



Bruksanvisning för pastamaskin

Bruksanvisning for pastamaskin

Instrukcja obsługi maszyny do makaronu

User Instructions for Pasta Maker

802-532



SV Bruksanvisning i original
NO Bruksanvisning i original
PL Instrukcja obsługi w oryginale
EN Installation instructions in original

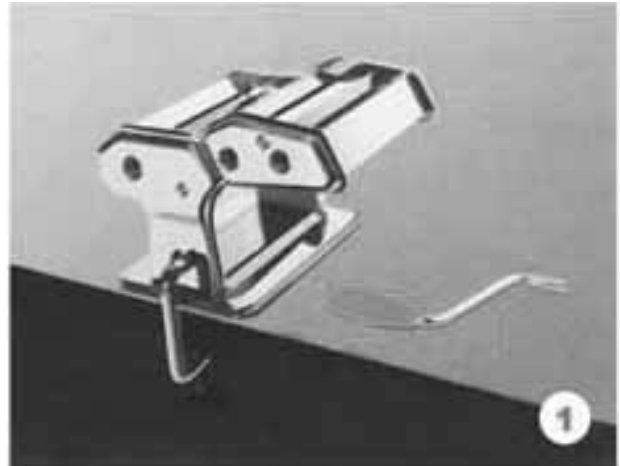
SVENSKA	3
<hr/>	
HANDHAVANDE	3
Före användning	3
Blandning av deg (recept för 6 personer)	3
Förberedelse av deg	5
UNDERHÅLL	7
NORSK	9
<hr/>	
BRUK	9
Før bruk	9
Blanding av deig (oppskrift til 6 personer)	9
Tilbereding av deig	11
VEDLIKEHOLD	13
POLSKI	15
<hr/>	
OBSŁUGA	15
Przed użyciem	15
Mieszanie ciasta (przepis na 6 osób)	15
Przygotowanie ciasta	17
KONSERWACJA	19
ENGLISH	21
<hr/>	
USE	21
Before use	21
Mixing the dough (recipe for 6 persons)	21
Preparing the dough	23
MAINTENANCE	25

HANDHAVANDE

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Före användning

1. Fäst maskinen i bordet med den medföljande klämman och för in handtaget i vevhålet.



2. Rengör maskinen med en torr trasa före första användning och avlägsna all överflödiga olja.
3. Rengör valsarna genom att köra igenom en liten mängd deg som sedan kastas.

Blandning av deg (recept för 6 personer)

Ingredienser: 500 g vetemjöl och 5 ägg. (5 ägg kan ersättas med ett glas mineralvatten.)

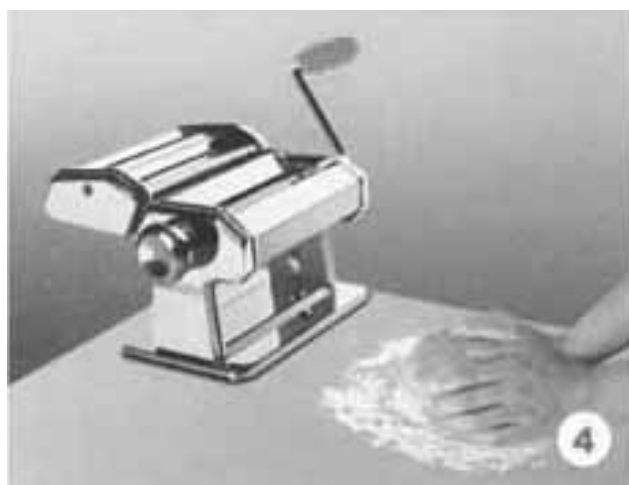
1. Blanda 250 g vetemjöl och 250 g durumvetemjöl för "al dente"-pasta. Tillsätt inte salt. Häll mjölet i en skål och knäck äggen i mitten.



2. Rör ned äggen med en gaffel tills de blandats helt med mjölet. Knåda degen med händerna tills den är helt slät. Tillsätt vatten om degen är för torr och mjöl om den är för lös. Degen ska inte fastna på fingrarna.



3. Ta upp degen ur skålen och lägg den på ett lätt mjölad bord.



4. Knåda degen vid behov och skär den i mindre bitar.
5. Tips! Använd inte kalla ägg direkt från kylan.

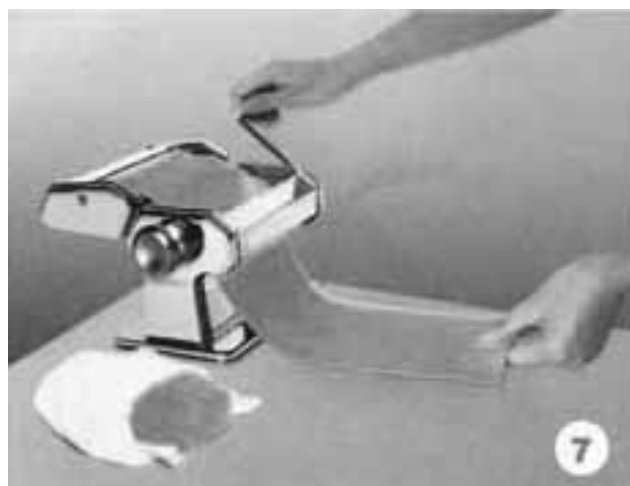


Förberedelse av deg

1. Sätt maskinens reglage i läge 1, dra ut det och vrid det så att de släta valsarna är helt öppna och har ett avstånd på ca 3 mm.



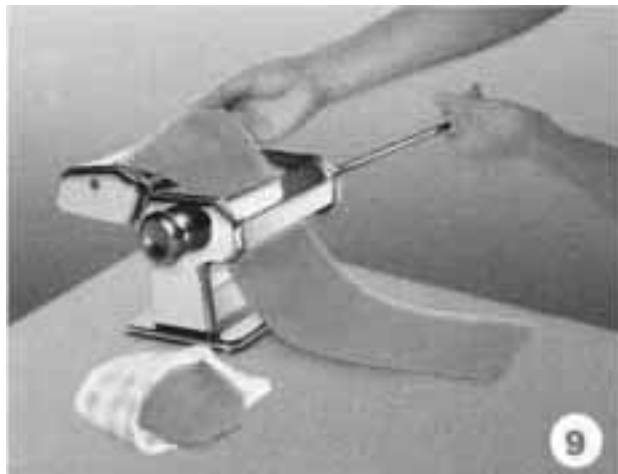
2. Låt en bit deg passera genom maskinen genom att veva runt handtaget.



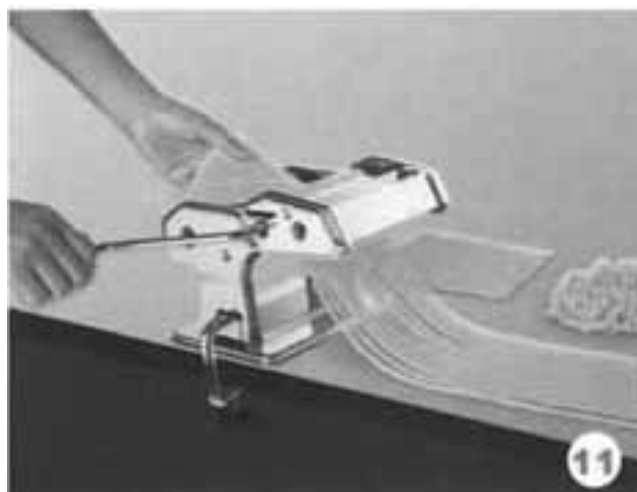
3. Upprepa 5–6 gånger, vik ihop degen och tillsätt lite mjöl om det behövs.



4. När degen har fått en regelbunden och slät form, vrid reglaget till läge 2 och låt degen passera genom maskinen.



5. Vrid sedan reglaget till läge 3 och fortsätt tills degen har önskad tjocklek (min. tjocklek vid läge 9 är ca 0,2 mm). Dela degen i 25 cm långa bitar med en kniv. Flytta vevhandtaget till ett av hålen för skärvalsarna. Låt degen långsamt passera genom skärvalsarna för önskad pastatyp.



Anmärkningar:

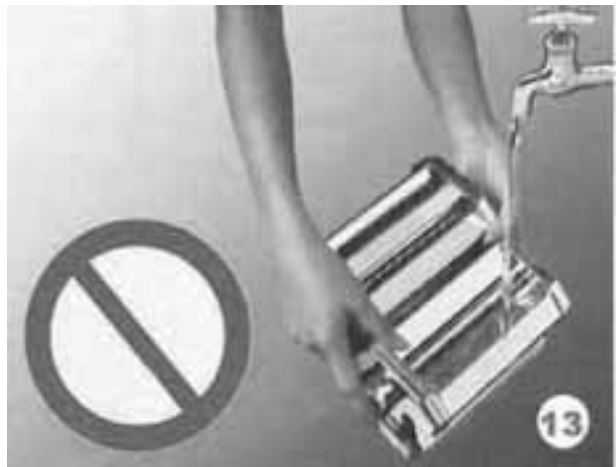
1. Om skärvalsarna inte kan skära degen är den för mjuk. Tillsätt i så fall mer mjöl och kör den genom de släta valsarna.
2. Om degen är för torr och skärvalsarna inte får "grepp" om den, tillsätt lite vatten och kör den genom de släta valsarna. Lägg den färdiga pastan på en duk eller kökshandduk och låt den torka i minst en timme. Pasta håller länge, i 1–2 veckor, om den förvaras torrt och svalt. Koka upp saltat vatten (4 liter per 500 g pasta) och lägg i pastan när vattnet kokar. Färsk pasta blir klar på bara några minuter, ca 2–5 minuter, beroende på tjocklek. Rör försiktigt och håll av pastan i ett durkslag när den är klar.

UNDERHÅLL

1. Rengör kanterna under de släta valsarna med ett papper då och då under användning.



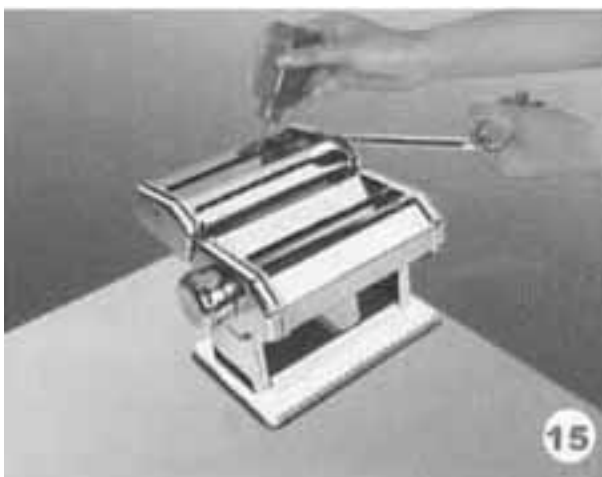
2. Diska inte maskinen i vatten eller i diskmaskin.



3. Rengör maskinen med en borste eller ett träredskap efter användning.



4. Smörj skärvalsarnas ändrar med vaselinolja vid behov.
5. För inte in knivar eller trasor mellan valsarna.



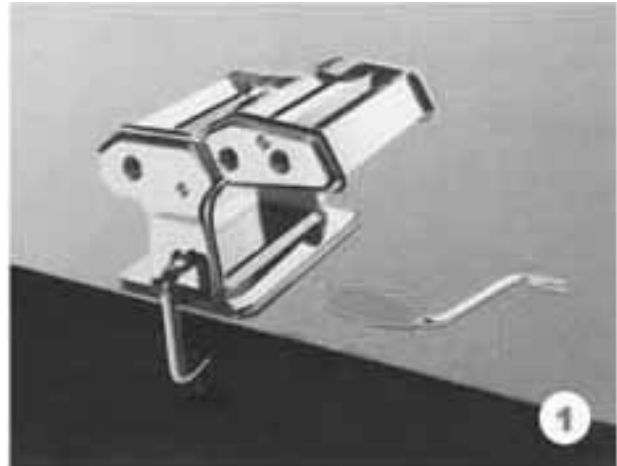
Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA
www.jula.se

BRUK

Les bruksanvisningen nøye før bruk!**Før bruk**

1. Fest maskinen i bordet med den medfølgende klemmen og før håndtaket inn i sveivhullet.



2. Rengjør maskinen med en tørr klut før første gangs bruk og fjern all overflødig olje.
3. Rengjør valsene ved å kjøre gjennom en liten mengde deig som du kaster etterpå.

Blanding av deig (oppskrift til 6 personer)

Ingredienser: 500 g hvetemel og 5 egg. (5 egg kan erstattes med ett glass mineralvann.)

1. Bland 250 g hvetemel og 250 g durumhvetemel for «al dente»-pasta. Ikke tilsett salt. Hell melet i en bolle og knekk eggene i midten.



2. Rør inn eggene med en gaffel til de er helt blandet med melet. Kna deigen med hendene til den er jevn og glatt. Tilsett vann hvis deigen er for tørr, og mel hvis den er for løs. Deigen skal ikke klebe seg til fingrene.



3. Ta deigen ut av bollen og legg den på et bord med litt mel på.



4. Kna deigen ved behov og skjær den i mindre biter.
5. Tips! Ikke bruk kalde egg rett fra kjøleskapet.

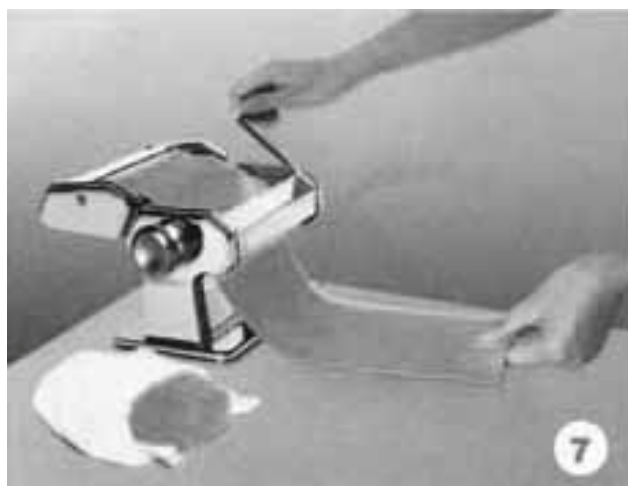


Tilbereding av deig

1. Sett maskinens betjening i stilling 1, trekk den ut og vri den slik at de glatte valsene er helt åpne og har en avstand på 3 mm.



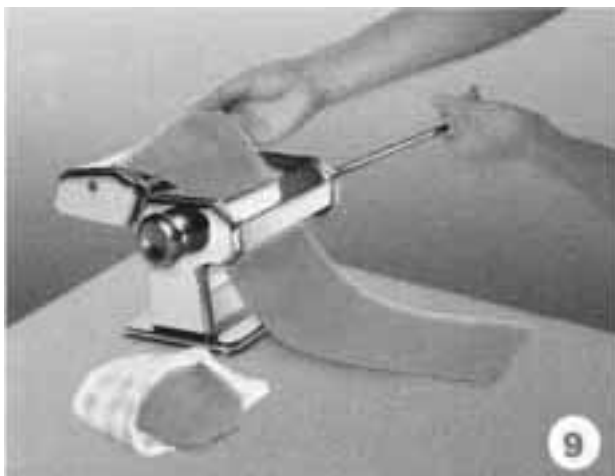
2. Kjør en deigbit gjennom maskinen ved å sveive håndtaket rundt.



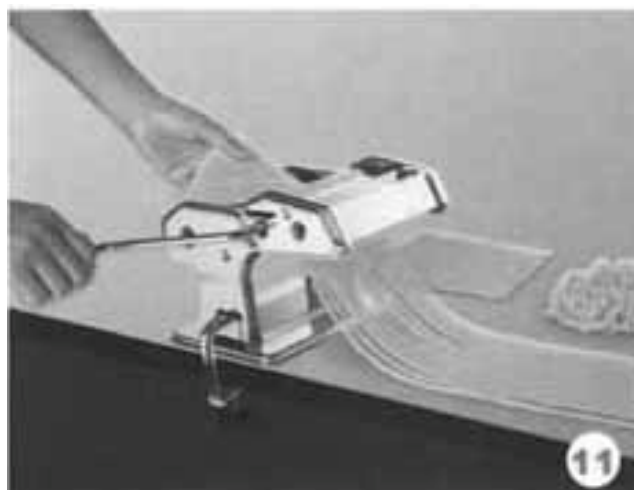
3. Gjenta 5–6 ganger, brett sammen deigen og tilsett litt mel ved behov.



4. Når deigen har fått en regelmessig og glatt form, vrir du betjeningen til stilling 2 og kjører deigen gjennom maskinen.



5. Deretter vrir du betjeningen til stilling 3 og fortsetter til deigen har ønsket tykkelse (min. tykkelse ved stilling 9 er ca. 0,2 mm). Del deigen i 25 cm lange biter med en kniv. Flytt sveivhåndtaket til ett av hullene for skjærevalsene. Kjør deigen sakte gjennom skjærevalsene for ønsket pastatype.

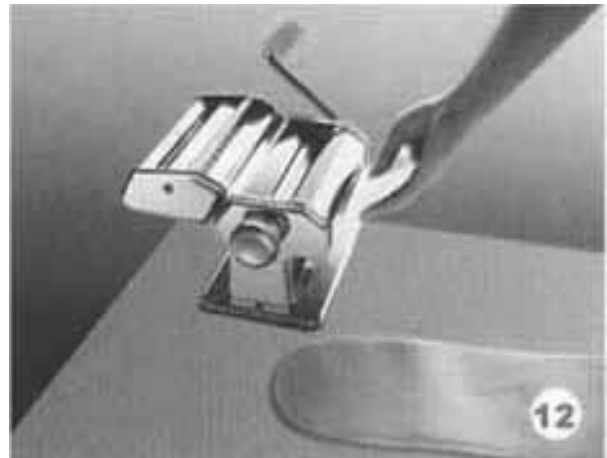


Merknader:

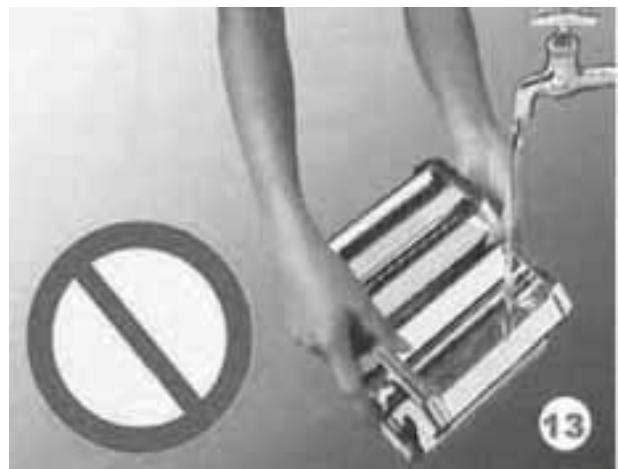
1. Hvis skjærevalsene ikke kan skjære deigen, er den for myk. Tilsett i så fall mer mel og kjør den gjennom de glatte valsene.
2. Hvis deigen er for tørr og skjærevalsene ikke får «grep» om den, tilsetter du litt vann og kjører den gjennom de glatte valsene. Legg den ferdige pastaen på en klut eller et kjøkkenhåndkle og la den tørke i minst en time. Pasta holder lenge, i 1–2 uker, hvis den oppbevares tørt og svalt. Kok opp saltet vann (4 liter per 500 g pasta) og legg pastaen i når vannet koker. Fersk pasta blir ferdig på bare noen minutter, ca. 2–5 minutter avhengig av tykkelsen. Rør forsiktig og hell vannet av pastaen i et dørslag når den er ferdig.

VEDLIKEHOLD

1. Rengjør kantene under de glatte valsene med litt tørkepapir nå og da under bruk.



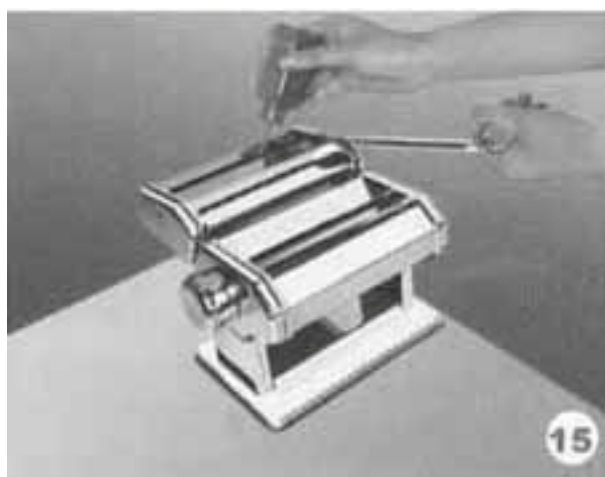
2. Ikke vask maskinen i vann eller i oppvaskmaskin.



3. Rengjør maskinen med en børste eller et tverredskap etter bruk.



4. Smør endene av skjærevalsene med vaselinolje ved behov.
5. Ikke før kniver eller kluter inn mellom valsene.



Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

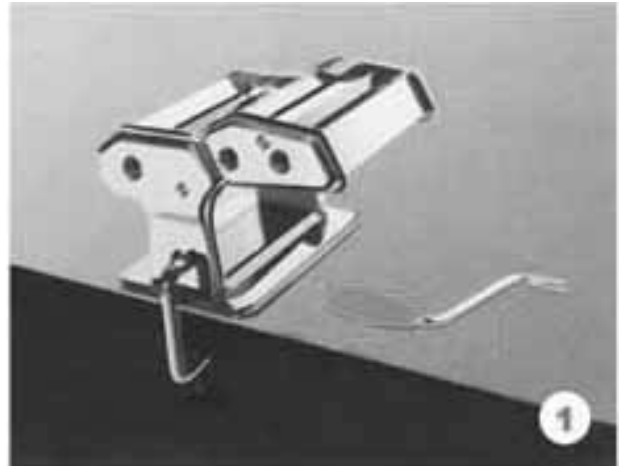
Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG
www.jula.no

OBSŁUGA

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Przed użyciem

1. Przymocuj urządzenie do stołu za pomocą dołączonego zacisku i wprowadź uchwyt w otwór korbki.

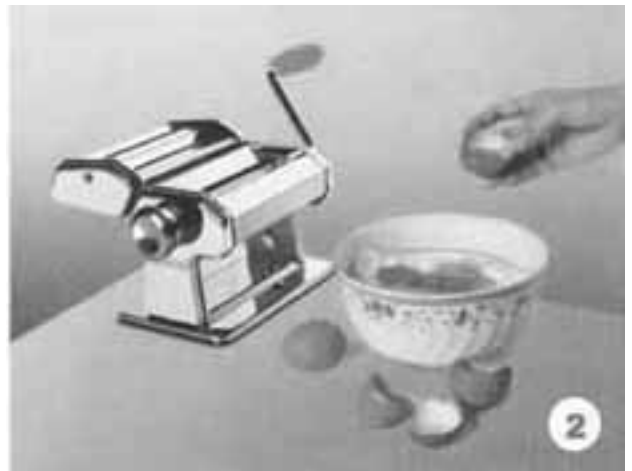


2. Przed pierwszym użyciem wyczyść maszynkę czystą szmatką i usuń nadmiar oleju.
3. Wyczyść rolki, przepuszczając przez nie niewielką ilość ciasta, które później wyrzucisz.

Mieszanie ciasta (przepis na 6 osób)

Składniki: 500 g mąki pszennej i 5 jaj. (5 jaj można zastąpić szklanką wody mineralnej).

1. Zmieszaj 250 g mąki pszennej i 250 g mąki pszennej durum, aby uzyskać makaron „al dente”. Nie dodawaj soli. Wsyp mąkę do miski i wbij do środka jaja.



2. Rozbełtaj jaja widelcem do momentu, gdy całkowicie zmieszają się z mąką. Wyrób ciasto rękoma, aż będzie całkowicie gładkie. Dodaj wody, jeżeli ciasto jest zbyt suche i mąki, jeżeli jest zbyt rzadkie. Ciasto nie może się kleić do palców.



3. Wyjmij ciasto z miski na lekko posypany mąką stół.



4. W razie potrzeby zagnieć ciasto i pokrój je na mniejsze kawałki.
5. Wskazówka! Nie używaj zimnych jaj prosto z lodówki.

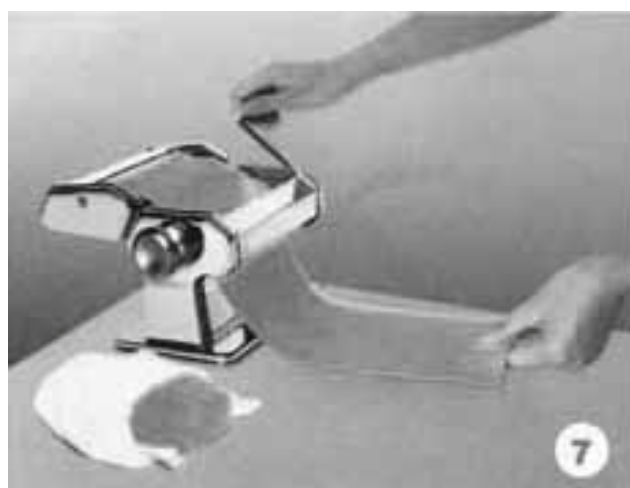


Przygotowanie ciasta

1. Ustaw regulator maszynki w pozycji 1, wysuń go i przekręć, tak by rolki gładkie były całkowicie otwarte i by odstęp między nimi wynosił ok. 3 mm.



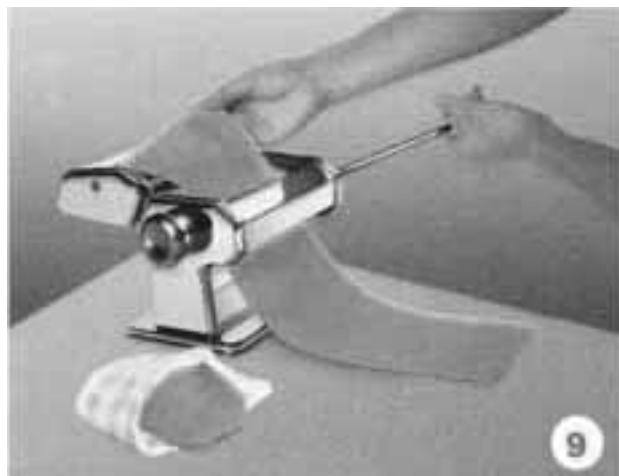
2. Przepuść kawałek ciasta przez maszynkę, kręcąc korbką.



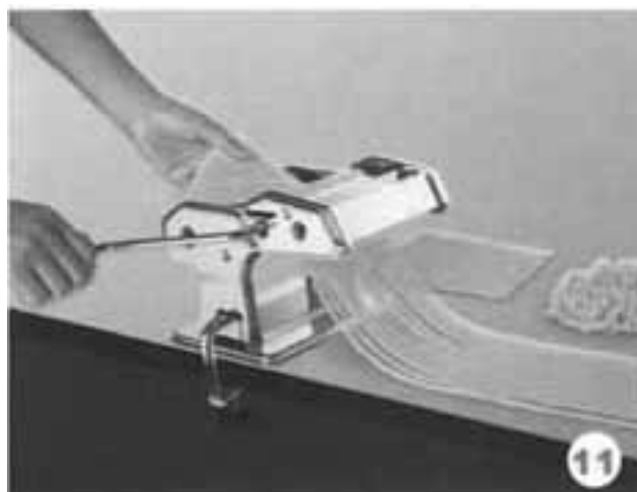
3. Powtórz tę czynność 5–6 razy, w razie potrzeby składając ciasto lub dodając trochę mąki.



4. Gdy ciasto uzyska regularną, gładką formę, obróć regulator w pozycję 2 i przepuść ciasto przez maszynkę.



5. Następnie obróć regulator w pozycję 3 i kontynuuj, aż ciasto uzyska żądaną grubość (minimalna grubość w pozycji 9 wynosi ok. 0,2 mm). Podziel ciasto nożem na kawałki o długości 25 cm. Przenieś uchwyt korbki do jednego z otworów rolek tnących. Powoli przepuść ciasto przez rolki tnące, aby uzyskać żądany rodzaj makaronu.



Uwagi:

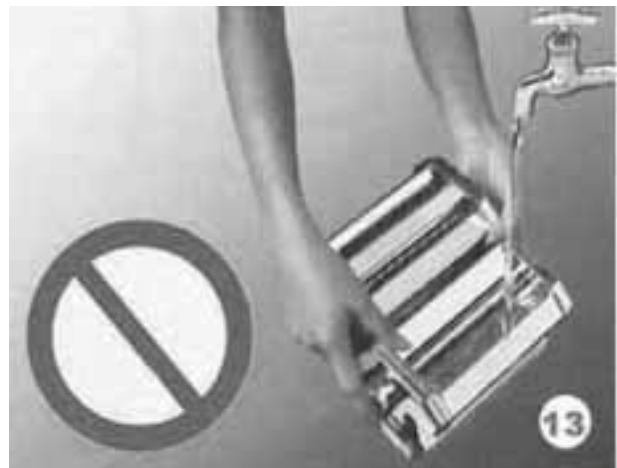
1. Jeżeli rolki tnące nie mogą przeciąć ciasta, jest ono zbyt miękkie. W takim przypadku dodaj mąki do ciasta i przepuść je przez rolki gładkie.
2. Jeżeli ciasto jest zbyt suche i rolki tnące nie mogą go „chwycić”, dodaj nieco wody i przepuść ciasto przez rolki gładkie. Ułóż gotowy makaron na serwetce lub ściereczce kuchennej i pozostaw, aż wyschnie, co najmniej na godzinę. Makaron ma długą trwałość, do 1–2 tygodni, jeżeli przechowywany jest w suchym i chłodnym miejscu. Zagotuj osoloną wodę (4 litry na 500 g makaronu) i wrzuć makaron do wrzątku. W zaledwie kilka minut otrzymasz świeży makaron, wystarczy 2–5 minut w zależności od jego grubości. Zamieszaj makaron i odcedź go na durszlaku, gdy będzie gotowy.

KONSERWACJA

1. Od czasu do czasu podczas użytkowania wyczyść papierem krawędzie pod rolkami gładkimi.



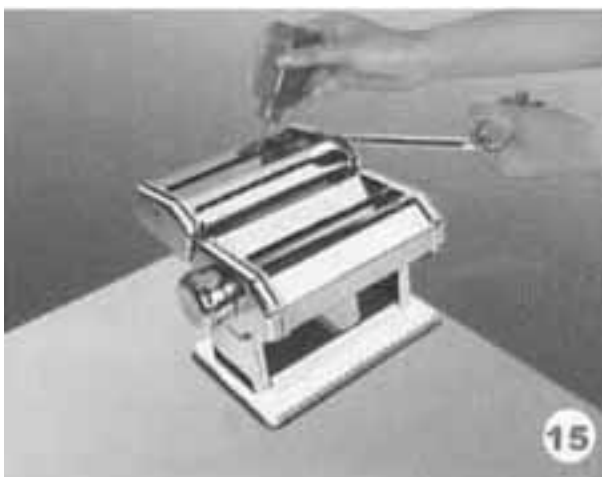
2. Nie myj maszynki w wodzie ani w zmywarce.



3. Po zakończonej pracy wyczyść maszynkę szczotką lub drewnianym przedmiotem.



4. W razie potrzeby nasmaruj końce rolek tnących olejem wazelinowym.
5. Nie wkładaj noży ani szmatek pomiędzy rolki.



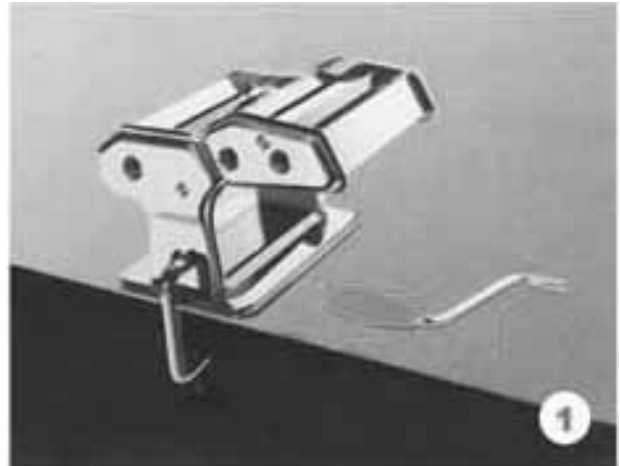
Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem 801 600 500.
Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska
www.jula.pl

USE

Read the User Instructions carefully before use.

Before use

1. Fasten the machine to the table with the supplied clamp and insert the handle in its hole.



2. Clean the machine with a dry cloth before using it for the first time and remove any superfluous oil.
3. Clean the rollers by running through a small amount of dough, which you then throw away.

Mixing the dough (recipe for 6 persons)

Ingredients: 500 g of wheatflour and 5 eggs. (5 eggs can be replaced by one glass of mineral water.)

1. Mix 250 g of wheatflour and 250 g of durum wheatflour for “al dente” pasta. Do not add salt. Pour the flour into a bowl and crack the eggs in the middle.



2. Stir down the eggs with a fork until they are completely mixed with the flour. Knead the dough with your hands until it is completely smooth. Add water if the dough is too dry, and flour if it is too moist. The dough should not stick to your fingers.



3. Take the dough out of the bowl and place it on a table lightly sprinkled with flour.



4. Knead the dough if necessary, and cut into smaller pieces.
5. Tips: Do not use cold eggs straight from the fridge.

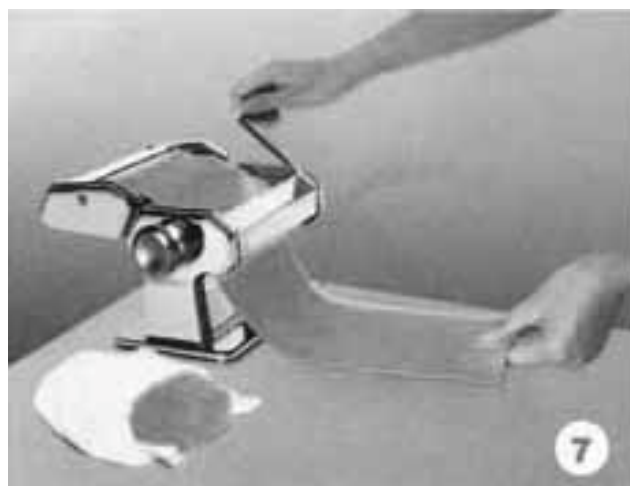


Preparing the dough

1. Set the control on the machine to position 1, pull it out and turn it so that the smooth rollers are fully open and have a gap of about 3 mm.



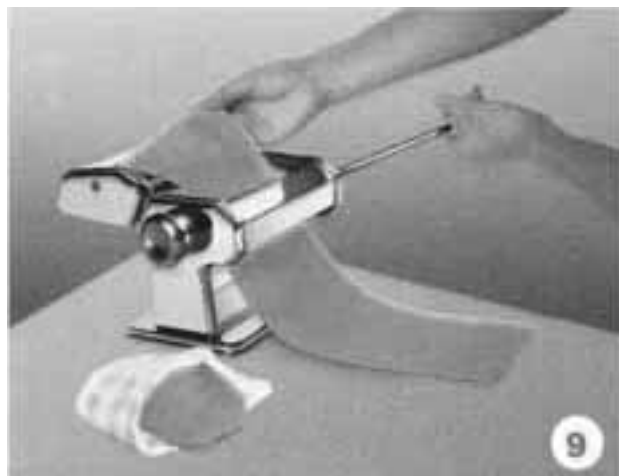
2. Allow a small piece of dough to go through the machine by turning round the handle.



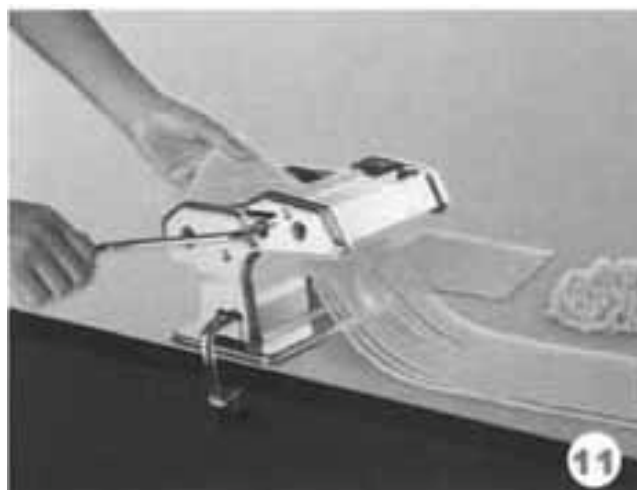
3. Repeat 5–6 times, fold up the dough and add a little more flour if necessary.



4. When the dough has acquired a uniform and smooth shape, turn the control to position 2 and allow the dough to go through the machine.



5. Now turn the control to position 3 and continue until the dough has the required thickness (the minimum thickness in position 9 is about 0.2 mm). Divide the dough into 25 cm long pieces with a knife. Move the handle to one of the holes for the cutting rollers. Allow the dough to slowly go through the cutting rollers for the required type of pasta.



Comments:

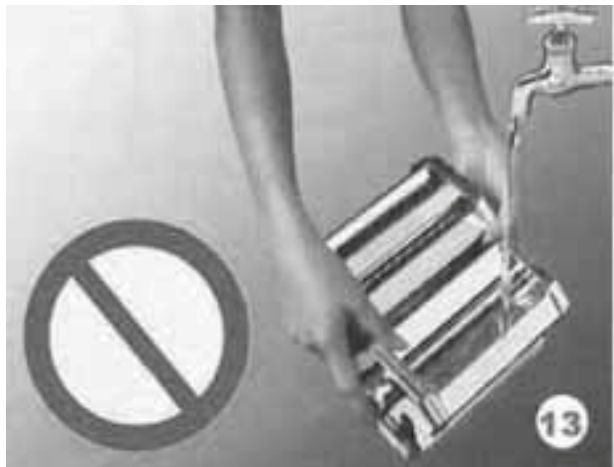
1. If the cutting rollers cannot cut the dough, this means it is too soft. In which case, add more flour and run it through the smooth rollers.
2. If the dough is too dry and the cutting rollers cannot get a “grip” on it, add a little water and run it through the smooth rollers. Place the finished pasta on a cloth or kitchen towel and allow to dry for at least one hour. Pasta keeps for a long time, for 1–2 weeks, if it is stored dry and cool. Boil up salted water (4 litres per 500 g of pasta) and put the pasta in the water when it boils. Fresh pasta is ready in just a few minutes, about 2–5 minutes, depending on its thickness. Carefully stir and pour the pasta into a colander when it is ready.

MAINTENANCE

1. Clean the edges under the smooth rollers with paper now and then during use.



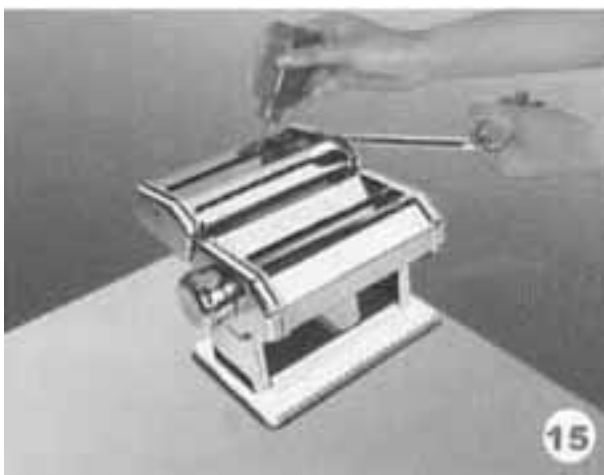
2. Do not wash the machine in water, or in a dishwasher.



3. Clean the machine with a brush or wooden utensil after use.



4. Lubricate the ends of the cutting rollers with vaseline if necessary.
5. Do not insert knives or rags between the rollers.



Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.
www.jula.com