

# blokker.

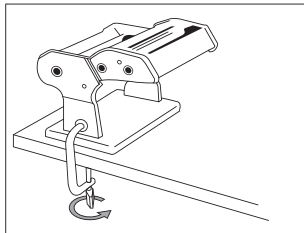
## GEBRUIKSAANWIJZING PASTAMACHINE



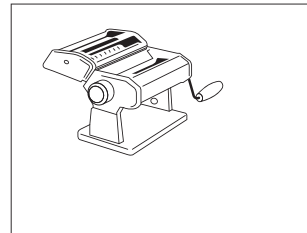
Blokker B.V.  
Van der Madeweg 13  
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht  
Nederland

Art. 0007828

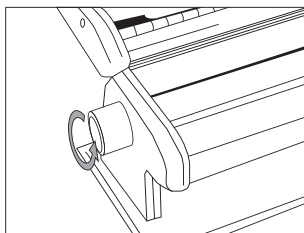
(Fig. 1)



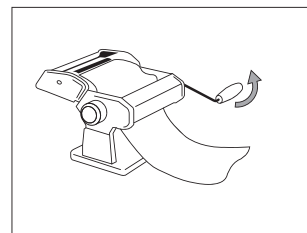
(Fig. 2)



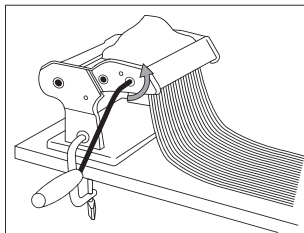
(Fig. 3)



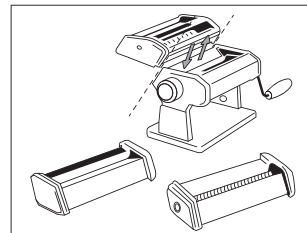
(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)



### DE PASTAMACHINE GEBRUIKSKLAAR MAKEN

Bevestig de pastamachine met de meegeleverde klem aan een tafel of aanrechtblad (Fig. 1) en steek de slinger aan de zijkant van de machine in de opening voor de rollen (Fig. 2). Maak de pastamachine voor het eerste gebruik schoon met een droge doek om eventuele olieresten te verwijderen. Maak vervolgens de rollers schoon door er een paar keer een klein stukje deeg door te rollen; gooi het deeg daarna weg.

### HET DEEGMENGSEL BEREIDEN

Voor 6 personen

Ingrediënten: 500 g zachte tarwebloem en 5 eieren - u kunt de vijf eieren ook vervangen door een glas natuurlijk mineraalwater.

Voor 'al dente' pasta: meng 250 g zachte tarwebloem met 250 g harde tarwebloem (durumtarwe). Voeg geen zout toe! Doe de bloem in een kom, maak een kuilje in de bloem en voeg de eieren toe in het kuilje. Kluts de eieren met een vork langzaam door de bloem totdat het een stevig geheel is. Kneed het deegmengsel met uw handen tot het volledig homogeen en consistent is. Als het deegmengsel te droog is, voeg dan wat water toe, als het te zacht is, voeg dan wat bloem toe. Een goed deegmengsel mag nooit aan je vingers blijven kleven. Neem het deegmengsel uit de kom en leg het op een licht met bloem bestoven tafel. Kneed het deegmengsel zo nodig verder en snijd het in kleine stukjes. Tip: gebruik geen eieren rechtstreeks uit de koelkast!

### PASTA MAKEN VAN HET DEEG

Zet de regelknop van de machine op stand 1 door deze naar buiten te trekken en zo te draaien dat de twee gladde rollen volledig openstaan (ca. 3 mm) (Fig. 3). Voer een schijfje deeg door de gladde rollen door aan de slinger te draaien (Fig. 4). Herhaal deze handeling 5-6 keer, vouw het deeg dubbel en voeg waar nodig in het midden wat bloem toe. Wanneer het deeg een regelmatige vorm heeft aangenomen, voert u het één keer door de rollen met de regelknop ingesteld op stand 2, daarna nog een keer op stand 3 en zo verder tot u de gewenste dikte hebt bereikt (min. dikte bij stand 9 ca. 0,2 mm). Snijd het deeg met een mes overdwars af in lengtes van ongeveer 25 cm. Steek de slinger in de opening voor de snijrollen, draai er langzaam aan en voer het deeg door de snijrollen om de gewenste pastasoort te krijgen (Fig. 5).

Opmerking 1 - Als de rollen niet willen 'snijden', betekent dit dat het deeg te zacht is: voeg in dat geval wat bloem toe aan het deeg en voer het deeg nog een keer door de gladde rollen.

Opmerking 2 - Is het deeg te droog dan 'pakken' de snijrollen het deeg niet; voeg in dat geval een beetje water toe aan het deeg en voer het deeg nog een keer door de gladde rollen.

Leg de pasta op een theedoek en laat deze minstens een uur drogen. Onthoud dat pasta lang houdbaar is (1-2 weken) als het op een koele, droge plaats wordt bewaard. Breng in een pan wat water met zout aan de kook (4 liter water voor 0,5 kg pasta). Als het water kookt, voeg de pasta toe. Verse pasta is in een paar minuten gaar (gemiddeld 2-5 minuten, afhankelijk van de dikte). Roer voorzichtig en giet de pasta af zodra deze gaar is. U kunt de snijrollen van de pastamachine afhalen door ze met de hand in de richting van de geleiders naar boven te schuiven. Herhaal deze procedure in omgekeerde volgorde om andere accessoires op de pastamachine te monteren (Fig. 6).

### ONDERHOUD VAN DE PASTAMACHINE

- 1 - Maak tijdens het gebruik de schrapers aan de onderkant van de gladde rollen af en toe schoon met een stukje keukenrol.
- 2 - Maak de pastamachine nooit schoon met water. Hij kan niet in de vaatwasser!
- 3 - Maak het apparaat na gebruik schoon met een kwastje of houten stokje.
- 4 - Verwijder voor het schoonmaken van de binnenkant eerst de plastic beschermingen.
- 5 - Doe indien nodig enkele druppels olijfolie op de uiteinden van de snijrollen.
- 6 - Steek geen messen of doeken tussen de rollen!
- 7 - Berg na gebruik de pastamachine en de accessoires op in de originele doos.

# blokker.

Description BLOKKER PASTAMACHINE RVS

Item no. 0007828

EAN 8718827260706

Size 140mm x 203mm

Date 25 Nov 2021

### PRINTING COLORS

● Black

### REMARKS

Matte Varnishing

● Die-cut (DO NOT PRINT!)