

**PASTA MACHINE
NUDELMASCHINE
MACHINE À PÂTES**

(BG)
МАШИНА ЗА ПАСТА

(CZ)
STROJEK NA TĚSTOVINY

(DE) (AT) (CH)
NUDELMASCHINE

(DK)
PASTAMASKINE

(EE)
PASTAMASIN

(ES)
MÁQUINA PARA HACER PASTA

(FI)
PASTAKONE

(FR) (BE) (CH)
MACHINE À PÂTES

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)
PASTA MACHINE

(GR) (CY)
ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

(HR)
STROJ ZA TJESTENINU

(HU)
TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

(IT) (MT) (CH)
MACCHINA PER LA PASTA

(LT)
MAKARONŲ APARATAS

(LV)
MAKARONU MAŠĪNA

(NL) (BE)
PASTAMACHINE

(PL)
MASZYNA DO MAKARONU

(PT)
MÁQUINA DE MASSA

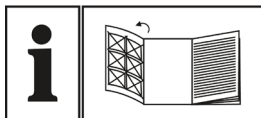
(RO)
APARAT PENTRU PASTE

(RS)
MAŠINA ZA TESTENINE

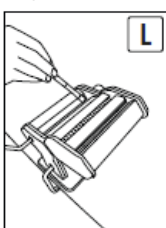
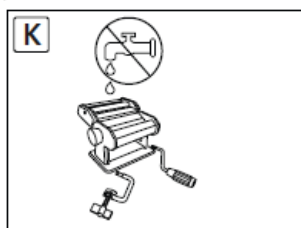
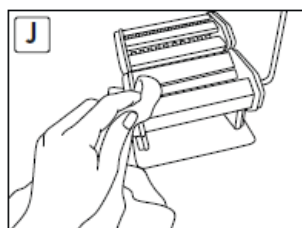
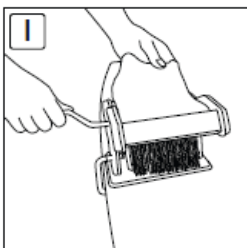
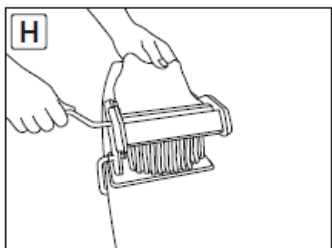
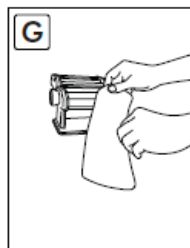
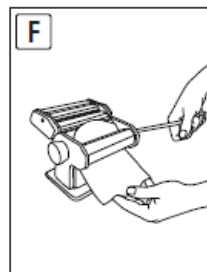
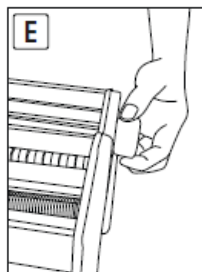
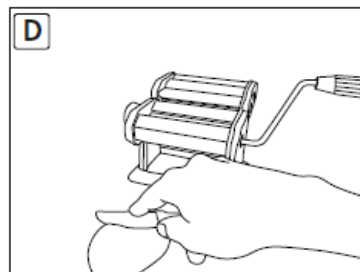
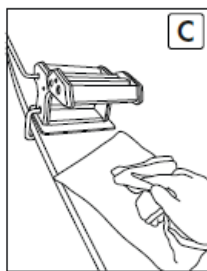
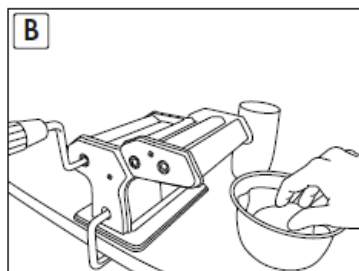
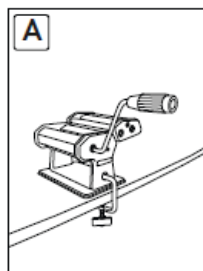
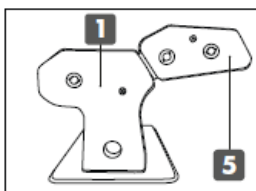
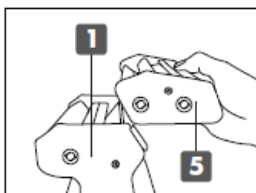
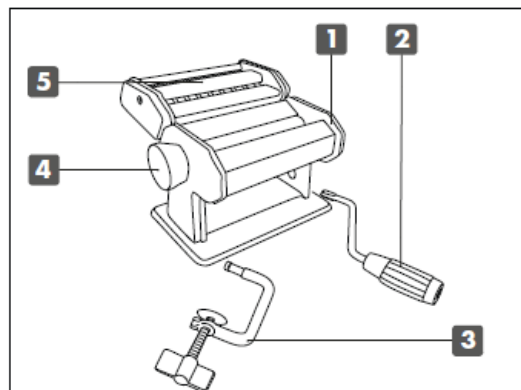
(SE)
PASTAMASKIN

(SI)
STROJČEK ZA TESTENINE

(SK)
STROJ NA CESTOVINY



BG	Инструкции за употреба и информация за безопасност	5
CZ	Návod k použití a bezpečnostní informace	8
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	11
DK	Brugsanvisning og sikkerhedsinformationer	14
EE	Kasutusjuhend ja ohutusteave	17
ES	Instrucciones de uso e información de seguridad	20
FI	Käyttöohjeet ja turvallisuustiedot	23
FR/BE/CH	Mode d'emploi et informations relatives à la sécurité	26
GB/IE/NL/CY/MT	Instructions for use and safety information	29
GR/CY	Οδηγίες χρήσης και πληροφορίες ασφάλειας	32
HR	Upute za uporabu i sigurnosne informacije	35
HU	Használati utasítás és biztonsági információk	38
IT/MT/CH	Istruzioni per l'uso e informazioni sulla sicurezza	41
LT	Naudojimo instrukcijos ir saugos informacija	44
LV	Lietošanas un drošības norādījumi	47
NL/BE	Gebruiksaanwijzing en veiligheidsinformatie	50
PL	Instrukcja użytkowania oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa	53
PT	Instruções de utilização e informações de segurança	56
RO	Instrucțiuni de utilizare și informații privind siguranța	59
RS	Uputstva za upotrebu i bezbednosne informacije	62
SE	Bruksanvisning och säkerhetsinformation	65
SI	Navodila za uporabo in varnostne informacije	68
SK	Návod na použitie a bezpečnostné informácie	71



МАШИНА ЗА ПАСТА

Въведение

Поздравления! Вие сте избрали да закупите висококачествен продукт. Уверете се, че сте запознати с продукта преди първата му употреба. За тази цел, прочетете внимателно следните инструкции и информация за безопасност. Използвайте продукта само по описания начин и в съответствие с определения диапазон на употреба. Съхранявайте това ръководство по начин, който го предпазва от загуба или повреда. Ако решите да предадете този продукт на трета страна, се уверете, че предоставяте и цялата документация.

Предназначение

Устройството не е предназначено за търговска употреба.

Описание на частите

1. Уред за приготвяне на паста
2. Дръжка на манивелата
3. Винтова стяга
4. Колело за регулиране на ролките
5. Приставка за ролки

Технически данни

Материал:

Корпус: неръждаема стомана

Ролки за паста: неръждаема стомана, алуминий

Инструкции за безопасност



ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА!



РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И РИСК ОТ ЗЛОПОЛУКА ЗА БЕБЕТА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца без надзор с опаковъчните материали и продукта. Съществува опасност от задушаване поради опаковъчния

материал и опасност за живота поради порезни наранявания. Децата често подценяват опасностите.

След употреба, съхранявайте устройството на безопасно място, недостъпно за деца.

Това устройство не е предназначено за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или липса на опит и/или познания, освен ако не са наблюдавани от отговорно за тяхната безопасност лице или получават инструкции от такова лице как да използват устройството.

Проверете дали всички части са правилно сглобени. Неправилното сглобяване може да доведе до наранявания.

Бъдете винаги внимателни и обръщайте внимание на това, което правите. Работете концентрирано и разумно.

Съществува риск от смачкване и заклещване в движещите се части на машината.

Безвреден за хранителни продукти! Свойствата на вкуса и мириса не се влияят от този продукт.

Не носете дълги колиета или дрехи с висящи шнурове, когато работите с машината. Риск от удушаване!

Приготвяне

Основна рецепта за тесто за паста

Съставки

400 г паста брашно

4 яйца (размер М)

1 щипка сол

Пластмасово фолио

Инструкции

1. Поставете паста брашното върху чиста кухненска повърхност, оформяйки го като купчина.
2. Направете кладенче в центъра на купчината.
3. Чукнете яйцата в кладенчето, добавете солта и с вилица постепенно разбъркайте в брашното.

4. Омесете троховидната смес с ръце за около 10 минути, докато се образува гладко и равномерно тесто.
5. Ако тестото е твърде меко, добавете още брашно и месете, докато стане по-стегнато. Ако е твърде твърдо, добавете малко вода, за да коригирате консистенцията.
6. Леко сплескайте тестото, увийте го в пластмасово фолио и го оставете да почине за около 30 минути.

Въвеждане в експлоатация

Поставете уреда за приготвяне на паста ① върху стабилна работна повърхност, към която може да се прикрепи.

Поставете винтовата стяга ③ в отвора на уреда за приготвяне на паста ① и затегнете крилчатия винт, за да се уверите, че уредът за приготвяне на паста е стабилен (вижте фиг. А).

Поставете приставката за ролки ⑤ по двете стойки на уреда за приготвяне на паста ① на машината (вижте общия преглед).

Поставете манивелата ② в отвора на уреда за приготвяне на паста ① (вижте фиг. А).

Преди да използвате уреда за приготвяне на паста ① за първи път, го почистете съгласно описанието в раздел „Почистване и поддръжка“. Почистете всички части, които влизат в контакт с храни, с влажна кърпа, за да отстраните всякакви замърсявания, и след това ги изсушете напълно.

Трите чифта ролки трябва първо да бъдат почистени преди употреба. За да направите това, пуснете малка част от тестото през ролките. Това тесто не трябва да се яде и трябва да бъде изхвърлено.

Тестото се обработва на части. Отстранете малко количество от пригответеното тесто и покрийте останалото, за да го предпазите от изсъхване (вижте фиг. С, D).

За да регулирате разстоянието между ролките, леко изтеглете колелото за регулиране ④ и го завъртете на някоя от позициите, отбелязани с цифри. Започнете с позиция 7, най-широкото възможно разстояние между ролките (вижте фиг. E).

Оставете частта от тестото да премине през ролките, като завъртите манивелата ② по посока на часовниковата стрелка (вижте фиг. F). Сгънете плоското тесто и повторете този процес 6-7 пъти.

Сега можете да намалите разстоянието между ролките, като изтеглите и завъртите колелото за регулиране ④ и разточите тестото отново, докато достигнете желаната дебелина.

Използвайте нож, за да нарежете листа тесто на желаната дължина.

В зависимост от типа паста, който искате, поставете манивелата ② в един от двата отвора на приставката за ролки ⑤ и оставете тестото да премине през режещия инструмент. За да направите това, завъртете манивелата по посока на часовниковата стрелка (вижте фиг. H, I).

Оставете готовата паста да съхне на въздух поне 60 минути.

Поставете пастата в обилно количество леко подсолена вода.

Времето за готвене на получената паста варира в зависимост от продължителността на сушене.

Прясно пригответената паста се сварява само за няколко минути (2–5 минути).

Разбърквайте пастата внимателно, докато се свари, след което я изсипете върху кухненска цедка.

Помощ и съвети:

Проблем	Решение
Тестото не е нарязано правилно.	Добавете още малко брашно към тестото и отново го омесете добре.
Тестото залепва за машината.	
Ролките не захващат добре тестото.	Добавете малко вода към тестото и го омесете отново добре.
Тестото е ронливо.	Оставете прясната паста да изсъхне достатъчно преди готвене.
Пастата се слепва при готвене.	

Почистване и поддръжка (вижте фиг. J-L)

Никога не използвайте бензин, разтворители или химически почистващи препарати.

По време на употреба, почиствайте стъргалките под ролките със суха кърпа периодично.

Използвайте мека, чиста кърпа, за да почистите уреда за приготвяне на паста (вижте фиг. J).

Използвайте четка или дървена пръчка за почистване на уреда за приготвяне на паста след употреба (вижте фиг. L).

Премахнете тежките замърсявания с влажна кърпа и след това подсушете частите изцяло.

Не изплаквайте уреда за приготвяне на паста с вода и не го почиствайте в съдомиялна машина (вижте фиг. K).

Никога не потапяйте продукта във вода или други течности. Това може да повреди продукта (вижте фиг. K).

Изхвърляне

Опаковката е направена от екологично чисти материали, които могат да бъдат изхвърлени в местния център за рециклиране.

Информация за изхвърляне на стария продукт можете да получите от местните власти.

Гаранция

Продуктът е произведен с голяма грижа и под постоянен контрол. Този продукт има 3-годишна гаранция, считано от датата на покупка. Съхранявайте разписката си на сигурно място. Гаранцията е валидна само за материални и производствени дефекти. Ако продуктът е използван неправилно или с него е боравено по неподходящ начин, гаранцията се анулира. Вашите законови права, особено гаранционните, няма да бъдат ограничени от тази гаранция.

Ако желаете да подадете жалба, се свържете с нас чрез формата за контакт на www.schou.com. Нашите сервизни служители ще координират по-нататъшната процедура с вас възможно най-бързо. Винаги ще ви консултираме индивидуално. Гаранционният период няма да бъде удължен заради ремонти, извършени на база гаранцията, законовата гаранция или добра воля. Това важи и за заменените и ремонтирани части. Всички ремонти, необходими след изтичане на гаранционния период, са със заплащане.

Сервизен център / Доставчик

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

STROJEK NA TĚSTOVINY

Úvod

Gratulujeme! Rozhodli jste se zakoupit vysoce kvalitní výrobek. S výrobkem se důkladně seznamte před prvním použitím. Pozorně si přečtěte následující pokyny a bezpečnostní informace. Výrobek používejte pouze způsobem popsaným v návodu a v souladu s uvedeným použitím. Příručku uschovejte tak, aby byla chráněna před ztrátou nebo poškozením. Pokud výrobek předáte třetí straně, poskytněte spolu s ním i veškerou dokumentaci.

Určené použití

Zařízení není určeno pro komerční využití.

Popis části

1. Výrobek těstovin
2. Klika
3. Úchytka se šroubem
4. Nastavovací kolečko válečku
5. Nástavec s válečkem

Technické údaje

Materiál:

Plášť: nerezová ocel

Váleček na těstoviny: nerezová ocel, hliník

Bezpečnostní pokyny



VEŠKERÉ POKYNY A BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!



NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!



VAROVÁNÍ! OHROŽENÍ ŽIVOTA A NEBEZPEČÍ ÚRAZU PRO KOJENCE A DĚTI

Nikdy nenechávejte děti bez dozoru s obalovým materiálem a výrobkem. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem a ohrožení života v důsledku řezných zranění. Děti často podceňují rizika.

Po použití uložte strojek na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Přístroj není určen k používání osobami

(včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud touto osobou nebyly instruovány ohledně použití přístroje.

Zkontrolujte, zda jsou všechny díly správně sestaveny. Nesprávná montáž může způsobit zranění.

Buďte obezřetní a věnujte pozornost tomu, co děláte. Pracujte soustředěně a uvážlivě.

Hrozí nebezpečí přimáčknutí a zachycení pohyblivými součástmi přístroje.

Bezpečné pro styk s potravinami! Výrobek nemá vliv na chuť a vůni potravin.

Při práci se strojkem nenoste dlouhé náhrdelníky ani oblečení s visícími šňůrkami. Nebezpečí uškrcení!

Příprava

Základní recept na těsto na těstoviny

Suroviny

400 g těstovinové mouky

4 vejce (velikost M)

špetka soli

Potravinová fólie

Pokyny

1. Nasypte těstovinovou mouku na čistou kuchyňskou plochu a vytvořte z ní kopeček.
2. Uprostřed kopečku vytvořte důlek.
3. Rozklepněte vejce do důlku, přidejte sůl a vidličkou postupně zapracovávejte mouku.
4. Rukama hněťte drobovou směs přibližně 10 minut, dokud nevznikne hladké a jednotné těsto.
5. Pokud je těsto příliš měkké, přidejte více mouky. Pokud je příliš tvrdé, přidejte trochu vody, aby bylo správné konzistence.
6. Těsto lehce zploštěte, zabalte do potravinové fólie a nechte odpočinout asi 30 minut.

Uvedení do provozu

Výrobník těstovin ① umístěte na pevnou pracovní plochu, ke které ho lze připevnit.

Úchytku se šroubem zasuňte ③ do otvoru na výrobníku těstovin ① a utáhněte křídlový šroub tak, aby výrobník byl stabilní (viz obr. A).

Nástavec s válečkem nasadíte ⑤ na dva výstupky na výrobníku těstovin ① na strojku (viz přehled).

Kliku zasuňte ② do otvoru na výrobníku těstovin ① (viz obr. A).

Před prvním použitím výrobník těstovin ① vyčistěte

podle popisu v části „Čištění a údržba“. Všechny části, které přijdou do styku s potravinami, očistěte vlhkým hadříkem, abyste odstranili veškeré nečistoty, a součásti důkladně osušte.

Před použitím musíte nejprve očistit tři páry válečků. Za tímto účelem na válečky nasuňte trochu těsta. Toto těsto není určeno ke konzumaci a je nutno jej vyhodit.

Těsto se zpracovává po částech. Z připraveného těsta odeberte malé množství a zbytek znovu zakryjte, aby nevyschlo (viz obr. C, D).

Pro nastavení vzdálenosti mezi válečky mírně povytahněte nastavovací kolečko ④ a otočte ho do jedné z poloh označených čísly. Začněte v poloze 7 s největším rozstupem válečků (viz obr. E).

Nechte část těsta projít mezi válečky otáčením kliky ② ve směru hodinových ručiček (viz obr. F). Rozválené těsto poskládejte a tento postup opakujte 6-7krát.

Nyní můžete zmenšit vzdálenost mezi válečky vytažením a otočením nastavovacího kolečka ④ a těsto vyválejte do požadované tloušťky.

Plát těsta rozkrájejte nožem na požadovanou délku.

Podle typu připravovaných těstovin vložte kliku ② do jednoho ze dvou otvorů v nástavci s válečkem ⑤ a nechte těsto projít řezacím nástrojem. Za tímto účelem otáčejte klikou ve směru hodinových ručiček (viz obr. H, I).

Hotové těstoviny nechte na vzduchu schnout alespoň 60 minut.

Těstoviny nasypte do hojného množství mírně osolené vody.

Doba vaření těstovin se liší v závislosti na délce doby sušení.

Čerstvě vyrobené těstoviny se uvaří za několik minut (2–5 minut).

Těstoviny opatrně míchejte, dokud se neuvaří, a poté je scedte přes cedník.

Nápověda a tipy:

Problém	Řešení
Těsto se nedá dobře krájet.	Do těsta přidejte trochu mouky a znovu ho důkladně prohněťte.
Těsto se lepí na stroj.	
Těsto na válečky správně nepřilne.	Do těsta přidejte trochu vody a znovu ho důkladně prohněťte.
Těsto je drobové.	Před vařením nechte čerstvé těstoviny dostatečně uschnout.
Těstoviny se při vaření slepí.	

Čištění a údržba (viz obr. J-L)

Nikdy nepoužívejte benzín, rozpouštědla ani chemické čisticí prostředky.

Během používání občas očistěte škrabky pod válečky suchým hadříkem.

Na čištění výrobníku těstovin použijte měkký, čistý hadřík (viz obr. J).

Po použití vyčistěte výrobník těstovin kartáčkem nebo dřevěnou špejlí (viz obr. L).

Silné znečištění odstraňte vlhkým hadříkem a součásti poté důkladně osušte.

Výrobník těstovin neoplachujte ve vodě ani nemyjte v myčce na nádobí (viz obr. K).

Výrobek nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin. Mohlo by dojít k jeho poškození (viz obr. K).

Likvidace

Obal je vyroben z ekologických materiálů, které můžete odvézt na sběrný dvůr.

Informace o likvidaci starého výrobku získáte na místním úřadě.

Záruka

Výrobek byl vyroben s maximální pečlivostí a pod neustálým dohledem. Na výrobek se vztahuje záruka 3 roky od data nákupu. Účtenku si uschovejte na bezpečném místě. Záruka se vztahuje pouze na materiálové a výrobní vady. Pokud je výrobek nesprávně používán

nebo je s ním nevhodně zacházeno, záruka pozbývá platnosti. Vaše zákonná práva, zejména záruční práva, nebudou touto zárukou omezena.

Pokud chcete podat reklamaci, kontaktujte nás prostřednictvím kontaktního formuláře na www.schou.com. Naši servisní pracovníci s vámi co nejdříve projednají další postup. Vždy vám poskytneme individuální radu. Žádné opravy provedené na základě záruky, zákonné záruky nebo dobré vůle nebudou znamenat prodloužení záruky. To platí i pro vyměněné a opravené díly. Jakékoli opravy po skončení záruční lhůty budou zpoplatněny.

Servisní středisko / dodavatel

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

NUDELMASCHINE

Einführung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

1. Nudelmaschine
2. Kurbel
3. Schraubzwinge
4. Walzen-Stellrad
5. Walzen-Aufsatz

Technische Daten

Material:

Gehäuse: Edelstahl

Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise



BEWAHREN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder

unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels -- Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.

Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie konzentriert und mit Vernunft an die Arbeit.

An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Lebensmittelch! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Tragen Sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit der Maschine arbeiten. Strangulationsrisiko.

Vorbereitung

Grundrezept für einen Nudelteig

Zutaten

400 g Pastamehl

4 Eier (Gr. M)

1 prise Salz

Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Pastamehl in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche geben.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Eier und Salz in die Kuhle geben und mit einer Gabel in das Mehl einrühren.
4. Kneten Sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.

5. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter durch die Zugabe von etwas Wasser.
6. Nudelteig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Nudemaschine ① auf eine feste Arbeitsunterlage an der Sie befestigt werden kann.

Stecken Sie die Schraubzwinge ③ in die Öffnung der Nudemaschine ① und ziehen Sie die Flügelschraube an, um die Standsicherheit der Nudemaschine zu gewährleisten (siehe Abb. A).

Setzen Sie den Walzen-Aufsatz ⑤ entlang der beiden Aufnahmen der Nudemaschine ① auf die Maschine (siehe Übersicht).

Stecken Sie die Kurbel ② in die Öffnung der Nudemaschine ① (siehe Abb. A).

Reinigen Sie die Nudemaschine ① vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

Die drei Walzenpaare müssen vor der ersten Benutzung gereinigt werden. Dazu drehen Sie eine kleine Teigportion, jeweils durch die Walzen. Dieser Teig darf nicht verzehrt werden und muss entsorgt werden.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt portionsweise. Nehmen Sie eine kleine Menge des Teiges vom Vorbereiteten ab und decken Sie den Rest wieder ab, um Austrocknung vorzubeugen (siehe Abb. A,D).

Um den Walzenabstand einzustellen, ziehen Sie das Stellrad ④ etwas heraus und drehen es in eine der durch Zahlen markierte Position. Beginnen Sie mit Position 7, dem größtmöglichen Walzenabstand (siehe Abb. E).

Lassen Sie die Teigportion durch Drehen der Kurbel ② im Uhrzeigersinn durch die Walzen laufen (siehe Abb. F). Klappen Sie den flachen Teig zusammen und wiederholen Sie diesen Vorgang 6-7 Mal.

Sie können jetzt durch Herausziehen und Drehen

des Stellrads ④ den Walzenabstand verringern und den Teig erneut walzen bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte die gewünschte Länge.

Je nach gewünschtem Nudeltyp stecken Sie nun die Kurbel ② in eine der beiden Öffnungen des Walzen-Aufsatzes ⑤ und lassen Sie den Teig durch das Schneidwerkzeug laufen. Drehen Sie dazu die Kurbel im Uhrzeigersinn (siehe Abb. H,I).

Lassen Sie die fertigen Nudeln nun an der Luft für mindestens 60 Minuten trocknen.

Geben Sie die Nudeln in reichlich kochendes und leicht gesalzenes Wasser.

Die Garzeit von den hergestellten Nudeln variiert nach Dauer der Trocknungszeit. Frisch hergestellt sind Sie nach wenigen Minuten gar (2-5 Minuten).

Rühren Sie die Nudeln bis zum Erreichen des Garpunktes Vorsichtig um und gießen Sie die Nudeln dann über ein Küchensieb ab.

Hilfe und Tipps:

Problem	Lösung
Der Teig wird nicht richtig geschnitten.	Geben Sie dem Teig etwas mehr Mehl zu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig klebt an der Maschine fest.	
Die Walzen greifen den Teig nicht richtig.	Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig ist brüchig.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	

Reinigung und Wartung (siehe Abb. J-L)

Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.

Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.

Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch (siehe Abb. J).

Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen (siehe Abb. L).

Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden (siehe Abb. K).

Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zur Beschädigung am Produkt führen (siehe Abb. K).

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Wenn Sie eine Beschwerde einreichen möchten, nutzen Sie bitte das Kontaktformular auf www.schou.com. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

PASTAMASKINE

Indledning

Tillykke! Du har valgt at købe et produkt af høj kvalitet. Sørg for at gøre dig fortrolig med produktet, inden du bruger det første gang. Læs derfor følgende instruktioner og sikkerhedsoplysninger grundigt. Brug kun produktet som beskrevet her og i henhold til det specificerede anvendelsesområde. Opbevar denne vejledning på en måde, så den er beskyttet mod tab eller skade. Hvis du giver dette produkt til en tredjepart, skal du sikre dig, at du også giver dem al dokumentation.

Tilsigtet anvendelse

Enheden er ikke beregnet til erhvervmæssig brug.

Beskrivelse af dele

1. Pastamaskine
2. Håndsving
3. Skrueklemme
4. Rullejusteringshjul
5. Rullebeslag

Tekniske data

Materialer:

Hus: rustfrit stål

Pastarulle: rustfrit stål, aluminium

Sikkerhedsinstrukser



GEM ALLE INSTRUKTIONER OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER TIL FREMTIDIG BRUG!



RISIKO FOR PERSONSKADE!



ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKE FOR SPÆDBØRN OG BØRN

Efterlad aldrig børn uden opsyn med emballagematerialet og produktet. Der er risiko for kvælning på grund af emballagematerialet og livsfare på grund af skæreskader. Børn undervurderer ofte farerne.

Efter brug skal denne enhed opbevares på et sikkert sted uden for børns rækkevidde.

Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller de modtager instruktioner fra en sådan person.

Kontroller, at alle dele er korrekt samlet. Forkert montering kan resultere i personskade.

Vær altid opmærksom og fokuseret på dine handlinger. Udfør arbejdet koncentreret og fornuftigt.

Der er risiko for klemskader og fastklemning på maskinens bevægelige dele.

Madsikker! Smags- og lugteegenskaberne påvirkes ikke af dette produkt.

Bær ikke lange halskæder eller tøj med hængende snore, når du arbejder med maskinen. Risiko for kvælning!

Forberedelse

Grundopskrift på pastadej

Ingredienser

400 g pastamel

4 æg (str. M)

1 knivspids salt

Plastfolie

Instruktioner

1. Placér pastamelet på en ren køkkenoverflade og form det som en bunke.
2. Lav en fordybning i midten af bunken.
3. Slå æggene ud i fordybningen, tilsæt saltet, og rør dem gradvist sammen med melet med en gaffel.
4. Ælt den smuldrende dej med hænderne i cirka 10 minutter, indtil den er glat og ensartet.
5. Hvis dejen er for blød, tilsæt mere mel og ælt, indtil den er fast. Hvis den er for hård, tilsæt lidt vand for at justere konsistensen.
6. Flad dejen lidt ud, pak den ind i plastfolie, og lad den hvile i cirka 30 minutter.

Idriftsættelse

Placer pastamaskinen ① på en stabil arbejdsflade, hvor den kan fastgøres.

Sæt skrueklemmen ③ ind i åbningen på pasta-maskinen ① og spænd vingeskruen for at sikre maskinens stabilitet (se fig. A).

Placer rullebeslaget ⑤ langs de to holdere på pastamaskinen ① (se oversigt).

Indsæt håndsvinget ② i åbningen på pastamaskinen ① (se fig. A).

Før du bruger pastamaskinen ① for første gang, skal den rengøres som beskrevet i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". Rengør alle dele, der er i kontakt med fødevarer, med en fugtig klud for at fjerne snavs, og tør delene helt.

De tre par ruller skal rengøres før brug. For at gøre dette skal du rulle en lille portion dej gennem rullerne. Denne dej må ikke spises og skal bortskaffes.

Dejen forarbejdes i portioner. Tag en lille mængde dej fra den forberedte dej og dæk resten til igen for at undgå, at den tørrer ud (se fig. C, D).

For at justere afstanden mellem rullerne skal du trække justeringshjulet ④ lidt ud og dreje det til en af positionerne markeret med tal. Start med position 7, den størst mulige rulleafstand (se fig. E).

Lad dejportionen køre gennem rullerne ved at dreje håndsvinget ② med uret (se fig. F). Fold den flade dej sammen og gentag denne proces 6-7 gange.

Du kan nu mindske afstanden mellem rullerne ved at trække ud og dreje justeringshjulet ④ og rulle dejen igen, indtil den ønskede tykkelse er opnået.

Brug en kniv til at skære dejpladen til den ønskede længde.

Afhængigt af pastatypen du ønsker, indsæt håndsvinget ② i en af de to åbninger i rulletelebeholdet ⑤ og lad dejen køre gennem skæreværktøjet. For at gøre dette drejes håndsvinget med uret (se fig. H, I).

Lad den færdige pasta tørre i luften i mindst 60 minutter.

Kom pastaen i rigeligt let saltet vand.

Kogetiden for den fremstillede pasta varierer afhængigt af tørretidens varighed.

Frisklavet, er den færdig på få minutter (2-5 minutter).

Rør forsigtigt i pastaen, til den er kogt, og hæld derefter pastaen over en køkkensigte.

Hjælp og tips:

Problem	Løsning
Dejen skæres ikke ordentligt.	Tilsæt lidt mere mel til dejen og ælt den omhyggeligt igen.
Dejen klæber til maskinen.	
Rullerne griber ikke dejen ordentligt.	Tilsæt lidt mere vand til dejen og ælt den omhyggeligt igen.
Dejen smuldrer.	Lad den friske pasta tørre tilstrækkeligt inden kogning.
Pastaen klitrer sammen under kogning.	

Rengøring og vedligeholdelse (se fig. J-L)

Brug aldrig benzin, opløsningsmidler eller kemiske rengøringsmidler.

Under brug skal skraberne under rullerne rengøres med en tør klud med jævne mellemrum.

Brug en blød, ren klud til at rengøre pastamaskinen (se fig. J).

Anvend en børste eller en træpind til at rengøre pastamaskinen efter brug (se fig. L).

Fjern kraftig snavs med en fugtig klud og tør derefter delene helt.

Pastamaskinen må ikke skylles i vand eller rengøres i opvaskemaskinen (se fig. K).

Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Dette kan beskadige produktet (se fig. K).

Bortskaffelse

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, som du kan aflevere på din lokale genbrugsstation.

Du kan få oplysninger om bortskaffelsen af det gamle produkt hos din lokale myndighed.

Garanti

Produktet er fremstillet med stor omhu og under konstant overvågning. Dette produkt leveres med 3 års garanti fra købsdatoen. Opbevar kvitteringen et sikkert sted. Garantien gælder kun for materiale- og produktionsfejl. Garantien bortfalder, hvis produktet misbruges eller håndteres forkert. Dine lovbestemte rettigheder, især garantirettighederne, er ikke begrænset af denne garanti.

For at indgive en klage, kontakt os ved hjælp af kontaktformularen på www.schou.com. Vores servicemedarbejdere koordinerer den videre procedure med dig så hurtigt som muligt. Vi rådgiver dig altid individuelt. Garantiperioden vil ikke blive forlænget på grund af reparationer udført under garantien, lovpligtig garanti eller goodwill. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle reparationer efter garantiperiodens udløb vil være for egen regning.

Servicecenter / Leverandør

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

PASTAMASIN

Sissejuhatus

Palju õnne! Olete otsustanud soetada kvaliteetse toote. Veenduge, et olete tootega enne esmakordset kasutamist tutvunud. Lugege hoolikalt järgmisi juhiseid ja ohutusteavet. Kasutage toodet alati ainult siin kirjeldatud viisil ja vastavalt ettenähtud kasutusala. Hoidke seda juhendit sellisel viisil, et see oleks kaitstud kaotuse või kahjustuste eest. Kui annate selle toote kolmandale osapoolele, veenduge, et edastate neile ka kõik dokumendid.

Sihtotstarve

Seade ei ole ette nähtud äritegemise otstarbel kasutamiseks.

Osa kirjeldus

1. Pastmasin
2. Väнда käepide
3. Kruustangid
4. Reguleerimisratas
5. Rullikinnitus

Tehnilised andmed

Materjal:

Korpus: roostevaba teras

Pastarull: roostevaba teras, alumiinium

Ohutusjuhised



HOIDKE KÕIK JUHISED JA OHUTUSTEAVET EDASISEKS KASUTAMISEKS ALLES!



VIGASTUSOHT!



HOIATUS! IMIKUTE JA LASTE PUHUL ESINEB OHT ELULE JA ÕNNETUSOHT.

Ärge kunagi jätke lapsi pakkematerjali ja tootega järelevalveta. Pakkematerjal võib põhjustada lämbumisohtu, löikevigastused võivad olla eluohtlikud. Lapsed alahindavad sageli ohte.

Hoidke seadet pärast kasutamist lastele kättesaamatus kohas.

Seade ei ole mõeldud isikute (sealhulgas lapsed) kasutamiseks, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad kogemused ja/või teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik valvab neid või annab neile juhiseid seadme kasutamiseks.

Kontrollige, kas kõik osad on õigesti kokku pandud. Ebaõige kokkupanek võib põhjustada vigastusi.

Olge alati tähelepanelik ja pöörake tähelepanu oma tegevusele. Töötage kontsentreeritult ja mõistlikult.

Masina liikuvate osadega kaasneb muljumis- ja kinnijäämisohu.

Toiduohutu! See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.

Ärge kandke masinaga töötades pikki kaelakeesid ega rõivaid, millel on rippuvad nõõrid. Kägistamisoht!

Valmistamine

Pastataigna põhiretsept

Koostisosad

400 g pastajahu

4 muna (M-suurus)

Näpuotsatäis soola

Toidukile

Juhised

1. Aseta pastajahu puhtale köögipinnale kuhjana.
2. Tee kuhja keskele süvend.
3. Löö munad süvendisse, lisa sool ning sega need kahvliga järk-järgult jahusse.
4. Sõtku tainast kätega umbes 10 minutit, kuni moodustub ühtlane ja sile mass.
5. Kui tainas on liiga pehme, lisa rohkem jahu ja sõtku. Kui see on liiga kõva, lisa veidi vett konsistentsi reguleerimiseks.
6. Litsu tainas kergelt lapikuks, massi toidukilese ja lase umbes 30 minutit puhata.

Kasutuselevõtt

Asetage pastamasin ① kindlale tööpinnale, kuhu selle saab kinnitada.

Sisestage triustang ③ pastamasina ① avasse ja pingutage kruuvi, et pastamasin oleks stabiilne (vt joon. A).

Asetage rullikinnitus ⑤ pastamasina ① kahe kinnituse suhtes pikkupidi (vt ülevaadet).

Sisestage vänt ② pastamasina avasse ① (vt joon. A).

Enne pastamasina ① esmakordset kasutamist puhastage seda jaotises „Puhastamine ja hooldus” kirjeldatud viisil. Puhastage kõiki toiduga kokku puutuvad osi niiske lapiga, et eemaldada mustus, ja kuivatage osad täielikult.

Enne kolme rullipaari kasutamist tuleb need puhastada. Selleks rullige väike kogus tainast läbi rullide. Seda tainast ei tohi süüa ning see tuleb ära visata.

Tainast töödeldakse osade kaupa. Eemaldage ettevalmistatud tainast väike kogus ja katke ülejäänud uuesti, et vältida taina kuivamist (vt joon. C, D).

Reguleerige rullide vahet, tõmmates reguleerimisrattast ④ veidi välja ja keerates selle numbriga tähistatud asendisse. Alustage positsioonist 7, mis on suurim võimalik vahe rullide vahel (vt joon. E).

Laske taignaosal läbi rullide joosta, keerates vänta ② päripäeva (vt joon. F). Voltige lame tainas kokku ja korrake protsessi 6–7 korda.

Nüüd saate rullide vahet vähendada, tõmmates reguleerimisrattast ④ ja keerates seda, kuni soovitud taigna paksus on saavutatud.

Lõigake taignariba noaga soovitud pikkuseks.

Sõltuvalt soovitud pastatüübist sisestage vänt ② ühte kahest avaustest rullikinnituses ⑤ ja laske tainas läbi lõikeriista. Selleks keerake vänta päripäeva (vt joon. H, I).

Laske valmistatud pastal õhu käes vähemalt 60 minutit kuivada.

Pange pasta suures koguses vette, mis on kergelt soolatud.

Valmistatud pasta keetmisaeg varieerub sõltuvalt kuivamisaja kestusest.

Värske pasta valmib vaid mõne minutiga (2–5 minutit).

Segage pastat hoolikalt, kuni see on valmis keedetud, seejärel kurnake pasta köögisöelal.

Abi ja nõuanded.

Probleem	Lahendus
Tainast ei lõigatud korralikult.	Lisage tainale veel veidi jahu ja sõtkuge see uuesti korralikult läbi.
Tainas kleepub masina külge.	
Rullid ei hoia tainast korralikult kinni.	Lisage tainale veidi vett ja sõtkuge see uuesti korralikult läbi.
Tainas on mure.	Laske värskel pastal enne keetmist piisavalt kuivada.
Pasta kleepub keetmisel kokku.	

Puhastamine ja hooldus (vt joon. J–L)

Ärge kunagi kasutage bensiini, lahusteid ega keemilisi puhastusvahendeid.

Kasutamise ajal puhastage aeg-ajalt rullide all olevaid kaabitsaid kuiva lapiga.

Kasutage pastamasina puhastamiseks pehmet puhast lappi (vt joon. J).

Pärast kasutamist puhastage pastamasin pintsliga või puupulgaga (vt joon. L).

Eemaldage tugev mustus niiske lapiga ja seejärel kuivatage osad täielikult.

Ärge loputage pastamasinat vees ega peske seda nõudepesumasinas (vt joon. K).

Ärge kunagi kastke toodet vette või muudesse vedelikesse. See võib toodet kahjustada (vt joon. K).

Kasutuselt kõrvaldamine

Pakend on keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate kohalikus taaskasutuskeskuses ära anda.

Küsi vana toote utiliseerimise kohta teavet kohalikul omavalitsuselt.

Garantii

Toode on valmistatud suure hoolega ja pideva järelevalve all. Tootel on 3-aastane garantii alates ostukuupäevast. Hoidke kviitungit kindlas kohas. Garantii kehtib ainult materjali- ja tootmisvigade kohta. Kui toodet kasutatakse valesti või käsitsetakse ebaõigesti, kaotab garantii kehtivuse. See garantii ei piira teie seadusjärgseid õigusi, sh garantiioigusi.

Kui soovite esitada kaebuse, võtke meiega ühendust kontaktivormi kaudu aadressil www.schou.com. Meie teenindustöötajad kooskõlastavad teiega edasised toimingud esimesel võimalusel. Anname alati teile individuaalset nõu. Garantiiperioodi ei pikendata garantii, seadusjärgse garantii või heatahtlikkuse alusel tehtud remonditööde põhjal. See kehtib ka vahetatud ja parandatud osade kohta. Kõik remonditööd, mis tuleb teha pärast garantiiaja lõppu, on tasuta.

Teeninduskeskus / Tarnija

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MÁQUINA PARA HACER PASTA

Introducción

¡Enhorabuena! Ha elegido comprar un producto de alta calidad. Asegúrese de familiarizarse con el producto antes de usarlo por primera vez. Teniendo esto en cuenta, lea atentamente las siguientes instrucciones e información de seguridad. Utilice el producto únicamente de la manera descrita aquí y de acuerdo con el rango de uso especificado. Conserve este manual de forma que esté protegido contra pérdidas o daños. Si decide entregar este producto a un tercero, asegúrese de proporcionarle también toda la documentación.

Uso previsto

El dispositivo no está diseñado para uso comercial.

Descripción de las piezas

1. Máquina para hacer pasta
2. Manivela
3. Pinza de tornillo
4. Rueda de ajuste del rodillo
5. Fijación del rodillo

Datos técnicos

Material:

Carcasa: acero inoxidable

Rodillo para pasta: acero inoxidable, aluminio

Instrucciones de seguridad



CONSERVE TODAS LA INFORMACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ¡INFORMACIÓN PARA USO FUTURO!



¡RIESGO DE LESIÓN!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO MORTAL! RIESGO DE ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje y el producto. Existe riesgo de asfixia debido al material de embalaje y peligro de muerte por cortes. Los niños a menudo subestiman los peligros.

Después de usar el producto, guarde el dispositivo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas o que no tengan la experiencia o el conocimiento suficiente, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido las instrucciones necesarias sobre cómo usar el producto.

Compruebe que todas las piezas estén correctamente ensambladas. Un montaje inadecuado puede provocar lesiones.

Manténgase siempre alerta y preste atención a lo que está haciendo. Realice el trabajo de manera concentrada y sensata.

Existe riesgo de aplastamiento y atrapamiento en las partes móviles de la máquina.

¡Apto para alimentos! Las propiedades de sabor y olor no se ven afectadas por este producto.

No use collares largos ni ropa con cordones colgantes al trabajar con la máquina. ¡Riesgo de estrangulamiento!

Preparación

Receta básica para masa de pasta

Ingredientes

400 g de harina para pasta

4 huevos (tamaño M)

1 pizca de sal

Papel film

Instrucciones

1. Coloca la harina de pasta sobre una superficie limpia de la cocina, formando un montículo.
2. Haz un hueco en el centro del montículo.
3. Rompe los huevos en el hueco, añade la sal y mézclalos gradualmente con la harina usando un tenedor.
4. Amasa la mezcla desmenuzada con las manos durante unos 10 minutos, hasta obtener una masa suave y uniforme.
5. Si la masa está demasiado blanda, añade más harina y amasa. Si está demasiado dura, agrega un poco de agua para ajustar la consistencia.

6. Aplana ligeramente la masa, envuélvela en papel film y déjala reposar durante unos 30 minutos.

Puesta en marcha

Coloque la máquina de pasta ① sobre una superficie de trabajo firme a la que pueda fijarse.

Inserte la pinza de tornillo ③ en la abertura de la máquina de pasta ① y apriete el tornillo de mariposa para garantizar que la máquina esté estable (véase la fig. A).

Coloque el accesorio de rodillo ⑤ a lo largo de los dos soportes de la máquina de pasta ① (véase descripción general).

Inserte la manivela ② en la abertura de la máquina de pasta ① (véase la fig. A).

Antes de usar la máquina de pasta ① por primera vez, límpiela como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento". Limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos con un paño húmedo para eliminar la suciedad y seque las piezas completamente.

Los tres pares de rodillos deben limpiarse antes de su uso. Para ello, pase una pequeña porción de masa por los rodillos. Esta masa no es apta para el consumo y debe desecharse.

La masa se procesa en porciones. Retire una pequeña cantidad de masa de la masa preparada y cubra el resto nuevamente para evitar que se seque (véanse las fig. C, D).

Para ajustar la distancia entre los rodillos, tire un poco de la rueda de ajuste ④ y gírela a una de las posiciones marcadas con números. Empiece con la posición 7, la mayor distancia posible entre rodillos (véase la fig. E).

Deje pasar la porción de masa por los rodillos girando la manivela ② en el sentido de las agujas del reloj (véase la fig. F). Doble la masa plana y repita este proceso de 6 a 7 veces.

Ahora puede reducir la distancia entre los rodillos tirando y girando la rueda de ajuste ④ y estirar la masa nuevamente hasta alcanzar el grosor deseado.

Utilice un cuchillo para cortar la lámina de masa a la longitud deseada.

Dependiendo del tipo de pasta que desee, inserte la manivela ② en una de las dos aberturas del accesorio de rodillo ⑤ y deje que la masa pase a través de la herramienta de corte. Para ello, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (véanse las fig. H, I).

Deje que la pasta terminada se seque al aire durante al menos 60 minutos.

Meta la pasta en abundante agua ligeramente salada.

El tiempo de cocción de la pasta producida varía según la duración del tiempo de secado.

Recién hecha, se cocina en apenas unos minutos (2–5 minutos).

Remueva la pasta con cuidado hasta que esté cocida y luego viértala sobre un colador de cocina.

Ayuda y consejos:

Problema	Solución
La masa no se corta correctamente.	Añada un poco más de harina a la masa y amásela bien de nuevo.
La masa se pega a la máquina.	
Los rodillos no agarran la masa correctamente.	Añada un poco de agua a la masa y amásela bien de nuevo.
La masa se desmenuza.	Deje que la pasta fresca se seque lo suficiente antes de cocinarla.
La pasta se pega al cocinarla.	

Limpieza y mantenimiento (véanse las fig. J–L)

Nunca utilice gasolina, disolventes o limpiadores químicos.

Durante el uso, limpie de vez en cuando los raspadores debajo de los rodillos con un paño seco.

Utilice un paño suave y limpio para limpiar la

máquina de pasta (véase la fig. J).

Utilice un cepillo o un palo de madera para limpiar la máquina de pasta después de su uso (véase fig. L).

Retire la suciedad persistente con un paño húmedo y luego seque las piezas completamente.

No enjuague la máquina de pasta con agua ni la lave en el lavavajillas (véase la fig. K).

Nunca sumerja el producto en agua ni en otros líquidos. Esto puede dañar el producto (véase la fig. K).

Eliminación

El embalaje está fabricado con materiales respetuosos con el medio ambiente que puede desechar en su centro de reciclaje local.

Puede informarse sobre cómo desechar el producto antiguo en su autoridad local.

Garantía

El producto se ha fabricado con gran cuidado y bajo supervisión constante. Este producto tiene garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Por favor, guarde el recibo en un lugar seguro. La garantía es válida únicamente para defectos de material y de producción. Si el producto se utiliza incorrectamente o se manipula de forma inadecuada, la garantía quedará invalidada. Los derechos legales, especialmente los derechos de garantía, no se verán limitados por esta garantía.

Si desea presentar una queja, póngase en contacto con nosotros mediante el formulario de contacto en www.schou.com. Nuestro personal de servicio coordinará con usted el procedimiento posterior lo antes posible. Siempre le asesoraremos de forma personalizada. La duración de la garantía no se alargará debido a reparaciones realizadas en base a la garantía, garantía legal o por buena voluntad. Esto también será aplicable a las piezas reemplazadas y reparadas. Cualquier reparación que deba realizarse una vez transcurrido el período de garantía estará sujeta a un coste.

Centro de servicio/proveedor

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Johdanto

Onnittelut! Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Varmista, että olet perehtynyt tuotteeseen, ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa. Pidä tämä mielessä ja lue seuraavat ohjeet ja turvallisuustiedot huolellisesti. Käytä tuotetta vain tässä ohjeistetulla tavalla ja määritellyn käyttöalueen mukaisesti. Säilytä tätä käyttöopasta niin, että se ei pääse katoamaan tai vahingoittumaan. Jos päätät luovuttaa tämän tuotteen kolmannelle osapuolelle, varmista, että toimitat hänelle myös kaikki asiakirjat.

Käyttötarkoitus

Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Osien kuvaus

1. Pastakone
2. Kampi
3. Ruuvipuristin
4. Telan säätöpyörä
5. Telan kiinnike

Tekniset tiedot

Materiaali:

Kotelo: ruostumaton teräs

Pastatela: ruostumaton teräs, alumiini

Turvallisuusohjeet



SÄILYTÄ KAIKKI OHJEET JA TURVALLISUUSTIEDOT TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN!



LOUKKAANTUMISVAARA!



VAROITUS! HENGENVAARA JA ONNETTOMUUSVAARA IMEVÄISILLE JA LAPSIILLE

Älä jätä lapsia ilman valvontaa pakkausmateriaalin ja tuotteen lähelle. Pakkausmateriaalista voi aiheutua tukehtumisvaara ja viiltovammoja, jotka voivat olla hengenvaarallisia. Lapset aliarvioivat usein vaarat.

Säilytä laitetta käytön jälkeen turvallisesti pois lasten ulottuvilta.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on rajoituneita fyysisiä, sensorisia tai henkisiä kykyjä tai joilla eivät ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa, ellei heitä valvo heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö tai elleivät he saa ohjeita laitteen käyttöön.

Tarkista, että kaikki osat on asennettu oikein. Virheellinen kokoaminen voi johtaa loukkaantumiseen.

Ole aina valpas ja kiinnitä huomiota siihen, mitä teet. Työskentele keskittyneesti ja järkevästi.

Liikkuvat osat voivat aiheuttaa puristumis- ja tarttumisvaaran.

Elintarviketurvallinen! Tämä tuote ei vaikuta maku- tai hajuminaisuuksiin.

Älä käytä pitkiä kaulaketjuja tai vaatteita, joissa on roikkuvia naruja, kun työskentelet koneen kanssa. Kuristumisvaara!

Valmistelu

Pastataikinan perusresepti

Ainekset

400 g pastajauhoja

4 kananmunaa (koko M)

Ripaus suolaa

Muovikelmu

Ohjeet

1. Laita pastajauhot puhtaalle keittiötasolle kasaksi.
2. Tee kasan keskelle kuoppa.
3. Riko munat kuoppaan, lisää suola ja sekoita ne jauhoihin vähitellen haarukalla.
4. Vaivaa murumaista taikinaa käsin noin 10 minuutin ajan, kunnes se on sileää ja tasaista.
5. Jos taikina on liian pehmeää, lisää jauhoja ja vaivaa. Jos se on liian kovaa, lisää hieman vettä.
6. Litistä taikinaa hieman, kääri se muovikelmuun ja anna levätä noin 30 minuuttia.

Käyttöönotto

Aseta pastakone ① tukevalle työtasolle, johon se voidaan kiinnittää.

Aseta ruuvipuristin ③ pastakoneen aukkoon ① ja kiristä siipiruuvi varmistaaksesi, että pastakone on vakaa (katso kuva A).

Aseta telan kiinnike ⑤ pastakoneen kahta pidikkeen myötäisesti ① koneeseen (katso yleiskatsaus).

Aseta kampi ② pastakoneen aukkoon ① (katso kuva A).

Ennen kuin käytät pastakonetta ① ensimmäistä kertaa, puhdista se ”Puhdistus ja huolto” -osiossa kuvatulla tavalla. Pyyhi kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat kostealla liinalla lian poistamiseksi ja kuivaa ne kokonaan.

Kolme telaparia on puhdistettava ennen käyttöä. Rullaa tätä varten pieni osa taikinaa telojen läpi. Tätä taikinaa ei saa syödä, ja se on hävitettävä.

Taikina käsitellään osissa. Ota pieni määrä taikinaa valmiista taikinasta ja peitä lopputaikina uudelleen, jotta se ei kuivu (katso kuva C, D).

Voit säätää telojen välistä etäisyyttä vetämällä säätöpyörää ④ hieman ulos ja kääntämällä sitä johonkin numeroilla merkittyyn asentoon. Aloita asennosta 7, joka on suurin mahdollinen telaväli (katso kuva E).

Anna taikinaosan valua telojen läpi kääntämällä kampea ② myötäpäivään (katso kuva F). Taita litteä taikina ja toista tämä prosessi 6–7 kertaa.

Voit nyt pienentää telojen välistä etäisyyttä vetämällä ulos ja kääntämällä säätöpyörää ④ ja rullata taikinaa uudelleen, kunnes haluttu paksuus on saavutettu.

Leikkaa taikinalevy halutun pituiseksi veitsellä.

Haluamastasi pastatyyppistä riippuen työnnä kampi ② jompaankumpaan telan kiinnikkeen kahdesta aukosta ⑤ ja anna taikinan valua leikkuutyökalan läpi. Tätä varten käännä kampea myötäpäivään (katso kuva H, I).

Anna valmiin pastan kuivua ilmassa vähintään 60 minuuttia.

Laita pasta runsaaseen veteen, joka on kevyesti suolattu.

Valmistetun pastan kypsennysaika vaihtelee kuivumisajan mukaan.

Juuri valmistettuna se kypsyy vain muutamassa minuutissa (2–5 minuuttia).

Sekoita pastaa varovasti, kunnes se on kypsää, ja kaada sitten pasta siivilän päälle.

Apua ja vinkkejä:

Ongelma	Ratkaisu
Taikinaa ei leikata kunnolla.	Lisää taikinaan hieman enemmän jauhoja ja vaivaa se hyvin uudelleen.
Taikina tarttuu koneeseen.	Lisää taikinaan vähän vettä ja vaivaa se hyvin uudelleen.
Telat eivät tartu taikinaan kunnolla.	Lisää taikinaan vähän vettä ja vaivaa se hyvin uudelleen.
Taikina on murenevaa.	Anna tuorepastan kuivua riittävästi ennen keittämistä.
Pasta tarttuu yhteen keitetessä.	

Puhdistus ja huolto (katso kuva J–L)

Älä koskaan käytä bensiiniä, liuottimia tai kemiallisia puhdistusaineita.

Puhdista käytön aikana telojen alla olevat kaapimet ajoittain kuivalla liinalla.

Käytä pehmeää, puhdasta liinaa pastakoneen puhdistamiseen (katso kuva J).

Puhdista pastakone käytön jälkeen harjalla tai puutikulla (katso kuva L).

Poista runsas lika kostealla liinalla ja kuivaa sitten osat täysin.

Älä huuhtelee pastakonetta vedessä tai pese sitä astianpesukoneessa (katso kuva K).

Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Tämä voi vahingoittaa tuotetta (katso kuva K).

Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, ja voit toimittaa sen paikalliseen kierrätyskeskukseen.

Saat lisätietoja vanhan tuotteen hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.

Takuu

Tuote on valmistettu huolella ja jatkuvassa valvonnassa. Tällä tuotteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Säilytä kuittisi turvallisessa paikassa. Takuu koskee vain materiaali- ja valmistusvirheitä.

Jos tuotetta käytetään väärin

tai käsitellään virheellisesti, takuu raukeaa. Tämä takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi, erityisesti takuuoikeuksia.

Jos haluat tehdä valituksen, ota meihin yhteyttä käyttämällä yhteydenottolomaketta, joka on osoitteessa

www.schou.com. Palvelutyöntekijämme koordinoivat jatkotoimenpiteet kanssasi mahdollisimman pian. Neuvomme sinua aina yksilöllisesti.

Takuuaikaa ei jatketa takuun, lakisääteisen takuun tai hyvän tahdon mukaisesti suoritetuilla korjauksilla. Tämä pätee myös vaihdettuihin ja korjattuihin osiin. Kaikki korjaukset, jotka on suoritettava takuuajan umpeuduttua, ovat maksullisia.

Palvelukeskus/toimittaja

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Introduction

Félicitations ! Vous avez choisi d'acheter un produit de haute qualité. Assurez-vous de bien connaître le produit avant de l'utiliser pour la première fois. Dans cet esprit, lisez attentivement les instructions et les informations suivantes relatives à la sécurité. Utilisez le produit uniquement de la manière décrite ici et conformément à la plage d'utilisation spécifiée. Veuillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit protégé contre toute perte ou tout dommage. Si vous décidez de remettre ce produit à un tiers, assurez-vous de lui fournir également toute la documentation.

Usage prévu

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

Description des pièces

1. Machine à pâtes
2. Manivelle
3. Serre-joint
4. Molette de réglage des laminoirs
5. Fixation des laminoirs

Données techniques

Matériaux :

Boîtier : acier inoxydable

Laminoir à pâtes : acier inoxydable, aluminium

Consignes de sécurité



CONSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ POUR UNE UTILISATION FUTURE !



RISQUE DE BLESSURE !



AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement dû au matériau d'embal-

lage et un danger de mort dû aux blessures par coupure. Les enfants sous-estiment souvent les dangers.

Après utilisation, conservez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil.

Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées. Un assemblage incorrect peut entraîner des blessures.

Soyez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. Réalisez le travail de manière concentrée et sensée.

Il existe un risque d'écrasement et de coincement sur les pièces mobiles de la machine.

Sans danger pour les aliments ! Les propriétés gustatives et olfactives ne sont pas affectées par ce produit.

Ne portez pas de colliers longs ou de vêtements avec des cordons qui pendent lors de l'utilisation de la machine. Risque d'étranglement !

Préparation

Recette de base pour une pâte à pâtes

Ingrédients

400 g de farine pour pâtes

4 œufs (taille M)

1 pincée de sel

Film alimentaire

Instructions

1. Disposez la farine pour pâtes sur une surface de travail propre en formant un monticule.
2. Creusez un puits au centre du monticule.
3. Cassez les œufs dans le puits, ajoutez le sel et mélangez-les progressivement avec la farine à l'aide d'une fourchette.

4. Pétrissez le mélange friable avec vos mains pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine et pétrissez. Si elle est trop dure, ajoutez un peu d'eau pour ajuster la consistance.
6. Aplatissez légèrement la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer pendant environ 30 minutes.

Mise en service

Placez la machine à pâtes ① sur une surface de travail solide où elle peut être fixée.

Insérez le serre-joint ③ dans l'ouverture de la machine à pâtes ① et serrez la vis à oreilles pour assurer la stabilité de la machine (voir fig. A).

Positionnez la fixation des laminoirs ⑤ le long des deux supports de la machine à pâtes ① (voir aperçu).

Insérez la manivelle ② dans l'ouverture de la machine à pâtes ① (voir fig. A).

Avant d'utiliser la machine à pâtes ① pour la première fois, nettoyez-la comme décrit dans la rubrique « Nettoyage et entretien ». Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon humide pour enlever toute saleté et séchez complètement les pièces.

Les trois paires de laminoirs doivent être nettoyées avant utilisation. Pour ce faire, passez une petite portion de pâte dans les laminoirs. Cette pâte ne doit pas être consommée et doit être jetée.

La pâte est travaillée en portions. Prélevez une petite quantité de la pâte préparée et recouvrez le reste pour éviter qu'elle ne se dessèche (voir fig. C, D).

Pour régler la distance entre les laminoirs, tirez légèrement la molette de réglage ④ et tournez-la sur l'une des positions marquées par des chiffres. Commencez par la position 7, l'espacement des laminoirs le plus grand possible (voir fig. E).

Laissez passer la portion de pâte à travers les laminoirs en tournant la manivelle ② dans le sens des aiguilles d'une montre (voir fig. F). Repliez la pâte à plat et répétez ce processus 6 à 7 fois.

Vous pouvez maintenant réduire la distance entre les laminoirs en tirant et en tournant la molette de réglage ④ et rouler la pâte à nouveau jusqu'à

obtenir l'épaisseur souhaitée.

Utilisez un couteau pour couper la feuille de pâte à la longueur souhaitée.

Selon le type de pâtes que vous souhaitez, insérez la manivelle ② dans l'une des deux ouvertures de la fixation des laminoirs ⑤ et laissez la pâte passer à travers l'outil de coupe. Pour ce faire, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (voir fig. H, I).

Laissez sécher les pâtes finies à l'air libre pendant au moins 60 minutes.

Mettez les pâtes dans beaucoup d'eau légèrement salée.

Le temps de cuisson des pâtes produites varie en fonction de la durée du temps de séchage.

Fraîchement préparées, elles cuisent en quelques minutes seulement (2 à 5 minutes).

Remuez soigneusement les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, puis versez-les dans une passoire de cuisine.

Aide et conseils :

Problème	Solution
La pâte n'est pas correctement coupée.	Ajoutez un peu plus de farine à la pâte et pétrissez-la bien de nouveau.
La pâte colle à la machine.	
Les laminoirs n'agrippent pas bien la pâte.	Ajoutez un peu d'eau à la pâte et pétrissez-la bien de nouveau.
La pâte est friable.	Laissez sécher suffisamment les pâtes fraîches avant de les cuire.
Les pâtes collent pendant la cuisson.	

Nettoyage et entretien (voir fig. J-L)

N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyeurs chimiques.

Pendant l'utilisation, nettoyez de temps en temps les racloirs situés sous les laminoirs avec un chiffon sec.

Utilisez un chiffon doux et propre pour nettoyer la machine à pâtes (voir fig. J).

Utilisez une brosse ou un bâton en bois pour nettoyer la machine à pâtes après utilisation (voir fig. L).

Enlevez les salissures importantes avec un chiffon humide, puis séchez complètement les pièces.

Ne rincez pas la machine à pâtes à l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle (voir fig. K).

Ne plongez jamais le produit dans l'eau ou d'autres liquides. Cela peut endommager le produit (voir fig. K).

Mise au rebut

L'emballage est fabriqué à partir de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez jeter dans votre centre de recyclage local.

Vous pouvez vous renseigner auprès de votre municipalité sur les modalités de mise au rebut de l'ancien produit.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec le plus grand soin et sous une surveillance constante. Ce produit est livré avec une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. Veuillez conserver votre reçu dans un endroit sûr. La garantie n'est valable que pour les défauts de matériaux et de fabrication. Si le produit est mal utilisé ou manipulé de manière inappropriée, la garantie sera invalidée. Vos droits prévus par la loi, en particulier les droits de garantie, ne seront pas limités par cette garantie.

Si vous souhaitez déposer une réclamation, veuillez nous contacter en utilisant le formulaire de contact sur

www.schou.com. Nos collaborateurs du service coordonneront avec vous la suite de la procédure dans les plus brefs délais. Nous vous conseillerons toujours de manière individuelle. La période de

garantie ne sera pas prolongée en raison d'éventuelles réparations effectuées sur la base de la garantie, de la garantie légale ou de la survaleur. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Toute réparation devant être effectuée après l'expiration de la période de garantie sera facturée.

Centre de service / Fournisseur

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

PASTA MACHINE

Introduction

Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

Intended use

The device is not intended for commercial use.

Part description

1. Pasta maker
2. Crank handle
3. Screw clamp
4. Roller adjusting wheel
5. Roller attachment

Technical data

Material:

Housing: stainless steel

Pasta roller: stainless steel, aluminium

Safety instructions



SAVE ALL INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION FOR FUTURE USE!



RISK OF INJURY!



WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material and product. There is a risk of suffocation due to the packaging material and a danger to life due to cutting injuries. Children often underestimate the dangers.

After use, keep this device in a safe place out of the reach of children.

This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from them on how to use the device.

Check that all parts are properly assembled. Improper assembly can result in injury.

Always be alert and always pay attention to what you are doing. Carry out the work in a concentrated and sensible way.

There is a risk of crushing and entrapment on the moving parts of the machine.

Food-safe! Taste and odour properties are not affected by this product.

Do not wear long necklaces or clothes with hanging cords when working with the machine. Risk of strangulation!

Preparation

Basic recipe for a pasta dough

Ingredients

400 g pasta flour

4 eggs (size M)

1 pinch of salt

Plastic wrap

Instructions

1. For the pasta dough, place the pasta flour on a clean kitchen work surface in the shape of a mound.
2. Form a well in the center of the mound.
3. Add the eggs and salt to the well and stir into the flour using a fork.
4. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, uniform mass has formed.
5. If the dough is too soft, it can be adjusted by adding and kneading in more flour; if it is too hard, add a little water.
6. Flatten the pasta dough, wrap it in plastic wrap, and let it rest for about 30 minutes.

Commissioning

Place the pasta maker ① on a firm work surface to which it can be attached.

Insert the screw clamp ③ into the opening of the pasta maker ① and tighten the wing screw to ensure the pasta maker is stable (see fig. A).

Place the roller attachment ⑤ along the two mounts of the pasta maker ① on the machine (see overview).

Insert the crank ② into the opening of the pasta maker ① (see fig. A).

Before using the pasta maker ① for the first time, clean it as described in the “Cleaning and maintenance” section. Clean all parts that come into contact with food with a damp cloth to remove any dirt and dry the parts completely.

The three pairs of rollers must first be cleaned before use. To do this, roll a small portion of dough through the rollers. This dough must not be eaten and must be disposed of.

The dough is processed in portions. Remove a small amount of the dough from the prepared dough and cover the remainder again to prevent it drying out (see fig. C, D).

To adjust the distance between the rollers, pull out the adjusting wheel ④ a little and turn it to one of the positions marked by numbers. Start with position 7, the largest possible roller spacing (see fig. E).

Let the dough portion run through the rollers by turning the crank ② clockwise (see fig. F). Fold up the flat dough and repeat this process 6-7 times.

You can now reduce the distance between the rollers by pulling out and turning the adjusting wheel ④ and roll the dough again until the desired thickness is reached.

Use a knife to cut the sheet of dough to the desired length.

Depending on the type of pasta you want, insert the crank ② into one of the two openings in the roller attachment ⑤ and let the dough run through the cutting tool. To do this, turn the crank clockwise (see fig. H, I).

Let the finished pasta dry in the air for at least 60 minutes.

Put the pasta in plenty of water that has been lightly salted.

The cooking time of the pasta produced varies depending on the duration of the drying time.

Freshly made, it is cooked in just a few minutes (2-5 minutes).

Stir the pasta carefully until it is cooked and then pour the pasta over a kitchen sieve.

Help and tips:

Problem	Solution
The dough is not cut properly.	Add a little more flour to the dough and knead it well again.
The dough sticks to the machine.	
The rollers do not grip the dough properly.	Add some water to the dough and knead it well again.
The dough is cumbly.	Let the fresh pasta dry sufficiently before cooking.
The pasta sticks together when cooking.	

Cleaning and maintenance (see fig. J-L)

Never use petrol, solvents, or chemical cleaners.

During use, clean the scrapers beneath the rollers with a dry cloth from time to time.

Use a soft, clean cloth to clean the pasta maker (see fig. J).

Use a brush or a wooden stick to clean the pasta maker after use (see fig. L).

Remove heavy soiling with a damp cloth and then dry the parts completely.

Do not rinse the pasta maker in water or clean it in the dishwasher (see fig. K).

Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product (see fig. K).

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty.

If you would like to make a complaint, please contact us using the contact form at www.schou.com. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Συγχαρητήρια! Έχετε επιλέξει να αγοράσετε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Βεβαιωθείτε ότι κατανοείτε το προϊόν πριν το χρησιμοποιήσετε πρώτη φορά. Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες και πληροφορίες ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται εδώ και μέσα στο καθορισμένο εύρος χρήσης. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε μέρος που προστατεύεται από απώλεια ή ζημιά. Αν παραδώσετε το προϊόν σε τρίτους, βεβαιωθείτε ότι τους παρέχετε και όλη την τεκμηρίωση.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Περιγραφή εξαρτημάτων

1. Παρασκευαστής ζυμαρικών
2. Λαβή μανιβέλας
3. Βιδωτός σφιγκτήρας
4. Τροχός ρύθμισης κυλίνδρων
5. Εξάρτημα κυλίνδρων

Τεχνικά δεδομένα

Υλικό:

Περίβλημα: ανοξείδωτο ασάλι

Κύλινδρος για ζυμαρικά: ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο

Οδηγίες ασφαλείας



ΦΥΛΑΞΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ

Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά χωρίς επίβλεψη με το προϊόν και το υλικό συσκευασίας. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας από το υλικό

συσκευασίας και κίνδυνος τραυματισμού από κοπή. Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους.

Μετά τη χρήση, αποθηκεύστε τη συσκευή σε ασφαλές μέρος μακριά από παιδιά.

Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από άτομα

(συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και καθοδήγηση, εκτός εάν επιβλέπονται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή καθοδηγούνται από αυτό.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα συναρμολογήθηκαν σωστά. Η λάθος συναρμολόγηση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Να είστε πάντα σε εγρήγορση και να προσέχετε τι κάνετε. Ασχοληθείτε με την εργασία σας με συγκέντρωση και λογική.

Υπάρχει κίνδυνος σύνθλιψης και παγίδευσης από τα κινούμενα μέρη της μηχανής.

Ασφαλές για τρόφιμα! Οι ιδιότητες γεύσης και οσμής δεν επηρεάζονται από το προϊόν.

Μην φοράτε μακριά κολιέ ή ρούχα με κορδόνια που κρέμονται όταν εργάζεστε με το μηχάνημα. Κίνδυνος τραυματισμού!

Προετοιμασία

Βασική συνταγή για ζύμη ζυμαρικών

Συστατικά

400 γρ. αλεύρι για ζυμαρικά

4 αυγά (μέγεθος Μ)

1 πρέζα αλάτι

Μεμβράνη τροφίμων

Οδηγίες

1. Τοποθετήστε το αλεύρι για ζυμαρικά σε καθαρή επιφάνεια κουζίνας, σχηματίζοντας έναν σωρό.
2. Δημιουργήστε ένα βαθούλωμα στο κέντρο του σωρού.
3. Σπάστε τα αυγά στο βαθούλωμα, προσθέστε το αλάτι και ανακατέψτε σταδιακά με ένα πιρούνι το μείγμα στο αλεύρι.

4. Ζυμώστε το μείγμα με τα χέρια σας για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να γίνει μια λεία και ομοιόμορφη ζύμη.
5. Αν η ζύμη είναι πολύ μαλακή, προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι και ζυμώστε. Αν είναι πολύ σκληρή, προσθέστε λίγο νερό για να ρυθμίσετε τη σύσταση.
6. Πιέστε ελαφρώς τη ζύμη, τυλίξτε την με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε τη να ξεκουραστεί για περίπου 30 λεπτά.

Θέση σε λειτουργία

Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών

① σε μια σταθερή επιφάνεια εργασίας που μπορεί να στερεωθεί.

Εισάγετε τον βιδωτό σφιγκτήρα ③ στο άνοιγμα του παρασκευαστή ζυμαρικών ① και σφίξτε τη βίδα πεταλούδα για να τον σταθεροποιήσετε (δείτε εικ. Α).

Τοποθετήστε το εξάρτημα κυλίνδρων ⑤ κατά μήκος των δύο στηριγμάτων στον παρασκευαστή ζυμαρικών ① (δείτε επισκόπηση).

Εισάγετε τημανιβέλα ② στο άνοιγμα του παρασκευαστή ζυμαρικών ① (δείτε εικ. Α).

Πριν χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών ① για πρώτη φορά, καθαρίστε την σύμφωνα με την ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση». Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με ένα υγρό πανί, αφαιρώντας κάθε ακαθαρσία και στεγνώστε τα εντελώς.

Τα τρία ζεύγη κυλίνδρων πρέπει πρώτα να καθαριστούν πριν από τη χρήση. Για να το κάνετε αυτό, κυλήστε ένα μικρό μέρος της ζύμης μέσα από τους κυλίνδρους. Αυτή η ζύμη δεν πρέπει να τρώγεται και πρέπει να απορριφθεί.

Η ζύμη επεξεργάζεται σε μερίδες. Αφαιρέστε μια μικρή ποσότητα από τη ζύμη και καλύψτε την υπόλοιπη ξανά για να μην στεγνώσει (βλ. εικ. C, D).

Για να ρυθμίσετε την απόσταση μεταξύ των κυλίνδρων, τραβήξτε λιγάκι τον τροχό ρύθμισης ④ και στρέψτε τον σε μία από τις θέσεις που επισημαίνονται με αριθμούς. Ξεκινήστε με τη θέση 7, τη μεγαλύτερη δυνατή

απόσταση κυλίνδρων (βλ. εικ. E).

Αφήστε το τμήμα της ζύμης να περάσει μέσα από τους κυλίνδρους περιστρέφοντας τημανιβέλα ② δεξιόστροφα (βλ. εικ. F). Διπλώστε την επίπεδη ζύμη και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 6-7 φορές.

Μπορείτε να μειώσετε την απόσταση μεταξύ των κυλίνδρων τραβώντας προς τα έξω και περιστρέφοντας τον τροχό ρύθμισης ④ και κυλήστε ξανά τη ζύμη μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό πάχος.

Χρησιμοποιήστε ένα μαχαίρι για να κόψετε το φύλλο της ζύμης στο επιθυμητό μήκος.

Ανάλογα με τον τύπο ζυμαρικών που θέλετε, εισάγετε τημανιβέλα ② σε ένα από τα δύο ανοίγματα στο εξάρτημα κυλίνδρων ⑤ και αφήστε τη ζύμη να περάσει μέσα από το εργαλείο κοπής. Για να το κάνετε αυτό, περιστρέψτε τημανιβέλα δεξιόστροφα (βλ. εικ. H, I).

Αφήστε τα ζυμαρικά να στεγνώσουν στον αέρα για τουλάχιστον 60 λεπτά.

Βάλτε τα ζυμαρικά σε άφθονο νερό στο οποίο έχετε ρίξει λίγο αλάτι.

Ο χρόνος βρασμού των ζυμαρικών ποικίλλει ανάλογα με τη διάρκεια του χρόνου στεγνώματος.

Φρεσκοφτιαγμένα, μαγειρεύονται σε λίγα μόνο λεπτά (2-5 λεπτά).

Ανακατέψτε προσεκτικά τα ζυμαρικά μέχρι να είναι έτοιμα και στη συνέχεια ρίξτε τα σε ένα σουρωτήρι.

Συμβουλές και βοήθεια:

Πρόβλημα	Λύση
Η ζύμη δεν κόβεται σωστά.	Προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι στη ζύμη και ζυμώστε την καλά ξανά.
Η ζύμη κολλάει στη μηχανή.	
Τα ρολά δεν πιάνουν σωστά τη ζύμη.	Προσθέστε λίγο νερό στη ζύμη και ζυμώστε την καλά ξανά.
Η ζύμη είναι εύθρυπτη.	Αφήστε τα φρέσκα ζυμαρικά να στεγνώσουν επαρκώς πριν τα μαγειρέψετε.
Τα ζυμαρικά κολλάνε μεταξύ τους κατά το μαγείρεμα.	

Καθαρισμός και συντήρηση (βλ. εικ. J-L)

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ βενζίνη, διαλύτες ή χημικά καθαριστικά.

Κατά τη χρήση, καθαρίστε τις ξύστρες κάτω από τους κυλίνδρους με ένα στεγνό πανί από καιρό σε καιρό.

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, καθαρό πανί για να καθαρίσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών (βλ. εικ. J).

Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή ένα ξύλινο ραβδί για να καθαρίσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών μετά τη χρήση (βλ. εικ. L).

Αφαιρέστε τη βαριά βρωμιά με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τα μέρη πλήρως.

Μην ξεπλένετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών με νερό ή την καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων (βλ. εικ. K).

Ποτέ μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Αυτό μπορεί να βλάψει το προϊόν (βλ. εικ. K).

Απόρριψη

Η συσκευασία είναι κατασκευασμένη από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον που μπορείτε να απορρίψετε στο τοπικό σας κέντρο ανακύκλωσης.

Μπορείτε να ενημερωθείτε για την απόρριψη του παλιού προϊόντος από τις τοπικές αρχές.

Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε με μεγάλη προσοχή και υπό συνεχή έλεγχο. Αυτό το προϊόν συνοδεύεται από εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάσσετε την απόδειξή σας σε ασφαλές μέρος. Η εγγύηση ισχύει μόνο για κατασκευαστικά ελαττώματα και ελαττώματα υλικών. Σε περίπτωση κακής χρήσης ή ακατάλληλου χειρισμού, η εγγύηση ακυρώνεται. Τα νόμιμα δικαιώματά σας, ειδικά τα δικαιώματα εγγύησης, δεν επηρεάζονται από αυτήν την εγγύηση.

Εάν επιθυμείτε να παραπονεθείτε, επικοινωνήστε μαζί μας χρησιμοποιώντας τη φόρμα επικοινωνίας στη διεύθυνση www.schou.com. Οι υπάλληλοι εξυπηρέτησης μας θα συντονίσουν την περαιτέρω διαδικασία μαζί σας το συντομότερο δυνατό. Πάντα σας παρέχουμε εξατομικευμένες συμβουλές. Η περίοδος εγγύησης δεν θα παραταθεί λόγω επισκευών που πραγματοποιούνται βάσει της εγγύησης, της νόμιμης εγγύησης ή άλλων καλών υπηρεσιών. Αυτό ισχύει και για τα ανταλλακτικά που έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Οποιαδήποτε επισκευή που απαιτείται μετά τη λήξη της εγγύησης θα επιβαρύνεται με κόστος.

Κέντρο Εξυπηρέτησης / Προμηθευτής

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

STROJ ZA TJESTENINU

Uvod

Čestitamo! Odabrali ste kupnju visokokvalitetnog proizvoda. Prije prve upotrebe provjerite jeste li upoznati s proizvodom. Imajući to na umu, pažljivo pročitajte sljedeće upute i sigurnosne informacije. Proizvod koristite isključivo na način opisan ovdje i u skladu s navedenim opsegom upotrebe. Čuvajte ovaj priručnik na mjestu gdje je zaštićen od gubitka ili oštećenja. Ako ovaj proizvod predajete trećoj osobi, pazite da im dostavite svu dokumentaciju.

Namjena

Uređaj nije predviđen za komercijalnu upotrebu.

Opis dijelova

1. Stroj za tjesteninu
2. Ručka radilice
3. Vijčana stezaljka
4. Kotačić za podešavanje valjka
5. Nastavak za valjak

Tehnički podaci

Materijal:

Kućište: nehrđajući čelik

Valjak za tjesteninu: nehrđajući čelik, aluminij

Sigurnosne upute



SAČUVAJTE SVE UPUTE I SIGURNOSNE INFORMACIJE ZA BUDUĆU UPORABU!



OPASNOST OD OZLJEDA!



UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NESREĆE ZA DOJENČAD I DJECU

Nemojte ostavljati djecu bez nadzora s ambalažnim materijalom i proizvodom. Postoji opasnost od gušenja zbog ambalažnog materijala te ozbiljna prijetnja za život zbog mogućih reznih ozljeda. Djeca često podcjenjuju opasnosti.

Nakon upotrebe, čuvajte uređaj na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.

Uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadgleda ili im daje upute o korištenju uređaja.

Provjerite jesu li svi dijelovi pravilno sastavljeni. Nepravilno sastavljanje može uzrokovati ozljede.

Uvijek budite pažljivi i svjesni onoga što radite. Radite posao koncentrirano i smisleno.

Postoji opasnost od prignječenja i uklještenja na pokretnim dijelovima stroja.

Sigurno za hranu! Ovaj proizvod ne utječe na okus i miris.

Ne nosite dugačke ogrlice ili odjeću s visećim vrpčama dok radite sa strojem. Opasnost od gušenja!

Priprema

Osnovni recept za tijesto za tjesteninu

Sastojci

400 g brašna za tjesteninu

4 jaja (veličina M)

Prstohvat soli

Plastična folija

Upute

1. Stavite brašno za tjesteninu na čistu radnu površinu i oblikujte ga u hrpu.
2. Napravite udubljenje u sredini hrpe.
3. Razbijte jaja u udubljenje, dodajte sol i vilicom postupno miješajte s brašnom.
4. Mijesite mrvičasto tijesto rukama otprilike 10 minuta dok ne postane glatko i ujednačeno.
5. Ako je tijesto previše mekano, dodajte još brašna i mijesite. Ako je previše tvrdo, dodajte malo vode da prilagodite konzistenciju.
6. Lagano spljoštite tijesto, zamotajte ga u plastičnu foliju i ostavite da odstoji oko 30 minuta.

Puštanje u rad

Postavite stroj za tjesteninu ① na čvrstu radnu površinu na koju se može pričvrstiti.

Umetnite vijčanu stezaljku ③ u otvor stroja za tjesteninu ① i zategnite krilasti vijak kako biste bili sigurni da je stroj za tjesteninu stabilan (pogledajte sl. A).

Postavite nastavak za valjak ⑤ duž dva držača stroja za tjesteninu ① na stroju (pogledajte pregled).

Umetnite polugu ② u otvor stroja za tjesteninu ① (pogledajte sl. A).

Prije prve upotrebe stroja za tjesteninu ①, očistite ga prema uputama u odjeljku „Čišćenje i održavanje”. Vlažnom krpom očistite sve dijelove koji dolaze u kontakt s hranom kako biste uklonili svu prljavštinu i potpuno ih osušite.

Tri para valjaka moraju se očistiti prije uporabe. Da biste to učinili, provucite mali dio tijesta kroz valjke. Ovo tijesto se ne smije jesti i mora se baciti.

Tijesto se obrađuje u dijelovima. Uklonite malu količinu tijesta iz pripremljenog tijesta i ponovno pokrijte ostatak kako biste spriječili isušivanje (vidi sl. C, D).

Za podešavanje udaljenosti između valjaka, malo izvucite kotačić za podešavanje ④ i okrenite ga na jedan od položaja označenih brojevima. Počnite s položajem 7, najvećim mogućim razmakom valjaka (vidi sl. E).

Pustite da dio tijesta prođe kroz valjke okretanjem poluge ② u smjeru kazaljke na satu (pogledajte sl. F). Preklopite ravno tijesto i ponovite ovaj postupak 6-7 puta.

Sada možete smanjiti udaljenost između valjaka izvlačenjem i okretanjem kotačića za podešavanje ④ i ponovno valjati tijesto dok ne postignete željenu debljinu.

Nožem izrežite list tijesta na željenu dužinu.

Ovisno o vrsti tjestenine koju želite, umetnite polugu ② u jedan od dva otvora u nastavku za valjak ⑤ i pustite da tijesto prođe kroz alat za rezanje. Da biste to učinili, okrenite ručicu u smjeru kazaljke na satu (pogledajte sl. H, I).

Gotovu tjesteninu postavite da se suši na zraku najmanje 60 minuta.

Stavite tjesteninu u veliku količinu vode koju ste malo posolili.

Vrijeme kuhanja proizvedene tjestenine varira ovisno o trajanju vremena sušenja.

Svježe napravljena, kuha se za samo nekoliko minuta (2-5 minuta).

Tjesteninu pažljivo miješajte dok se ne skuha, a zatim je prelijte preko kuhinjskog sita.

Pomoć i savjeti:

Problem	Rješenje
Tijesto nije pravilno izrezano.	Dodajte još malo brašna u tijesto i ponovno ga dobro premijesite.
Tijesto se lijepi za stroj.	
Valjci ne hvataju dobro tijesto.	Dodajte još malo brašna u tijesto i ponovno ga dobro premijesite.
Tijesto je mrvičasto.	Neka se svježa tjestenina dovoljno osuši prije kuhanja.
Tjestenina se lijepi prilikom kuhanja.	

Čišćenje i održavanje (vidi sl. J-L)

Nikada ne koristite benzin, otapala ili kemijska sredstva za čišćenje.

Tijekom uporabe, povremeno očistite strugače ispod valjaka suhom krpom.

Koristite meku, čistu krpu za čišćenje stroja za tjesteninu (pogledajte sliku J).

Koristite četku ili drveni štapić za čišćenje stroja za tjesteninu nakon uporabe (pogledajte sliku L).

Uklonite tešku prljavštinu vlažnom krpom i zatim potpuno osušite dijelove.

Nemojte ispirati stroj za tjesteninu u vodi niti ga prati u perilici posuđa (pogledajte sliku K).

Nemojte uranjati proizvod u vodu ili druge tekućine. To može oštetiti proizvod (pogledajte sliku K).

Odlaganje

Ambalaža je izrađena od ekoloških materijala koje možete odložiti u lokalnom centru za recikliranje.

Informacije o odlaganju starog proizvoda možete dobiti od lokalnih vlasti.

Jamstvo

Proizvod je izrađen s velikom pažnjom i pod stalnim nadzorom. Ovaj proizvod ima jamstvo od 3 godine koje počinje teći od datuma kupnje. Molimo pohranite račun na sigurno mjesto. Jamstvo vrijedi samo za greške u materijalu i proizvodnji.

Ako se proizvod zloupotrijebi

ili se njime nepravilno rukuje, jamstvo će biti poništeno. Vaša zakonska prava, posebno prava iz jamstava, neće biti ograničena ovim jamstvom.

Ako želite uložiti pritužbu, molimo kontaktirajte nas putem obrasca na www.schou.com. Djelatnici naše službe će koordinirati daljnji postupak s vama što je prije moguće. Uvijek ćemo vas savjetovati osobno. Razdoblje jamstva neće se produžiti zbog popravaka izvršenih na osnovi jamstva, zakonskog jamstva ili dobre volje. Ovo se također odnosi na zamijenjene i popravljene dijelove. Popravci potrebni nakon isteka jamstvenog razdoblja naplaćuju se.

Servisni centar / Dobavljač

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

Bevezetés

Gratulálunk! Ön egy kiváló minőségű termék vásárlása mellett döntött. Bizonyosodjon meg arról, hogy ismeri a terméket, mielőtt első alkalommal használná. Ennek érdekében figyelmesen olvassa el az alábbi használati utasítást és biztonsági információkat. A terméket mindig az itt leírt módon és a meghatározott felhasználási körnek megfelelően használja. Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet úgy, hogy védve legyen az elvesztéstől vagy sérüléstől. Ha úgy dönt, hogy átadja ezt a terméket harmadik félnek, ügyeljen arra, hogy átadja nekik az összes dokumentációt is.

Rendeltetésszerű használat

A készülék nem kereskedelmi célú használatra készült.

Alkatrészleírás

1. Tésztaakészítő
2. Hajtókar
3. Csavaros bilincs
4. Görgőt beállító kerék
5. Görgős rögzítés

Műszaki adatok

Anyag:

Ház: rozsdamentes acél

Tésztahengere: rozsdamentes acél, alumínium

Biztonsági utasítások



MINDEN UTASÍTÁST ÉS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁST TÁROUJON BIZTONSÁGOS HELYEN A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁSHOZ!



SÉRÜLÉSVESZÉLY!



FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYEREKEKRE!

Soha ne hagyjon gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal és a termékkel. Fennáll a fulladás veszélye a csomagolóanyag miatt,

valamint az életveszély a vágási sérülések miatt. A gyerekek gyakran alábecsülik a veszélyeket.

Használat után a készüléket tartsa biztonságos helyen, gyermekektől elzárva.

Ezt a készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják, kivéve, ha biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy ha megfelelő útmutatást kapnak a készülék használatáról.

Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően össze van-e szerelve. A nem megfelelő összeszerelés sérülést okozhat.

Mindig legyen éber, és figyeljen arra, amit csinál. A munkát végezze összpontosítva és megfontoltan.

Fennáll a zúzóadás és a gép mozgó részein való beszorulás veszélye.

Élelmiszer-biztonságos! Ez a termék nem befolyásolja az íz- és szagtulajdonságokat.

Ne viseljen hosszú nyakláncot vagy lelógó zsinóros ruhát, amikor a géppel dolgozik. Fulladásveszély!

Előkészítés

Alaprecept tésztaakészítéshez

Hozzávalók

400 g tészta liszt

4 tojás (M méret)

1 csipet só

Fólia

Elkészítés

1. Tegye a tészta lisztet egy tiszta munkafelületre, és formáljon belőle egy halmot.
2. Készítsen egy mélyedést a halom közepébe.
3. Üsse bele a tojásokat, adja hozzá a sót, és egy villával fokozatosan keverje össze a liszttel.
4. Kézzel gyúrja a morzsás tésztát kb. 10 percre, amíg sima, egyenletes állagú tésztát nem kap.
5. Ha a tészta túl lágy, adjon hozzá még lisztet, és gyúrja tovább. Ha túl kemény, adjon hozzá egy kevés vizet az állag beállításához.

6. Enyhén lapítsa el a tésztát, csomagolja fóliába, és hagyja pihenni kb. 30 percig.

Üzembe helyezés

Helyezze a tésztakészítőt ① szilárd munkafelületre, amelyhez rögzíthető.

Helyezze be a csavaros bilincset ③ a tésztakészítő nyílásába ①, és szorosra húzva rögzítse a szárnyas csavart a tésztakészítő stabilitásának biztosítására (lásd az A ábrát).

Helyezze a görgős rögzítést ⑤ a tésztakészítő ① két rögzítőjére a gépen (lásd az áttekintést).

Helyezze be a hajtókart ② a tésztakészítő ① nyílásába (lásd az A ábrát).

A tésztakészítő ① első használata előtt tisztítsa meg a „Tisztítás és karbantartás” részben leírtak szerint. Tisztítsa meg az élelmiszerekkel érintkező összes alkatrészt nedves ruhával, hogy eltávolítsa a szennyeződést, és teljesen szárítsa meg az alkatrészeket.

A három pár görgőt használat előtt meg kell tisztítani. Ehhez a tészta egy kis részét hengerelje át a hengereken. Ezt a tésztát nem szabad fogyasztani, ki kell dobni.

A tészta adagokban kerül feldolgozásra. Vegyen ki egy kis mennyiségű tésztát az előkészített tésztából, és fedje le a maradékot újból, hogy ne száradjon ki (lásd C, D ábra).

A hengerek közötti távolság beállításához húzza ki kissé a beállító kereket ④, és forgassa a számokkal jelölt pozíciók egyikébe. Kezdje a legnagyobb, 7. pozícióval (lásd E ábra).

Hagyja, hogy a tésztadarab áthaladjon a hengereken, miközben az óramutató járásával megegyező irányba forgatja a hajtókart ② (lásd F ábra). Hajtsa félbe a lapos tésztát, és ismételje meg ezt a folyamatot 6-7 alkalommal.

Most már csökkentheti a hengerek közötti távolságot a beállító kerék ④ kihúzásával és elforgatásával, majd ismét hengerelje a tésztát, amíg el nem éri a kívánt vastagságot.

Használjon kést, hogy a tésztalapot a kívánt hosszúságúra vágja.

A kívánt tésztafajta szerint helyezze be a hajtókart ② a hengertartozék ⑤ egyik nyílásába, és engedje át a tésztát a vágószerzőn. Ehhez

forgassa el a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányba (lásd H, I ábra).

A kész tésztát legalább 60 percig hagyja a levegőn száradni.

Tegye a tésztát enyhén sózott bő vízbe.

A kész tészta főzési ideje a száradási idő hosszától függően változik.

Frissen elkészítve mindössze néhány perc alatt (2-5 perc) fő meg.

Óvatosan keverje meg a tésztát, amíg meg nem fő, majd öntse a tésztát konyhai szűrőre.

Segítség és tippek:

Probléma	Megoldás
A tészta nincs megfelelően vágva.	Adjunk hozzá még egy kis lisztet a tésztához, majd gyúrjuk jól újra.
A tészta hozzátapad a géphez.	
A hengerek nem fogják megfelelően a tésztát.	Adjunk hozzá egy kis vizet a tésztához, majd gyúrjuk jól újra.
A tészta morzszálódik.	Hagyja, hogy a friss tészta főzés előtt teljesen megszáradjon.
A tészta főzés közben összeragad.	

Tisztítás és karbantartás (lásd J-L ábra)

Soha ne használjon benzint, oldószereket vagy vegyi tisztítószereket.

Használat közben időnként tisztítsa meg a görgők alatti kaparókat száraz ruhával.

A tésztakészítő gép tisztításához használjon puha, tiszta ruhát (lásd a J ábrát).

Használat után kefével vagy fapálcával tisztítsa meg a tésztakészítő gépet (lásd az L ábrát).

Az erősen szennyezett részeket nedves ruhával távolítsa el, majd szárítsa meg teljesen az alkatrészeket.

Ne öblítse le a tisztító gépet vízben, ne is tisztítsa mosogatógépben (lásd K ábra).

Soha ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékokba. Ez károsíthatja a terméket (lásd K ábra).

Ártalmatlanítás

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket helyi újrahasznosító központban lehet leadni.

A régi termék ártalmatlanításáról a helyi hatóságnál tájékozódhat.

Garancia

A termék nagy gondossággal és folyamatos felügyelet mellett készült. Erre a termékre a vásárlás dátumától számított 3 év garancia érvényes.

Kérjük, őrizze meg a nyugtáját biztonságos helyen. A garancia csak anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ha a terméket helytelenül használják vagy nem megfelelően kezelik, a garancia érvényét veszti. Az Ön törvényes jogait, különösen a jótállási jogokat, ez a garancia nem korlátozza.

Ha panaszt szeretne tenni, kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot a

www.schou.com weboldalon található kapcsolat-

felvételi űrlap segítségével. Szervizes munkatársaink a lehető legrövidebb időn belül egyeztetik Önnel a további eljárást. Mindig személyre

szabott tanácsot adunk. A garanciális időszak nem hosszabbodik meg a garancia, a törvényes jótállás alapján elvégzett vagy goodwill alapú javítások miatt. Ez vonatkozik a kicserélt és javított alkatrészekre is. A garanciális időszak letelte után végzendő javítások díjkötelesek.

Szervizközpont / Szállító

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MACCHINA PER LA PASTA

Introduzione

Complimenti per aver acquistato questo prodotto di alta qualità. È importante conoscere il prodotto, prima di usarlo per la prima volta. Leggere quindi attentamente le seguenti istruzioni e informazioni sulla sicurezza. Usare il prodotto solo nel modo descritto qui e per gli utilizzi specificati. Conservare questo manuale al sicuro, per non perderlo o danneggiarlo. Se si decide di cedere questo prodotto a qualcuno, consegnare anche tutta la documentazione.

Uso previsto

Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale.

Descrizione dei componenti

1. Macchina per la pasta
2. Manovella
3. Morsetto a vite
4. Rotella di regolazione del rullo
5. Elemento di fissaggio del rullo

Dati tecnici

Materiale:

Allarggiamento: acciaio inox

Rullo per la pasta: acciaio inox, alluminio

Istruzioni di sicurezza



CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE INFORMAZIONI DI SICUREZZA INFORMAZIONI PER L'USO FUTURO.



PERICOLO DI LESIONI.



AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E RISCHIO DI INCIDENTI PER NEONATI E BAMBINI

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio e il prodotto. Esiste il rischio di soffocamento dovuto al materiale di imballaggio, con pericolo di morte a seguito di ferite da taglio. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli.

Dopo l'uso, conservare il dispositivo in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenza, a meno che siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa istruzioni su come utilizzare il dispositivo.

Verificare che tutti i componenti siano montati correttamente. Un montaggio errato può provocare lesioni.

Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si fa. Lavorare in modo attento e consapevole.

Esiste il rischio di schiacciamento e di rimanere intrappolati nelle parti mobili della macchina.

Materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Questo prodotto non altera il sapore né l'odore.

Non indossare collane lunghe o abiti con cordini pendenti, quando si lavora con la macchina. Rischio di strangolamento!

Preparazione

Ricetta base per l'impasto della pasta

Ingredienti

400 g di farina per pasta

4 uova (taglia M)

1 pizzico di sale

Pellicola trasparente

Istruzioni

1. Disponi la farina su una superficie da lavoro pulita, formando una montagnola.
2. Crea un incavo al centro della montagnola.
3. Rompi le uova nell'incavo, aggiungi il sale e mescola gradualmente con una forchetta, incorporando la farina.
4. Impasta il composto sbriciolato con le mani per circa 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
5. Se l'impasto è troppo morbido, aggiungi altra farina e continua a impastare. Se è troppo duro, aggiungi un po' d'acqua per regolare la consistenza.
6. Schiaccia leggermente l'impasto, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti.

Messa in funzione

Posizionare la macchina per la pasta ① su una superficie di lavoro solida alla quale si possa fissare.

Inserire il morsetto a vite ③ nell'apertura della macchina per la pasta ① e stringere la vite ad alette per fissare della macchina (osservare la figura A).

Posizionare l'elemento di fissaggio del rullo ⑤ lungo i due supporti della macchina per la pasta ① sulla macchina (osservare la panoramica).

Inserire la manovella ② nell'apertura della macchina per la pasta ① (osservare la figura A).

Prima di utilizzare la macchina per la pasta ① per la prima volta, pulirla come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione". Pulire tutti componenti che entrano a contatto con gli alimenti usando un panno umido per rimuovere ogni traccia di sporczia, quindi asciugare accuratamente.

Le tre coppie di rulli devono essere pulite prima dell'uso. Per farlo, far passare una piccola quantità di impasto attraverso i rulli. Questa piccola porzione di impasto non deve essere mangiata: occorre smaltirla.

L'impasto viene lavorato in porzioni. Prelevare una piccola quantità di impasto dall'impasto preparato e coprire nuovamente il resto per evitare che si secchi (osservare le figure C, D).

Per regolare la distanza tra i rulli, estrarre leggermente la rotella di regolazione ④ e ruotarla su una delle posizioni contrassegnate dai numeri. Iniziare con la posizione 7: la distanza massima possibile tra i rulli (osservare la figura E).

Far passare la porzione di impasto attraverso i rulli ruotando la manovella ② in senso orario (osservare la figura F). Ripiegare la pasta appiattita e ripetere il procedimento per 6-7 volte.

Ora è possibile ridurre la distanza tra i rulli estraendo e girando la rotella di regolazione ④, per poi far passare nuovamente l'impasto tra i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Con un coltello, tagliare la pasta appiattita alla lunghezza desiderata.

In base al tipo di pasta desiderato, inserire la manovella ② in una delle due aperture dell'elemento di fissaggio del rullo ⑤ e far scorrere la pasta attraverso l'utensile da taglio. Per farlo,

girare la manovella in senso orario (osservare le figure H, I).

Lasciar asciugare la pasta all'aria per almeno 60 minuti.

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata.

Il tempo di cottura della pasta varia a seconda del tempo di essiccazione.

Appena preparata cuocerà in pochi minuti (2-5 minuti).

Mescolare con cura la pasta finché è cotta, quindi versarla in uno scolapasta.

Indicazioni e suggerimenti:

Problema	Soluzione
L'impasto non viene tagliato correttamente.	Aggiungere un po' di farina all'impasto e impastare nuovamente con cura.
L'impasto si attacca alla macchina.	
I rulli non fanno presa sull'impasto.	Aggiungere acqua all'impasto e impastare nuovamente con cura.
L'impasto è friabile.	Lasciar asciugare adeguatamente la pasta fresca prima di cuocerla.
La pasta si appiccica durante la cottura.	

Pulizia e manutenzione (osservare le figure J-L)

Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.

Durante l'uso, di tanto in tanto pulire i raschiatori sotto i rulli con un panno asciutto.

Pulire la macchina per la pasta con un panno morbido e pulito (osservare la figura J).

Pulire la macchina per la pasta dopo l'uso con

una spazzola o un bastoncino di legno (osservare la figura L).

Rimuovere la sporcizia più ostinata con un panno umido, quindi asciugare completamente.

Non sciacquare la macchina per la pasta con acqua e non lavarla in lavastoviglie (osservare la figura K).

Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi. Facendolo, il prodotto può subire danni (osservare la figura K).

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali eco-compatibili che si possono smaltire presso il centro di riciclo locale.

Per informazioni su come smaltire un prodotto vecchio, rivolgersi alle autorità locali.

Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante supervisione. Questo prodotto è coperto di una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino in un luogo sicuro. La garanzia copre solo i difetti del materiale e di realizzazione. Se il prodotto viene utilizzato in modo improprio

o trattato in modo improprio, la garanzia non sarà applicabile. I diritti legali dell'utente, in particolare i diritti di garanzia, non saranno limitati da questa garanzia.

Per eventuali reclami è possibile contattarci utilizzando il modulo di contatto all'indirizzo www.schou.com. I nostri operatori del servizio di assistenza gestiranno la procedura nel più breve tempo possibile. Forniremo sempre consulenza personalizzata. Il periodo di garanzia non verrà prorogato in caso di riparazioni svolte sulla base della garanzia, della garanzia legale o di altro genere. Questo vale anche per i componenti sostituiti e riparati. Dopo la scadenza del periodo di garanzia, le eventuali riparazioni saranno svolte a pagamento.

Centro di assistenza / Fornitore

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MAKARONŲ APARATAS

Įvadas

Sveikiname! Pasirinkote aukštos kokybės gaminį. Prieš naudodami pirmą kartą susipažinkite su gaminiu. Turėdami tai omenyje atidžiai perskaitykite toliau pateikiamas instrukcijas ir saugos informaciją. Visada naudokite gaminį tik taip, kaip aprašyta čia, ir atsižvelgdami į nurodytą naudojimo sritį. Laikykitės šių vadovų taip, kad jis nepradingtų ir nenusidėvėtų. Jei nuspręsite šį gaminį perduoti trečiajam šaliai, pateikite ir visus dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisas nėra skirtas naudoti komercinėms reikmėms.

Dalių aprašymas

1. Makaronų gaminimo aparatas
2. Alkūninė rankena
3. Sraigtinis spaustukas
4. Volelio reguliavimo ratas
5. Ritininis priedas

Techniniai duomenys

Medžiagos:

Korpusas: nerūdijantysis plienas

Makaronų volelis: nerūdijantysis plienas, aliuminis

Saugos instrukcijos



IŠSAUGOKITE VISAS INSTRUKCIJAS IR SAUGOS INFORMACIJĄ, KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE!



SUŽALOJIMO RIZIKA!



ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGŲ ATSITIKIMŲ RIZIKA KŪDIKAMS IR VAIKAMS

Niekada nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiaga ir gaminiu. Kyla pavojus uždusti dėl pakavimo medžiagos ir pavojus gyvybei dėl pjautinių sužalojimų. Daugelis vaikų neįvertina pavojų.

Panaudoję laikykite šį prietaisą saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Šis įrenginys nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutiminės ar psichinės galimybės yra ribotos arba kurie neturi patirties ir (arba) žinių, nebent jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba gautų instrukcijas, kaip naudotis įrenginiu.

Patikrinkite, ar visos dalys tinkamai surinktos. Netinkamas surinkimas gali sukelti sužalojimą.

Visada būkite budrūs ir visada sutelkite dėmesį į tai, ką darote. Darbą atlikite susikaupę ir racionaliai.

Kyla pavojus būti suspaustam judamųjų mašinos dalių ar įstrigti tarp jų.

Tinka maistui! Šis gaminys neturi įtakos skonio ir kvapo savybėms.

Dirbdami su įrenginiu nedėvėkite drabužių su nukarusiais raiščiais ar ilgų karolių. Pavojus uždusti!

Paruošimas

Pagrindinis makaronų tešlos receptas

Ingredientai

400 g makaronų miltų

4 kiaušiniai (M dydžio)

Žiupsnelis druskos

Maistinė plėvelė

Instrukcijos

1. Užberkite makaronų miltus ant švaraus virtuvės paviršiaus, suformuodami kauburėlį.
2. Kauburėlio viduryje padarykite įdubimą.
3. Į įdubimą įmuškite kiaušinius, įberkite druską ir šakute palaipsniui įmaišykite į miltus.
4. Rankomis minkykite trupiniuotą tešlą apie 10 minučių, kol gausite vienalytę, lygią masę.
5. Jei tešla per minkšta, įberkite daugiau miltų ir minkykite. Jei per kieta, įpilkite šiek tiek vandens, kad sureguliuotumėte konsistenciją.
6. Šiek tiek suplokite tešlą, apvyniokite maistine plėvele ir leiskite pailsėti apie 30 minučių.

Paleidimas

Padėkite makaronų aparatą ① ant tvirto darbastalio paviršiaus, prie kurio jį galima pritvirtinti.

Įkiškite sraigtinį spaustuką ③ į makaronų aparato angą ① ir priveržkite sparnuotąją veržlę, kad aparatas būtų stabilus (žr. A pav.).

Uždėkite volelio priedą ⑤ išilgai dviejų aparato laikiklių ① ant aparato (žr. apžvalgą).

Įkiškite ② į makaronų aparato angą ① švaistiklį (žr. A pav.).

Prieš naudodami ① pirmą kartą, makaronų aparatą išvalykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Visas dalis, kurios liečiasi su maistu, nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte nešvarumus, ir visiškai jas išdžiovinkite.

Tris ritinėlių poras būtina išvalyti prieš naudojimą. Tam nedidelę kiekį teslos perkočiokite per ritinėlius. Šios teslos negalima valgyti, ją reikia išmesti.

Tešla apdorojama porcijomis. Iš paruoštos teslos paimkite nedidelį kiekį ir likusią dalį vėl uždenkite, kad neišdžiūtų (žr. C, D pav.).

Norėdami sureguliuoti atstumą tarp ritinėlių, šiek tiek ištraukite reguliavimo ratuką ④ ir pasukite jį iki vienos iš skaičiais pažymėtų padėčių. Pradėkite nuo 7 padėties, didžiausio įmanomo tarpo tarp ritinėlių (žr. E pav.).

Tešlos dalį leiskite per ritinėlius sukdami švaistiklį ② pagal laikrodžio rodyklę (žr. F pav.). Sulenkite plokščiai suformuotą tešlą ir kartokite šį procesą 6 ar 7 kartus.

Dabar galite sumažinti tarpą ritinėlių ištraukdami ir pasukdami reguliavimo ratuką ④ ir galite vėl kočioti tešlą, kol pasieksite norimą storį.

Peiliu atpjaukite teslos lapą pagal pageidaujamą ilgį.

Atsižvelgdami į norimą makaronų tipą, įkiškite švaistiklį ② į vieną iš dviejų ritinėlių priedo angų ⑤ ir leiskite tešlą per pjovimo įrankį. Tam pasukite švaistiklį pagal laikrodžio rodyklę (žr. H, I pav.).

Galavus makaronus palikite džioti ore bent 60 minučių.

Įdėkite makaronus į gausų lengvai pasūdytą vandenį.

Pagamintų makaronų virimo trukmė priklauso nuo džiovinimo trukmės.

Šviežiai pagaminti makaronai išverda per keletą minučių (2–5 minutes).

Atsargiai maišykite makaronus, kol jie išvirs, tada supilkite ant virtuvinio sietelio.

Pagalba ir patarimai

Problema	Sprendimas
Tešla netinkamai supjaustoma.	Pridėkite į tešlą dar šiek tiek miltų ir vėl gerai išminkykite.
Tešla prilimpa prie mašinos.	
Voleliai netinkamai sugriebia tešlą.	Įpilkite į tešlą šiek tiek vandens ir vėl gerai išminkykite.
Tešla trapi.	Prieš virdami palaukite, kol švieži makaronai pakankamai išdžius.
Verdami makaronai sulimpa.	

Valymas ir priežiūra (žr. J–L pav.)

Niekada nenaudokite benzino, tirpiklių ar cheminių valiklių.

Naudojimo metu retkarčiais sausa šluoste nuvalykite po voleliais esančius grandiklius.

Makaronų aparatui valyti naudokite minkštą, švarią šluostę (žr. pav. J).

Panaudoję makaronų aparatą nuvalykite šepetėliu arba mediniu pagaliuku (žr. pav. L).

Nuvalykite didelius nešvarumus drėgna šluoste ir visiškai išdžiovinkite dalis.

Neplaukite makaronų aparato vandenyje ir nenaudokite indaplovės (žr. pav. K).

Niekada nemerkite gaminio į vandenį ar kitus skysčius. Gaminys gali sugesti (žr. pav. K).

Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galima išmesti pristčius į vietinį perdirbimo centrą.

Dėl seno gaminio išmetimo galite pasiteirauti kreipęsi į savo vietines institucijas.

Garantija

Gaminys buvo pagamintas labai atsakingai ir nuolat kontroliuojant. Šiam gaminiui nuo pirkimo datos suteikiama 3 metų garantija. Laikykite kvitą saugioje vietoje. Garantija galioja tik medžiagų trūkumams ir gamybos klaidoms. Netinkamai naudojant arba tvarkant gaminį garantija galioti nustos. Ši garantija neriboja jūsų teisės aktais nustatytų teisių, ypač teisių į garantiją.

Jei norite pateikti skundą, susisiekite su mumis naudodami kontaktinę formą adresu www.schou.com. Mūsų techninės priežiūros personalas operatyviai su jumis koordinuos tolesnius veiksmus. Visada patarsime individualiai. Garantinis laikotarpis nepratęsiamas, jei remonto darbai atliekami remiantis garantija, teisės aktų nustatyta garantija ar geros valios pagrindu. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir suremontuotoms dalims. Bet koks remontas, reikalingas pasibaigus garantijos laikotarpiui, yra apmokestinamas.

Paslaugų centras / tiekėjas

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MAKARONU MAŠĪNA

Ievads

Apsveicam! Jūs izvēlējāties iegādāties augstas kvalitātes izstrādājums. Pirms pirmās lietošanas reizes pārliecinieties, ka esat iepazīsies(-usies) ar izstrādājumu. Lai to nodrošinātu, rūpīgi izlasiet tālāk minētos norādījumus un drošības informāciju. Izmantojiet izstrādājumu tikai šeit aprakstītajā veidā un atbilstoši paredzētajam lietošanas diapazonam. Lūdzu, glabājiet šo rokasgrāmatu drošā vietā, lai nepazaudētu un nesabojātu to. Ja nodedat šo izstrādājumu trešai personai, nodrošiniet, ka tiek pievienota visa dokumentācija.

Paredzētais lietojums

Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.

Daļu apraksts

1. Makaronu gatavotājs
2. Kloķa rokturis
3. Skrūvspīle
4. Rulliņu regulēšanas poga
5. Rulliņu stiprinājums

Tehniskie dati

Materiāls:

Korpuss: nerūsējošais tērauds

Makaronu rullītis: nerūsējošais tērauds, alumīnijs

Drošības norādījumi



SAGLABĀJIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN DROŠĪBAS INFORMĀCIJU IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ!



TRAUMU RISKS!



DZĪVĪBAS BĪSTAMĪBA UN BĪSTAMI DZĪVĪBAI UN NELAIMES GADĪJUMU RISKS ZĪDAIŅIEM UN BĒRNIEM

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiālu un izstrādājumu. Pastāv nosmakšanas risks no iepakojuma materiāla un draudi dzīvībai sagriešanās traumu dēļ. Bērni bieži nenovērtē briesmas.

Pēc lietošanas glabājiet ierīci drošā, bērniem nepieejamā vietā.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tās neuzrauga vai neinstruē par ierīces lietošanu persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Pārliecinieties, ka visas daļas ir pareizi samontētas. Nepareiza montāža var izraisīt traumas.

Vienmēr ievērojiet modrību un pievērsiet uzmanību tam, ko darāt. Veiciet darbu koncentrēti un apzinīgi.

Pastāv saspiešanas un iesprūšanas risks mašīnas kustīgajās daļās.

Pārtikai droša ierīce! Šis izstrādājums neietekmē garšas un smaržas īpašības.

Strādājot ar ierīci, nevalkājiet garas kaklarotas vai drēbes ar piekārtām auklām. Pastāv nožņaugšanās risks!

Pagatavošana

Pamatrecepte makaronu mīklai

Sastāvdaļas

400 g makaronu miltu

4 olas (M izmērs)

Šķipsniņa sāls

Pārtikas plēve

Norādījumi

1. Uzlieciet makaronu miltus uz tīras virtuves virsmas, izveidojot kaudzīti.
2. Kaudzītes centrā izveidojiet iedobi.
3. Iedobē iesitiet olas, pievienojiet sāli un pakāpeniski ar dakšīņu samaisiet ar miltiem.
4. Mīciet drupeno maisījumu ar rokām apmēram 10 minūtes, līdz iegūstat vienmērīgu un gludu mīklu.
5. Ja mīkla ir pārāk mīksta, pievienojiet vairāk miltu un turpiniet mīcīt. Ja tā ir pārāk cieta, pievienojiet nedaudz ūdens, lai pielāgotu konsistenci.
6. Vieglāk saplaciniet mīklu, ietiniet pārtikas plēvē un atstājiet to atpūsties apmēram 30 minūtes.

Ierīces sagatavošana lietošanai

Novietojiet makaronu gatavotāju ① uz stabilas darba virsmas, pie kuras to var pieskrūvēt. Ievietojiet skrūvspili ③ makaronu gatavotāja atverē ① un pievelciet spārnskrūvi, lai makaronu gatavotājs būtu stabili nofiksēts (skatiet attēlu A). Novietojiet rulliņu stiprinājumu ⑤ gar diviem makaronu gatavotāja ① stiprinājumiem uz ierīces (skatiet pārskatu).

Ievietojiet kloķi ② makaronu gatavotāja atverē ① (skatiet attēlu A).

Pirms makaronu gatavotāja ① pirmās lietošanas reizes izfīrēt to, kā aprakstīts sadaļā "Tīrīšana un apkope". Ar mitru drānu notīriet visas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, lai noņemtu netīrumus, un pilnībā nožāvējiet šīs daļas.

Pirms lietošanas jānoņirā trīs rulliņu pāri. Lai to paveiktu, izrullējiet caur rullišiem nelielu miklas daudzumu. Šo miklu nedrīkst ēst, tā ir jāizmanto un jāizmet.

Miklu sagatavo porcijās. Paņemiet nelielu daudzumu no sagatavotās miklas, bet atlikušo daļu pārklājiet, lai tā neizzūtu (skatiet attēlu C, D).

Lai noregulētu attālumu starp rullišiem, nedaudz izvelciet regulēšanas pogu ④ un pagrieziet to vienā no pozīcijām, kas atzīmētas ar cipariem. Sāciet ar pozīciju 7, kas ir lielākais iespējams atstatums starp rullišiem (skatiet attēlu E).

Ļaujiet miklas daļai iziet cauri rullišiem, griežot kloķi ② pulksteņrādītāja virzienā (skatiet attēlu F). Salokiet plakano miklu un atkārtojiet šo procesu 6 līdz 7 reizes.

Tagad varat samazināt attālumu starp rullišiem, izvelkot un pagriežot regulēšanas pogu ④, un rullējot miklu vēlreiz līdz vēlamojam biezumam.

Ar nazi sagrieziet miklas loksnī vēlamo garumā. Atkarībā no izvēlēta makaronu veida, ievietojiet kloķi ② vienā no divām rulliņu stiprinājuma ⑤ atverēm un ļaujiet miklai iziet cauri griezējinstrumentam. Lai to paveiktu, pagrieziet kloķi pulksteņrādītāja virzienā (skatiet attēlu H, I).

Ļaujiet gatavajiem makaroniem apžūt gaisā vismaz 60 minūtes.

Ielieciet makaronus lielā daudzumā viegli sālītā ūdens. Makaronu vārīšanas laiks ir atkarīgs no to žūšanas ilguma. Svaigi pagatavotus makaronus var uzvārīt vien dažu minūšu laikā (2–5 minūtes). Rūpīgi maisiet makaronus, līdz tie ir gatavi, un pēc tam izkāsiet tos caur virtuves sietu.

Palīdzība un padomi

Problēma	Risinājums
Mikla nav pareizi sagriezta.	Pievienojiet miklai nedaudz vairāk miltu un vēlreiz labi izmīciet to.
Mikla pielip pie ierīces.	
Rulliši nesatver miklu pareizi.	Pievienojiet miklai nedaudz ūdens un vēlreiz labi izmīciet to.
Mikla ir drupena.	Pirms vārīšanas ļaujiet svaigiem makaroniem pietiekami nožūt.
Makaroni vārīšanās laikā salīp kopā.	

Tīrīšana un apkope (skatiet attēlu J–L)

Nekādā gadījumā neizmantojiet benzīnu, šķīdinātājus vai ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus. Lietošanas laikā periodiski notīriet skrāpjus zem rullišiem ar sausu drānu. Makaronu gatavotāja tīrīšanai izmantojiet mikstu, tīru drānu (skatiet attēlu J). Pēc lietošanas notīriet makaronu gatavotāju ar birstīti vai koka irbulīti (skatiet attēlu L). Grūti notīrāmos netīrumus tīriet ar mitru drānu un pēc tam kārtīgi nosusiniet visas daļas. Nemazgājiet makaronu gatavotāju ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā (skatiet attēlu K). Nekad neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos. Tā var sabojāt izstrādājumu (skatiet attēlu K).

Utilizācija

Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīga materiāla, ko iespējams utilizēt vietējā pārstrādes centrā.

Par vecā izstrādājuma utilizāciju jautājiēt vietējā institūcijā.

Garantija

Izstrādājums ir ražots ar lielu rūpību un pastāvīgā uzraudzībā. Šim izstrādājumam ir 3 gadu garantija no tā iegādes datuma. Glabājiēt pirkuma čeku drošā vietā. Garantija attiecas tikai uz materiālu un ražošanas defektiem. Ja izstrādājums tiek izmantots neatbilstoši vai pret to izturas nepareizi, garantija zaudē spēku. Šī garantija neierobežo jūsu likumā noteiktās tiesības, jo īpaši tiesības uz garantiju.

Ja vēlaties iesniegt sūdzību, lūdzu, izmantojiēt saziņas veidlapu vietnē www.schou.com, lai sazinātos ar mums. Mūsu servisa darbinieki saskaņos ar jums tālāko procedūru, cik ātri vien iespējams. Vienmēr sniegsim individuālus padomus. Garantijas periods netiks pagarināts saistībā ar remontdarbiem, kas veikti, pamatojoties uz garantiju, likumā noteikto garantiju vai "labās gribas" garantiju. Tas attiecas arī uz nomainītiem un salabotiem komponentiem. Par remontiem, kas jāveic pēc garantijas termiņa beigām, būs jāmaksā.

Servisa centrs / piegādātājs

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

PASTAMACHINE

Inleiding

Gefeliciteerd! U heeft ervoor gekozen om een kwalitatief hoogwaardig product te kopen. Zorg ervoor dat u bekend bent met het product voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Lees met dit in gedachten de volgende instructies en veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Gebruik het product uitsluitend op de hier beschreven wijze en in overeenstemming met het aangegeven gebruiksbereik. Bewaar deze handleiding op een manier die beschermt tegen verlies of beschadiging. Als u besluit dit product aan een derde partij over te dragen, zorg er dan voor dat u ook alle documentatie aan deze partij verstrekt.

Beoogd gebruik

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Onderdeelbeschrijving

1. Pastamaker
2. Zwengel
3. Schroefklem
4. Rolverstelwiel
5. Rolbevestiging

Technische gegevens

Materiaal:

Behuizing: roestvrij staal

Pastaroller: roestvrij staal, aluminium

Veiligheidsinstructies



BEWAAR ALLE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSGEGEVENS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



LETSELGEVAAR!



WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGELUKKEN VOOR BABY'S EN KINDEREN

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter bij het verpakkingsmateriaal en het product. Er bestaat verstikkingsgevaar vanwege het verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen

onderschatten vaak de gevaren.

Bewaar het apparaat na gebruik op een veilige plaats, buiten bereik van kinderen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen

(inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van hen instructies krijgen over het gebruik van het apparaat.

Controleer of alle onderdelen goed gemonteerd zijn. Onjuiste montage kan leiden tot letsel.

Wees altijd alert en let altijd op wat je doet. Voer het werk geconcentreerd en verstandig uit.

Er bestaat gevaar voor beknelling door de bewegende delen van de machine.

Voedselveilig! Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

Draag geen lange kettingen of kleding met loshangende snoeren wanneer u met de machine werkt. Wurgingsgevaar!

Bereiding

Basisrecept voor pastadeeg

Ingrediënten

400 g pastameel

4 eieren (maat M)

1 snufje zout

Plasticfolie

Instructies

1. Plaats het pastameel op een schone werkplek en vorm er een bergje van.
2. Maak een kuiltje in het midden van de berg.
3. Breek de eieren in het kuiltje, voeg het zout toe en roer het geleidelijk met een vork door het meel.
4. Kneed het kruimelige mengsel met uw handen gedurende ongeveer 10 minuten tot een glad en gelijkmatig deeg.
5. Als het deeg te zacht is, voeg dan extra meel toe en kneed verder. Als het te hard is, voeg een beetje water toe om de consistentie aan te passen.
6. Druk het deeg lichtjes plat, wikkel het in plasticfolie en laat het ongeveer 30 minuten rusten.

Inbedrijfstelling

Plaats de pastamaker ① op een stevig werkoppervlak waaraan hij kan worden bevestigd.

Plaats de schroefklem ③ in de opening van de pastamaker ① en draai de vleugelschroef vast om ervoor te zorgen dat de pastamaker stabiel staat (zie afb. A).

Plaats het rolopzetstuk ⑤ op de twee bevestigingen van de pastamaker ① op het apparaat (zie overzicht).

Steek de zwengel ② in de opening van de pastamaker ① (zie afb. A).

Voordat u de pastamaker ① voor de eerste keer gebruikt, moet u deze schoonmaken zoals beschreven in het gedeelte 'Reiniging en onderhoud'. Maak alle onderdelen die in contact komen met voedsel schoon met een vochtige doek om eventueel vuil te verwijderen en maak de onderdelen vervolgens goed droog.

De drie paar rollen moeten voor gebruik eerst worden schoongemaakt. Rol hiervoor een klein stukje deeg door de rollers. Dit deeg mag niet gegeten worden en moet worden weggegooid.

Het deeg wordt in porties verwerkt. Haal een klein beetje deeg uit het voorbereide deeg en dek het restant opnieuw af om uitdroging te voorkomen (zie fig. C, D).

Om de afstand tussen de rollers aan te passen, trekt u het stelwiel ④ een beetje uit en draait u het naar een van de genummerde standen. Begin met positie 7, de grootste rolafstand (zie fig. E).

Laat het deel deeg door de rollers lopen door de zwengel ② met de klok mee te draaien (zie afb. F). Vouw het platte deeg op en herhaal dit proces 6-7 keer.

U kunt nu de afstand tussen de rollers verkleinen door het stelwiel ④ uit te trekken en te draaien en het deeg opnieuw uit te rollen tot de gewenste dikte.

Gebruik een mes om het deeg in de gewenste lengte te snijden.

Afhankelijk van het soort pasta dat u wilt, steekt u de zwengel ② in een van de openingen van het rolopzetstuk ⑤ en laat u het deeg door het snijgereedschap gaan. Draai hiervoor de zwengel met de klok mee (zie afb. H, I).

Laat de afgewerkte pasta minimaal 60 minuten aan de lucht drogen.

Doe de pasta in ruim, licht gezouten water.

De kooktijd van de gemaakte pasta varieert afhankelijk van de droogtijd.

Vers gemaakt is het binnen enkele minuten (2-5 minuten) gaar.

Roer de pasta voorzichtig tot deze gaar is en giet deze daarna af met een zeef.

Hulp en tips:

Probleem	Oplossing
Het deeg wordt niet goed gesneden.	Voeg wat bloem toe aan het deeg en kneed het opnieuw goed door.
Het deeg plakt aan de machine vast.	
De rollen grijpen het deeg niet goed.	Voeg wat water toe aan het deeg en kneed het opnieuw goed door.
Het deeg is kruimelig.	Laat de verse pasta goed drogen voordat u deze kookt.
De pasta plakt tijdens het koken aan elkaar.	

Reiniging en onderhoud (zie afb. J-L)

Gebruik nooit benzine, oplosmiddelen of chemische schoonmaakmiddelen.

Maak tijdens gebruik de schrapers onder de rollen af en toe schoon met een droge doek.

Gebruik een zachte, schone doek om de pastamaker schoon te maken (zie afb. J).

Gebruik na gebruik een borstel of een houten stokje om de pastamaker schoon te maken (zie afb. L).

Verwijder hardnekkig vuil met een vochtige doek en droog de onderdelen vervolgens goed af.

Spoel de pastamaker niet af met water en reinig hem niet in de vaatwasser (zie afb. K).

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan het product beschadigen (zie afb. K).

Verwijderen

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die u bij uw plaatselijke recyclingcentrum kunt inleveren.

Hoe u het oude product kunt afvoeren, kunt u navragen bij uw gemeente.

Garantie

Het product is met grote zorg en onder voortdurend toezicht vervaardigd. Op dit product zit 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Bewaar uw kassabon op een veilige plaats. De garantie geldt alleen voor materiaal- en productiefouten. Als het product verkeerd wordt gebruikt of onjuist wordt behandeld, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten, met name de garantierechten, worden door deze garantie niet beperkt.

Als u een klacht wilt indienen, kunt u contact met ons opnemen via het contactformulier op www.schou.com. Onze servicemedewerkers stemmen de verdere procedure zo snel mogelijk met u af. Wij adviseren u altijd op individuele basis. De garantietermijn wordt niet verlengd vanwege reparaties die op grond van garantie, wettelijke garantie of goodwill worden uitgevoerd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Voor reparaties die na de garantieperiode uitgevoerd moeten worden, worden kosten in rekening gebracht.

Servicecentrum / Leverancier

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MASZYNA DO MAKARONU

Wstęp

Gratulacje! Zdecydowałeś się na zakup produktu wysokiej jakości. Upewnij się, że dobrze znasz produkt przed jego pierwszym użyciem. Mając to na uwadze, należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i informacje dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy używać wyłącznie w sposób opisany tutaj i zgodnie z określonym zakresem użytkowania. Proszę przechowywać tę instrukcję w sposób, który zapewni ochronę przed zgubieniem lub uszkodzeniem. Jeśli zdecydujesz się przekazać ten produkt osobie trzeciej, należy również przekazać jej całą dokumentację.

Przeznaczenie

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Opis części

1. Maszyna do makaronu
2. Korba
3. Zacisk śrubowy
4. Koło do regulacji rolki
5. Nakładka do rolek

Dane techniczne

Materiał:

Obudowa: stal nierdzewna

Walek do makaronu: stal nierdzewna, aluminium

Instrukcje bezpieczeństwa



ZACHOWAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, BY MOGŁY BYĆ UŻYTE W PRZYSZŁOŚCI!



RYZIKO ZRANIENIA!



OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I RYZYKO WYPADKU DLA NIEMOWLĄT I DZIECI

Nigdy nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru w kontakcie z materiałem opakowaniowym i produktem. Istnieje ryzyko uduszenia z powodu

materiału opakowaniowego oraz zagrożenie życia w wyniku skażeń. Dzieci często lekceważą zagrożenia.

Po użyciu przechowuj urządzenie w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej ani takie, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że są nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo lub otrzymują od nich instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.

Sprawdź, czy wszystkie części są prawidłowo zmontowane. Nieprawidłowy montaż może spowodować obrażenia.

Zawsze bądź czujny i zwracaj uwagę na to, co robisz. Wykonuj pracę w sposób skoncentrowany i rozsądny.

Istnieje ryzyko zmiążdżenia i uwięzienia w ruchomych częściach maszyny.

Bezpieczne dla żywności! Produkt nie wpływa na smak ani zapach.

Podczas pracy z maszyną nie należy nosić długich naszyjników ani ubrań z wiszącymi sznurkami. Ryzyko uduszenia!

Przygotowanie

Podstawowy przepis na ciasto makaronowe

Składniki

400 g mąki do makaronu

4 jajka (rozmiar M)

Szczypta soli

Folia spożywcza

Instrukcje

1. Wsyp mąkę na czystą powierzchnię kuchenną, formując kopiec.
2. W środku kopca zrób zagłębienie.
3. Wbij jajka do zagłębienia, dodaj sól i stopniowo mieszaj z mąką za pomocą widelca.
4. Ugniataj kruchą masę rękami przez około 10 minut, aż powstanie gładkie, jednolite ciasto.

5. Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, dodaj więcej mąki i ugniatą dalej. Jeśli jest zbyt twarde, dodaj odrobinę wody, aby dostosować konsystencję.
6. Lekko spłaszcz ciasto, zawij je w folię spożywczą i odstaw na około 30 minut.

Uruchomienie

Ustawić maszynę do makaronu ① na stabilnej powierzchni roboczej, do której można ją przymocować.

Włożyć zacisk śrubowy ③ do otworu maszyny do makaronu ① i dokręcić śrubę skrzydełkową, aby zapewnić stabilność maszyny (patrz rys. A).

Umieścić nasadkę wałkową ⑤ wzdłuż dwóch uchwytych maszyny do makaronu ① na urządzeniu (patrz przegląd).

Włożyć korbę ② do otworu maszyny do makaronu ① (patrz rys. A).

Przed pierwszym użyciem maszyny do makaronu ① wyczyścić ją zgodnie z opisem w części „Czyszczenie i konserwacja”. Wyczyścić wszystkie części mające kontakt z żywnością wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie zabrudzenia, potem dokładnie je wysuszyć.

Przed użyciem oczyścić trzy pary rolek. Aby to zrobić, należy przepuścić przez wałki niewielką porcję ciasta. Ciasta tego nie wolno spożywać i należy je wyrzucić.

Ciasto wyrabiane jest w porcjach. Z przygotowanego ciasta oddzielić niewielką ilość i ponownie przykryć pozostałą część, aby zapobiec jej wyschnięciu (patrz rys. C, D).

Aby wyregulować odległość pomiędzy wałkami, należy lekko wysunąć pokrętko regulacyjne ④ i obrócić je do jednej z pozycji oznaczonych numerami. Zacząć od pozycji 7, która zapewnia największe możliwe rozstawienie wałków (patrz rys. E).

Przepuścić porcję ciasta przez wałki, obracając korbą ② zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. F). Złożyć płaskie ciasto i powtórzyć ten proces 6–7 razy.

Teraz można zmniejszyć odległość między wałkami, wyciągając i obracając pokrętko regulacyjne ④ i ponownie rozwałkować ciasto, aż osiągnie

pożądaną grubość.

Za pomocą noża przyciąć arkusz ciasta na pożądaną długość.

W zależności od rodzaju makaronu, który chcesz uzyskać, włóż korbę ② do jednego z dwóch otworów w nasadce wałkowej ⑤ i pozwól ciastu przejść przez narzędzie tnące. W tym celu przekręć korbą zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. H, I).

Pozostaw gotowy makaron do wyschnięcia na powietrzu przez co najmniej 60 minut.

Umieść makaron w dużej ilości lekko osolonej wody.

Czas gotowania makaronu zależy od czasu suszenia.

Świeżo przygotowany gotuje się w ciągu kilku minut (2–5 minut).

Delikatnie wymieszaj makaron, aż będzie ugotowany, a następnie odcedź go przez kuchenne sitko.

Pomoc i wskazówki:

Problem	Rozwiązanie
Ciasto nie jest odpowiednio pokrojone.	Dodać do ciasta odrobinę mąki i ponownie dobrze je zagnieść.
Ciasto przykleja się do maszyny.	
Wałki nie chwytają prawidłowo ciasta.	Dodać do ciasta trochę wody i ponownie dobrze je zagnieść.
Ciasto się kruszy.	Odczekać, aż świeży makaron odpowiednio wyschnie przed gotowaniem.
Makaron skleja się podczas gotowania.	

Czyszczenie i konserwacja (patrz rys. J–L)

Nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani chemicznych środków czystości.

Podczas użytkowania należy od czasu do czasu czyścić skrobaki znajdujące się pod wałkami suchą ściereczką.

Do czyszczenia maszyny do makaronu należy używać miękkiej, czystej ściereczki (patrz rys. J).

Po użyciu należy wyczyścić maszynę do makaronu za pomocą szczotki lub drewnianego patyczka (patrz rys. L).

Ciężkie zabrudzenia należy usunąć wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osuszyć części.

Nie myć maszyny do makaronu w wodzie ani w zmywarce (patrz rys. K).

Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie ani innych płynach. Może to spowodować uszkodzenie produktu (patrz rys. K).

Utylizacja

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można oddać do lokalnego punktu recyklingu.

Informacje o utylizacji starego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z wielką starannością i pod stałym nadzorem. Ten produkt objęty jest 3-letnią gwarancją od daty zakupu. Paragon należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. W przypadku niewłaściwego użytkowania

lub obsługi gwarancja traci ważność. Niniejsza gwarancja nie ogranicza Państwa praw ustawowych, zwłaszcza praw gwarancyjnych.

Jeśli chcesz złożyć skargę, skontaktuj się z nami za pomocą formularza kontaktowego na stronie www.schou.com. Nasi pracownicy serwisu ustalą z Państwem dalszy sposób postępowania najszybciej jak to możliwe. Zawsze będziemy udzielać Państwu porad indywidualnie. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu w przypadku napraw wykonanych na podstawie gwarancji, rękojmi lub dobrej woli. Dotyczy to również części

wymienionych i naprawionych. Wszelkie naprawy konieczne po upływie okresu gwarancji będą odpłatne.

Centrum serwisowe / Dostawca

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MÁQUINA DE MASSA

Introdução

Parabéns! Optou por comprar um produto de alta qualidade. Certifique-se de que está familiarizado com o produto antes de o utilizar pela primeira vez. Com isto em mente, leia atentamente as instruções e informações de segurança que se seguem. Utilize sempre o produto da forma descrita aqui e de acordo com o intervalo de utilização especificado. Guarde este manual de forma a que fique protegido contra perdas ou danos. Se optar por entregar este produto a terceiros, certifique-se de que fornece toda a documentação.

Utilização prevista

O dispositivo não se destina a utilização comercial.

Descrição das peças

1. Máquina de fazer massa
2. Manivela
3. Abraçadeira de parafuso
4. Roda de ajuste do rolo
5. Acessório de rolo

Dados técnicos

Material:

Estrutura: aço inoxidável

Rolo de massa: aço inoxidável, alumínio

Instruções de segurança



GUARDE TODAS AS INFORMAÇÕES DE INSTRUÇÕES E SEGURANÇA PARA USO FUTURO!



RISCO DE LESÃO!



AVISO! PERIGO DE VIDA E RISCO DE ACIDENTE PARA BEBÉS E CRIANÇAS

Nunca deixe crianças com o material de embalagem e produto sem supervisão. Existe risco de asfixia devido ao material de embalagem e perigo de vida devido a ferimentos por corte. As crianças muitas vezes subestimam os perigos.

Após a utilização, guarde este dispositivo em local seguro, fora do alcance das crianças.

Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas

(incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, exceto se forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se tiverem recebido instruções sobre a utilização do dispositivo.

Verifique se todas as peças estão devidamente montadas. A montagem inadequada pode resultar em ferimentos.

Esteja sempre atento e preste atenção ao que está a fazer. Realize o trabalho de forma concentrada e sensata.

Existe risco de esmagamento e entalamento nas partes móveis da máquina.

Seguro para alimentos! As propriedades de sabor e odor não são afetadas por este produto.

Não use colares compridos ou roupas com cordões pendurados quando trabalhar com a máquina. Risco de estrangulamento!

Preparação

Receita básica para massa para pasta

Ingredientes

400 g de farinha para massa

4 ovos (tamanho M)

1 pitada de sal

Película aderente

Instruções

1. Coloque a farinha numa superfície limpa e forme um monte.
2. Faça um buraco no centro do monte.
3. Parta os ovos no buraco, adicione o sal e misture gradualmente com a farinha, usando um garfo.
4. Amasse a mistura com as mãos durante cerca de 10 minutos até obter uma massa lisa e uniforme.
5. Se a massa estiver demasiado mole, adicione mais farinha e amasse. Se estiver demasiado dura, acrescente um pouco de água para ajustar a consistência.
6. Achate ligeiramente a massa, envolva-a em película aderente e deixe-a repousar por cerca de 30 minutos.

Colocação em funcionamento

Coloque a máquina de fazer massa ① sobre uma superfície firme onde possa ser fixada.

Insira a abraçadeira de parafuso ③ na abertura da máquina de fazer massa ① e aperte o parafuso de orelhas para garantir a estabilidade da máquina (ver fig. A).

Posicione o acessório de rolo ⑤ ao longo dos dois suportes da máquina de fazer massa ① na máquina (ver vista geral).

Insira a manivela ② na abertura da máquina de fazer massa ① (ver fig. A).

Antes de utilizar a máquina de fazer massa ① pela primeira vez, limpe-a conforme descrito na secção “Limpeza e manutenção”. Limpe todas as partes que entram em contato com alimentos com um pano húmido para remover qualquer sujidade, e seque completamente as peças.

Os três pares de rolos devem ser limpos antes da utilização. Para isso, passe uma pequena porção de massa pelos rolos. Esta massa não deve ser ingerida e deve ser descartada.

A massa é processada em porções. Retire uma pequena porção da massa preparada e volte a cobrir o restante para evitar que seque (ver fig. C, D).

Para ajustar a distância entre os rolos, puxe ligeiramente a roda de ajuste ④ e rode-a para uma das posições numeradas. Comece pela posição 7, que é o maior espaçamento possível entre os rolos (ver fig. E).

Deixe a porção de massa passar pelos rolos rodando a manivela ② no sentido dos ponteiros do relógio (ver fig. F). Dobre a massa achatada e repita este processo 6 a 7 vezes.

Pode agora reduzir a distância entre os rolos puxando e rodando a roda de ajuste ④. Passe a massa novamente até à espessura desejada.

Use uma faca para cortar a folha de massa ao comprimento desejado.

Consoante o tipo de massa desejado, insira a manivela ② numa das duas aberturas do acessório de rolo ⑤ e deixe a massa passar pela ferramenta de corte. Para isso, rode a manivela no sentido dos ponteiros do relógio (ver fig. H, I).

Deixe a massa acabada secar ao ar durante pelo menos 60 minutos.

Coloque a massa em bastante água ligeiramente salgada.

O tempo de cozedura da massa produzida varia conforme a duração do tempo de secagem.

Se for feita na hora, cozinha-se em apenas alguns minutos (2 a 5 minutos).

Mexa a massa com cuidado até estar cozida e depois verta-a sobre um coador de cozinha.

Ajuda e dicas:

Problema	Solução
A massa não foi cortada adequadamente.	Adicione um pouco mais de farinha à massa e amasse-a bem novamente.
A massa cola-se à máquina.	
Os rolos não seguram adequadamente a massa.	Adicione um pouco de água à massa e amasse novamente.
A massa está quebradiça.	Deixe a massa fresca secar o suficiente antes de cozinhar.
A massa cola-se durante a cozedura.	

Limpeza e manutenção (ver fig. J-L)

Nunca utilize gasolina, solventes ou produtos de limpeza químicos.

Durante a utilização, limpe ocasionalmente os raspadores por baixo dos rolos com um pano seco.

Use um pano macio e limpo para limpar a máquina de fazer massa (ver fig. J).

Utilize uma escova ou uma vara de madeira para limpar a máquina de fazer massa após a utilização (ver fig. L).

Remova a maior sujidade com um pano húmido e depois seque completamente as peças.

Não lave a máquina de fazer massa com água nem a coloque na máquina de lavar louça (ver fig. K).

Nunca submerja o produto em água ou outros líquidos. Isto pode danificar o produto (ver fig. K).

Eliminação

A embalagem é feita de materiais ecológicos que pode reciclar no seu centro de reciclagem local.

Pode informar-se com as autoridades locais sobre como descartar o produto antigo.

Garantia

O produto foi fabricado com grande cuidado e sob supervisão constante. Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de compra. Guarde o recibo num local seguro. A garantia é válida apenas para defeitos de material e de produção. Se o produto for utilizado de forma incorreta

ou manuseado de maneira inadequada, a garantia será invalidada. Os seus direitos legais, especialmente os direitos de garantia, não serão afetados por esta garantia.

Se desejar fazer uma reclamação, entre em contacto connosco através do formulário de contacto em

www.schou.com. Os nossos funcionários de serviço coordenarão o procedimento consigo o mais rapidamente possível. Prestaremos sempre aconselhamento individualizado. O período de garantia não será alargado devido a reparações efetuadas com base na garantia, garantia legal ou cortesia. Isto também se aplica a peças substituídas ou reparadas. Quaisquer reparações necessárias após o término do período de garantia serão cobradas.

Centro de Assistência/Fornecedor

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

APARAT PENTRU PASTE

Introducere

Felicitări! Ați ales să achiziționați un produs de înaltă calitate. Este necesar să cunoașteți produsul înainte de prima utilizare. De aceea, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni și informații privind siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris aici și conform domeniului de utilizare specificat. Păstrați acest manual astfel încât să nu se piardă și să nu se deterioreze. Dacă decideți să dați acest produs unei terțe persoane, trebuie să predați și toată documentația.

Utilizare prevăzută

Aparatul nu este pentru uz comercial.

Descrierea pieselor

1. Aparat pentru paste
2. Manivelă
3. Clemă cu șurub
4. Rotiță de reglare a rolor
5. Accesoriu pentru role

Date tehnice

Material:

Carcasă: oțel inoxidabil

Rolă pentru paste: oțel inoxidabil, aluminiu

Instrucțiuni de siguranță



PĂSTRAȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ȘI INFORMAȚIILE PRIVIND SIGURANȚA PENTRU A LE UTILIZA ÎN VIITOR!



PERICOL DE RĂNIRE!



AVERTISMENT! PERICOL DE DECES ȘI RISC DE ACCIDENT PENTRU SUGARI ȘI COPII

Nu lăsați copiii nesupravegheați în prezența ambalajelor și a produsului. Există riscul de sufocare din cauza ambalajelor și pericol de deces din cauza rănilor prin tăiere. Copiii subestimează adesea pericolele.

După utilizare, depozitați acest dispozitiv într-un loc sigur, unde copiii nu pot ajunge.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane

(inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Verificați dacă toate piesele sunt asamblate corect. Asamblarea incorectă poate cauza răni.

Fiiți mereu vigilenți și atenți la ceea ce faceți. Efectuați sarcinile cu atenție și simț practic.

Există riscul de strivire și prindere în piesele mobile ale aparatului.

Sigur pentru alimente! Gustul și mirosul nu sunt afectate de acest produs.

Nu purtați coliere lungi sau haine cu șnururi care atârnă atunci când lucrați cu aparatul. Risc de strangulare!

Preparare

Rețetă de bază pentru aluatul de paste

Ingrediente

400 g făină pentru paste

4 ouă (mărime M)

1 praf de sare

Folie alimentară

Instrucțiuni

1. Pune făina pentru paste pe o suprafață curată de lucru, formând o movilă.
2. Fă o adâncitură în mijlocul movilei.
3. Sparge ouăle în adâncitură, adaugă sarea și amestecă-le treptat cu făina folosind o furculiță.
4. Frământă aluatul sfărâmicos cu mâinile timp de aproximativ 10 minute, până obții o masă netedă și uniformă.
5. Dacă aluatul este prea moale, adaugă mai multă făină și frământă. Dacă este prea tare, adaugă puțină apă pentru a ajusta consistența.
6. Aplatizează ușor aluatul, înfășoară-l în folie alimentară și lasă-l să se odihnească aproximativ 30 de minute.

Punerea în funcțiune

Așezați aparatul pentru paste ① pe o suprafață de lucru tare de care poate fi prins.

Introduceți clema cu șurub ③ în orificiul din aparatul pentru paste ① și strângeți șurubul fluture pentru a fixa aparatul pentru paste (vezi fig. A).

Așezați accesoriul pentru role ⑤ de-a lungul celor două suporturi ① de pe aparatul pentru paste (consultați prezentarea generală).

Introduceți manivela ② în orificiul din aparatul pentru paste ① (vezi fig. A).

Înainte de a utiliza aparatul pentru paste ① pentru prima dată, curățați-l așa cum se descrie în secțiunea „Curățare și întreținere”. Curățați toate piesele care intră în contact cu alimentele cu o cârpă umedă pentru a îndepărta murdăria și uscați-le complet.

Cele trei perechi de role trebuie mai întâi curățate înainte de utilizare. Pentru a face acest lucru, rulați o porțiune mică de aluat prin role. Acest aluat nu va fi consumat și va fi aruncat.

Aluatul se prelucrează în porții. Scoateți o cantitate mică de aluat din aluatul pregătit și acoperiți din nou restul pentru a nu se usca (vezi fig. C, D).

Pentru a regla distanța dintre role, trageți puțin roțița de reglare ④ și rotiți-o într-una dintre pozițiile marcate cu cifre. Începeți cu poziția 7, care oferă cea mai mare distanță între role (vezi fig. E).

Lăsați porțiunea de aluat să treacă prin role rotind manivela ② în sensul acelor de ceasornic (vezi fig. F). Îndoiiți aluatul și repetați acest proces de 6 – 7 ori.

Acum puteți reduce distanța dintre role, trăgând și rotind roțița de reglare ④ și rulați din nou aluatul până ajunge la grosimea dorită.

Folosiți un cuțit pentru a tăia foaia de aluat la lungimea dorită.

În funcție de tipul de paste dorit, introduceți manivela ② într-una dintre cele două deschideri ale accesoriului pentru role ⑤ și lăsați aluatul să treacă prin instrumentul de tăiere. Pentru a face acest lucru, rotiți manivela în sensul acelor de ceasornic (vezi fig. H, I).

Lăsați pastele finite să se usuce la aer timp de cel puțin 60 de minute.

Puneți pastele în multă apă ușor sărată.

Timpul de fierbere al pastelor produse variază în funcție de durata de uscare.

Proaspăt făcute, se gătesc în doar câteva minute (2 – 5 minute).

Amestecați pastele cu grijă până când sunt fierte și turnați-le pe o sită de bucătărie.

Ajutor și sfaturi:

Problemă	Soluție
Aluatul nu este tăiat corespunzător.	Adăugați puțin mai multă făină în aluat și frământați bine din nou.
Aluatul se lipește de aparat.	
Rolele nu prind corect aluatul.	Adăugați apă în aluat și frământați bine din nou.
Aluatul este sfărâmi-cios.	Lăsați pastele proas-pe-te să se usuce suficient înainte de a le găti.
Pastele se lipesc la gătit.	

Curățare și întreținere (vezi fig. J-L)

Nu utilizați niciodată benzină, solvenți sau detergenți chimici.

În timpul utilizării, curățați racletele de sub role cu o cârpă uscată din când în când.

Folosiți o cârpă moale și curată pentru a curăța aparatul pentru paste (vezi fig. J).

Folosiți o perie sau un băț de lemn pentru a curăța aparatul pentru paste după utilizare (vezi fig. L).

Îndepărtați murdăria intensă cu o cârpă umedă și uscați complet piesele.

Nu clătiți aparatul pentru paste sub apă și nu îl curățați în mașina de spălat vase (vezi fig. K).

Nu scufundați produsul în apă sau în alte lichide. Acest lucru poate deteriora produsul (vezi fig. K).

Eliminare

Ambalajele sunt realizate din materiale ecologice și pot fi aruncate la centrul local de reciclare.

Puteți afla cum să aruncați produsul vechi de la autoritatea locală.

Garanție

Produsul a fost fabricat cu grijă și sub supraveghere constantă. Acest produs beneficiază de o garanție de 3 ani de la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul într-un loc sigur. Garanția este valabilă doar pentru defecțiuni de material și de producție. Dacă produsul este utilizat incorect sau manipulat necorespunzător, garanția va fi anulată. Drepturile dumneavoastră legale, în special cele referitoare la garanție, nu vor fi limitate de această garanție.

Dacă doriți să faceți o reclamație, vă rugăm să ne contactați prin formularul de contact de la www.schou.com. Echipa noastră de service va coordona procedurile ulterioare cu dvs. cât mai repede posibil. Vă vom oferi întotdeauna sfaturi personalizate. Perioada de garanție nu va fi extinsă din cauza reparațiilor efectuate în baza garanției, a garanției legale sau din bunăvoință. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Reparațiile care trebuie efectuate după expirarea perioadei de garanție vor fi plătite.

Centru de service/Furnizor

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MAŠINA ZA TESTENINE

Uvod

Čestitamo! Odlučili ste da kupite proizvod visokog kvaliteta. Uverite se da ste upoznati sa proizvodom pre nego što ga prvi put upotrebite. Imajući to na umu, pažljivo pročitajte sledeća uputstva i bezbednosne informacije. Uvek koristite proizvod samo na način opisan ovde i u skladu sa navedenim opsegom upotrebe. Čuvajte ovo uputstvo na način da bude zaštićeno od gubitka ili oštećenja. Ako odlučite da ovaj proizvod predate trećoj strani, uverite se da takođe i njoj dostavite svu dokumentaciju.

Namenjena upotreba

Uređaj nije namenjen za komercijalnu upotrebu.

Opis delova

1. Pasta maker
2. Ručica za okretanje
3. Vijčana stezaljka
4. Točak za podešavanje valjka
5. Priključak valjka

Tehnički podaci

Materijal:

Kućiste: nerđajući čelik

Valjak za testeninu: nerđajući čelik, aluminijum

Bezbednosna uputstva



SAČUVAJTE SVA UPUTSTVA I BEZBEDNOSNE INFORMACIJE ZA BUDUĆU UPOTREBU!



RIZIK OD POVREDE!



UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT I RIZIK OD NESREĆE ZA BEBE I DECU

Nikada ne ostavljajte decu bez nadzora sa materijalom za pakovanje i proizvodom. Postoji opasnost od gušenja zbog materijala za pakovanje i opasnost po život usled povreda rezom. Deca često potcenjuju opasnosti.

Nakon upotrebe, čuvajte ovaj uređaj na bezbednom mestu van domašaja dece.

Ovaj uređaj nije namenjen da ga koriste osobe (uključujući decu) sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako ne dobiju uputstva o tome kako da koriste uređaj.

Proverite da li su svi delovi pravilno sastavljeni. Nepravilna montaža može dovesti do povreda.

Uvek budite oprezni i uvek obratite pažnju na ono što radite. Izvršite posao koncentrisano i razumno.

Postoji opasnost od pregnečenja i zaglavljivanja na pokretnim delovima mašine.

Bezbedno za hranu! Ukus i miris nisu pod uticajem ovog proizvoda.

Ne nosite duge ogrlice ili odeću sa visećim kanapima kada radite sa mašinom. Opasnost od davljenja!

Priprema

Osnovni recept za testo za testeninu

Sastojci

400 g brašna za testenine

4 jajeta (veličina M)

Prstohvat soli

Providna folija

Priprema

1. Stavite brašno za testenine na čistu radnu površinu i oblikujte ga u gomilu.
2. Napravite udubljenje u sredini gomile.
3. Razbijte jaja u udubljenje, dodajte so i viljuškom ih postepeno umešajte u brašno.
4. Mesite mrvičastu smesu rukama oko 10 minuta dok ne dobijete glatko, ujednačeno testo.
5. Ako je testo previše mekano, dodajte još brašna i nastavite da mesite. Ako je previše tvrdo, dodajte malo vode kako biste prilagodili konzistenciju.
6. Blago spljoštite testo, zamotajte ga u providnu foliju i ostavite da odstoji oko 30 minuta.

Puštanje u rad

Postavite mašinu za testeninu ① na čvrstu radnu površinu na koju može da se pričvrsti.

Umetnite stezaljku ③ u otvor mašine za testeninu ① i zategnite krilni zavrtnj da biste obezbedili stabilnost mašine za testeninu (pogledajte sl. A).

Postavite dodatak za valjak ⑤ duž dva nosača mašine za testeninu ① na uređaju (pogledajte pregled).

Ubacite ručicu ② u otvor mašine za testeninu ① (pogledajte sl. A).

Pre nego što prvi put upotrebite mašinu za testeninu ①

, očistite je kako je opisano u odeljku „Čišćenje i održavanje“. Očistite sve delove koji dolaze u kontakt s hranom vlažnom krpom kako biste uklonili prljavštinu i potpuno osušili delove.

Tri para valjaka moraju se najpre očistiti pre upotrebe. Da biste to uradili, provucite mali deo testa kroz valjke. Ovo testo se ne sme jesti i treba ga odložiti.

Testo se obrađuje u porcijama. Izvadite malu količinu testa iz pripremljenog testa, a ostatak ponovno pokrijte da se ne osuši (vidi sl. C, D).

Da biste podesili rastojanje između valjaka, malo izvucite točkić za podešavanje ④ i okrenite ga u jednu od pozicija označenih brojevima. Počnite sa pozicijom 7, najvećim mogućim razmakom između valjaka (pogledajte sl. E).

Pustite da deo testa prolazi kroz valjke tako što ćete okretati ručku ② u smeru kazaljke na satu (pogledajte sl. F). Presavijte ravno testo i ponovite ovaj postupak 6-7 puta.

Sada možete da smanjite rastojanje između valjaka izvlačenjem i okretanjem točkića za podešavanje ④ i ponovo valjajte testo dok se ne postigne željena debljina.

Nožem isecite list testa na željenu dužinu.

U zavisnosti od vrste testenine koju želite, umetnite ručku ② u jedan od dva otvora na dodatku za valjak ⑤ i pustite da testo prođe kroz alat za sečenje. Da biste to uradili, okrenite ručku u smeru kazaljke na satu (pogledajte sl. H, I).

Ostavite da se gotova testenina suši na vazduhu najmanje 60 minuta.

Stavite testeninu u dosta vode koja je blago posoljena.

Vreme kuvanja proizvedene testenine varira u zavisnosti od trajanja vremena sušenja.

Sveže napravljena, kuva se za samo nekoliko minuta (2-5 minuta).

Pažljivo promešajte testeninu dok se ne skuva, a zatim je sipajte preko kuhinjskog sita.

Pomoć i saveti:

Problem	Rešenje
Testo nije pravilno isečeno.	U testo dodajte još malo brašna i ponovo ga dobro premestite.
Testo se lepi za mašinu.	
Valjci ne prihvataju testo pravilno.	Dodajte malo vode u testo i ponovo ga dobro zamestite.
Testo se mrvi.	Pustite da se sveža testenina dovoljno osuši pre kuvanja.
Testenina se lepi prilikom kuvanja.	

Čišćenje i održavanje (pogledajte sl. J-L)

Nikada ne koristite benzin, rastvarače ili hemijska sredstva za čišćenje.

Tokom upotrebe, povremeno očistite strugače ispod valjaka suvom krpom.

Koristite meku, čistu krpu za čišćenje aparata za testenine (vidi sl. J).

Koristite četku ili drveni štapić da očistite aparat za testeninu nakon upotrebe (vidi sl. L).

Uklonite tešku prljavštinu vlažnom krpom, a zatim potpuno osušite delove.

Nemojte ispirati aparat za testenine u vodi niti ga čistiti u mašini za pranje sudova (vidi sl. K).

Nikada ne uranjajte proizvod u vodu ili druge tečnosti. Ovo može oštetiti proizvod (vidi sl. K).

Odlaganje

Ambalaža je napravljena od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odložiti u vašem lokalnom centru za reciklažu.

Kako da odložite stari proizvod, možete saznati kod lokalnih vlasti.

Garancija

Proizvod je proizveden sa velikom pažnjom i pod stalnim nadzorom. Ovaj proizvod dolazi sa trogodišnjom garancijom koja počinje od datuma kupovine. Molimo čuvajte svoj račun na sigurnom mestu. Garancija važi samo za materijalne i proizvodne greške. Ako se proizvod zloupotrebi ili se njime nepravilno rukuje, garancija će biti poništena. Vaša zakonska prava, posebno prava iz garancije, neće biti ograničena ovom garancijom.

Ako želite da uložite žalbu, kontaktirajte nas putem obrasca za kontakt na www.schou.com. Zaposleni u našoj službi će sa vama usaglasiti dalju proceduru u najkraćem mogućem roku. Uvek ćemo vas savetovati na individualnoj osnovi. Garantni rok se neće produžavati zbog bilo kakvih popravki izvršenih na osnovu garancije, zakonske garancije ili dobre volje. Ovo se takođe odnosi na zamenjene i popravljene delove. Sve popravke koje je potrebno izvršiti nakon isteka garantnog roka podležu naplati.

Servisni centar / dobavljač

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

PASTAMASKIN

Introduktion

Grattis! Du har valt att köpa en produkt av hög kvalitet. Se till att bekanta dig med produkten innan du använder den för första gången. Läs därför följande anvisningar och säkerhetsinformation noggrant. Använd alltid produkten på det sätt som beskrivs här och inom det angivna användningsområdet. Förvara den här bruksanvisningen så att den är skyddad mot förlust eller skada. Om du överläter produkten till någon annan, se till att även överlämna all dokumentation.

Avsedd användning

Enheten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Beskrivning av delar

1. Pastamaskin
2. Vevhandtag
3. Bordsfäste
4. Justeringsratt
5. Vals

Teknisk information

Material:

Hölje: rostfritt stål

Pastavals: rostfritt stål, aluminium

Säkerhetsanvisningar



SPARA ALLA INSTRUKTIONER OCH ALL SÄKERHETSINFORMATION FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING!



RISK FÖR PERSONSKADA!



VARNING! LIVSFARA OCH RISK FÖR OLYCKOR FÖR SPÅDBARN OCH BARN

Lämna aldrig barn utan tillsyn med förpackningsmaterialet eller produkten. Det finns risk för kvävning på grund av förpackningsmaterialet och livsfara på grund av skärskador. Barn underskattar ofta faror.

Efter användning ska enheten förvaras på en säker plats utom räckhåll för barn.

Denna enhet är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte hålls under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet eller har fått instruktioner av en sådan person om hur apparaten ska användas.

Kontrollera att alla delar är korrekt monterade. Felaktig montering kan leda till skador.

Var alltid uppmärksam och koncentrera dig på det du gör. Använd sunt förnuft när du arbetar med ett elverktyg.

Det finns risk för krosskador och klämskador vid maskinens rörliga delar.

Säker för livsmedel! Produkten påverkar inte smak- eller luktegenskaper.

Bär inte långa halsband eller kläder med hängande snören när du arbetar med maskinen. Risk för strypning!

Förberedelse

Grundrecept för pastadeg

Ingredienser

400 g pastamjöl

4 ägg (storlek M)

1 nypa salt

Plastfolie

Instruktioner

1. Lägg pastamjölet på en ren arbetsyta och forma det som en hög.
2. Gör en grop i mitten av högen.
3. Knäck äggen i gropen, tillsätt saltet och blanda gradvis med mjölet med hjälp av en gaffel.
4. Knåda den smuliga degen för hand i cirka 10 minuter tills den är slät och jämn.
5. Om degen är för mjuk, tillsätt mer mjöl och knåda. Om den är för hård, tillsätt lite vatten för att justera konsistensen.
6. Plattat ut degen något, slå in den i plastfolie och låt den vila i cirka 30 minuter.

Idrifttagande

Placera pastamaskinen ① på en stadig arbetsyta där den kan fastgöras.

Sätt in bordsfästet ③ i öppningen på pastamaskinen ① och dra åt vingskruven för stabilitet (se fig. A).

Placera pastavalsen ⑤ längs de två fästena på pastamaskinen ① på maskinen (se översikt).

Sätt in veven ② i öppningen på pastamaskinen ① (se fig. A).

Innan du använder pastamaskinen ① för första gången ska du rengöra den enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll". Rengör alla delar som kommer i kontakt med mat med en fuktig trasa för att ta bort smuts och torka delarna noggrant.

De tre valsarna måste rengöras före användning. För att göra detta, rulla en liten bit av degen genom valsarna. Denna deg får inte ätas och måste kasseras.

Bearbeta degen i portioner. Ta en liten mängd av den förberedda degen och täck över resten igen för att förhindra uttorkning (se fig. C, D).

För att justera avståndet mellan valsarna, dra ut justeringsratten ④ något och vrid den till en av de markerade positionerna med siffror. Börja med position 7, som är det största möjliga avståndet mellan valsarna (se fig. E).

Låt en degbit passera genom valsarna genom att vrida veven ② medurs (se fig. F). Vik ihop den platta degen och upprepa processen 6–7 gånger.

Du kan nu minska avståndet mellan valsarna genom att dra ut och vrida på justeringsratten ④ och kavla igenom degen igen tills önskad tjocklek uppnås.

Använd en kniv för att skära degarket till önskad längd.

Beroende på vilken pastatyp du önskar, sätt in veven ② i en av de två öppningarna på pastavalsen ⑤ och låt degen passera genom skärverket. För att göra detta, vrid veven medurs (se fig. H, I).

Låt den färdiga pastan lufttorka i minst 60 minuter.

Koka pastan i rikligt med lättsaltat vatten.

Koktiden för den framställda pastan varierar bero-

ende på torktidens längd.

Nygjord pasta tillagas på bara några minuter (2–5 minuter).

Rör försiktigt om i pastan tills den kokat klart och häll sedan av den i ett durkslag.

Hjälp och tips:

Problem	Åtgärd
Degen skärs inte ordentligt.	Tillsätt lite mer mjöl till degen och knåda den väl igen.
Degen fastnar i maskinen.	
Valsarna tar inte degen ordentligt.	Tillsätt lite vatten till degen och knåda den väl igen.
Degen är smulig.	Låt den färska pastan torka tillräckligt innan du lagar till den.
Pastan klibbar ihop vid tillagning.	

Rengöring och underhåll (se fig. J–L)

Använd aldrig bensin, lösningsmedel eller kemiska rengöringsmedel.

Under användning, rengör då och då skraporna under valsarna med en torr trasa.

Använd en mjuk och ren trasa för att rengöra pastamaskinen (se fig. J).

Använd en borste eller en träpinne för att rengöra pastamaskinen efter användning (se fig. L).

Ta bort envis smuts med en fuktig trasa och låt sedan delarna torka helt.

Skölj inte pastamaskinen i vatten och rengör den inte i diskmaskinen (se fig. K).

Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor. Detta kan skada produkten (se fig. K).

Bortskaffande

Förpackningen är gjord av miljövänliga material som du kan lämna på din lokala återvinningscentral.

Du kan få information om hur du ska göra dig av med den gamla produkten från din lokala myndighet.

Garanti

Den här produkten har tillverkats med stor omsorg och under ständig övervakning. Produkten har 3 års garanti från inköpsdatum. Förvara ditt kvitto på ett säkert ställe. Garantin gäller endast för material- och tillverkningsfel. Om produkten används eller hanteras på fel sätt upphör garantin att gälla. Dina lagstadgade rättigheter, särskilt garantirättigheterna, ska inte begränsas av denna garanti.

Om du vill göra ett klagomål ska du kontakta oss via kontaktformuläret på www.schou.com. Våra servicemedarbetare kommer att samordna det fortsatta förfarandet med dig så snart som möjligt. Vi ger dig alltid personliga råd. Garantitiden kommer inte att förlängas på grund av reparationer som utförs på grundval av garantin, lagstadgad garanti eller goodwill. Detta gäller även utbytta och reparerade delar. Eventuella reparationer som behöver utföras efter att garantitiden har löpt ut debiteras.

Servicecenter/leverantör

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
Danmark
www.schou.com

STROJČEK ZA TESTENINE

Uvod

Čestitamo! Odločili ste se za nakup visokokakovostnega izdelka. Poskrbite, da boste seznanjeni z izdelkom, preden ga prvič uporabite. Ob tem pozorno preberite naslednja navodila in varnostne informacije. Izdelek uporabljajte samo na način, ki je opisan tukaj in v skladu s tukaj določenim obsegom uporabe. Ta priročnik shranite tako, da bo zaščiten pred izgubo ali poškodbami. Če izdelek predate tretji osebi, poskrbite, da jim predate tudi vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava ni namenjena komercialni uporabi.

Opis delov

1. Strojček za testenine
2. Pogonska ročica
3. Vijajna spona
4. Kolesce za nastavitev valja
5. Nastavek za valj

Tehnični podatki

Material:

Ohišje: nerjavno jeklo

Valj za testenine: nerjavno jeklo, aluminij

Varnostna navodila



SHRANITE VSA NAVODILA IN VARNOSTNE INFORMACIJE ZA PRIHODNJO UPORABO!



NEVARNOST TELESNIH POŠKODBI!



OPOZORILO! ŽIVLJENJSKA NEVARNOST IN NEVARNOST NESREČE ZA DOJENČKE IN OTROKE

Nikoli ne puščajte otrok brez nadzora zraven embalaže in izdelka. Nevarnost zadušitve zaradi embalaže in življenjska nevarnost zaradi ureznin. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti.

Po uporabi hranite napravo na varnem izven dosega otrok.

- Ta izdelek ni namenjen za uporabo osebam (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, razen če so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če od nje prejmejo navodila za uporabo izdelka.

Preverite, ali so vsi deli pravilno sestavljeni. Nepravilna sestava lahko povzroči telesne poškodbe.

Vedno bodite pozorni na to, kar počnete. Delo izvajajte zbrano in premišljeno.

Nevarnost zmečkanin in ujetja v gibljivih delih strojčka.

Primerno za živila! Ta izdelek ne vpliva na okus ali vonj jedi.

Pri delu s strojčkom ne nosite dolgih ogrlic ali oblačil z visečimi vrvicami. Nevarnost zadušitve!

Priprava

Osnovni recept za testo za testenine

Sestavine

400 g moke za testenine

4 jajca (velikost M)

Ščepec soli

Plastična folija

Navodila

1. Postavite moko za testenine na čisto kuhinjsko površino in oblikujte kupček.
2. V sredini kupčka naredite vdolbino.
3. V vdolbino ubijte jajca, dodajte sol in postopoma z vilico mešajte z moko.
4. Z rokami gnetite drobljivo testo približno 10 minut, dokler ne postane gladko in enotno.
5. Če je testo premehklo, dodajte več moke in gnetite. Če je pretrdo, dodajte malo vode, da prilagodite teksturo.
6. Testo rahlo sploščite, ga zavijte v plastično folijo in pustite počivati približno 30 minut.

Zagon

Strojček za testenine ① postavite na trdno delovno površino, na katero ga lahko pritrdite.

Vstavite vijako spono ③ v odprtino strojčka za testenine ① in privijte krilni vijak, da zagotovite trdno pritrditev naprave (glejte sliko A).

Namestite nastavek za valj ⑤ vzdolž obeh nosilcev strojčka za testenine ① na strojček (glejte pregled).

Vstavite pogonsko ročico ② v odprtino strojčka za testenine ① (glejte sliko A).

Pred prvo uporabo strojček za testenine ① očistite, kot je opisano v razdelku »Čiščenje in vzdrževanje«. Vse dele, ki pridejo v stik z živili, očistite z vlažno krpo, da odstranite umazanijo, in nato dele popolnoma posušite.

Tri pare valjev morate pred uporabo očistiti. To storite tako, da zvaljajte majhen del testa skozi valje. Tega testa ne smete zaužiti in ga morate zavreči.

Testo obdelujte po delih. Odvzemite majhno količino pripravljenega testa in ponovno pokrijte preostanek, da preprečite izsušitev (glejte slike C, D).

Če želite prilagoditi razdaljo med valji, povlecite nastavitveno kolesce navzven ④ in ga zavrtite v katerega od položajev, ki so označeni s številkami. Začnite s položajem 7, največjim možnim razmikom valjev (glejte sliko E).

Zvaljajte porcijo testa skozi valje, tako da pogonsko ročico vrtite ② v desno (glejte sliko F). Zvaljano testo prepognite in ta postopek ponovite 6–7-krat.

Nato lahko zmanjšate razdaljo med valji tako, da povlecete in zavrtite nastavitveno kolesce ④, ter testo ponovno zvaljate, dokler ne doseže zelene debeline.

Z nožem odrežite zvaljano testo na želeno dolžino.

Glede na vrsto testenin, ki jih želite izdelati, vstavite pogonsko ročico ② v eno od dveh odprtin v nastavku valja ⑤ in spustite testo skozi rezalno orodje. Pri tem vrtite pogonsko ročico v desno (glejte slike H, I).

Postite izdelane testenine sušiti na zraku vsaj 60 minut.

Testenine kuhajte v loncu z veliko količino vode, ki jo rahlo solite.

Čas kuhanja testenin je odvisen od trajanja sušenja.

Sveže izdelane testenine so kuhane v le nekaj minutah (2–5 minut).

Testenine previdno mešajte, dokler niso kuhane, nato jih odcedite na kuhinjskem situ.

Pomoč in nasveti:

Težava	Rešitev
Testo ni pravilno razrezano.	Dodajte malo moke v testo in ga ponovno dobro pregnetite.
Testo se prilepi na strojček.	
Valji testa ne primejo pravilno.	Dodajte malo moke v testo in ga ponovno dobro pregnetite.
Testo je krhko.	Pustite sveže testenine pred kuhanjem dovolj posušiti.
Testenine se med kuhanjem sprimejo.	

Čiščenje in vzdrževanje (glejte slike J do L).

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte bencina, topil ali kemičnih čistil.

Med uporabo občasno očistite strgala pod valji s suho krpo.

Za čiščenje strojčka za testenine uporabite mehko in čisto krpo (glejte sliko J).

Po uporabi strojček za testenine očistite s ščetko ali leseno palčko (glejte sliko L).

Močno umazanijo odstranite z vlažno krpo in nato popolnoma posušite dele.

Strojčka za testenine ne spirajte v vodi ali čistite v pomivalnem stroju (glejte sliko K).

Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. To lahko poškoduje izdelek (glejte sliko K).

Odstranjevanje

Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih lahko oddate v lokalnem centru za recikliranje.

Kako odstraniti stari izdelek, se lahko pozanimajte pri lokalnih oblasteh.

Garancija

Izdelek je bil izdelan z veliko skrbnostjo in pod stalnim nadzorom. Ta izdelek ima 3-letno garancijo od datuma nakupa. Račun shranite na varno mesto. Garancija velja samo za napake v materialu in proizvodnji. V primeru zlorabe ali nepravilne uporabe izdelka bo garancija razveljavljena. Ta garancija ne omejuje vaše zakonske pravice, zlasti garancijske pravice.

Če želite vložiti pritožbo, nas kontaktirajte prek kontaktnega obrazca na spletni strani www.schou.com. Naši serviserji bodo v najkrajšem možnem času z vami uskladili nadaljnji postopek. Vedno vam bomo svetovali individualno. Garancijska doba ne bo podaljšana zaradi morebitnih popravil, opravljenih na podlagi garancije, zakonske garancije ali dobrega imena. To velja tudi za zamenjane in popravljene dele. Vsa popravila, ki jih je treba opraviti po preteku garancijskega roka, so predmet plačila.

Servisni center/dobavitelj

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

STROJ NA CESTOVINY

Úvod

Gratulujeme! Rozhodli ste sa kúpiť produkt vysokej kvality. Pred prvým použitím sa uistite, že ste s produktom oboznámení. S ohľadom na to si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a bezpečnostné informácie. Produkt používajte iba spôsobom opísaným tu a v súlade so špecifikovaným rozsahom použitia. Uchovajte túto príručku tak, aby bola chránená pred stratou alebo poškodením. Ak sa rozhodnete odovzdať tento produkt tretej strane, uistite sa, že ste jej poskytli aj všetku dokumentáciu.

Zamýšľané použitie

Zariadenie nie je určené na komerčné použitie.

Opis dielov

1. Výrobca cestovín
2. Rukoväť kľuky
3. Skrutková svorka
4. Nastavovacie koliesko valčeka
5. Upevnenie valčeka

Technické údaje

Materiál:

Puzdro: nehrdzavejúca oceľ

Valček na cestoviny: nehrdzavejúca oceľ, hliník

Bezpečnostné pokyny



USCHOVAJTE VŠETKY POKYNY A BEZPEČNOSŤ INFORMÁCIE PRE BUDÚCE POUŽITIE!



HROZÍ ZRANENIE!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ŽIVOTA A RIZIKO URAZU PRE DOJČATÁ A DETI

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Hrozí nebezpečenstvo udusenía obalovým materiálom a ohrozenie života reznými poraneniami. Deti často podceňujú nebezpečenstvo.

Po použití uschovajte toto zariadenie na bezpečnom mieste mimo dosahu detí.

Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami

(vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak nedostanú pokyny o tom, ako zariadenie používať.

Skontrolujte, či sú všetky diely správne zmontované. Nesprávna montáž môže spôsobiť zranenie.

Vždy buďte v strehu a dávajte pozor na to, čo robíte. Prácu vykonávajte koncentrovane a rozumne.

Hrozí nebezpečenstvo pomliaždenia a zachytenia na pohyblivých častiach stroja.

Bezpečné pre potraviny! Vlastnosti chuti a vône nie sú týmto produktom ovplyvnené.

Pri práci so strojom nenoste dlhé náhrdelníky alebo oblečenie s visiacimi šnúrkami. Nebezpečenstvo uškrtenia!

Príprava

Základný recept na cestovinové cesto

Ingrediencie

400 g cestovinovej múky

4 vajcia (veľkosť M)

Štipka soli

Potravinová fólia

Postup

1. Nasypte cestovinovú múku na čistú kuchynskú plochu a vytvorte kopček.
2. Do stredu kopčeka urobte jamku.
3. Do jamky rozbite vajcia, pridajte soľ a vidličkou ich postupne vmiešajte do múky.
4. Rukami miesite drobné cesto asi 10 minút, kým nevznikne hladké a jednotné cesto.
5. Ak je cesto príliš mäkké, pridajte viac múky a miesite ďalej. Ak je príliš tvrdé, pridajte trochu vody na úpravu konzistencie.
6. Cesto mierne sploštíte, zabalíte do potravinovej fólie a nechajte odpočívať približne 30 minút.

Uvedenie do prevádzky

Položte výrobnik cestovín ① na pevnú pracovnú plochu, na ktorú sa môže pripevniť.

Vložte skrutkovú svorku ③ do otvoru výrobníka cestovín ① a utiahnite krídlovú skrutku, aby bol výrobnik stabilný (pozri obr. A).

Umiestnite valčekový nástavec ⑤ na dva držiaky výrobníka cestovín ① na stroji (pozrite si prehľad).

Vložte kľuku ② do otvoru výrobníka cestovín ① (pozri obr. A).

Pred prvým použitím výrobníka cestovín ① ho vyčistite podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“. Všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, očistite vlhkou handričkou na odstránenie nečistôt, a dôkladne ich osušte.

Pred použitím je potrebné najprv vyčistiť tri páry valčekov. Za týmto účelom prevalčujte malú časť cesta cez valčeky. Toto cesto sa nesmie konzumovať a musí sa zlikvidovať.

Cesto sa spracováva po častiach. Z pripraveného cesta odoberte malé množstvo cesta a zvyšok opäť prikryte, aby nevyschlo (pozri obr. C, D).

Ak chcete nastaviť vzdialenosť medzi valčkami, trochu povytiahnite nastavovacie koliesko ④ a otočte ho do jednej z polôh označených číslami. Začnite s polohou č. 7, s najväčšou možnou vzdialenosťou medzi valčkami (pozri obr. E).

Nechajte časť cesta prejsť cez valčeky otáčaním kľuky ② v smere hodinových ručičiek (pozri obr. F). Zložte ploché cesto a zopakujte tento postup 6- až 7-krát.

Teraz môžete zmenšiť vzdialenosť medzi valčkami, a to vytiahnutím a otočením nastavovacieho kolieska ④, valkajte cesto znova, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku.

Pomocou noža odrežte plát cesta na požadovanú dĺžku.

V závislosti od požadovaného typu cestovín vložte kľuku ② do jedného z dvoch otvorov v nástavci na valčeky ⑤ a nechajte cesto pretiecť cez rezací nástroj. Za týmto účelom otočte kľukou v smere hodinových ručičiek (pozri obr. H, I).

Hotové cestoviny nechajte sušiť na vzduchu aspoň 60 minút.

Vložte cestoviny do veľkého množstva vody, ktorá bola jemne osolená.

Doba varenia pripravených cestovín sa líši v závislosti od dĺžky doby sušenia.

Čerstvo pripravené cestoviny sú uvarené počas niekoľkých minút (2 až 5 minút).

Cestoviny opatrne premiešajte, kým sa neuvaria, a potom ich prelejte cez kuchynské sito.

Pomoc a tipy:

Problém	Riešenie
Cesto nebolo správne pokrúvané.	Do cesta pridajte ešte trochu múky a znova ho dobre premiešajte.
Cesto sa prilepí na stroj.	
Valčeky nechytajú cesto správne.	Do cesta pridajte trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Cesto je drobné.	Čerstvé cestoviny nechajte pred varením dostatočne vyschnúť.
Cestoviny sa pri varení zlepia.	

Čistenie a údržba (pozri obr. J-L)

Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá ani chemické čistiace prostriedky.

Počas používania občas vyčistite škrabky pod valcami suchou handričkou.

Na čistenie stroja na cestoviny použite mäkkú, čistú handričku (pozri obr. J).

Po použití vyčistite strojček na cestoviny kefou alebo drevenou tyčinkou (pozri obr. L).

Silné znečistenie odstráňte vlhkou handričkou a potom diely dôkladne osušte.

Stroj na cestoviny neoplachujte vo vode ani ho neumývajte v umývačke riadu (pozri obr. K).

Nikdy neponárajte výrobok do vody ani iných tekutín. Môže to poškodiť produkt (pozri obr. K).

Likvidácia

Obal je vyrobený z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnom recyklačnom stredisku.

Informácie o likvidácii starého produktu získate na miestnom úrade.

Záruka

Výrobok bol vyrobený s veľkou starostlivosťou a pod neustálym dohľadom. Na tento produkt sa vzťahuje trojročná záruka od dátumu zakúpenia. Uložte si účtenku na bezpečnom mieste. Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výrobné chyby. Nesprávne používanie alebo zaobchádzanie záruku ruší. Vaše zákonné práva, najmä záručné práva, touto zárukou nie sú obmedzené.

Ak chcete podať sťažnosť, kontaktujte nás pomocou kontaktného formulára na www.schou.com. Naši servisní pracovníci s vami čo najrýchlejšie zorganizujú ďalší postup. Vždy vám poradíme individuálne. Záručná doba sa nepredlži v dôsledku akýchkoľvek opráv na základe záruky, zákonnej záruky alebo dobrej vôle. Toto platí aj pre vymenené a opravené diely. Opravy, ktoré je potrebné po uplynutí záručnej doby vykonať, budú spoplatnené.

Servisné centrum/Dodávateľ

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com



Last information update
Stand der Informationen
Dernière mise à jour des informations
10/2024