



PASTA MACHINE

GB

PASTA MACHINE

Instructions for use and safety information

SI

STROJČEK ZA PRIPRAVO TESTENIN

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

SK

STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

HU

TÉSZTANYÚJTÓ ÉS METÉLŐ GÉP

Kezelési és biztonsági utalások

CZ

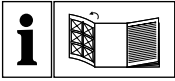
STROJEK NA TĚSTOVINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

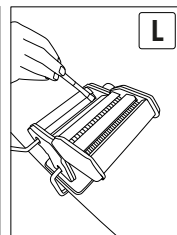
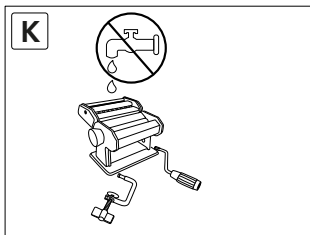
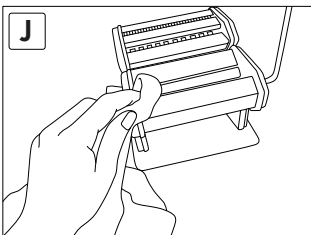
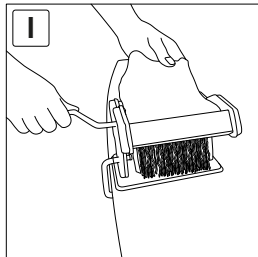
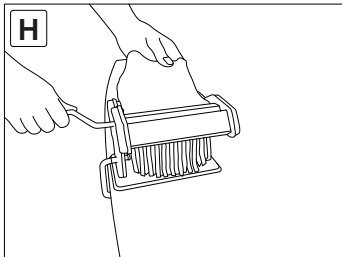
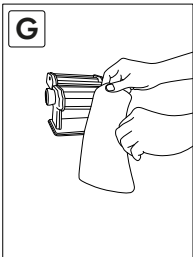
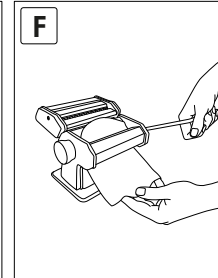
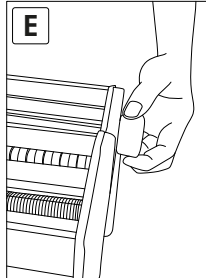
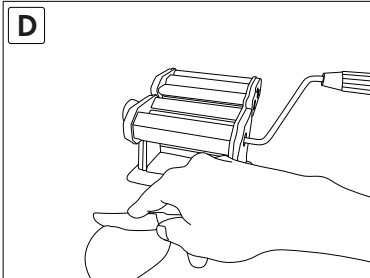
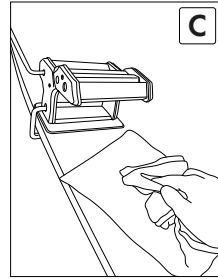
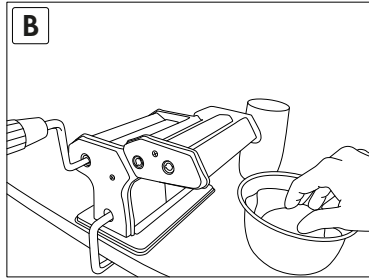
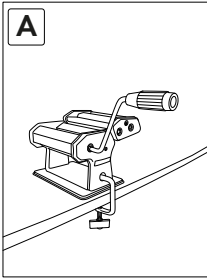
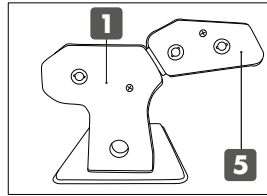
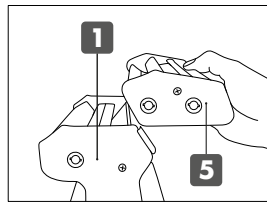
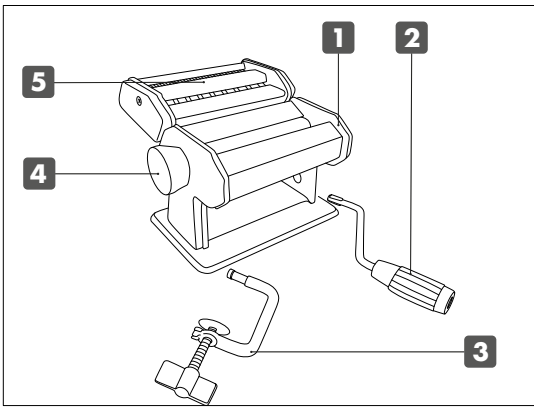
DE AT CH

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Instructions for use and safety information	Page	5
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Strani	8
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke	11
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt	14
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	17
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	20



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 product 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

200g pasta flour

200g durum wheat semolina

4 eggs

1 pinch of salt

1. Mix flour and durum wheat semolina at a ratio of 1:1 and pour the mixture onto a clean kitchen work surface in the form of a mound.
2. Form a hollow in the centre of the mound.
3. Beat the eggs and add the egg yolks and whites with salt to the hollow.
4. Using a fork, gradually stir the eggs into the flour from the inside out.
5. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, even mass is formed.
6. If the dough is too soft, add flour and knead in, if too hard, add a little water.
7. Now shape the resulting dough into a ball and

cover it with a damp cloth or cling film. Allow the covered dough to rest for 30 minutes at room temperature.

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 crumbly.	
The pasta sticks together when cooking.	Let the fresh pasta dry sufficiently before 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 the service hotline on the telephone number provided below or send us an email.

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

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJČEK ZA PRIPRAVO TESTENIN

Uvod

Čestitamo! Odločili ste se za nakup odličnega izdelka. Pred začetkom uporabe se seznanite z izdelkom. V ta namen skrbno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostna navodila. Izdelek uporabljajte samo v skladu z opisanim načinom in navedenimi področji uporabe. Ta navodila shranite tako, da jih ne boste izgubili ali poškodovali. Če boste izdelek predali tretjim osebam, jim hkrati z njim izročite vse dokumente.

Namenska uporaba

Ta naprava ni predvidena za komercialno uporabo.

Opis delov

- 1 Strojček za testenine
- 2 Ročica
- 3 Primež
- 4 Kolesce za nastavitev valjev
- 5 Nastavek z valji

Tehnični podatki

Material: ohišje: nerjavno jeklo

Valj za testenine: nerjavno jeklo, aluminij

Varnostna navodila



SHRANITE VSA NAVODILA ZA UPORABO IN VARNOSTNA NAVODILA ZA PRIHODNJO UPORABO.



NEVARNOST POŠKODBI!



OPOZORILO! SMRTNA NEVARNOST IN NEVARNOST NEZGOD ZA MAJHNE OTROKE IN OTROKE.

Otroci ne smejo biti nikoli brez nadzora v bližini embalažnega materiala in izdelka. Obstaja nevarnost zadušitve z embalažnim materialom in nevarnost smrtnih poškodb zaradi ureznin. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti.

To napravo po uporabi shranite na varno mesto, zunaj dosega otrok.

Ta naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen če jih za zagotavljanje njihove varnosti nadzira pristojna oseba ali od nje prejmejo navodila za uporabo naprave.

Preverite, ali so vsi deli strokovno nameščeni. Ob neustrezni namestitvi obstaja nevarnost poškodb.

Vedno bodite pozorni in pazite na svoje početje. Med delom bodite osredotočeni in oprezni.

Na premičnih delih stroja obstaja nevarnost stisnjenja in ujetja.

Primerno za živila! Ta izdelek ne vpliva na okus in vonj.

Med delom s strojčkom ne nosite dolgih veržic ali oblačil z visečimi deli. Nevarnost zadušitve!

- **Priprave**
- **Osnovni recept za testo za testenine**

Sestavine

- 200 g moke tipa 405
- 200 g zdroba iz trde pšenice
- 4 jajca
- 1 ščepec soli

1. Zmešajte moko in zdrob iz trde pšenice v razmerju 1 : 1 ter mešanico v obliki kupčka nasujete na čist delovni pult.
2. Na sredini kupčka oblikujte jamico.
3. Razbijte jajca ter rumenjake in beljake skupaj s soljo dajte v jamico.
4. Z vilicami postopoma od znotraj navzven jajca zmešajte z moko.
5. Drobljivo testo z rokami približno 10 minut gnetite, da dobite gladko, enakomerno maso.
6. Če je testo premeško, ga lahko izboljšate tako, da dodate nekaj moke in pregnetete. Če je pretrdo, dodajte nekaj vode.
7. Testo na koncu oblikujete v kroglu in ga

pokrijte z mokro krpo ali folijo za živila.
Pokrito testo pustite 30 minut počivati na sobni temperaturi.

Začetek uporabe

Strojček za testenine ① postavite na trdno delovno površino, kjer ga boste lahko pritrdili.

Primež ③ vstavite v odprtino na strojčku za testenine ① in zategnite krilati vijak, da bo strojček za testenine stabilen (glejte Sliko A).

Nastavek z valji ⑤ vzdolž obeh vpetij na strojčku za testenine ① namestite na strojček (glejte pregled).

Ročico ② vstavite v odprtino na strojčku za testenine ① (glejte Sliko A).

Strojček za testenine ① pred prvo uporabo očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«. Vse dele, ki prihajajo v stik z živilo, očistite z mokro krpo, da odstranite morebitne nečistoče, in vse dele temeljito osušite.

Vse tri pare valjev je treba pred prvo uporabo očistiti. V ta namen skozi valje spustite majhno količino testa. To testo ni namenjeno zaužitju in ga je treba zavreči.

Testo obdelujte postopoma. Od pripravljenega testa odvezmite majhen košček in preostanek znova pokrijte, da preprečite izsušitev (glejte Sliko C,D).

Za nastavitev razdalje med valji nekoliko izvlecite nastavitveno kolesce ④ in ga zavrtite v položaj, označen s števkami. Začnite s položajem 7, ki pomeni največjo razdaljo med valji (glejte Sliko E).

Košček testa spustite skozi valje, tako da ročico ② vrtite v smeri urinega kazalca (glejte Sliko F). Sploščeno testo zložite in 6- do 7-krat ponovite postopek.

Zdaj lahko izvlečete in zavrtite nastavitveno kolesce ④, tako da zmanjšate razmik med valji, ter testo znova spustite skozi valje, dokler ne dosežete zelene debeline.

Zvaljano testo z nožem razrežite na želeno dolžino.

Glede na želeno vrsto testenin ročico ② vstavite v eno od obeh odprtih nastavka z valji ⑤ in testo spustite skozi rezila. V ta namen ročico zavrtite v smeri urinega kazalca (glejte Sliko H,I).

Končane testenine naj se nato na zraku sušijo vsaj 60 minut.

Testenine dajte v vrelo in rahlo osoljeno vodo.

Čas kuhanja doma pripravljenih testenin je odvisen od trajanja sušenja. Sveže testenine so kuhane že po nekaj minutah (2–5 minutah).

Testenine previdno mešajte, dokler niso kuhane, nato pa jih vsujite v cedilo.

Pomoč in nasveti:



TEŽAVA	REŠITEV
Testo se ne reže pravilno.	Testu dodajte nekaj več moke in ga znova dobro pregnetite.
Testo se lepi na aparat.	
Valji ne zagrabijo testa pravilno.	Testu dodajte nekaj vode in ga znova dobro pregnetite.
Testo je krhko.	
Testenine se pri kuhanju lepijo skupaj.	Počakajte, da se sveže testenine dovolj dobro posušijo, preden jih daste kuhat.

Čiščenje in vzdrževanje (glejte Slike od J do L)

Nikoli ne uporabljajte bencina, topil ali kemičnih čistil.

Med uporabo strgala pod valji redno čistite s suho krpo.

Za čiščenje strojčka za testenine uporabljajte mehko, čisto krpo (glejte Sliko J).

S ščetko ali leseno palico očistite strojček za testenine po uporabi (glejte Sliko L).

Trdovratnejšo umazanijo odstranite z vlažno krpo in nato dele povsem osušite.

Strojčka za testenine nikoli ne spirajte pod vodo ali čistite v pomivalnem stroju (glejte Sliko K).

Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. S tem lahko namreč poškodujete izdelek (glejte Sliko K).

Odstranjevanje

- Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih lahko zavržete na lokalnih zbirnih mestih za ločeno zbiranje odpadkov.
- Informacije o možnostih odstranjevanja izrabljenega izdelka med odpadke pridobite pri svoji občinski oz. lokalni upravi.

Garancija

Izdelek je proizveden z največjo skrbnostjo in pod stalnim nadzorom. Na ta izdelek dobite 3 leta garancije od dneva nakupa. Račun shranite. Garancija velja samo za napake v materialu in izdelavi. V primeru nepravilne ali nenamenske uporabe garancija ne velja. Ta garancija ne omejuje vaših zakonitih pravic, zlasti pravic do garancije. V primeru pritožb se obrnite na spodaj navedeno dežurno telefonsko številko za servis ali stopite v stik z nami po elektronski pošti. Naši sodelavci na servisu se bodo z vami kar najhitreje dogovorili o nadaljnjem postopku. V vsakem primeru vam bomo osebno svetovali. Garancijski rok se z morebitnimi popravili na podlagi uveljavljanja garancije, zakonsko določenega jamstva ali dobre volje ne podaljša. To velja tudi za zamenjane in popravljene dele. Popravila po poteku garancije so plačljiva.

Servisni center/dobavitelj

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMČIJA

E-pošta: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Úvod

Srdečne blahoželáme! Touto kúpou ste získali kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa oboznámte s výrobkom. Pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba podľa opisu a na uvedené oblasti použitia. Tento návod si uschovajte tak, aby bol chránený pred stratou alebo poškodením. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Použitie podľa určenia

Tento prístroj nie je určený pre použitie na komerčné účely.

Opis dielov

- 1 Strojček na rezance
- 2 Kľuka
- 3 Skrutkové zvieradlo
- 4 Koliesko na regul. vzdial. valčekov
- 5 Nadstavec na rezance

Technické údaje

Materiál: kryt: ušľachtilá ocel
valček na rezance: ušľachtilá ocel, hliník

Bezpečnostné pokyny



VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BUDÚCNOSTI!



NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE BATOLÁTA A DETI!

Deti nikdy nenechávajte bez dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Existuje nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom a ohrozenie života v dôsledku rezných poranení. Deti často podceňujú nebezpečenstvá.

Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.

Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované. Pri nesprávnej montáži existuje nebezpečenstvo poranenia.

Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. K práci pristupujte koncentrovane a s rozvahou.

Na pohyblivých častiach stroja existuje riziko pomliaždenia a priškripania.

Vhodné pre styk s potravinami! Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.

Pri práci so strojom nenoste dlhé retiazky ani odevy s visiacimi šnúrkami. Riziko uskrtenia!

- **Príprava**
- **Základný recept na rezancové cesto**

Prísady

- 200 g múky T405
- 200 g krupice z tvrdej pšenice
- 4 vajcia
- 1 štipka soli

1. Zmiešame múku a krupicu z tvrdej pšenice v pomere 1:1 a zmes nasypeme na kuchynskú pracovnú plochu tak, aby vznikol kopček.
2. Uprostred kopčeka urobíme jamku.
3. Vajcia rozšľaháme a do jamky pridáme žĺtky a biely soľou.
4. Vajcia pomocou vidličky postupne zmiešavame s múkou zvnútra smerom von.
5. Drobné cesto miesime rukami asi 10 minút, kým nevznikne hladká rovnomerná hmota.

6. Ak je cesto príliš mäkké, primiesime ešte trochu múky, ak je cesto príliš tuhé, pridáme trochu vody.
7. Vzniknuté cesto teraz vytvarujeme do tvaru gule a prikryjeme ho vlhkou utierkou alebo potravinovou fóliou. Zakryté cesto necháme odpočívať 30 minút pri izbovej teplote.

Uvedenie do prevádzky

Strojček na rezance ① postavte na pevnú pracovnú plochu, na ktorú sa dá pripevniť.

Skrutkové zvieradlo ③ zasuňte do otvoru strojčeka na rezance ① a dotiahnite krídlovú skrutku, aby ste zaistili stabilitu strojčeka na rezance (pozri obr. A).

Valčekový nadstavec ⑤ nasadíte pomedzi obidve uchytienia strojčeka na rezance ① na strojček (pozri Prehľad).

Kľuku ② zasuňte do otvoru strojčeka na rezance ① (pozri obr. A).

Stroj na rezance ① pred prvým použitím očistite podľa opisu v odseku „Čistenie a údržba“. Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, očistite vlhkou handričkou, aby ste tak odstránili prípadnú špinu. Diely následne dôkladne osušte.

Tri páry valčekov musia byť pred prvým použitím očistené. Pre vyčistenie valčekov nechajte cez valčeky prejsť malý kúsok cesta. Tento prvý kúsok cesta sa nesmie skonzumovať a musí sa vyhodiť.

Cesto sa spracováva po porciách. Z pripraveného cesta odoberte malý kúsok a zvyšok cesta znovu zakryte, aby nevyschlo (pozri obr. C,D).

Ak chcete nastaviť vzdialenosť medzi valčkami, trochu vytiahnite regulačné koliesko ④ a otočte ho do jednej z polôh označených číslami. Začnite s polohou 7, čo najväčšou vzdialenosťou valčekov (pozri obr. E).

Cesto nechajte prechádzať cez valčeky otáčaním kľuky ② v smere hodinových ručičiek (pozri obr. F). Ploché cesto znovu zložte a opakujte tento postup 6 až 7-krát.

Vytiahnutím a otočením regulačného kolieska ④ môžete teraz zmeniť vzdialenosť medzi valčkami a cesto znovu nechať prechádzať cez valčeky, až kým nedosiahne požadovanú hrúbku.

Plát cesta narežte nožom na zvolenú dĺžku.

V závislosti od požadovaného typu rezancov zasuňte teraz kľuku ② do jedného z otvorov

valčekového nadstavca ⑤ a nechajte cesto prechádzať rezacím nástrojom. Kľukou pritom otáčajte v smere hodinových ručičiek (pozri obr. H,I).

Hotové rezance nechajte teraz minimálne jednu hodinu sušiť na vzduchu.

Rezance vložte do dostatočne vriacej a mierne osolenej vody.

Čas varenia vyrobených rezancov sa líši v závislosti od doby sušenia. Čerstvé rezance sú uvarené za niekoľko minút (2 – 5 min.).

Počas varenia rezance opatrne miešajte po dosiahnutí bodu varu a následne ich zlejte cez kuchynské sitko.

Pomoc a tipy:



PROBLÉM	RIEŠENIE
Cesto sa nekrája správne.	Pridajte do cesta trochu viac múky a znova ho dobre premiešajte.
Cesto sa lepí na stroj.	Pridajte do cesta trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Valčeky nechytajú cesto správne.	Pridajte do cesta trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Cesto je krehké.	Čerstvé rezance nechajte pred varením dostatočne vyschnúť.
Rezance sa pri varení zlepujú.	

Čistenie a údržba (pozri obr. J-L)

Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá alebo chemické čistiace prostriedky.

Počas používania očistite občas škrabáky pod valčkami suchou handričkou.

Na čistenie strojčeka na rezance používajte jemnú, čistú handričku (pozri obr. J).

Použite kefku alebo drevenú paličku na vyčistenie strojčeka na rezance po použití (pozri obr. L).

Silnejšie znečistenia odstráňte vlhkou handričkou a diely následne dôkladne osušte.

Strojček na rezance sa nesmie v žiadnom prípade oplachovať vo vode ani umývať v umývačke riadu (pozri obr. K).

Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. To môže viesť k poškodeniu výrobku (pozri obr. K).

Likvidácia

- Obal pozostáva z materiálov nezaťažujúcich životné prostredie, ktoré môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných miest.
- Informácie o možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku získate na vašom obecnom alebo mestskom úrade.

Záruka

Výrobok bol vyrobený s maximálnou starostlivosťou a pod neustálou kontrolou. Na tento výrobok získavate záruku 3 roky od dátumu nákupu. Uschovajte si pokladničný doklad. Záruka platí len na materiálové a výrobné chyby a zaniká v prípade nesprávneho použitia a neodborného zaobchádzania. Vaše zákonné práva, predovšetkým zákonné práva spotrebiteľa, nie sú nijako obmedzené touto zárukou. Pri prípadných reklamáciách sa obráťte na nižšie uvedenú servisnú horúcu linku alebo sa s nami spojte prostredníctvom e-mailu. Náš servisný personál s vami čo najskôr zosúladí ďalší postup. V každom prípade vám osobne poradíme. Záručná doba sa nepredlžuje z dôvodu záručných opráv, zákonnej záruky alebo kulantného plnenia. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Po uplynutí záručnej doby sa prípadné opravy vykonávajú len za odplatu.

Servisné centrum/ dodávateľ

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



TÉSZTANYÚJTÓ ÉS METÉLŐ GÉP

Bevezetés

Szívből gratulálunk! Vásárlásával egy kiemelkedő minőségű termék mellett döntött. Mielőtt használatba veszi, ismerkedjen meg alaposan a termékkel. Ehhez figyelmesen olvassa végig az alábbi kezelési útmutatót és biztonsági utasításokat. Csak a leírásnak megfelelő módon, a megadott célra használja a terméket. Őrizze meg az útmutatót, és ügyeljen arra, hogy ne vesszen el, és ne sérüljön meg. Ha továbbadja a terméket harmadik félnek, szintén bocsássa rendelkezésére az összes hozzá tartozó dokumentumot is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék nem ipari használatra készült.

Az alkatrészek ismertetése

- 1 Tésztakészítő gép
- 2 Forgatókar
- 3 Csavaros szorító
- 4 Henger állítókerék
- 5 Henger toldat

Műszaki adatok

Anyag: Ház: nemesacél

Tésztahengere: nemesacél, alumínium

Indicaciones de seguridad



JÖVŐBELI HASZNÁLAT CÉLJÁBÓL
ŐRIZZE MEG AZ ÖSSZES ÚTMUTATÓT
ÉS BIZTONSÁGI UTASÍTÁST!



SÉRÜLÉSVESZÉLY!



FIGYELMEZTETÉS! A KISGYERMEKEK
ÉS GYERMEKEK ÁLTAL TÖRTÉNŐ
HASZNÁLAT ÉLET-ÉS
BALESETVESZÉLYES!

Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyag és a termék mellett. A csomagolóanyag miatt fulladásveszély, a vágási sérülések miatt életveszély áll fenn. A gyermekek

gyakran nem képesek felmérni a veszélyt.

A használatot követően olyan biztonságos helyen tárolja a készüléket, ahol a gyermekek nem tudják elérni.

Ez a készülék nem rendelgetett arra, hogy korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek használják (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy utasításokat ad nekik a készülék használatára vonatkozóan.

Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van-e beszerelve. Nem megfelelő összeszerelés esetén sérülésveszély áll fenn.

Legyen folyamatosan figyelmes, és mindig figyeljen arra, amit csinál. A munkát koncentrálván és értelemszerűen végezze.

A gép mozgó alkatrészeinél zúzódás és becsípődés veszélye áll fenn.

Élelmiszeripari minőség! Az íz és illat tulajdonságokat ez a termék nem befolyásolja.

Miközben a géppel dolgozik, ne viseljen hosszú nyakláncot vagy lelógó zsinórral ellátott ruházatot. Megfojtás kockázata áll fenn!

- **Előkészületek**
- **Alaprecept metélt tésztához**

Hozzávalók

200g liszt, BL51-es típus

200g durumbúza dara

4 tojás

1 csipetnyi só

1. Keverje össze a lisztet és a durumbúza darát 1:1 arányban, és öntse a keveréket halom formájában egy tiszta konyhai munkafelületre.
2. A halom közepébe formáljon mélyedést.
3. Üsse fel a tojásokat, és a tojások sárgáját és fehérjét is öntse a mélyedésbe a sóval együtt.
4. Villa segítségével fokozatosan keverje bele a tojásokat a lisztbe belülről kifelé.
5. Gyúrja kezével a morzsás tésztát körülbelül 10 percig, amíg nyújtható, egyenletes massa nem képződik.

6. A túl puha tésztát liszt hozzáadásával és belegyúrásával lehet optimalizálni, a túl keményet kevés víz hozzáadásával.
7. Az így kapott tésztát formálja golyóvá, és takarja le nedves ruhával vagy frissentartó fóliával. A letakart tésztának 30 percig pihennie kell szobahőmérsékleten.

Üzembe helyezés

Állítsa a tésztagépet ① egy erős munkafelületre, amelyhez rögzíteni tudja.

Dugja a csavaros szorítót ③ a tésztagép ① nyílásába, és húzza meg a szárnyas csavart, ezzel biztosítva a tésztagép stabilitását (lásd: A ábra).

Helyezze el a henger toldatot ⑤ a tésztagép ① két tartója mentén a gépen (lásd az áttekintést).

Dugja be a forgatókart ② a tésztagép ① nyílásába (lásd: A ábra).

Az első használat előtt tisztítsa meg a tésztagépet ① a „Tisztítás és karbantartás” szakaszban leírtak szerint. Az esetleges szennyeződés eltávolítása érdekében az élelmiszerral érintkező összes alkatrészt tisztítsa meg egy nedves ruhával, és hagyja teljesen megszáradni az alkatrészeket.

A három hengerpárt az első használat előtt szintén meg kell tisztítani. Ehhez tekerjen át egy kis adag tésztát a hengereken. Az ehhez használt tésztát nem szabad elfogyasztani, és hulladékként kell kezelni.

A tészta feldolgozása adagonként történik. Vegyen le egy kis mennyiséget az előkészített tésztából, a maradékot takarja le újra, hogy ne száradjon ki (lásd: C,D ábra).

A hengerek távolságának beállításához húzza ki kissé az állítókeréket ④, és fordítsa a számokkal jelölt pozíciók egyikébe. Kezdje a 7-es pozícióval, ez a legnagyobb hengertávolság (lásd: E ábra).

Engedje át a tésztaadagot a hengereken a forgatókar ② óramutató járásának irányába történő forgatásával (lásd: F ábra). Hajtsa össze a lapos tésztát, és ismételje meg ezt a folyamatot 6-7 alkalommal.

Ezután az állítókerék ④ kihúzásával és forgatásával csökkentse a hengertávolságot, és nyújtsa újra a tésztát addig, amíg el nem éri a

kívánt vastagságot.

Egy késsel vágja a tésztaalapot a kívánt hosszra.

A kívánt tésztaátípustól függően dugja be a forgatókart ② a henger toldat ⑤ két nyílása közül az egyikbe, és a tésztát engedje áthaladni a vágószerszámon. Ehhez forgassa a kart az óramutató járásának irányába (lásd: H,I ábra).

Az elkészült tésztát ezután hagyja száradni a levegőn legalább 60 percig.

Tegye a tésztát forrásban lévő, enyhén sós vízbe.

A kész tészta főzési ideje a szárítási időtől függően változik. A frissen elkészített tészta néhány perc alatt megfő (2-5 perc).

Óvatosan kevergesse a tésztát, amíg meg nem fő, majd öntse konyhai szűrőbe.

Segítség és tippek:



PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Nem megfelelő a tészta vágása.	Adjon még egy kevés lisztet a tésztaához, és még egyszer, jól gyúrja át.
A tészta hozzátapad a géphez.	Adjon még egy kevés vizet a tésztaához, és még egyszer, jól gyúrja át.
A hengerek nem megfelelően fogják meg a tésztát.	Adjon még egy kevés vizet a tésztaához, és még egyszer, jól gyúrja át.
Könnyen törik a tészta.	Főzés előtt hagyja megfelelően kiszáradni a friss tésztát.

Tisztítás és karbantartás (lásd: J-L ábra)

Ne használjon benzint, oldószert és vegyi anyagokat a tisztításhoz.

A használat során időnként száraz ruhával tisztítsa meg a kaparókat a hengerek alatt.

A tésztagép tisztításához puha, tiszta rongyot használjon (lásd: J ábra).

A tésztagép használatot követő megtisztításához keféet vagy fapálcát használjon (lásd: L ábra).

Az erősebb szennyeződések távolítsa el nedves ruhával, majd hagyja teljesen megszáradni az alkatrészeket.

A tésztagépet soha nem szabad vízzel öblíteni vagy mosogatógépben tisztítani (lásd: K ábra).

Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a terméket. Ez a termék károsodásához vezethet (lásd: K ábra).

Hulladékkezelés

- A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek leadhatók a helyi újrahasznosító gyűjtőhelyeken.
- Az elhasznált termékre vonatkozó hulladékkezelési lehetőségekről a polgármesteri hivatalnál vagy a városi önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A termék a legnagyobb gondossággal, folyamatos ellenőrzés mellett készült. A termékre 3 hónap garanciát vállalunk a vásárlás napjától. Kérjük, őrizze meg a vásárláskor kapott nyugtát. A garancia csak gyártási hibákra és anyaghibákra érvényes, illetve megszűnik, ha rendeltetésével ellentétesen és szakszerűtlenül használta a terméket. Törvényben szavatolt jogait, különös tekintettel a jótállásra vonatkozó jogokra, ez a garanciavállalás nem korlátozza. Amennyiben esetleg panasszal kíván élni, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz az alább megadott telefonszámon, vagy vegye fel velünk a kapcsolatot a megadott email-címen. Ügyfélszolgálatunk munkatársai igyekeznek majd a lehető leggyorsabban egyeztetni Önnel a további tennivalókat. Minden esetben személyre szóló tanácsadással fogunk szolgálni Önnek. A garanciaidő nem hosszabbodik meg a garancia érvényesítésével, törvényi jótállás vagy méltányosság alapján végzendő esetleges javítások miatt. Ez a kicserélt vagy megjavított elemekre egyaránt vonatkozik. A garancia lejártá után esedékessé váló javítások költségekké válnak.

Ügyfélszolgálat / beszállító

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



STROJEK NA TĚSTOVINY

Návod

Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. Přečtěte si za tím účelem pozorně následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek pouze popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod tak, aby byl chráněný před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím osobám rovněž společně s výrobkem.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj není určen ke komerčnímu použití.

Popis dílů

- 1 Strojek na těstoviny
- 2 Klika
- 3 Šroubová svěrka
- 4 Regulační kolečko válců
- 5 Válcový nástavec

Technické údaje

Materiál: těleso: nerezová ocel
Válec na těstoviny: nerezová ocel, hliník

Bezpečnostní pokyny



USCHOVEJTE SI VŠECHNY NÁVODY
A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO
BUDOUCÍ POTŘEBU!



NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



**VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ
ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH I
VĚTŠÍCH DĚTÍ!**

Nenechávejte děti nikdy s obalovým materiálem a s produktem bez dozoru. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem a nebezpečí ohrožení života řeznými zraněními. Děti často podceňují nebezpečí.

Uschovejte tento přístroj po použití na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Tento přístroj není určený k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností anebo nedostatkem vědomostí, pokud na ně nedohlídá osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud od ní neobdržely návod, jak tento přístroj používat.

Zkontrolujte, zda jsou všechny díly správně namontované. Při nesprávné montáži hrozí nebezpečí zranění.

Buďte vždy pozorní a dávejte vždy pozor na to, co děláte. Přistupujte k práci soustředěně a s rozumem.

Na pohyblivých dílech strojku hrozí nebezpečí stlačení a sevření.

Vhodné pro styk s potravinami! Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto produktem ovlivněny.

Nenoste dlouhé řetízky nebo oděv s vidlicími šňůrkami, když pracujete se strojkem. Nebezpečí uškrcení!

- **Příprava**
- **Základní recept na nudlové těsto**

Přísady

- 200g mouky typu 405
- 200g hrubé pšeničné mouky
- 4 vejce
- 1 špetka soli

1. Smíchejte mouku a hrubou pšeničnou mouku 1:1 a udělejte ze směsi kopeček na čisté kuchyňské pracovní ploše.
2. Doprostřed kopečku se vytvaruje důlek.
3. Naklepněte vejce a dejte žloutek i bílek se solí do důlku.
4. Rozmíchejte vidličkou vejce postupně směrem zevnitř ven s moukou.
5. Hnětete hrudkovité těsto rukama asi 10 minut, dokud nevznikne hebká jednotná hmota.
6. Příliš měkké těsto lze upravit přidáním a

prohřetením mouky, příliš tvrdé přidáním trochy vody.

7. Ze získaného těsta nyní vytvořte kouli a přikryjte ji vlhkou tkaninou nebo potravinářskou fólií. Zakryté těsto by mělo 30 minut odpočívat při pokojové teplotě.

Uvedení do provozu

Postavte strojek na těstoviny ① na pevnou pracovní podložku, na kterou jej lze připevnit.

Zasuňte šroubovou svěrku ③ do otvoru strojeku na těstoviny ① a utáhněte křídlatý šroub, aby byla zaručena stabilita strojeku na těstoviny (viz obr. A).

Nasadte válcový nástavec ⑤ podél obou uchycení strojeku na těstoviny ① na strojek (viz přehled).

Vsadte kliku ② do otvoru strojeku na těstoviny ① (viz obr. A).

Očistěte strojek na těstoviny ① před prvním použitím podle popisu v odstavci „Čištění a údržba“. Očistěte všechny díly přicházející do styku s potravinami vlhkou tkaninou, aby se odstranily případné nečistoty, a zcela díly osušte.

Tři páry válců se musejí před prvním použitím očistit. K tomu vždy protočte malou porci těsta skrz válce. Toto těsto se nesmí konzumovat a musí se zlikvidovat.

Příprava těsta se provádí po porcích. Odeberte malé množství těsta z přípravných prací a zbytek znovu zakryjte, aby se zabránilo vysušení (viz obr. C,D).

Pro nastavení vzdálenosti válců trochu vytáhněte regulační kolečko ④ a otočte je do některé z poloh označených čísly. Začněte polohou 7, největší možnou vzdáleností válců (viz obr. E).

Nechte projít porci těsta otáčením kliky ② ve směru hodinových ručiček skrz válce (viz obr. F). Složte ploché těsto k sobě a opakujte postup 6-7 x.

Nyní můžete vytažením a otočením regulačního kolečka ④ zmenšit vzdálenost válců a znovu těsto vyválcovat, dokud nebude dosaženo požadované tloušťky.

Nařežte nožem těstovou placku na požadovanou délku.

Podle požadovaného typu těstovin vsadte nyní kliku ② do jednoho ze dvou otvorů válcového nástavce ⑤ a nechte těsto projít skrz řezný nástroj. Otáčejte k tomu klikou ve směru hodinových ručiček (viz obr. H,I).

Nechte hotové těstoviny nyní na vzduchu nejméně 60 minut sušit.

Dejte těstoviny do vydatně vroucí a lehce osolené vody.

Doba vaření vyrobených těstovin se liší podle doby sušení. Čerstvě vyrobené jsou po několika minutách uvařené (2-5 minut).

Míchejte opatrně těstoviny do dosažení bodu varu a poté je slijte přes kuchyňské síto.

Pomoc a tipy:



PROBLÉM	LÖSUNG
Těsto se nekrájí správně.	Přidejte do těsta trochu více mouky a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Těsto se lepí ke stroji.	Přidejte do těsta trochu vody a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Válce těsto nezachycují správně.	Přidejte do těsta trochu vody a ještě jednou jej dobře prohněťte.
Těsto se drolí.	Nechte čerstvé nudle před vařením dostatečně proschnout.
Nudle se při vaření lepí k sobě.	Nechte čerstvé nudle před vařením dostatečně proschnout.

Čištění a údržba (viz obr. J-L)

Nikdy nepoužívejte benzín, rozpouštědla nebo chemické čističe.

Očistěte během používání škrabku pod válci občas suchou tkaninou.

Používejte k čištění strojeku na těstoviny měkkou čistou tkaninu (viz obr. J).

Použijte kartáč nebo dřevěnou tyčku k očištění strojeku na těstoviny po použití (viz obr. L).

Odstraňte silnější nečistoty vlhkou tkaninou a následně díly zcela osušte.

Strojek na těstoviny se v žádném případě nesmí oplachovat vodou nebo mýt v myčce na nádobí (viz obr. K).

Nikdy neponořujte výrobek do vody ani jiné kapaliny. Může to vést k poškození výrobku (obr. K).

Likvidace

- Obal sestává z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat prostřednictvím místních sběrných míst.
- Informace o možnostech likvidace starého výrobku získáte u komunální či městské správy.

Záruka

Výrobek byl vyroben s velkou péčí a pod stálou kontrolou. Na tento výrobek získáváte 3letou záruku od data zakoupení. Uschovejte si účtenku. Záruka platí pouze pro vady materiálu a výroby a pozbývá platnosti v případě nesprávného použití a nepatřičné manipulace. Vaše zákonná práva, zejména práva na záruční plnění, nejsou touto zárukou omezena. Pokud máte jakékoli stížnosti, kontaktujte prosím servisní horkou linku uvedenou níže nebo nás kontaktujte e-mailem. Naši pracovníci servisu s vámi co nejdříve dohodnou další postup. V každém případě vám poradíme osobně. Záruční doba se neprodlužuje případnými opravami z důvodu záruky, zákonného záručního plnění nebo dobré vůle. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Po uplynutí záruční doby jsou opravy zpoplatněny.

Servisní středisko / dodavatel

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



NUDELMASCHINE

Einleitung

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 angegebene 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! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER 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 erhalten 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.

Lebensmittelecht! 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

- 200g Mehl Typ 405
- 200g Hartweizengries
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

1. Mischen sie Mehl und Hartweizengries im Verhältnis 1:1 und geben sie die Mischung in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Schlagen Sie die Eier auf und geben Sie Eigelb und Eiweiß mit dem Salz in die Kuhle.

4. Verrühren sie mit einer Gabel die Eier schrittweise von Innen nach Außen mit dem Mehl.
5. Kneten sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.
6. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter durch die Zugabe von etwas Wasser.
7. Den erhaltenen Teig formen Sie jetzt zu einer Kugel und decken ihn mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie ab. Der abgedeckte Teig sollte für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Inbetriebnahme

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

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

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

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

Reinigen Sie die Nudelmaschine 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 in 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.	Sie ihn nochmals gut durch.
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.	Sie ihn nochmals gut durch.
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.

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. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. 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

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update
Információk állása
Stanje informacij
Stav informací
Stav informáci
Stand der Informationen

07/2022 V1

