

Изисква се сглобяването на машината да се осъществи от възрастен, както и наблюдение от възрастни лица при игра с нея.

- Измивайте старателно всички части на машината преди и след употреба.
- Измийте ръцете си преди да започнете.
- Не поставяйте пластмасовите части в миялна машина и в печка за готвене. Не използвайте абразивна почистваща четка.
- Крайният резултат може да се различава.

***ВАЖНО**

- Прочетете инструкциите внимателно и ги запазете за бъдещи справки.
- Измивайте старателно всички части на машината преди и след употреба.
- Не поставяйте машината в миялна машина! Това не е безопасно!
- Всички части на играчката са подходящи за допир с храна.

Добре дошли във Вашия час по приготвяне на паста. Ще Ви научим как да пригответе тесто за вкусна паста, от което можете да направите спагети, равиоли и пица. Препоръчваме да гледате и демо видеото, в което се виждат всички стъпки по приготвянето, включително и някои неправилни такива.

Да започваме!



<http://www.comsed.net>

Части на машината за паста



Необходими съставки за приготвяне на тестото



Напълнете голямата чаша от комплекта с брашно догоре, без да притискате. Като използвате малката чаша, премахнете върха на брашното, за да бъде равна. Напълнете малката чашка с вода до средната линия.

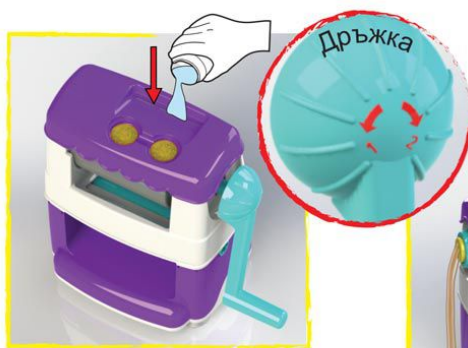


Инструкции за приготвяне на тесто и паста във формички

* Ако имате проблеми, обърнете се за информация към „Проблеми и справяне с тях“ в края на инструкциите.



1. Отворете капачето на съда за смесване и сложете вътре **само** брашното (не добавяйте водата). Затворете и завъртете дръжката в **посока отбратна на часовниковата стрелка** за около 5 секунди (движение 1).



2. Продължете да въртите и добавяйте по малко вода през отворите. Продължете да въртите дръжката за 2 минути.



3. Тестото трябва да започне да изглежда като на снимката – много сухо, натрошено и нехомогенно.



4. И сега, за да направите пастата, завъртете дръжката в **посока на часовниковата стрелка** – обратно на движението, което правихте досега, за да направите тестото (движение 2). Понякога заради тестото е трудно да се завърти дръжката, затова препоръчваме да използвате повече сила или да помолите за помощ, или да си спрете за малко. Може би са нужни около 2-3 минути, за да започне пастата да излиза.

