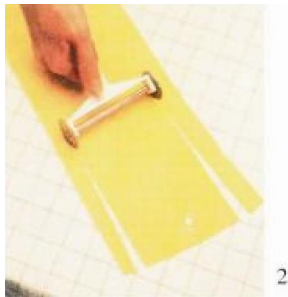
7. For at fjerne skæreudstyret skal du løfte det op, så det glider op langs skinnerne (fig. 12).



Brugervejledning

HVORDAN MAN TILBEREDER RAVIOLI:

1. Tilbered dejen i pastamaskinen, og sørg for, at den køres igennem hele tiden med regulatoren indstillet på nr. 5.
2. Læg dejstrimlerne på et klæde, og skær dem på langs med det særlige hjul til at skære pasta med (fig. 2). Den ideelle dejlængde er 50/70 cm.
3. Fjern den forreste skæredel ved at løfte den og skubbe den på de medfølgende føringer (fig. 3).
4. Indsæt raviolitolbehøret ved at skubbe det på de medfølgende guider (fig. 4)
5. Fold dejen i to, og sæt den ind mellem rullerne, mens du holder den foldet. Drej håndtaget ca. ¼ omgang, så dejen fanges mellem rullerne (fig. 5).
6. Adskil de to strimler dej, og læg dem mellem rullerne (fig. 6).
7. Brug en teske til at sætte lidt fyld ind mellem de to strimler dej (3-4 teskefulde fordelt jævnt) (fig. 7).
8. Drej håndtaget langsomt, og tilsæt fyld lidt ad gangen, når det er nødvendigt (fig. 8).
9. Når hele strimlen af ravioli er gået gennem værktøjet, lægges den til tørre på et klæde, så raviolierne let kan skilles ad (fig. 9).
10. Tilberedning af ravioli: Tilsæt salt og olie til vandet, og bring det i kog. Kom ravioli i vandet, og begynd at tjekke, om raviolien er færdig efter 3 minutter.
Bemærk: Frosne ravioli kan tilberedes uden optøning, men det vil tage 5 til 10 minutter ekstra.



Brugervejledning



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Under brug skal du holde skraberne under de glatte ruller rene med pergamentpapir (fig. 13).
2. Vask aldrig maskinen med vand eller i opvaskemaskinen (fig. 14).
3. Brug en børste eller en træpind til at rengøre maskinen efter brug (fig. 15).
4. For at rengøre maskinen indvendigt skal du fjerne plastikbeskyttelsen (fig. 16). (Kun på nogle ældre modeller).
5. Kom om nødvendigt nogle dråber vaselineolie eller mineralolie på enderne af skærevalserne (fig. 17).
6. Sæt ikke knive eller klude ind i rullerne.
7. Læg maskinen og tilbehøret tilbage i den originale kasse efter brug.

LIVOO
Feel good moments

Brugervejledning



Bortskaffelse af dette produkt
(Affald af elektrisk og elektronisk udstyr)
(Gælder i EU og andre europæiske lande med separate indsamlingssystemer)

Det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)
Denne mærkning på produktet eller dets litteratur viser, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald efter endt levetid.

For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, bedes du adskille dette fra andre typer affald og genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer.

Husholdningsbrugere bør kontakte enten den forhandler, hvor de har købt dette produkt, eller deres lokale myndighed for at få oplysninger om, hvor og hvordan de kan aflevere dette produkt til miljøsikket genbrug.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANKRIG

- Ikke-kontraktmæssig illustration
- Produktinformation kan ændres uden forudgående varsel.