

**FUNKTION®**

**Manual**



# DK

## SÅDAN FORBEREDES MASKINEN TIL BRUG

Fastgør maskinen til bordet med det medfølgende beslag og sæt håndtaget ind i valsehullet (fig. 1). Før maskinen bruges første gang, skal den rengøres med en tør klud, så overskydende olie fjernes. Kør en smule dej gennem valserne for at rengøre dem og kasser derefter dejen.

## SÅDAN FORBEREDES BLANDINGEN

Til 6 personer

Ingredienser: 500 g hvedemel og 5 æg; i stedet for 5 æg kan du bruge et glas dansk vand. Bland 250 g alm. hvedemel med 250 g durummel for at få "al dente" pasta. Tilsæt ikke salt!

Kom melet i en skål og slå æggene ud midt i melet (fig. 2). Bland æg og mel med en gaffel, til dejen er samlet.

Ælt blandingen med hænderne (fig. 3), til dejen er ensartet og hænger sammen. Tilsæt lidt vand, hvis blandingen er for tør, eller tilsæt lidt mel, hvis den er for blød. En god blanding må aldrig hænge i fingrene.

Tag blandingen ud af skålen, og læg den på et let melet bord (fig. 4).

Fortsæt med nødvendigt med at ælte dejen og skær den i mindre stykker (fig. 5).

Tip: Brug ikke æg direkte fra køleskabet!

## SÅDAN FORBEREDES DEJEN OG PASTAEN

Indstil maskinens regulering til position 1 ved at trække den ud og dreje den, så de to glatte valser er helt åbne (ca. 3 mm) (fig. 6). Kør et stykke af blandingen gennem maskinen ved at dreje på håndtaget (fig. 7). Gentag dette 5-6 gange, hvor dejen foldes, og der om nødvendigt tilsættes lidt mel mellem lagene (fig. 8). Når dejen har fået en ensartet form, køres den en enkelt gang gennem valserne med reguleringen indstillet til 2 (fig. 9), derefter endnu en gang ved indstilling 3. Gentag dette, til den ønskede tykkelse er nået (min. tykkelse ved nr. 9 ca. 0,2 mm). Skær dejen på tværs i ca. 25 cm lange stykker med en kniv. Sæt håndtaget i hullet til skærevalse, drej det langsomt, og kør dejen gennem valserne, så du får din foretrukne type pasta (fig. 10 og 11).

Obs. 1 - Hvis valserne ikke "skærer", er dejen for blød. I så fald skal du tilsætte lidt mel og køre dejen igennem de glatte valser.

Obs. 2 - Er dejen derimod for tør, så skærevalse kan ikke få fat i den, skal du tilsætte en smule vand og køre den gennem de glatte valser igen.

Læg pastaen på et viskestykke, og lad den tørre i mindst en time. Husk, at pasta kan holde sig længe (1-2 uger), når den opbevares køligt. Sæt en

gryde vand tilsat salt over (4 l pr. 500 g pasta) til kogning af pastaen. Frisk pasta skal ikke have ret lang tid, gennemsnitligt 2-5 minutter afhængig af tykkelsen. Rør forsigtigt, og hæld vandet fra pastaen, når den er kogt. Fjern skæretilbehøret fra maskinen ved at løfte det op med hånden, så det glider i rillerne. Gentag denne procedure i omvendt rækkefølge for at montere tilbehøret på maskinen (fig. 12).

#### VEDLIGEHOJDELSE AF MASKINEN

1. Rengør hyppigt skraberne under de glatte valser med et stykke køkkenrulle under brug (fig. 13).
2. Vask ikke maskinen med vand eller i opvaskemaskine (fig. 14).
3. Brug en børste eller en træpind til rengøring af maskinen efter brug (fig. 15).
4. Dryp om nødvendigt nogle dråber olie på enderne af skærevalserne (fig. 16).
5. Sæt ikke knive, viskestykker eller lignende ind mellem valserne!
6. Sæt maskinen og dens tilbehør tilbage i kassen efter brug.

# NO

## KLARGJØRING AV MASKINEN FØR BRUK

Fest maskinen på bordet med klemmen som følger med, og sett håndtaket inn i valsehullet (fig. 1). Når du tar i bruk maskinen første gang, må du tørke av den med en tørr klut for å fjerne overskytende olje. For å rengjøre valsene, kjører du litt deig gjennom dem og kaster deretter deigen.

## SLIK LAGER DU DEIGEN

Til 6 personer

Ingredienser: 500 g fint hvetemel og 5 egg; i stedet for å bruke 5 egg, kan du bruke et glass vann fra springen. For "al dente" pasta blander du 250 g fint hvetemel med 250 g durumhvete. Ikke tilsett salt! Ha melet i en bolle og eggene i midten av melet (fig. 2). Bland eggene med en gaffel til de er helt blandet i melet. Elt deigen med hendene (fig. 3) til den er helt jevn. Hvis deigen er for tørr, til settes litt vann, hvis den er for løs, tilsettes litt mel. En god deig skal ikke klebe seg til fingrene. Ta deigen ut av bollen og legg den på et melet bord (fig. 4). Om nødvendig fortsetter du å elte deigen og skjær den i små biter (fig. 5). Tips: Ikke bruk egg rett fra kjøleskapet!

## SLIK TILBEREDER DU DEIGEN OG PASTAEN

Sett maskinens regulator i stilling 1, trekk den utover og vri den slik at de to glatte valsene er helt åpne (ca. 3 mm) (fig. 6). Kjør en bit med deig gjennom maskinen ved å dreie håndtaket (fig. 7). Gjenta denne operasjonen 5-6 ganger, samtidig som du bretter deigen over og tilsetter litt mel i midten ved behov. (Fig. 8). Når deigen har fått normal fasong, kjører du den gjennom valsene én gang med regulatorene stilt på nummer 2 (fig. 9), deretter en gang til på nummer 3, fortsett til du har ønsket tykkelse (min. tykkelse på nr. 9 ca. 0,2 mm). Med en kniv skjærer du deigen på tvers i biter som er ca. 25 cm lange. Sett håndtaket inn i hullet for skjærevalsene, dreid det sakte og kjør deigen gjennom slik at du får den typen pasta du pønsker (fig. 10 og 11).

**Merknad 1** - Hvis valsene ikke vil "kutte", betyr dette at deigen er for løs: i så fall må du kjøre deigen gjennom de glatte valsene, etter å ha tilsatt litt mel.

**Merknad 2** - Hvis deigen er for tørr og kan bli "fanget" av skjærevalsene, tilsetter du litt vann og kjører den gjennom de glatte valsene en gang til. Legg pastaene på en bordduk og la den tørke i minst én time.

Husk at pasta kan holde seg lenge (1-2 uker) hvis den oppbevares på et kjølig og tørt sted. Kok opp en kjele med saltet vann (4 liter per 1/2 kg pasta) som du koker pastaen i. Fersk pasta koker på bare noen få minutter, gjennomsnittlig 2-5 minutter, avhengig av tykkelsen. Rør forsiktig, og tøm av vannet straks den er ferdigkokt. For å ta skjæreutstyret av maskinen, løfter du den manuelt slik at den glir langs sporene. Når du skal montere utstyret på maskinen (fig. 12), utfører du denne prosedyren i motsatt rekkefølge.

#### VEDLIKEHOLD AV MASKINEN

1. Under bruk rengjøres skraperne under de glatte valsene jevnlig med kjøkkenpapir (fig. 13)
2. Vask aldri maskinen med vann eller i oppvaskmaskin! (Fig. 14).
3. Bruk en børste eller en trepinne for å rengjøre maskinen etter bruk (fig. 15).
4. Påfør om nødvendig flere dråper olivenolje på endene av skjærevalsene (fig. 16).
5. Ikke før kniver eller kluter mellom valsene!
6. Plasser maskinen og utstyret tilbake i originalesken etter bruk.

# SE

## SÅ HÄR FÖRBEREDER DU MASKINEN FÖR ANVÄNDNING

Spänn fast maskinen på bordet med den medföljande klämman och sätt in handtaget i hålet vid rullarna (bild 1). Innan du använder maskinen för första gången ska du rengöra den med en torr trasa för att torka bort eventuell överskottsolja. Rengör rullarna genom att köra en liten mängd deg igenom dem. Kasta sedan bort den degen.

## SÅ HÄR BEREDER DU BLANDNINGEN

För sex (6) personer

Ingredienser: 500 gram mjukt vetemjöl och fem (5) ägg; i stället för de fem äggen kan du använda ett glas naturligt mineralvatten. För "Pasta Al Dente": blanda 250 gram mjukt vetemjöl med 250 gram durumvete. Du ska inte tillsätta något salt. Häll mjölet i en skål och knäck äggen mitt i mjölet (bild 2). Blanda äggen med en gaffel tills de är helt blandade med mjölet. Knåda blandningen med händerna (bild 3) tills blandningen är helt homogen och har fin konsistens. Ta ut blandningen ur skålen och lägg den på ett lätt mjölat bord (bild 4). Fortsätt knåda blandningen om så behövs, och skär den i små delar (bild 5). Tips: använd inte ägg direkt från kylan!

## SÅ HÄR BEREDER DU DEGEN OCH PASTAN

Ställ in maskinens reglage på läge 1, dra det utåt och vrid så att de två släta rullarna går helt isär (ca 3 mm) (bild 6). Kör igenom en del av blandningen genom att dra runt handtaget (bild 7). Upprepa detta 5–6 gånger, vik degen och lägg på lite mjöl mitt på om så behövs (bild 8). När degen har fått en regelbunden form ska du köra den igenom rullarna en enda gång med reglaget inställt på nr 2 (bild 9) och sedan en gång till med reglaget inställt på nr 3, och fortsätta tills du fått önskad tjocklek. Den tunnaste pastan får du med reglaget inställt på nr 9 (ca 0,2 mm). Använd en kniv och skär degen på tvären i stycken som är cirka 25 cm långa. Sätt in handtaget i hålet för skärrullarna, dra runt långsamt och kör igenom degen så att du får önskad typ av pasta (bild 10 och 11).

Obs 1: om rullarna inte "skär" så betyder det att degen är för mjuk – om detta händer ska du lägga till lite mjöl i blandningen och köra degen igenom de släta rullarna igen.

Obs 2: om degen är för torr och skärrullarna inte kan greppa den ska du lägga till lite vatten i blandningen och köra degen genom de släta rullarna

ytterligare en gång. Placera pastan på en kökshandduk och låt den torka i minst en timme. Pasta håller sig länge (1–2 veckor) den förvaras svalt och torrt. Koka upp en kastrull med saltat vatten (4 liter per halvt kilo pasta) för kokning av pastan. Färsk pasta tar bara några minuter att koka, i snitt 2–5 minuter beroende på tjocklek. Rör om försiktigt och låt pastan rinna av efter tillagningen. Skärenheten tas bort från maskinen genom att lyfta den rakt upp längs dess skenor. Maskinens tillbehör monteras på omvänt sätt (bild 12).

### SKÖTSEL AV MASKINEN

1. Rengör skraporna under de släta rullarna med jämna mellanrum med en bit hushållspapper (bild 13).
2. Diska aldrig maskinen med vatten och kör den aldrig i diskmaskin (bild 14)!
3. Rengör maskinen efter användning med en borste, träsked eller liknande (bild 15).
4. Vid behov kan du lägga några droppar olivolja på skärrullarnas ändar (bild 16).
5. Sätt inte in några knivar eller kökshanddukar mellan rullarna!
6. Lägg tillbaka maskinen och dess tillbehör i förpackningen efter användning.

# GB

## PREPARING THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the work surface with the supplied clamp and insert the handle into the roller hole (fig. 1). Before using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove excess oil. To clean the rollers, pass a little dough through the machine and then discard the dough.

## HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6

Ingredients: 500 g wheat flour and 5 eggs; instead of 5 eggs you can use a glass of mineral water. Mix 250 g plain wheat flour with 250 g of durum flour to get "al dente" pasta. Do not add salt!

Pour the flour into a bowl and break the eggs into the middle of the flour (fig. 2). Mix eggs and flour with a fork until the dough is completely blended. Knead the mixture with your hands (fig. 3) until it is completely homogenous and has an elastic consistency. If the mixture is too dry add some water; if it is too moist or too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers.

Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (fig. 4). If necessary, cut it into small pieces with a knife (fig. 5).

Tip: Do not use eggs directly from the refrigerator!

## HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (fig. 6). Pass a piece of the mixture through the machine by turning the handle (fig. 7). Repeat this operation 5-6 times, folding the dough and adding some flour to the pasta after each repetition if necessary (fig. 8). When the dough has taken on a uniform shape, pass it through the rollers once with the regulators set on position 2 (fig. 9), then once again on position 3. Repeat this until you obtain the desired thickness (min. thickness at position 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approx. 25 cm long. Insert the handle into the hole of the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through to obtain the type of pasta you prefer (fig. 10 and 11).

Note 1 - If the rollers will not "cut", the dough is too soft. If this occurs, pass the dough through the rollers after adding some flour to the mixture.

Note 2 - If the dough is too dry and can't pass through the rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again.

Lay out the pasta on a dish towel and let it dry for at least an hour.



Remember, pasta can last for a long time (1-2 weeks) when stored at a cool temperature. Bring a saucepan full of water and added salt (4 litres of water per 500 g of pasta) to the boil. Fresh pasta does not need much time to cook; it takes an average of 2-5 minutes depending on the thickness. Gently stir the pasta and strain the water when the pasta is cooked. Remove the cutting attachment from the machine by lifting it up by hand so that it slides into the guides. Repeat this procedure in reverse order to install the accessory on the machine (fig. 12).

#### MAINTENANCE OF THE MACHINE

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen roll (fig. 13).
2. Do not wash the machine with water or in a dishwasher (fig. 14).
3. Use a brush or a wooden rod to clean the machine after use (fig. 15).
4. If necessary or if the rollers squeak, you can lubricate the rollers with a few drops of vegetable oil (fig. 16).
5. Do not insert knives, dish towels or other materials in between the rollers!
6. Store the machine and its accessories in their box after use.





