



PASTA MACHINE

GB **CY**

PASTA MACHINE

HU

TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

SI

STROJČEK ZA TESTENINE

CZ

STROJEK NA TĚSTOVINY

SK

STROJ NA CESTOVINY

HR

STROJ ZA TJESTENINU

RS

MAŠINA ZA TESTENINE

MK

МАШИНА ЗА ПАСТА

AL

MAKINERI PËR PASTA

RO

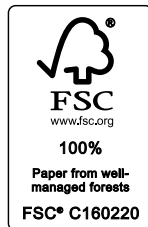
APARAT PENTRU PASTE

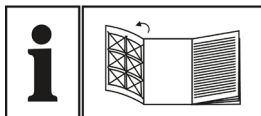
BG

МАШИНА ЗА ПАСТА

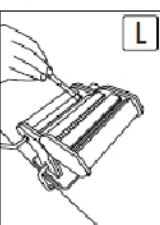
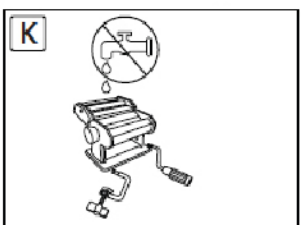
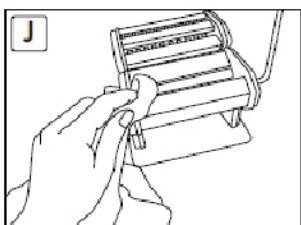
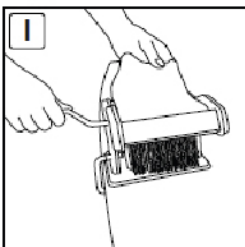
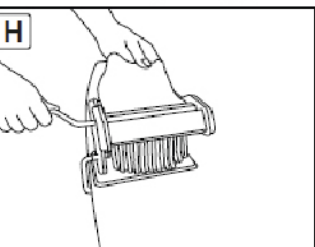
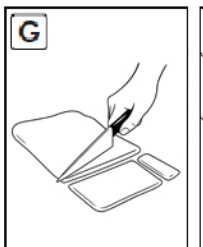
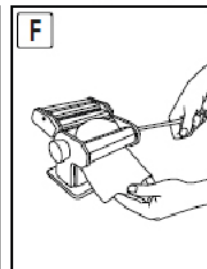
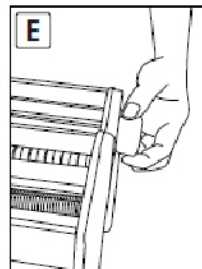
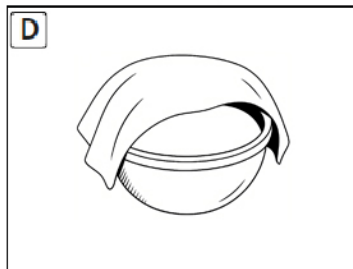
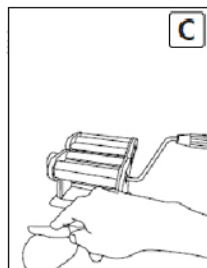
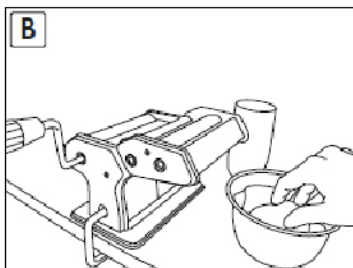
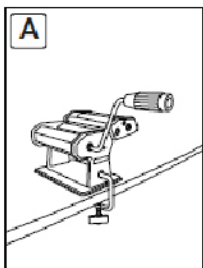
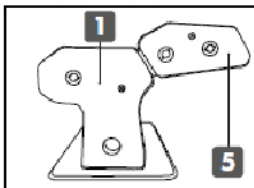
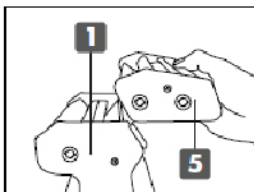
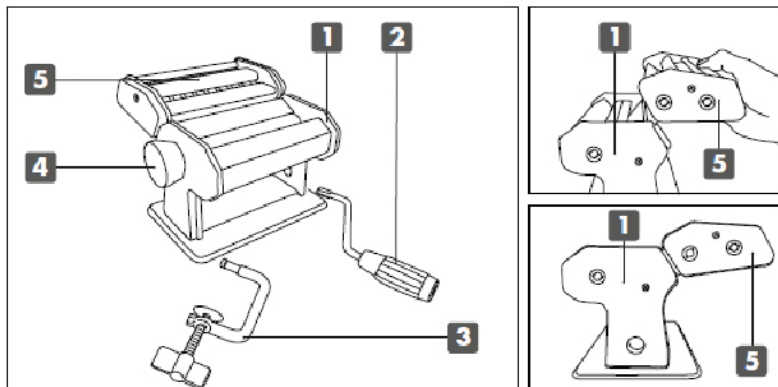
GR **CY**

ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ





GB/CY	Instructions for use and safety information	5
HU	Használati utasítás és biztonsági információk	9
SI	Navodila za uporabo in varnostne informacije	13
CZ	Návod k použití a bezpečnostní informace	17
SK	Návod na použitie a bezpečnostné informácie	21
HR	Upute za uporabu i sigurnosne informacije	25
RS	Uputstva za upotrebu i bezbednosne informacije	29
MK	Упатства за употреба и информации за безбедност	33
AL	Udhëzime për përdorim dhe informacione sigurie	38
RO	Instrucțiuni de utilizare și informații privind siguranța	42
BG	Инструкции за употреба и информация за безопасност	46
GR/CY	Οδηγίες χρήσης και πληροφορίες ασφαλείας	50



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.

Recipe for a pasta dough with spinach

Ingredients

- 400 g pasta flour
- 3 eggs (size M)
- 100 g fresh spinach
- 1 pinch of salt
- Plastic wrap

Instructions

1. Wash the spinach thoroughly and place it in a pot with just the water clinging to the leaves. Cover and steam over medium heat for 1–2 minutes, until wilted. Drain well and squeeze out any excess liquid, then blend the spinach into a smooth purée. Let it cool completely before using.
2. For the pasta dough, place the pasta flour on a clean kitchen work surface in the shape of a mound.
3. Form a well in the center of the mound.
4. Add the eggs, cooled spinach purée and salt to the well and stir into the flour using a fork.
5. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, uniform mass has formed.
6. 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.
7. Flatten the pasta dough, wrap it in plastic wrap, and let it rest for about 30 minutes.

The Original Bolognese Recipe

Ingredients

- 500 g mixed minced meat – half beef, half pork
- 400 g pasta of your choice – e.g. spaghetti or fettuccine
- 400 g strained tomatoes – from a jar or a can
- 100 g pork belly – ideally pancetta, if available
- 150 g onions
- 50 g carrot
- 50 g celery
- 200 ml whole milk
- 40 g butter

- 1 tablespoon neutral vegetable oil – e.g. sunflower or rapeseed oil
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 dried bay leaf
- 1 pinch ground nutmeg
- Salt and freshly ground black pepper

Instructions

1. Cut the pancetta (or pork belly) into very small cubes.
2. Peel the carrots and onions, remove the leaves and strings from the celery, wash the vegetables, then finely dice them.
3. Heat the oil in a pot over medium heat. Add the pancetta (or pork belly) and sauté for 1–2 minutes.
4. Add the butter along with the diced onions, celery, and carrot. Sauté for about 3 minutes, stirring to coat the vegetables evenly in fat.
5. Add the minced meat to the pot. Season with 1 teaspoon of salt and ¼ teaspoon of freshly ground black pepper. Break up the meat with a wooden spoon and cook until fully browned.
6. Stir in the tomato paste.
7. Deglaze with the whole milk, add the nutmeg, and simmer until most of the milk has evaporated, stirring occasionally.
8. Add the strained tomatoes and bay leaf, stirring thoroughly to combine.
9. Simmer the Bolognese over medium–low heat with the lid half-open for about 40 minutes, stirring occasionally. If the sauce becomes too dry, add a little milk or water gradually, one tablespoon at a time. (Note: An authentic ragù alla Bolognese is never a watery sauce.) Finally, adjust seasoning with salt and freshly ground black pepper to taste.
10. Bring a large pot of salted water to a boil. Add the fresh pasta and cook for 2–4 minutes, or until al dente.
11. Serve the pasta with the Bolognese sauce and, if desired, top with freshly grated Parmesan cheese.

Original Spaghetti Carbonara

Recipe

Ingredients

- 400 g spaghetti – thicker variety
- 150 g pancetta or guanciale, whole piece – alternatively, fatty pork belly
- 4 fresh medium eggs
- 50 g Parmesan or Pecorino (block) – or a 50/50 mix
- 10 g parsley – for serving
- 2 garlic cloves – optional
- 3 tablespoons olive oil
- Freshly ground black pepper
- Salt

Instructions

1. Bring a large pot of salted water to a boil. Add the fresh pasta and cook for 2–4 minutes, or until al dente.
2. Meanwhile, cut the pancetta or guanciale into small cubes. Finely grate the Parmesan or Pecorino. Optionally, peel and finely chop the garlic cloves. For garnish, wash the parsley and finely chop it, including the stems.
3. In a bowl, whisk the eggs (both yolks and whites) until smooth. Stir in the grated cheese. Season generously with freshly ground black pepper and add just a small pinch of salt.
4. In a large frying pan, heat the olive oil. Add the pancetta or guanciale and fry until crispy and the fat has rendered.
5. Turn off the heat and gently sauté the garlic in the residual heat until fragrant, if using.
6. Remove the pan from the heat and let it cool slightly – this step prevents the egg mixture from scrambling.
7. Using tongs, transfer the spaghetti directly from the pot into the pan, allowing a little cooking water to cling to the pasta. Alternatively, drain the pasta in a colander, reserving some cooking water. Mix the spaghetti thoroughly with the pancetta or guanciale and rendered fat.
8. Pour the egg and cheese mixture over the pasta and quickly toss everything together. If needed, add pasta water a tablespoon

at a time until the sauce reaches the desired creamy consistency.

9. Serve the Spaghetti Carbonara topped with chopped parsley, extra grated cheese, freshly ground black pepper, and a pinch of salt.

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. B, 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 (see fig. G).

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
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

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

Műszaki adatok

Anyag:

Ház: rozsdamentes acél

Tésztahenger: rozsdamentes acél, alumínium

Biztonsági utasítások



MINDEN UTASÍTÁST ÉS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁST TÁROLJON 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 tésztakészítéshez

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.

Spenótos tésztarecept

Hozzávalók

400 g tészta liszt

Tojások: 3 (M méret)

100 g friss spenót

1 csipet só

folpack fólia

Útmutató

1. A spenótot alaposan mossa meg, majd helyezze egy fazékba, csak a leveleken maradt vízzel. Fedje le, és párolja közepes hőmérsékleten 1-2 percig, amíg megfogy-
ad. Alaposan lecsöpögtetve és kinyomkodva a felesleges folyadékot, pépesítse simára a spenótot.
Használat előtt hagyja teljesen kihűlni.
2. A tészta készítéséhez helyezze a lisztet egy tiszta konyhai munkafelületre, és formázzon belőle halmot.
3. Képezzen egy mélyedést a halom közepén.
4. Adja hozzá a tojásokat, a kihűlt spenótpürét és a sót a mélyedésbe, majd villával keverje bele a lisztbe.
5. Gyúrja a morzsalékos tésztát a kezével körülbelül 10 percig, amíg sima és egyenletes állagú nem lesz.
6. Ha a tészta túl puha, liszt hozzáadásával és alapos gyúrással javítható; ha túl kemény, adjon hozzá egy kevés vizet.
7. Lapítsa ki a tésztát, csomagolja folpackba, és hagyja pihenni körülbelül 30 percig.

Az eredeti bolognai recept

Hozzávalók

500 g vegyes darált hús – fele marha, fele sertés

400 g tetsző szerinti tészta –, pl. spagetti vagy fettuccine.

400 g leszűrt paradicsom – üvegből vagy konzervből

100 g sertéshas – ideális esetben pancetta, ha elérhető

150 g hagyma.

50 g sárgarépa.

50 g zeller.

200 ml teljes tej

40 g vaj.

1 evőkanál semleges növényi olaj – pl. napraforgó- vagy repceolaj.

1 evőkanál paradicsompüré.

1 szárított babérlevél.

1 csipet őrölt szerecsendió.

Só és frissen őrölt fekete bors.

Útmutató

1. A pancettát (vagy sertéshast) vágja nagyon apró kockákra.
2. Hámozza meg a sárgarépat és a hagymát, távolítsa el a zeller leveleit és szárait, mossa meg a zöldségeket, majd vágja őket apró kockákra.
3. Melegítse fel az olajat közepes lángon egy lábásban. Adja hozzá a pancettát (vagy sertéshast), és pirítsa 1–2 percig.
4. Adja hozzá a vajat a felkockázott hagymával, zellerrel és sárgarépával együtt. Pirítsa körülbelül 3 percig, közben kevergesse, hogy a zöldségek egyenletesen bevonódjanak a zsíradékba.
5. Adja hozzá a darált húst a lábashoz. Fűszerezze 1 teáskanál sóval és ¼ teáskanál frissen őrölt fekete borssal. Törje szét a húst fakanállal, és süsse, amíg teljesen megpirul.
6. Keverje hozzá a paradicsompürét.
7. Öntse fel teljes zsírtartalmú tejjel, adja hozzá a szerecsendiót, és lassú tűzön párolja, amíg a tej nagy része elpárolog, időnként megkeverve.
8. Adja hozzá a leszűrt paradicsomot és a babérlevelet, alaposan keverje össze.
9. A bolognai szósz főznie közepes-alacsony lángon, félig nyitott fedővel körülbelül 40 percig, időnként kevergetve. Ha a szósz túl száraz lesz, fokozatosan adjon hozzá egy kis tejet vagy vizet, evőkanálonként.
(Megjegyzés: Egy igazi bolognai ragù sosem vízes szósz.
Végül ízlés szerint ízesítse sóval és frissen őrölt fekete borssal.)
10. Forraljon fel egy nagy fazék sós vizet. Adja hozzá a friss tésztát, és főzze 2–4 percig, amíg al dente lesz.
11. A tésztát bolognai szósszal tálalja, és ha szeretné, szórja meg frissen reszelt parmezán sajttal.

Eredeti spagetti carbonara recept

Hozzávalók

- 400 g spagetti – vastagabb változat
- 150 g pancetta vagy guanciale, egészben – vagy zsíros sertéshas.
- 4 friss, közepes méretű tojás
- 50 g parmezán sajt vagy pecorino (tömb) – vagy 50/50 arányú keverék.
- 10 g petrezselyem – a tálaláshoz.
- 2 gerezd fokhagyma – opcionális
- 3 evőkanál olívaolaj
- Frissen őrölt fekete bors
- Só

Útmutató

- Forraljon fel egy nagy fazék sós vizet. Adja hozzá a friss tésztát, és főzze 2–4 percig, amíg al dente lesz.
- Közben vágja apró kockákra a pancettát vagy a guancialét. Reszelje finomra a parmezánt vagy a pecorinót. Opcionálisan hámozza meg és vágja finomra a fokhagymagerezdeket. Díszítéshez mossa meg a petrezselymet a szárával együtt, majd vágja apróra.
- Egy tálban verje simára a tojásokat (mind a sárgáját, mind a fehérjét). Keverje hozzá a reszelt sajtot. Ízesítse bőségesen frissen őrölt fekete borssal, és adjon hozzá csak egy csipet sót.
- Egy nagy serpenyőben hevítsen fel olívaolajat. Adja hozzá a pancettát vagy guancialét, és süsse ropogósra, amíg a zsír ki nem sül.
- Kapcsolja le a lángot, és ha fokhagymát használ, a maradék hőn párolja a fokhagymát illatosra.
- Vegye le a serpenyőt a tűzről, és hagyja egy kicsit kihűlni – ez megakadályozza, hogy a tojásos keverék rántottává váljon.
- Csipesszel emelje át a spagettit közvetlenül a főzőedényből a serpenyőbe, hogy egy kevés főzővíz a tésztán maradjon. Alternatívaként szűrje le a tésztát egy szűrőben, és tegyen félre egy kevés főzővizet. Keverje össze alaposan a spagettit a pancettával vagy a guancialéval, valamint a kiszült zsírral.
- Öntse a tojásos-sajtos keveréket a tésztára, majd gyorsan forgassa össze az egészet.

Ha szükséges, adjon hozzá egy evőkanálnyi tészta főzővizet, amíg a szósz eléri a kívánt krémes állagot.

- Tálalja a spagetti carbonarát apróra vágott petrezselyemmel, további reszelt sajttal, frissen őrölt fekete borssal és egy csipet sóval.

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 B, 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 tészta lapot a kívánt hosszúságúra vágja (lásd G ábra).

A kívánt téztafajta szerint helyezze be a hajtókart ② a hengertartozék ⑤ egyik nyílásába, és engedje át a tézttát a vágószerszámon. Ehhez forgassa el a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányba (lásd H, I ábra).

A kész tézttát legalább 60 percig hagyja a levegőn száradni.

Tegye a tézttát enyhén sózott bő vízbe.

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

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

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

Segítség és tippek:

Probléma	Megoldás
A tézta nincs megfelelően vágva.	Adjunk hozzá még egy kis lisztet a tézttához, majd gyúrjuk jól újra.
A tézta hozzátapad a géphez.	
A hengerek nem fogják megfelelően a tézttát.	Adjunk hozzá egy kis vizet a tézttához, majd gyúrjuk jól újra.
A tézta morzsálódik.	Hagyja, hogy a friss tézta főzés előtt teljesen megszáradjon.
A tézta 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 tézttakészítő gép tisztításához használjon puha, tiszta ruhát (lásd a J ábrát).

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

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

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

Soha ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. 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 hatóság-nál 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 kapcsolatfelvételi 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
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
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. Vijajčna 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 premehko, 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.

Recept za testeninsko testo s špinačo

Sestavine

400 g moke za testenine

3 jajca (velikost M)

100 g sveže špinače

1 ščepec soli

Plastična folija

Navodila

1. Špinačo temeljito operite in jo dajte v lonec, da se na listih drži le voda. Pokrijte in dušite na srednjem ognju 1-2 minuti, dokler ne ovne. Špinačo dobro odcedite in iz nje iztisnite odvečno tekočino, nato pa jo zmešajte v gladek pire. Pred uporabo pustite, da se popolnoma ohladi.
2. Za testo za testenine moko za testenine v obliki kepice razporedite po čisti delovni površini kuhinje.
3. Na sredini kupa oblikujte vdolbino.
4. V jamico dodajte jajca, ohlajeno špinačno kašo in sol ter z vilicami vmešajte v moko.
5. Krhko testo gnetite z rokami približno 10 minut, dokler ne nastane gladka, enakomerna masa.
6. Če je testo premehkko, ga lahko popravite tako, da dodate in pregnetete več moke; če je pretrdo, dodajte malo vode.
7. Testo sploščite, ga zavijte v plastično folijo in pustite počivati približno 30 minut.

Originalni bolonjski recept

Sestavine

500 g mešanega mletega mesa - polovica govejega, polovica svinjskega

400 g testenin po izbiri - npr. špageti ali fettuccine

400 g odcejenega paradižnika - iz kozarca ali pločevinke

100 g svinjskega trebuha - najbolje pancete, če je na voljo

150 g čebule

50 g korenja

50 g zelene

200 ml polnomastnega mleka

40 g masla

1 žlicaneutralnega rastlinskega olja - npr. sončničnega ali repičnega

1 žlicaparadižnikove paste

1 posušen lovorjev list

1 ščepec mletega muškatalega orešččka

Sol in sveže mleti črni poper

Navodila

1. Panceto (ali svinjski trebuh) narežite na zelo majhne kocke.
2. Korenje in čebulo olupite, zeleni odstranite liste in vrvice, zelenjavo operite in jo narežite na drobne kocke.
3. V loncu na srednji temperaturi segrejte olje. Dodajte panceto (ali svinjski trebuh) in jo pražite 1-2 minuti.
4. Dodajte maslo ter na kocke narezano čebulo, zeleno in korenček. Dušite približno 3 minute in mešajte, da se zelenjava enakomerno prelije z maščobo.
5. V lonec dodajte mleto meso. Začinite z 1 žličko soli in ¼ žličke sveže mletega črnega popra. Z leseno žlico razbijemo meso in ga kuhamo, dokler se popolnoma ne zapeče.
6. Vmešajte paradižnikovo mezgo.
7. Prelijte s polnomastnim mlekom, dodajte muškati orešček in med občasnim mešanjem kuhajte, dokler večina mleka ne izhlapi.
8. Dodajte odcejene paradižnike in lovorjev list ter temeljito premešajte.
9. Bolognese na srednje nizki temperaturi s polodprtim pokrovom kuhajte približno 40 minut in občasno premešajte. Če je omaka preveč suha, postopoma, po žlicah, dodajte malo mleka ali vode.
Opomba: Pravi ragù alla Bolognese ni nikoli vodena omaka.)
Na koncu začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom po okusu.
10. Zavrite velik lonec s slano vodo. Dodajte sveže testenine in jih kuhajte 2-4 minute oziroma dokler niso al dente.
11. Testenine postrezite z bolonjsko omako in po želji posujte s sveže naribanim parmezanom.

Original Spaghetti Carbonara

Recipe

Sestavine

400 g špagetov - debelejšje sorte

150 g pancete ali guanciale, cel kos - lahko tudi mastni svinjski trebuh

4 sveža srednje velika jajca

50 g parmezana ali pekorina (blok) - ali mešanica 50/50

10 g peteršilja - za postrežbo

2 stroka česna - po želji

3 žlice olivnega olja

Sveže mleti črni poper

Sol

Navodila

1. Zavrite velik lonec s slano vodo. Dodajte sveže testenine in jih kuhajte 2-4 minute oziroma dokler niso al dente.
2. Medtem panceto ali guanciale narežite na majhne kocke. Na drobno naribajte parmezan ali pecorino. Po želji olupite in drobno sesekljajte stroke česna. Za okras peteršilj operite in drobno nasekljajte, vključno s stebli.
3. V skledi stepite jajca (rumenjake in beljake) do gladkega. Vmešajte nariban sir. Obilno začinite s sveže mletim črnim poprom in dodajte le majhen ščepec soli.
4. V veliki ponvi segrejte oljčno olje. Dodajte panceto ali guanciale in ga pražite, dokler ne postane hrustljav in se maščoba ne razpusti.
5. Izklopite ogenj in na preostalem ognju nežno podušite česen, dokler se ne razkuha, če ga uporabljate.
6. Ponev odstavite z ognja in pustite, da se nekoliko ohladi - ta korak prepreči, da bi se jajčna mešanica zmešala.
7. Testenine lahko tudi odcedite v cedilu in prihranite nekaj vode za kuhanje. Špagete temeljito zmešajte s panceto ali guancialom in raztopljeno maščobo.
8. Testenine prelijte z mešanico jajc in sira ter vse skupaj na hitro premešajte. Po potrebi po žlicah dodajte vodo za testenine, dokler

omaka ne doseže zelene kremaste konsistence.

9. Špagete Carbonara postrezite s sesekljanim peteršiljem, dodatnim naribanim sirom, sveže mletim črnim poprom in ščepecem soli.

Zagon

Strojček za testenine ① postavite na trdno delovno površino, na katero ga lahko pritrdite.

Vstavite vijajčno 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 B, 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 povlečete in zavrtite nastavitveno kolesce ④, ter testo ponovno zvaljate, dokler ne doseže zelene debeline.

Z nožem odrežite zvaljano testo na želeno dolžino (glejte sliko G).

Glede na vrsto testenin, ki jih želite izdelati, vstavite pogonsko ročico ② v eno od dveh odprtih

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 pozanimате 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
Andreas Schous Vej 62
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 částí

1. Výrobník 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.

Budte 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 drobnou 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.

Recept na těsto se špenátem

Suroviny

400 g těstovinové mouky
3 vejce (velikost M)
100 g čerstvého špenátu
1 špetka soli
Plastová fólie

Pokyny

1. Špenát důkladně omyjte a vložte do hrnce, kde se na listech drží jen voda. Přikryjte je a vařte na mírném ohni 1-2 minuty, dokud nezavadnou. Špenát dobře slijte, vymačkejte přebytečnou tekutinu a rozmixujte na hladké pyré. Před použitím ji nechte zcela vychladnout.
2. Na těsto na těstoviny nasypejte na čistou pracovní plochu mouku ve tvaru kopečku.
3. Uprostřed udělejte důlek.
4. Do jamky přidejte vejce, vychladlý špenátový protlak a sůl a vidličkou vmíchejte do mouky.
5. Rukama cca 10 minut zpracovávejte drobné těsto, dokud nevznikne hladká hmota.
6. Pokud je těsto příliš měkké, lze ho upravit přidáním a prohnětením většího množství mouky; pokud je příliš tvrdé, přidejte trochu vody.
7. Těsto zploštěte, zabalte do fólie a nechte asi 30 minut odpočívat.

Původní boloňský recept

Suroviny

500 g směsi mletého masa - polovina hovězího, polovina vepřového masa
400 g těstovin podle vlastního výběru - např. špagety nebo fettuccine
400 g scezených rajčat - ze sklenice nebo plechovky
100 g vepřového bůčku - ideálně pancetty, pokud je k dispozici
150 g cibule
50 g mrkve
50 g celeru
200 ml plnotučného mléka

40 g másla

1 polévková lžíceneutralního rostlinného oleje - např. slunečnicového nebo řepkového oleje
1 polévková lžicerajčatového protlaku
1 sušený bobkový list
1 špetka mletého muškátového oříšku
Sůl a čerstvě mletý černý pepř

Pokyny

1. Pancettu (nebo vepřový bůček) nakrájejte na velmi malé kostičky.
2. Mrkev a cibuli oloupejte, celer zbavte listů a provázků, zeleninu omyjte a nakrájejte na jemné kostičky.
3. V hrnci na středním plameni rozehrějte olej. Přidejte pancettu (nebo vepřový bůček) a 1-2 minuty restujte.
4. Přidejte máslo a na kostičky nakrájenou cibuli, celer a mrkev. Smažte asi 3 minuty a míchejte, aby se zelenina rovnoměrně obalovala v tuku.
5. Do hrnce přidejte mleté maso. Dochufte 1 lžičkou soli a ¼ lžičky čerstvě mletého černého pepře. Maso rozbijte dřevěnou lžící a vařte, dokud není úplně propečené.
6. Vmíchejte rajčatový protlak.
7. Podlijte plnotučným mlékem, přidejte muškátový oříšek a za občasného míchání vařte, dokud se většina mléka neodpaří.
8. Přidejte scezená rajčata a bobkový list a důkladně promíchejte.
9. Boloňskou omáčku vařte na středně mírném ohni s napůl otevřenou pokličkou asi 40 minut za občasného míchání. Pokud je omáčka příliš suchá, přidávejte postupně po lžících trochu mléka nebo vody. Poznámka: Pravé ragù alla Bolognese nikdy není vodová omáčka.) Nakonec podle chuti dochufte solí a čerstvě mletým černým pepřem.
10. Přiveďte k varu velký hrnc osolené vody. Přidejte čerstvé těstoviny a vařte 2-4 minuty nebo dokud nejsou al dente.
11. Těstoviny podávejte s boloňskou omáčkou a podle potřeby je posypejte čerstvě nastrohaným parmazánem.

Původní recept na špagety Carbonara

Suroviny

400 g špaget - silnější odrůda

150 g pancetty nebo guanciale, celý kus - případně tučný vepřový bůček

4 čerstvá středně velká vejce

50 g parmezánu nebo pecorina (blok) - nebo směs 50/50

10 g petrželky - na podávání

2 stroužky česneku - nepovinné

3 lžíce olivového oleje

Čerstvě mletý černý pepř

Sůl

Pokyny

1. Přiveďte k varu velký hrnc osolené vody. Přidejte čerstvé těstoviny a vařte 2-4 minuty nebo dokud nejsou al dente.
2. Meziřím nakrájejte pancettu nebo guanciale na malé kostičky. Parmezán nebo pecorino nastrouhejte najemno. Případně oloupejte a nadrobno nasekejte stroužky česneku. Na ozdobu omyjte petrželku a nasekejte ji najemno včetně stonků.
3. V míse vyšlehejte vejce (žloutky i bílky) do hladka. Vmíchejte nastrouhaný sýr. Hojně je dochuťte čerstvě mletým černým pepřem a přidejte jen malou špetku soli.
4. Ve velké pánvi rozehřejte olivový olej. Přidejte pancettu nebo guanciale a smažte, dokud není křupavá a tuk se nevyškváří.
5. Vypněte oheň a ve zbytkovém teple jemně osmahněte česnek, dokud nezapáchá.
6. Odstavte pánev z ohně a nechte ji mírně vychladnout - tento krok zabrání míchání vaječné směsi.
7. Pomocí kleští přendejte špagety přímo z hrnce do pánve a nechte na těstovinách ulpět trochu vody z vaření. Případně těstoviny slijte v cedníku a nechte si trochu vody na vaření. Špagety důkladně promíchejte s pancettou nebo guanciale a vyškvářeným tukem.
8. Těstoviny zalijte směsí vajec a sýra a vše rychle promíchejte. V případě potřeby přidávejte po lžících vodu z těstovin, dokud

omáčka nedosáhne požadované krémové konzistence.

9. Špagety Carbonara podávejte posypané nasekanou petrželkou, extra strouhaným sýrem, čerstvě mletým černým pepřem a špetkou soli.

Uvedení do provozu

Výrobek 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 výrobek 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 výrobek 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. B, C, D).

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

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 nasype 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 sceďte 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 drobivé.	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 výrobku těstovin použijte měkký, čistý hadřík (viz obr. J).

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

Silné znečištění odstraňte vlhkým hadříkem a součástí poté důkladně osušte.

Výrobek těstovin neoplachujte ve vodě ani nemyj-

te 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
Andreas Schous Vej 62
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. Výrobok 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 ÚRAZU 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 cestovínovej 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.

Recept na cesto so špenátom

Ingrediencie

- 400 g múky z cestovín
- 3 vajcia (veľkosť M)
- 100 g čerstvého špenátu
- 1 štipka soli
- Plastová fólia

Pokyny

1. Špenát dôkladne umyte a vložte ho do hrnca tak, aby na listoch zostala len voda. Prikryte a varte na miernom ohni 1-2 minúty, kým nezvädnie. Špenát dobre scedte, vyžmýkajte z neho prebytočnú tekutinu a potom ho rozmixujte na hladké pyré. Pred použitím ho nechajte úplne vychladnúť.
2. Na cesto na cestoviny vysypte múku na čistú pracovnú plochu do tvaru kopčeka.
3. V strede kôpky vytvorte priehlbnu.
4. Do jamky pridajte vajcia, vychladnutý špenátový pretlak a soľ a vidličkou vmiešajte do múky.
5. Rukami mieste rozdrobené cesto asi 10 minút, až kým nevznikne hladká a rovnomerná hmota.
6. Ak je cesto príliš mäkké, môžete ho upraviť pridaním a vymiešaním väčšieho množstva múky; ak je príliš tvrdé, pridajte trochu vody.
7. Vykysnuté cesto sploštíme, zabalíme do fólie a necháme asi 30 minút odpočívať.

Pôvodný recept na bolonskú omáčku

Ingrediencie

- 500 g zmiešaného mletého mäsa - polovica hovädzieho, polovica bravčového
- 400 g cestovín podľa vlastného výberu - napr. špagety alebo fettuccine
- 400 g pasírovaných paradajok - z pohára alebo plechovky
- 100 g bravčového bruška - ideálne pancetta, ak je k dispozícii
- 150 g cibule
- 50 g mrkvy
- 50 g zeleru
- 200 ml plnotučného mlieka

40 g masla

- 1 polievková lyžica neutrálneho rastlinného oleja - napr. slnečnicového alebo repkového
- 1 polievková lyžica paradajkovej pasty
- 1 sušený bobkový list
- 1 štipka mletého muškátového orieška
- Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Pokyny

1. Pancettu (alebo bravčový bôčik) nakrájajte na veľmi malé kocky.
2. Mrkvu a cibuľu ošúpte, zeler zbavte listov a nitiiek, zeleninu umyte a nakrájajte na drobné kocky.
3. V hrnci na miernom ohni rozohrejte olej. Pridajte pancettu (alebo bravčový bôčik) a restujte 1-2 minúty.
4. Pridajte maslo a na kocky nakrájanú cibuľu, zeler a mrkvu. Restujte asi 3 minúty a miešajte, aby sa zelenina rovnomerne obalila v tuku.
5. Do hrnca pridajte mleté mäso. Dochufte 1 čajovou lyžičkou soli a ¼ čajovej lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia. Mäso rozbijeme drevenou lyžicou a varíme, kým nie je úplne prepečené.
6. Vmiešajte paradajkový pretlak.
7. Zalejeme plnotučným mliekom, pridáme muškátový oriešok a za občasného miešania varíme, kým sa väčšina mlieka neodparí.
8. Pridáme scedené paradajky a bobkový list a dôkladne premiešame.
9. Bolognese varte na stredne miernom ohni s polo otvoreným vekom asi 40 minút, občas premiešajte. Ak je omáčka príliš suchá, postupne pridávajte po lyžiciach trochu mlieka alebo vody. Poznámka: Pravé ragù alla Bolognese nikdy nie je vodová omáčka.) Nakoniec podľa chuti dochufte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.
10. Privedte do varu veľký hrniec s osolenou vodou. Pridajte čerstvé cestoviny a varte 2-4 minúty, alebo kým nie sú al dente.
11. Cestoviny podávajte s bolonézskou omáčkou a podľa potreby posypte čerstvo nasserávaným parmezánom.

Pôvodný recept na špagety Carbonara

Ingrediencie

- 400 g špagiet - hrubšia odroda
- 150 g pancetty alebo guanciale, celý kus - prípadne tučný bravčový bôčik
- 4 čerstvé stredne veľké vajcia
- 50 g parmezánu alebo pecorina (blok) - alebo zmes 50/50
- 10 g petržlenovej vňate - na podávanie
- 2 strúčiky cesnaku - voliteľné
- 3 lyžice olivového oleja
- Čerstvo mleté čierne korenie
- Sol'

Pokyny

1. Privedte do varu veľký hrniec s osolenou vodou. Pridajte čerstvé cestoviny a varte 2-4 minúty, alebo kým nie sú al dente.
2. Medzitým nakrájajte pancettu alebo guanciale na malé kocky. Parmezán alebo Pecorino nastrúhajte najemno. Prípadne ošúpte a nadrobno nakrájajte strúčiky cesnaku. Na ozdobu umyte petržlenovú vňať a nadrobno ju nasekajte aj so stonkami.
3. V miske vyšľahajte vajcia (žĺtky aj bielky) do hladka. Vmiešajte strúhaný syr. Hojne ich dochuťte čerstvo mletým čiernym korením a pridajte len malú štipku soli.
4. Vo veľkej panvici rozohrejte olivový olej. Pridajte pancettu alebo guanciale a smažte, kým nie je chrumkavá a tuk sa nevypáli.
5. Vypnite oheň a na zvyškovom teple jemne orestujte cesnak, kým sa nerozvoní.
6. Odstavte panvicu z ohňa a nechajte ju mierne vychladnúť - tento krok zabráni miešaniu vaječnej zmesi.
7. Pomocou klieští preložte špagety priamo z hrnca do panvice, pričom nechajte na cestovinách trochu vody z varenia. Prípadne cestoviny scedíte v cedníku a nechajte si trochu vody na varenie. Špagety dôkladne premiešajte s pancettou alebo guanciale a vyškvareným tukom.
8. Na cestoviny nalejte vaječnú a syrovú zmes a všetko rýchlo premiešajte. V prípade

potreby pridávajte po lyžiciach vodu z cestovín, kým omáčka nedosiahne požadovanú krémovú konzistenciu.

9. Špagety Carbonara podávajte posypané nasekanou petržlenovou vňaťou, extra strúhaným syrom, čerstvo mletým čiernym korením a štipkou soli.

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 prehlád).

Vložte kluku 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 preválčujte 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. B, 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 kluky 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 vyťahnutím a otočením nastavovacieho kolieska ④, valkajte cesto znova, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku.

Pomocou noža odrežte plát cesta na požadovanú dĺžku (pozri obr. G).

V závislosti od požadovaného typu cestovín

vložte klúku ② do jedného z dvoch otvorov v nástavci na valčeky ⑤ a nechajte cesto pretiecť cez rezací nástroj. Za týmto účelom otočte klúku v smere hodinových ručičiek (pozri obr. H, I).

Hotové cestoviny nechajte sušiť vo 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 drobivé.	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 nepredlžuje 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 spolplatené.

Servisné centrum/Dodávateľ

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
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.

Recept za tijesto za tjesteninu sa špinatom

Sastojci

400 g brašna za tjesteninu

3 jaja (veličina M)

100 g svježeg špinata

1 prstohvat soli

plastična folija

Upute

1. Špinat dobro operite i stavite ga u lonac sa samo vodom koja se zadržala na listovima. Pokrijte i kuhajte na pari na srednjoj vatri 1–2 minute, dok ne uvene. Dobro ocijedite špinat i iscijedite višak tekućine, zatim ga izmiksajte u glatki pire. Ostavite da se potpuno ohladi prije upotrebe.
2. Za pripremu tijesta za tjesteninu oblikujte brašno za tjesteninu u humak na čistoj kuhinjskoj radnoj površini.
3. U sredini humka napravite udubljenje.
4. U udubljenje dodajte jaja, ohlađeni pire od špinata i sol, te ih vilicom umiješajte u brašno.
5. Mijesite mrvičasto tijesto rukama oko 10 minuta, dok ne nastane glatka i jednolična masa.
6. Ako je tijesto premekano, prilagodite ga dodavanjem i mijesanjem još brašna; ako je pretvrdo, dodajte malo vode.
7. Lagano spljoštite tijesto za tjesteninu, zamotajte ga u plastičnu foliju i ostavite da odmara oko 30 minuta.

Originalni recept za Bolonjcz.

Sastojci

500 g miješanog mljevenog mesa – pola govedine, pola svinjetine

400 g tjestenine po izboru – npr. špageti ili fettuccine

400 g pasiranih rajčica – iz staklenke ili konzerve

100 g svinjskog trbuha –, idealno panceta, ako je dostupna

150 g luka

50 g mrkve

50 g celera

200 ml punomasnog mlijeka

40 g maslaca

1 žlica neutralnog biljnog ulja –, npr. suncokretovo ili repičino ulje

1 žlica koncentrata rajčice

1 suhi lovorov list

1 prstohvat mljevenog muškarnog oraščića

sol i svježc mljeveni crni papar

Upute

1. Narežite pancetu (ili svinjski trbuh) na vrlo male kockice.
2. Ogulite mrkvu i luk, uklonite listove i vlakna s celera, operite povrće, a zatim ga sitno nasjeckajte.
3. Zagrijte ulje u loncu na srednje jakoj vatri. Dodajte pancetu (ili svinjski trbuh) i pirjajte 1–2 minute.
4. Dodajte maslac zajedno s nasjeckanim lukom, celerom i mrkvom. Pirjajte oko 3 minute, miješajući da se povrće ravnomjerno obloži masnoćom.
5. Dodajte mljeveno meso u lonac. Začinite s 1 žličicom soli i ¼ žličice svježc mljevenog crnog papra. Rastresite meso drvenom žlicom i pržite dok potpuno ne porumeni.
6. Umiješajte koncentrat rajčice.
7. Deglazirajte s punomasnim mlijekom, dodajte muškarni oraščić i pirjajte dok većina mlijeka ne ispari, povremeno miješajući.
8. Dodajte procijeđene rajčice i lovorov list te dobro promiješajte dok se sve ne sjedini.
9. Pirjajte Bolonjcz na srednje niskoj vatri s poluotvorenim poklopcem oko 40 minuta, povremeno miješajući. Ako umak postane previše suh, postupno dodajte malo mlijeka ili vode, po jednu žlicu. (Napomena: Autentični ragù alla Bolonjcz nikada nije vodenast umak. Na kraju začinite solju i svježc mljevenim crnim paprom po ukusu.
10. Zakuhajte slanu vodu u velikom loncu. Dodajte svježc tjesteninu i kuhajte 2–4 minute ili

dok ne bude al dente.

11. Poslužite tjesteninu s umakom Bolonjez i, po želji, pospite svježije naribanim Parmezanom.

Originalni recept za špagete Carbonara

Sastojci

400 g špageti – deblje vrste

150 g pancete ili guancialea, cijeli komad – alternativno, masna svinjska potrbušina

4 svježja srednja jaja

50 g parmezana ili pecorina (u bloku) – ili mješavine 50/50

10 g peršina – za posluživanje

2 češnja češnjaka – po želji

3 žlice maslinovog ulja

Svježje mljeveni crni papar

Sol

Upute

1. Zakuhajte slanu vodu u velikom loncu. Dodajte svježju tjesteninu i kuhajte 2–4 minute ili dok ne bude al dente.
2. U međuvremenu, narežite pancetu ili guanciale na male kockice. Sitno naribajte Parmezan ili Pecorino. Po želji, ogulite i sitno nasjeckajte češnjeve češnjaka. Za ukras operite peršin i sitno ga nasjeckajte, uključujući i stabljike.
3. U zdjeli umutite jaja, uključujući žumanjke i bjelanjke, dok ne postanu glatka. Umiješajte naribani sir. Začinite obilno svježje mljevenim crnim paprom i dodajte samo mali prstohvat soli.
4. U velikoj tavi zagrijte maslinovo ulje. Dodajte pancetu ili guanciale i pržite dok ne postanu hrskavi i dok se masnoća ne istopi.
5. Isključite vatru i, ako ga koristite, lagano popržite češnjak u preostaloj toplini dok ne zamiriše.
6. Maknite tavu s vatre i pustite da se malo ohladi – ovaj korak sprječava da se smjesa od jaja zgruša.
7. Pomoću hvataljki prebacite špagete direktno iz lonca u tavu, puštajući da se malo vode od

kuhanja prilijepi za tjesteninu. Alternativno, ocijedite tjesteninu u cjedilu, sačuvajući dio vode od kuhanja. Dobro pomiješajte špagete s pancetom ili guancialeom i otopljenom masnoćom.

8. Prelijte smjesu jaja i sira preko tjestenine i brzo sve promiješajte. Po potrebi dodajte vodu od tjestenine, žlicu po žlicu, dok umak ne postigne željenu kremastu konzistenciju.
9. Poslužite špagete Carbonara posipane sjeckanim peršinom, dodatnim naribanim sirom, svježje mljevenim crnim paprom i prstohvatom soli.

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 (pogledajte sl. B, 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 (pogledajte 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 (pogledajte sl. G).

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 ostavite 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 sl. J).

Koristite četku ili drveni štapić za čišćenje stroja za tjesteninu nakon uporabe (pogledajte sl. 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 sl. K).

Nemojte uranjati proizvod u vodu ili druge tekućine. To može oštetiti proizvod (pogledajte sl. 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
Andreas Schous Vej 62
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 ovdje 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:

Kućiče: 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 zaglavlivanja 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.

Recept za testo za pastu sa spanaćem

Sastojci

400 g brašna za pastu
3 jaja (veličine M)
100 g svežeg spanaća
1 prstohvat soli
plastična folija

Uputstva

1. Dobro operite spanać i stavite ga u lonac s vodom koja samo prijanja uz listove. Poklopite i kuvajte na pari na srednjoj vatri 1-2 minuta, dok ne uvene. Dobro ga procedite i istisnite višak tečnosti, zatim pasirajte spanać u glatki pire. Ostavite da se potpuno ohladi pre upotrebe.
2. Za testo za pastu, stavite brašno za pastu na čistu kuhinjsku radnu površinu u obliku gomile.
3. Napravite udubljenje u sredini gomile.
4. Dodajte jaja, ohlađeni pire od spanaća i so u udubljenje i viljuškom umešajte u brašno.
5. Mesite rastresito testo rukama oko 10 minuta, dok se ne stvori glatka, ujednačena masa.
6. Ako je testo previše mekano, može se prilagoditi dodavanjem i mesenjem više brašna; ako je previše tvrdo, dodajte malo vode.
7. Razvucite testo za pastu, umotajte ga u plastičnu foliju i ostavite da odstoji oko 30 minuta.

Originalni recept za bolonjeze

Sastojci

500 g mešanog mlevenog mesa – pola govetine, pola svinjetine
400 g pasta po vašem izboru – npr. špageti ili fetučini
400 g pasiranog paradajza – iz tegle ili konzerve
100 g svinjskog stomaka – po mogućnosti slana, ako je dostupna
150 g luka
50 g šargarepe
50 g celera
200 ml punomasnog mleka

40 g putera

1 kašika neutralnog biljnog ulja npr. sunčokretovog ulja ili ulja od uljane repice

1 kašika paradajz paste

1 sušeni lovorov list

1 prstohvat mlevenog muskatnog oraščića
so i sveže mleveni crni biber

Uputstva

1. Isecite slaninu (ili svinjski stomak) na veoma male kockice.
2. Oljuštite šargarepu i luk, uklonite listove i žile sa celera, operite povrće, a zatim ga sitno iseckajte.
3. Zagrejte ulje u loncu na srednjoj vatri. Dodajte slaninu (ili svinjski stomak) i propržite 1–2 minuta.
4. Dodajte puter zajedno sa seckanim lukom, celerom i šargarepom. Pržite oko 3 minuta, mešajući da povrće bude ravnomerno pre-mazano masnoćom.
5. Dodajte mleveno meso u lonac. Začinite sa 1 kašičicom soli i ¼ kašičicom sveže mlevenog crnog bibera. Izmrvite meso drvenom kašikom i kuvajte dok potpuno ne porumeni.
6. Umiješajte paradajz pastu.
7. Deglazirajte punomasnim mlekom, dodajte muskatni oraščić i krčkajte dok većina mleka ne ispari, povremeno mešajući.
8. Dodajte procedjeni paradajz i lovorov list, dobro promešajte da se sastojci sjedine.
9. Kuvajte bolonjeze na srednje niskoj vatri, sa poluotvorenim poklopcem oko 40 minuta, povremeno mešajući. Ako sos postane previše suv, postepeno dodajte malo mleka ili vode, po jednu kašiku.
(Napomena: Autentičan ragu alla bolonjeze nikada nije vodenast sos.
Na kraju, začinite solju i sveže mlevenim crnim biberom po ukusu.
10. U velikom loncu dovedite posoljenu vodu do ključanja. Dodajte svežu pastu i kuvajte 2–4 minuta, ili dok ne bude al dente.
11. Poslužite pastu sa bolonjeze sosom i, po želji, pospite sveže rendanim parmezanom.

Originalni recept za špagete karbonara

Sastojci

- 400 g špageta – deblje vrste
- 150 g slanine ili guanciale, ceo komad – alternativno, masni svinjski stomak
- 4 sveža srednja jaja
- 50 g parmezana ili pekorina (komad) – ili mešavina 50/50
- 10 g peršuna – za serviranje
- 2 čena belog luka – po želji
- 3 kašike maslinovog ulja
- Sveže mleveni crni biber
- So

Uputstva

1. U velikom loncu dovedite posoljenu vodu do ključanja. Dodajte svežu pastu i kuvajte 2–4 minuta, ili dok ne bude al dente.
2. U međuvremenu, isecite slaninu ili gvančale na male kockice. Fino narendajte parmezan ili pekorino. Po želji, oljuštite i sitno iseckajte čenove belog luka. Za ukrašavanje, operite peršun i sitno ga iseckajte, uključujući i stabljike.
3. U činiji umutite jaja (i žumanca i belanca) dok ne postanu glatka. Umešajte rendani sir. Obilno začinite sveže mlevnim crnim biberom i dodajte samo mali prstohvat soli.
4. U velikom tiganju zagrejte maslinovo ulje. Dodajte slaninu ili gvančale i pržite dok ne postanu hrskavi i dok se mast ne istopi.
5. Isključite vatru i nežno propržite beli luk na preostaloj toploti dok ne zamiriše, ako ga koristite.
6. Sklonite tiganj sa vatre i ostavite da se malo ohladi – ova faza sprečava zgrušavanje smese od jaja.
7. Kleštima prebacite špagete direktno iz lonca u tiganj, dozvoljavajući malo vode da ostane uz pastu. Ili, ocedite pastu u cediljki, zadržavajući malo vode u kojoj se kuvala. Dobro pomešajte špagete sa slaninom ili gvančaleom i istopljenom mašću.
8. Prelijte smesu od jaja i sira preko paste i brzo sve sjedinite. Ako je potrebno, dodajte

vodu od paste, po jednu kašiku, dok sos ne postigne željenu kremastu konzistenciju.

9. Poslužite špagete karbonara posute seckanim peršunom, dodatnim rendanim sirom, sveže mlevnim crnim biberom i prstohvatom soli.

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 zavrtanj 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 (pogledajte sl. B, 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 ručicu 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 (pogledajte sl. G).

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 mrví.	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 krpú za čišćenje aparata za testenine (pogledajte sl. J).

Koristite četku ili drveni štapić da očistite aparat za

testeninu nakon upotrebe (pogledajte 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 (pogledajte sl. K).

Nikada ne uranjajte proizvod u vodu ili druge tečnosti. Ovo može oštetiti proizvod (pogledajte 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
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Вовед

Честитки! Избравте да купите висококвалитетен производ. Осигурете се дека добро сте запознаени со производот пред да го користите за првпат. Затоа, внимателно прочитајте ги следните упатства и информации за безбедност. Користете го производот само на начинот опишан овде и во согласност со наведениот опсег на употреба. Чувајте го ова упатство на безбедно место за да се заштити од губење или оштетување. Ако одлучите да го предадете производот на трето лице, задолжително предадете ја и целата придружна документација..

Наменета употреба

Уредот не е наменет за комерцијална употреба.

Опис на делови

1. Машина за паста
2. Рачка за вртење
3. Завртка за прицврстување
4. Тркалце за прилагодување на ролерите
5. Додаток за ролери

Технички податоци

Материјал:

Куќиште: не'рѓосувачки челик

Ролери за паста: не'рѓосувачки челик, алуминиум

Безбедносни упатства



ЗАЧУВАЈТЕ ГИ СИТЕ УПАТСТВА И ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ ЗА ИДНА УПОТРЕБА!



РИЗИК ОД ПОВРЕДА!



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ПО ЖИВОТ И РИЗИК ОД НЕСРЕКА ЗА ДОЕНЧИЊА И ДЕЦА!

Никогаш не оставајте деца без надзор со пакувањето или производот. Постојат ризици од задушување поради материјалот

за пакување и опасност по живот поради исеченици. Децата често ги потценуваат опасностите.

По употреба, чувајте го уредот на безбедно место, недостапно за деца.

Овој уред не е наменет за употреба од лица (вклучувајќи деца) со ограничени физички, сензорни или ментални способности, ниту од лица со недоволно искуство или знаење, освен ако не се под надзор на лице одговорно за нивната безбедност или не добијат инструкции за употреба.

Проверете дали сите делови се правилно составени. Неправилното составување може да предизвика повреда.

Секогаш бидете внимателни и концентрирани при работа. Работете разумно и безбедно.

Постојат ризици од прикleshтување и повреди на движење на машината.

Материјалот е безбеден за храна! Вкусот и мирисот на храната не се засегнати.

Не носете долги синџири или облека со висечки врвки при користење на машината. остојан ризик од задушување!

Preparation

Основен рецепт за тесто за тестенини

Состојки

400 g брашно за тестенини

4 јајца (големина M)

1 прстофат сол

Пластична фолија

Упатство

1. За тестото за тестенини, ставете го брашното на чиста кујнска работна површина во форма на куп.
2. Направете вдлабнатина во средината на купот.
3. Додајте ги јајцата и солта во вдлабнатината и измешајте ги со брашното со помош на виљушка.
4. Месете го ронливото тесто со раце околу 10 минути, додека не се формира мазна, рамномерна маса.

5. Ако тестото е премногу меко, може да се прилагоди со додавање повеќе брашно при месењето; ако е премногу тврдо, додајте малку вода.
6. Израмнете го тестото, завиткајте го во пластична фолија и оставете го да отстои околу 30 минути.

Рецепт за тесто за тестенини со спанаќ

Состојки

- 400 g брашно за тестенини
- 3 јајца (големина M)
- 100 g свеж спанаќ
- 1 прстофат сол
- Пластична фолија

Упатство

1. Темелно измијте го спанаќот и ставете го во тенџере со водени листови. Покријте и динстајте на средна температура 1-2 минути, додека не омекне. Добро исцедете го и истиснете го вишокот течност, а потоа испасирајте го спанаќот во мазно пире. Оставете го целосно да се олади пред употреба.
2. За тестото за тестенини, ставете го брашното на чиста кујнска работна површина во форма на куп.
3. Направете вдлабнатина во средината на купот.
4. Додајте ги јајцата, изладениот спанаќ и солта во вдлабнатината и измешајте ги со брашното со помош на виљушка.
5. Месете го ронливото тесто со раце околу 10 минути, додека не се формира мазна, рамномерна маса.
6. Ако тестото е премногу меко, може да се прилагоди со додавање повеќе брашно при месењето; ако е премногу тврдо, додајте малку вода.
7. Израмнете го тестото, завиткајте го во пластична фолија и оставете го да отстои околу 30 минути.

Оригиналниот рецепт за болоње

Состојки

- 500 g мешано мелено месо – половина говедско, половина свинско
- 400 g тестенини по ваш избор – на пр. шпагети или фетучини
- 400 g процедени домати – од тегла или конзерва
- 100 g свински пафлак – идеално панцета, ако имате
- 150 g кромид
- 50 g морков
- 50 g целер
- 200 ml полномасно млеко
- 40 g путер
- 1 лажица неутрално растително масло – на пр. сончогледово или масло од репка
- 1 лажица доматно пире
- 1 сушен ловоров лист
- 1 прстофат мелено морско оревче
- Сол и свежо мелен црн пипер

Упатство

1. Исечете ја панцетата (или пафлакот) на многу мали коцки.
2. Излупете ги морковите и кромидот, отстранете ги листовите и нишките од целерот, измијте го зеленчукот, а потоа ситно исечкајте го.
3. Загрејте го маслото во тенџере на средна температура. Додајте ја панцетата (или пафлакот) и пржете 1-2 минути.
4. Додајте го путерот заедно со исечканиот кромид, целер и морков. Пржете околу 3 минути, мешајќи за зеленчукот рамномерно да се натопа со маста.
5. Додајте го меленото месо во тенџерето. Зачинете со 1 лажица сол и ¼ лажица свежо мелен црн пипер. Издробете го месото со дрвена лажица и гответе додека целосно не порумени.
6. Додајте го доматното пире.
7. Деглазирајте со полномасно млеко, додајте мускатно оревче и варете додека поголемиот дел од млекото не испари, мешајќи повремено.

8. Додајте ги процедените домати и ловоровиот лист, мешајќи темелно за да се спојат.
9. Крчкајте го болоњезето на среден–тивок оган со полуотворен капак околу 40 минути, мешајќи повремено. Ако сосот стане премногу сув, постепено додавајте по една лажица млеко или вода. (Напомена: Автентичниот рагу ала болоњезе никогаш не е водникав сос.) На крајот, зачинете со сол и свежо мелен црн пипер по вкус.
10. Зовријте голем сад со солена вода. Додајте ги свежите тестенини и варете ги 2-4 минути, или додека не станат ал денте.
11. Сервирајте ги тестенините со болоњезе сос и, по желба, Додајте свежо рендан пармезан.

Оригинален рецепт за шпагети карбонара

Состојки

- 400 г шпагети – погуста варијанта
- 150 г панцета или гуанчале, цело парче – или пак, мрсен пафлак
- 4 свежи средни јајца
- 50 г пармезан или пекорино (блок) – или мешавина 50/50
- 10 г магнонос – за сервирање
- 2 чешниња лук – по желба
- 3 лажици маслиново масло
- Свежо мелен црн пипер
- Сол

Упатство

1. Зовријте голем сад со солена вода. Додајте ги свежите тестенини и варете ги 2-4 минути, или додека не станат ал денте.
2. Во меѓувреме, исечкајте ги панцетата или гуанчалето на мали коцки. Ситно изрендјајте ги пармезанот или пекориното. По желба, излупете ги и ситно исечкајте ги чешнињата лук. За декорација, измијте го магноносот и ситно исечкајте го, вклучувајќи ги и стеблата.
3. Во длабока чинија, изматете ги јајцата (и жолчките и белките) додека не добиете

мазна смеса. Вмешајте го ренданото сирење. Зачинете обилно со свежо мелен црн пипер и додајте само мал прстофат сол.

4. Во голем тавче, загрејте го маслиновото масло. Додајте ги панцетата или гуанчалето и пржете додека не станат крчкави и маста не се растопи.
5. Исклучете го огнот и, доколку го користите, нежно пропржете го лукот на преостанатата топлина додека не замириса.
6. Тргнете го тавчето од оган и оставете го малку да се олади – овој чекор спречува мешавината од јајца да се згрутчи.
7. Со помош на штипка, префрлете ги шпагетите директно од тенџерето во тавчето, оставајќи малку вода за готвење да остане на тестенините. Алтернативно, исцедете ја тестенините во цедалка и сочувајте малку од водата за готвење. Добро измешајте ги шпагетите со панцетата или гуанчалето и стопената маст.
8. Прелијте ја смесата од јајца и сирење врз тестенините и брзо измешајте сè заедно. Доколку е потребно, додавајте вода од тестенините, лажица по лажица, додека сосот не ја достигне саканата кремаста конзистенција.
9. Сервирајте ги шпагетите карбонара поросени со сечкан магнонос, дополнително рендано сирење, свежо мелен црн пипер и прстофат сол.

Пуштање во употреба

Поставете ја машината за паста ① на цврста работна површина на која може да се прицврсти.

Вметнете ја завртката со стегач ③ во отворот на машината за паста ① и затегнете ја пеперутка-завртката за да се осигурате дека машината е стабилна (види слика А).

Поставете го додатокот со ролери ⑤ по должината на двата држачи на машината за паста ① (види преглед).

Вметнете ја рачката ② во отворот на машината за паста ① (види слика А).

Пред да ја користите машината за паста ① за првпат, исчистете ја како што е опишано во делот „Чистење и одржување“. И исчистете

ги сите делови што доаѓаат во контакт со храна со влажна крпа за да ги отстраните нечистотиите и целосно исушете ги.

Трите пара ролери мора прво да се исчистат пред употреба. За тоа, пропуштете мал дел тесто низ ролерите. Ова тесто не смее да се јаде и мора да се фрли.

Тестото се обработува во порции. Откинете мал дел од подготвеното тесто и повторно покријте го остатокот за да спречите сушење (види слика B, C, D).

За да го прилагодите растојанието помеѓу ролерите, извлекете го тркалцето за прилагодување ④ малку и завртете го на една од позициите означени со бројки. Почнете со позиција 7, најголемото можно растојание помеѓу ролерите (види слика E).

Пропуштете го делот од тестото низ ролерите со вртење на рачката ② во насока на стрелките на часовникот (види слика F). Преклопете го сплесканото тесто и повторете го процесот 6–7 пати.

Сега можете да го намалите растојанието помеѓу ролерите со извлекување и вртење на тркалцето ④ и повторно да го пропуштите тестото додека не се добие саканата дебелина.

Со нож исечете ја лентата од тесто на посакуваната должина (види слика G).

Во зависност од видот на пастата што сакате да ја направите, вметнете ја рачката ② во еден од двата отвора на додатокот со ролери ⑤ и пропуштете го тестото низ сечилото.

За тоа, завртете ја рачката во насока на стрелките на часовникот (види слика H, I).

Оставете ја готовата паста да се исуши на воздух најмалку 60 минути.

Ставете ја пастата во доволна количина лесно посолена вода.

Времето на варење на направената паста варира во зависност од времетраењето на сушењето.

Свежо направената паста се вари само неколку минути (2–5 минути).

Внимателно мешајте ја пастата додека не се свари и потоа исцедете ја преку кујнско цедило.

Помош и совети:

Проблем	Решение
Тестото не се сече правилно.	Додајте малку повеќе брашно во тестото и добро замесете го повторно.
Тестото се лепи за машината.	
Ролерите не го фаќаат тестото правилно.	Додајте малку вода во тестото и добро замесете го повторно.
Тестото е ронливо.	Оставете свежата паста доволно да се исуши пред готвење.
Пастата се лепи за време на готвењето.	

Чистење и одржување (види слика J–L)

Никогаш не користете бензин, растворувачи или хемиски средства за чистење.

При користење, повремено исчистете ги стругачите под ролерите со сува крпа.

Користете мека, чиста крпа за да ја исчистите машината за паста (види слика J).

Користете четка или дрвено стапче за чистење на машината за паста по употребата (види слика L).

Отстранете ја поголемата нечистотија со влажна крпа и потоа целосно исушете ги деловите.

Не плакнете ја машината за паста со вода и не ја чистете во машина за миење садови (види слика K).

Никогаш не го потопувајте производот во вода или други течности. Ова може да го оштети производот (види слика K).

Отстранување

Амбалажата е изработена од еколошки материјали кои може да ги отстраните во локалниот центар за рециклирање.

За начинот на отстранување на стариот производ, информирајте се кај вашите локални власти.

Гаранција

Производот е изработен со големо внимание и под постојан надзор. Овој производ има гаранција од 3 години, започнувајќи од датумот на купување. Ве молиме, чувајте ја сметката на безбедно место.

Гаранцијата важи само за материјални и производствени дефекти. Ако производот е користен неправилно или невнимателно, гаранцијата станува неважечка.

Вашите законски права, особено правата на рекламација, не се ограничени со оваа гаранција.

Ако сакате да поднесете жалба, ве молиме контактирајте нè преку контакт-формуларот на www.schou.com

. Нашите сервисни вработени ќе го координираат понатамошниот процес со вас што е можно побрзо.

Ќе ве советуваме индивидуално и лично.

Периодот на гаранција нема да се продолжи поради поправки извршени врз основа на гаранција, законска рекламација или добра волја. Ова важи и за заменети или поправени делови.

Секоја поправка што ќе се изврши по истекот на гаранцијата ќе биде предмет на наплата.

Сервисен центар / Добавувач

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MAKINERI PËR PASTA

Hyrje

Urime! Keni zgjedhur të blini një produkt me cilësi të lartë. Sigurohuni që të njiheni mirë me produktin para se ta përdorni për herë të parë. Për këtë arsye, lexoni me kujdes udhëzimet dhe informacionet e mëposhtme të sigurisë. Përdoreni produktin vetëm në mënyrën e përshkruar këtu dhe në përputhje me qëllimin e tij të përdorimit. Ruajeni këtë manual në mënyrë që të mos humbasë ose dëmtohet. Nëse ia jepni produktin një pale të tretë, sigurohuni që t'i jepni edhe të gjithë dokumentacionin shoqërues.

Përdorimi i synuar

Pajisja nuk është e destinuar për përdorim komercial.

Përshkrimi i pjesëve

1. Makineri për pasta
2. Dorezë rrotulluese
3. Kapëse me vidë
4. Rrotë rregulluese e rrotullave
5. Pjesë shtesë për rrotulla

Të dhëna teknike

Materiali:

Trupi: çelik inox

Rrotullat e pastës: çelik inox, alumin

Udhëzime sigurie



RUAJINI TË GJITHA UDHËZIMET DHE INFORMACIONET E SIGURISË PËR PËRDORIM TË ARDHSHËM



RREZIK LËNDIMI!



PARALAJMËRIM! RREZIK PËR JETËN DHE RREZIK AKSIDENTI PËR FOSHNJAT DHE FËMIJËT!

Mos lini kurrë fëmijët pa mbikëqyrje me materialin e paketimit ose me produktin. Ekziston rreziku i mbytjes nga materiali i paketimit dhe rrezik për jetën nga prerjet. Fëmijët shpesh nënvlerësojnë rreziqet.

Pas përdorimit, mbajeni pajisjen në një vend të sigurt, larg fëmijëve.

Kjo pajisje nuk është e përshtatshme për përdorim nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi fizike, shqisore ose mendore të kufizuara, ose me mungesë përvoja dhe njohurish, përveç nëse mbikëqyren nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre ose marrin udhëzime për përdorim.

Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë montuar siç duhet. Montimi i pasaktë mund të shkaktojë lëndime.

Gjithmonë jini të kujdesshëm dhe përqendrohuni në atë që po bëni. Punoni në mënyrë të arsyeshme dhe të sigurt.

Ekziston rreziku i shtypjes ose bllokimit në pjesët lëvizëse të makinës.

Materiali është i sigurt për ushqim! Shija dhe aroma e ushqimit nuk ndikohen nga ky produkt.

Mos mbani zinxhirë të gjatë ose rroba me fije të varura gjatë përdorimit të makinës. Rrezik mbytjeje!

Preparation

Receta bazë për brumin e makaronave

Përbërësit

400 g miell për makarona

4 vezë (madhësia M)

1 majë gishtash kripë

Mbështjellës plastik

Udhëzime

1. Për brumin e pastës, vendosni miellin për pasta mbi një sipërfaqe të pastër pune në kuzhinë, në formë grumbullit.
2. Bëni një gropë në qendër të grumbullit të miellit.
3. Shtoni vezët dhe kripën në gropë dhe përzieni me miellin duke përdorur një pirun.
4. Ngjesheni brumin e thërrmueshëm me duar për rreth 10 minuta, derisa të formohet një masë e butë dhe e njëtrajtshme.
5. Nëse brumi është shumë i butë, mund ta rregulloni duke shtuar dhe ngjeshur pak më shumë miell; nëse është shumë i fortë, shtoni pak ujë.

6. Shtypeni brumin e makaronave, mbështilleni me mbështjellës plastike dhe lëreni të pushojë për rreth 30 minuta.

Recetë për brumin e pastës me spinaq

Përbërësit

400 g miell për makarona

3 vezë (madhësia M)

100 g spinaq të freskët

1 majë gishtash kripë

Mbështjellës plastik

Udhëzime

1. Lani spinaqin mirë dhe vendoseni në një tenxhere vetëm me ujin që mbetet në gjethe. Mbulojeni dhe gatujeni me avull në nxehtësi mesatare për 1–2 minuta, derisa të zbutet. Kullojeni mirë dhe shtrydhni lëngun e tepërt, pastaj bluajeni spinaqin deri sa të bëhet një pure e butë. Lëreni të ftohet plotësisht para se ta përdorni.
2. Për brumin e pastës, vendosni miellin për pasta mbi një sipërfaqe të pastër pune në kuzhinë, në formë grumbulli.
3. Bëni një gropë në qendër të grumbullit të miellit.
4. Shtoni vezët, purenë e spinaqit të ftohur dhe kripë në gropë, dhe përzieni me miellin duke përdorur një pirun.
5. Ngjesheni brumin e thërrmueshëm me duar për rreth 10 minuta, derisa të formohet një masë e butë dhe e njëtrajtshme.
6. Nëse brumi është shumë i butë, mund ta rregulloni duke shtuar dhe ngjeshur pak më shumë miell; nëse është shumë i fortë, shtoni pak ujë.
7. Shtypeni brumin e makaronave, mbështilleni me mbështjellës plastike dhe lëreni të pushojë për rreth 30 minuta.

Receta origjinale e bolonjezes

Përbërësit

500 g mish të grirë të përzier – gjysmë mishi viçi, gjysmë mish derri

400 g makarona sipas zgjedhjes suaj – p.sh. spageti or fetuçine

400 g të shtrydhura – nga një kavanoz ose konservë

100 g bark derri – idealisht panketa, nëse ka mundësi

150 g hudhra

50 g karota

50 g selino

200 ml qumësht i plotë

40 g gjalpë

1 lugë gjelle vaj vegjetal neutral – p.sh. vaj luledielli ose vaj i farës

1 lugë gjelle pastë domatesh

1 gjethe dafine e thatë

1 majë gishti arrëmyshku e bluar

Kripë dhe piper i zi i sapo bluar

Udhëzime

1. Preni panketën (ose barkun e derrit) në kubikë shumë të vegjël.
2. Qëroni karotat dhe qepët, hiqni gjethet dhe fijet nga selinoja, lani perimet, dhe më pas preni ato imët në kubikë të vegjël.
3. Ngrohni vajin në një tenxhere në nxehtësi mesatare. Shtoni panketën (ose barkun e derrit) dhe skuqeni për 1–2 minuta.
4. Shtoni gjalpin së bashku me qepët, selinonë dhe karotat e prera në kubikë të vegjël. Skuqini për rreth 3 minuta, duke i përzier që perimet të mbuloohen në mënyrë të barabartë me yndyrë.
5. Shtoni mishin e grirë në tenxhere. Shtoni 1 lugë çaji kripë dhe ¼ lugë çaji piper të zi të sapo bluar. Copëtoni mishin me një lugë druri dhe gatujeni derisa të marrë ngjyrë kafe të plotë.
6. Shtoni pastën e domates dhe përzieni.
7. Hidhni qumështin e plotë për ta deglazuar, shtoni arrën e myshkut dhe lëreni të ziejë ngadalë në zjarr të ulët derisa pjesa më e madhe e qumështit të avullojë, duke e përzier herë pas here.
8. Shtoni domatet e shtrydhura dhe gjethet e dafinës, duke i përzier mirë për t'i kombinuar.
9. Lëreni bolonjezen të ziejë ngadalë në nxehtësi mesatare-të ulët me kapakun gjysmë të hapur për rreth 40 minuta, duke e përzier herë pas here. Nëse salca bëhet shumë e thatë, shtoni gradualisht pak qumësht ose ujë, nga një lugë gjelle. (Shënim: Një ragù alla bolonjeze autentike nuk është kurrë një salcë e hollë.) Më në fund, rregulloni shijen me kripë dhe piper të zi të sapo bluar sipas preferencës.

- Vendosni një tenxhere të madhe me ujë të kripur të vlojë. Shtoni makaronat e freskëta dhe gatvani për 2-4 minuta, ose derisa të jenë pak të forta (al dente).
- Shërbejeni makaronën me salcën bolonjeze dhe, nëse dëshironi, shtoni sipër djathë parrmixhano të sapo grirë.

Receta origjinale e Spageti Karbonara

Përbërësit

400 g spageti – varietetet më i trashë

150 g panketë ose guanciale, një copë e tërë - si alternativë, bark derri me yndyrë

4 vezë të freskëta mesatare

50 g djathë parrmixhano ose pecorino (bllok) – ose një përzjerje 50/50

10 g majdanos – për shërbim

2 thelpinj hudhër – opsionale

3 lugë gjelle vaj ulliri

Piper i zi i sapo bluar

Kripë

Udhëzime

- Vendosni një tenxhere të madhe me ujë të kripur të vlojë. Shtoni makaronat e freskëta dhe gatvani për 2-4 minuta, ose derisa të jenë pak të forta (al dente).
- Ndërkohë, prisni panketën ose guancialen në kubikë të vegjël. Grijeni imët djathin parrmixhano ose pecorino. Sipas dëshirës, qëroni dhe grijini imët thelpinjtë e hudhrës. Për zbkurim, lani majdanosin dhe grijeni imët, duke përfshirë edhe kërcëjtë.
- Në një tas, rrihni vezët (si të verdhat, ashtu edhe të bardhat) derisa të bëhen një masë e lëmuar. Shtoni djathin e grirë dhe përzieni. Shtoni sasi të bollshme piper të zi të sapo bluar dhe vetëm një majë gishti kripë.
- Në një tigan të madh, ngrohni vajin e ullirit. Shtoni panketën ose guancialen dhe skuqeni derisa të bëhet krokante dhe yndyra të jetë shkrirë.
- Fikni zjarrin dhe skuqni lehtë hudhrën me nxehtësinë e mbetur deri sa të lëshojë aromë, nëse e përdorni.
- Hiqni tiganin nga zjarri dhe lëreni të ftohet pak – ky hap parandalon që përzjerja e vezëve të mpikset.

- Duke përdorur mashë, transferoni spagetit direkt nga tenxherja në tigan, duke lënë pak ujë të zier të ngjitet te makaronat. Si alternativë, kulloni makaronat në një kullësë, duke ruajtur pak ujë për gatim. Përzieni mirë spagetit me panketën ose guancialen dhe yndyrën e shkrirë.
- Hidhni përzjerjen e vezëve dhe djathit mbi makaronat dhe përzieni shpejt të gjitha së bashku. Nëse është e nevojshme, shtoni ujë nga zierja e makaronave nga një lugë gjelle njëherësh, derisa salca të arrijë konsistencën e dëshiruar kremoze.
- Shërbejeni Spageti Karbonara të zbkuruar me majdanos të grirë, djathë të grirë shtesë, piper të zi të sapo bluar dhe një majë gishti kripë.

Vënia në punë

Vendosni makinën për pasta ① mbi një sipërfaqe pune të fortë ku mund të fiksohet.

Vendosni kapësen me vidë ③ në hapjen e makinës për pasta ① dhe shtrëngoni vidën me krahë për të siguruar që makina të jetë e qëndrueshme (shih fig. A).

Vendosni shtojcën e rrotullave ⑤ përgjatë dy mbajtësve të makinës për pasta ① (shih pamjen e përgjithshme).

Vendosni dorezën ② në hapjen e makinës për pasta ① (shih fig. A).

Para përdorimit të parë të makinës për pasta ①, pastroni atë sipas udhëzimeve në seksionin "Pastrimi dhe mirëmbajtja". Pastroni të gjitha pjesët që bien në kontakt me ushqimin me një leckë të lagur për të hequr papastërtitë dhe thani plotësisht pjesët.

Të tre çiftet e rrotullave duhet të pastrohen përpara përdorimit. Për ta bërë këtë, kaloni një pjesë të vogël brumi nëpër rrotulla. Ky brumë nuk duhet ngrënë dhe duhet hedhur.

Brumi përpunohet me porcione. Merrni një sasi të vogël të brumit të përgatitur dhe mbulojeni pjesën e mbetur për të parandaluar tharjen (shih fig. B, C, D).

Për të rregulluar distancën midis rrotullave, tërhiqni pak rrotën rregulluese ④ dhe rrotullojeni në një nga pozicionet e shënuara me numra. Filloni me pozicionin 7, distanca më e madhe e mundshme midis rrotullave (shih fig. E).

Kaloni pjesën e brumit nëpër rrotulla duke e kthyer dorezën ② në drejtim të akrepave të orës (shih fig. F). Paloseni brumin e sheshuar dhe përsëriteni këtë proces 6–7 herë.

Tani mund të zvogëloni distancën midis rrotullave duke tërhequr dhe rrotulluar rrotën ④ dhe kaloni brumin përsëri derisa të arrihet trashësia e dëshiruar.

Përdorni një thikë për të prerë fletën e brumit në gjatësinë e dëshiruar (shih fig. G).

Në varësi të llojit të pastës që dëshironi, vendosni dorezën ② në një nga dy hapjet e shtojcës së rrotullave ⑤ dhe kaloni brumin nëpër prerësen. Për ta bërë këtë, ktheni dorezën në drejtim të akrepave të orës (shih fig. H, I).

Lëreni pastën e përfunduar të thatet në ajër për të paktën 60 minuta.

Vendoseni pastën në shumë ujë me pak kripë.

Koha e zierjes së pastës së përgatitur ndryshon në varësi të kohës së tharjes.

Kur është e freskët, gatuhet për vetëm disa minuta (2–5 minuta).

Përziejeni me kujdes pastën derisa të jetë gatuar dhe më pas kullojeni në një sitë kuzhine.

Ndihmë dhe këshilla:

Problem	Zgjidhje
Brumi nuk pritët siç duhet.	Shtoni pak më shumë miell në brumë dhe ziejeni përsëri mirë.
Brumi ngjitet në makinë.	
Rrotullat nuk e kapin brumin siç duhet.	Shtoni pak ujë në brumë dhe ziejeni përsëri mirë.
Brumi është i thërrmueshëm.	Lëreni pastën e freskët të thatet mjaftueshëm përpara zierjes.
Pasta ngjitet gjatë zierjes.	

Pastrimi dhe mirëmbajtja (shih fig. J–L)

Mos përdorni kurrë benzinë, tretës ose pastrues kimikë.

Gjatë përdorimit, pastroni herë pas here fshirëset nën rrotulla me një leckë të thatë.

Përdorni një leckë të butë dhe të pastër për të pastruar makinën për pasta (shih fig. J).

Përdorni një furçë ose një shkop druri për të pastruar makinën për pasta pas përdorimit (shih fig. L).

Hiqni papastërtitë më të rënda me një leckë të lagur dhe më pas thani plotësisht pjesët.

Mos e shpëlani makinën për pasta me ujë dhe mos e pastroni në lavastovilje (shih fig. K).

Mos e zhytni kurrë produktin në ujë ose lëngje të tjera. Kjo mund ta dëmtojë produktin (shih fig. K).

Asgjësimi

Ambalazhi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i dorëzoni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Për mënyrën e duhur të asgjësimit të produktit të vjetër, informohuni pranë autoriteteve tuaja lokale.

Garancia

Produkti është prodhuar me kujdes të madh dhe nën mbikëqyrje të vazhdueshme. Ky produkt ka një garanci 3-vjeçare që fillon nga data e blerjes. Ju lutemi, ruani faturën në një vend të sigurt.

Garancia vlen vetëm për defekte materiale ose prodhimi. Nëse produkti përdoret gabimisht ose trajtohet në mënyrë të papërshtatshme, garancia humbet vlefshmërinë.

Të drejtat tuaja ligjore, veçanërisht ato të garancisë, nuk kufizohen nga kjo garanci.

Nëse dëshironi të bëni një ankesë, ju lutemi na kontaktoni përmes formularit të kontaktit në www.schou.com

. Punonjësit tanë të shërbimit do të koordinojnë me ju procedurën e mëtejshme sa më shpejt të jetë e mundur.

Ne do t'ju këshillojmë në mënyrë individuale. Afati i garancisë nuk do të zgjatet për shkak të ndonjë riparimi të kryer në bazë të garancisë, garancisë ligjore ose vullnetit të mirë. Kjo vlen gjithashtu për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Çdo riparim që kryhet pas përfundimit të periudhës së garancisë do të jetë me pagesë.

Qendra e shërbimit / Furnizuesi

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
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. Roțiță de reglare a roletelor
5. Accesoriu pentru role

Date tehnice

Material:

Carcasă: oțel inoxidabil

Rollă 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.

Rețetă pentru un aluat de paste cu spanac

Ingrediente

400 g făină pentru paste făinoase

3 ouă (mărimea M)

100 g spanac proaspăt

1 vârf de cuțit de sare

Folie de plastic

Instrucțiuni

- Spanacul se spală bine și se pune într-o oală cu doar apa care se agață de frunze. Se acoperă și se fierbe la abur la foc mediu timp de 1-2 minute, până când se ofilește. Se scurge bine și se stoarce excesul de lichid, apoi se mixează spanacul până se obține un piure omogen. Se lasă să se răcească complet înainte de utilizare.
- Pentru aluatul de paste, se pune făina de paste pe o suprafață de lucru curată, în formă de grămadă.
- Formați o adâncitură în centrul grămăjoarei.
- Se adaugă ouăle, piureul de spanac răcit și sarea în fântână și se amestecă în făină cu ajutorul unei furculițe.
- Frământați aluatul sfărâmicios cu mâinile timp de aproximativ 10 minute până se formează o masă moale și uniformă.
- Dacă aluatul este prea moale, acesta poate fi ajustat adăugând și frământând mai multă făină; dacă este prea tare, se adaugă puțină apă.
- Se aplatizează aluatul de paste, se înfășoară în folie de plastic și se lasă să se odihnească timp de aproximativ 30 de minute.

Rețeta originală Bolognese

Ingrediente

500 g carne tocată amestecată - jumătate vită, jumătate porc

400 g paste la alegere - de ex. spaghetti sau fettuccine

400 g roșii strecurate - dintr-un borcan sau o conservă

100 g burț de porc - ideal pancetta, dacă este disponibilă

150 g ceapă

50 g morcov

50 g țelină

200 ml lapte integral

40 g unt

1 lingură de ulei vegetal neutru - de exemplu, ulei de floarea-soarelui sau de rapiță

1 lingură de pastă de tomate

1 frunză uscată de dafin

1 vârf de cuțit de nucșoară măcinată

Sare și piper negru proaspăt măcinat

Instrucțiuni

- Se taie pancetta (sau burta de porc) în cuburi foarte mici.
- Se curăță morcovii și ceapa, se îndepărtează frunzele și firele de la țelină, se spală legumele, apoi se taie mărunt.
- Se încălzește uleiul într-un vas la foc mediu. Se adaugă pancetta (sau burta de porc) și se rumenește timp de 1-2 minute.
- Se adaugă untul împreună cu ceapa, țelina și morcovul tăiate cubulețe. Se rumenește timp de aproximativ 3 minute, amestecând pentru a acoperi legumele uniform cu grăsime.
- Se adaugă carnea tocată în oală. Se condimentează cu 1 linguriță de sare și ¼ linguriță de piper negru proaspăt măcinat. Se sfărâmă carnea cu o lingură de lemn și se gătește până se rumenește complet.
- Se încorporează pasta de tomate.
- Se degresează cu laptele integral, se adaugă nucșoara și se fierbe până când cea mai mare parte a laptelui s-a evaporat, amestecând ocazional.
- Se adaugă roșiile strecurate și foaia de dafin, amestecând bine pentru a se combina.
- Se fierbe Bolognese la foc mediu-jos, cu capacul pe jumătate deschis, timp de aproximativ 40 de minute, amestecând din când în când. Dacă sosul devine prea uscat, se adaugă puțin lapte sau apă treptat, câte o lingură pe rând.
Notă: Un ragù alla Bolognese autentic nu este niciodată un sos apos)
- La final, se potrivește condimentul cu sare și piper negru proaspăt măcinat, după gust.
- Se aduce la fierbere o oală mare cu apă sărată. Se adaugă pastele proaspete și se

fierb timp de 2-4 minute sau până devin al dente.

11. Se servesc pastele cu sosul Bolognese și, dacă se dorește, se acoperă cu parmezan proaspăt ras.

Rețetă originală de spaghetti Carbonara

Ingrediente

400 g spaghetti - soi mai gros

150 g pancetta sau guanciale, bucată întregă - alternativ, burtă de porc grasă

4 ouă proaspete de mărime medie

50 g Parmezan sau Pecorino (bloc) - sau un amestec 50/50

10 g pătrunjel - pentru servire

2 căței de usturoi - opțional

3 linguri de ulei de măsline

Piper negru proaspăt măcinat

Sare

Instrucțiuni

1. Se aduce la fierbere o oală mare cu apă sărată. Se adaugă pastele proaspete și se fierb timp de 2-4 minute sau până devin al dente.
2. Între timp, se taie pancetta sau guanciale în cuburi mici. Parmezanul sau Pecorino se dau prin răzătoare fină. Opțional, se decojesc și se toacă mărunț căței de usturoi. Pentru garnitură, se spală pătrunjelul și se toacă mărunț, inclusiv tulpinile.
3. Într-un castron, se bat ouăle (atât gălbenușurile, cât și albușurile) până la omogenizare. Se amestecă cu brânza rasă. Se condimentează generos cu piper negru proaspăt măcinat și se adaugă doar un vârf de cuțit de sare.
4. Într-o tigaie mare, se încinge uleiul de măsline. Se adaugă pancetta sau guanciale și se prăjește până devine crocantă și grăsimea se topește.
5. Se oprește focul și se rumenește ușor usturoiul în căldura reziduală până când devine parfumat, dacă se folosește.
6. Se ia tigaia de pe foc și se lasă să se răcească puțin - acest pas împiedică amestecul de ouă să se amestece.
7. Cu ajutorul cleștelui, se transferă spaghetti

direct din oală în tigaie, lăsând puțină apă de gătit să se agațe de paste. Alternativ, se scurg pastele într-o strecurătoare, rezervând puțină apă de gătit. Se amestecă bine spaghettiile cu pancetta sau guanciale și grăsimea topită.

8. Se toarnă amestecul de ouă și brânză peste paste și se amestecă rapid totul. Dacă este necesar, se adaugă apă pentru paste, câte o lingură pe rând, până când sosul ajunge la consistența cremoasă dorită.
9. Spaghettiile Carbonara se servesc acoperite cu pătrunjel tocat, brânză rasă suplimentară, piper negru proaspăt măcinat și un vârf de sare.

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. B, 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 (vezi fig. G).

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, roțiți 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-pete să se usuce suficient înainte de a le găti.
Pastele se lipeșc 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
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

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 мирисата 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.

в пластмасово фолио и го оставете да почине около 30 минути.

Рецепта за тесто за паста със спанак

Съставки

400 г брашно за паста
 3 яйца (размер М)
 100 г пресен спанак
 1 щипка сол
 пластмасово фолио

Инструкции

1. Измийте добре спанака и го сложете в тенджерата — използвайте само водата, която остава по листата. Покрийте и задушете на среден огън за 1–2 минути, докато омекне. Отцедете добре и изстискайте излишната течност, след което пасирайте спанака до гладко пюре. Оставете го да се охладя напълно преди употреба.
2. За тестото за паста сложете брашното за паста върху чиста кухненска работна повърхност и оформете купчина.
3. Оформете вдлъбнатина в центъра на купчината.
4. Добавете яйцата, охладеното спаначено пюре и солта във вдлъбнатината и разбъркайте с брашното с помощта на вилица.
5. Месете ронливото тесто с ръце за около 10 минути, докато се образува гладка, еднородна маса.
6. Ако тестото е твърде меко, може да се коригира чрез добавяне и месене на повече брашно; ако е твърде твърдо, добавете малко вода.
7. Разточете тестото за паста, увийте го

Оригиналната рецепта за Болонезе

Съставки

500 г смесена кайма – половината говеждо, половината свинско
 400 г паста по ваш избор – например спагети или фетучини
 400 г пасирани домати – от буркан или консерва
 100г свински корем – по възможност панчета, ако са налични
 150г лук
 50г морков
 50г целина
 200мл пълномаслено мляко
 40г масло
 1 супена лъжица неутрално растително масло – например слънчогледово или рапично масло
 1 супена лъжица доматиено пюре
 1 сушен дафинов лист
 1 щипка смляно индийско орехче
 Сол и прясно смлян черен пипер

Инструкции

1. Нарезете панчета (или свински корем) на много малки кубчета.
2. Обелете морковите и лука, отстранете листата и нишките от целината, измийте зеленчуците и ги нарежете на ситно.
3. Загрейте олиото в тенджерата на среден огън. Добавете панчета (или свински корем) и запържете за 1–2 минути.
4. Добавете маслото заедно с нарязаните на кубчета лук, целина и морков. Задушете за около 3 минути, като разбърквате, за да покриете зеленчуците равномерно с мазнина.
5. Добавете смляното месо в тенджерата. Подправете с 1 чаена лъжичка сол и ¼ чаена лъжичка прясно смлян черен пипер. Раздробете месото с дървена лъжица и гответе, докато се зачерви напълно.

6. Разбъркайте доматеното пюре.
7. Деглазирайте с пълномаслено мляко, добавете индийското орехче и оставете да къкри, докато по-голямата част от млякото се изпари, като разбърквате от време на време.
8. Добавете прецедените домати и дафиновия лист, разбърквайки добре, за да се смесят.
9. Оставете Болонезе да къкри на средно-нисък огън с полуотворен капак за около 40 минути, като разбърквате от време на време. Ако сосът стане твърде сух, добавете постепенно малко мляко или вода, по една супена лъжица. (Забележка: Автентичното рагу ала Болонезе никога не е воднист сос.) Накрая овкусете със сол и прясно смлян черен пипер на вкус.
10. Напълнете голяма тенджерата с подсолена вода и я доведете до кипене. Добавете прясната паста и гответе 2–4 минути или докато стане ал денте.
11. Сервирайте пастата със соса Болонезе и, по желание, поръсете с прясно настърган Пармезан.

Оригинална рецепта за Спагети Карбонара

Съставки

- 400 г спагети – по-дебел вид
- 150 г панчета или гуанчале, цяло парче – алтернативно, тлъсто свинско коремче
- 4 пресни средно големи яйца
- 50 г Пармезан или Пекорино (на парче) – или смес 50:50
- 10 г магданоз – за сервиране
- 2 скилидки чесън – по избор
- 3 супени лъжици зехтин
- Прясно смлян черен пипер
- Сол

Инструкции

1. Напълнете голяма тенджерата с подсолена вода и я доведете до кипене. Добавете прясната паста и гответе 2–4 минути или докато стане ал денте.

2. Междувременно нарежете панчета или гуанчале на малки кубчета. Настържете Пармезан или Пекорино на ситно. По желание обелете и ситно нарежете скилидките от чесън. За гарниране, измийте магданоза и го нарежете на ситно, включително дръжките.
3. В купа разбийте яйцата (и жълтъците, и белтъците) до получаване на гладка смес. Разбъркайте настърганото сирене. Подправете обилно с прясно смлян черен пипер и добавете само щипка сол.
4. В голям тиган загрейте зехтина. Добавете панчета или гуанчале и ги пържете, докато станат хрупкави и мазнината се отдели.
5. Изключете котлона и, ако използвате чесън, леко го задушете в остатъчната топлина, докато започне да ухае.
6. Свалете тигана от котлона и го оставете леко да се охлади – така се предотвратява пресичането на яйчената смес.
7. С помощта на щипки прехвърлете спагетите директно от тенджерата в тигана, като оставите малко от водата от варенето да остане по спагетите. Като алтернатива, отцедете пастата в гевгир, като запазите малко от водата от готвенето. Разбъркайте добре спагетите с панчета или гуанчале и отделената мазнина.
8. Изсипете сместа от яйца и сирене върху пастата и бързо разбъркайте всичко заедно. Ако е необходимо, добавяйте вода от пастата по една супена лъжица, докато сосът достигне желаната кремообразна консистенция.
9. Сервирайте Спагети Карбонара, поръсени с нарязан магданоз, допълнително настъргано сирене, прясно смлян черен пипер и щипка сол.

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 приготвеното тесто и покрийте останалото, за да го предпазите от изсъхване (вижте фиг. В, 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. Е).

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 (вижте фиг. G).

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 приготвената 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
Тестото залепва за машината.	и отново го омесете добре.
Ролките не захващат добре тестото.	Добавете малко вода към тестото и го омесете отново добре.
Тестото е ронливо.	Оставете прясната паста да изсъхне
Пастата се слепва при готвене.	достатъчно преди 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. К).

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 / Доставка

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
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.

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Υλικό:

Περίβλημα: ανοξείδωτο ασάλι

Κύλινδρος για ζυμαρικά: ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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!

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ****ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ**

400 γρ. αλεύρι για ζυμαρικά

4 αυγά (μέγεθος M)

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.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

400 γραμμάρια αλεύρι ζυμαρικών

3 αυγά (μέγεθος Μ)

100 γραμμάρια φρέσκο σπανάκι

1 πρέζα αλάτι

Πλαστικό περιτύλιγμα

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Πλύνετε καλά το σπανάκι και βάλτε το σε μια κασαρόλα με το νερό να έχει μείνει στα φύλλα του. Σκεπάζετε και αχνίζετε σε μέτρια φωτιά για 1-2 λεπτά, μέχρι να μαραθούν. Στραγγίξτε καλά και στύψτε τα περιττά υγρά, στη συνέχεια χτυπήστε το σπανάκι σε λείο πουρέ. Αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το χρησιμοποιήσετε.
2. Για τη ζύμη ζυμαρικών, τοποθετήστε το αλεύρι ζυμαρικών σε μια καθαρή επιφάνεια εργασίας σε σχήμα λόφου.
3. Δημιουργήστε μια κοιλότητα στο κέντρο του λόφου.
4. Προσθέστε τα αυγά, τον κρύο πουρέ σπανακιού και το αλάτι στο πηγάδι και ανακατέψτε το αλεύρι με ένα πιρούνι.
5. Ζυμώστε τη ζύμη με τα χέρια σας για περίπου 10 λεπτά μέχρι να αποκτήσει λεία και ομοιόμορφη υφή.
6. Αν η ζύμη είναι πολύ μαλακή, μπορείτε να την προσαρμόσετε προσθέτοντας και ζυμώνοντας περισσότερο αλεύρι- αν είναι πολύ σκληρή, προσθέστε λίγο νερό.
7. Ισιώστε τη ζύμη των ζυμαρικών, τυλίξτε

την σε πλαστική μεμβράνη και αφήστε την να ξεκουραστεί για περίπου 30 λεπτά.

Η ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

500 γρ. ανάμεικτος κιμάς - μισός μοσχάρισιος, μισός χοιρινός

400 γρ. αμμάρια ζυμαρικά της επιλογής σας - π.χ. σπαγγέτι ή φετουτσίνι

400 γρ. αμμάρια ντομάτες στραγγιστές - από βάζο ή κονσέρβα

100 γρ. χοιρινή κοιλιά - ιδανικά πανσέτα, αν υπάρχει

150 γρ. κρεμμύδια

50 γρ. αμμάρια καρότο

50 γρ. αμμάρια σέλινο

200 ml πλήρες γάλα

40 γρ. αμμάρια βούτυρο

1 κουταλιά της σούπας ουδέτερο φυτικό έλαιο - π.χ. ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο

1 κουταλιά της σούπας πελτέ ντομάτας

1 αποξηραμένο φύλλο δάφνης

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Κόψτε την πανσέτα (ή τη χοιρινή κοιλιά) σε πολύ μικρούς κύβους.
2. Καθαρίστε τα καρότα και τα κρεμμύδια, αφαιρέστε τα φύλλα και τις χορδές από το σέλινο, πλύνετε τα λαχανικά και, στη συνέχεια, ψιλοκόψτε τα σε κύβους.
3. Ζεσταίνετε το λάδι σε μια κασαρόλα σε μέτρια φωτιά. Προσθέστε την πανσέτα (ή τη χοιρινή κοιλιά) και σοτάρετε για 1-2 λεπτά.
4. Προσθέστε το βούτυρο μαζί με τα κρεμμύδια, το σέλινο και το καρότο σε κύβους. Σοτάρετε για περίπου 3 λεπτά, ανακατεύοντας για να καλυφθούν ομοιόμορφα τα λαχανικά με το λίπος.
5. Προσθέστε τον κιμά στην κασαρόλα. Αλατίστε με 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι και ¼ κουταλάκι του γλυκού

φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι. Σπάστε το κρέας με μια ξύλινη κουτάλα και μαγειρέψτε το μέχρι να ροδίσει πλήρως.

6. Ανακατέψτε τον πελτέ ντομάτας.
7. Σβήνεται με το πλήρες γάλα, προσθέτετε το μοσχοκάρυδο και σιγοβράζετε μέχρι να εξατμιστεί το περισσότερο γάλα, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
8. Προσθέστε τις στραγγισμένες ντομάτες και το φύλλο δάφνης, ανακατεύοντας καλά για να ενωθούν.
9. Σιγοβράστε την Μπολονέζ σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά με το καπάκι μισάνοιχτο για περίπου 40 λεπτά, ανακατεύοντας περιστασιακά. Αν η σάλτσα γίνει πολύ στεγνή, προσθέστε σταδιακά λίγο γάλα ή νερό, μία κουταλιά της σούπας τη φορά. Σημείωση: Μια αυθεντική ragu alla Bolognese δεν είναι ποτέ μια υδαρής σάλτσα.) Τέλος, ρυθμίστε το καρύκευμα με αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι ανάλογα με τη γεύση.
10. Βάλτε μια μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό σε βρασμό. Προσθέστε τα φρέσκα ζυμαρικά και μαγειρέψτε για 2-4 λεπτά ή μέχρι να γίνουν al dente.
11. Σερβίρετε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα μπολονέζ και, αν θέλετε, προσθέστε φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα.

ΑΡΧΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Συστατικά

400 γρ. спаγγέτι - πιο χοντρή ποικιλία

150 γρ. πανσέτα ή γκουαντσιάλε, ολόκληρο κομμάτι - εναλλακτικά, λιπαρή χοιρινή κοιλιά

4 φρέσκα μεσαία αυγά

50 γρ. παρμεζάνα ή πεκορίνο (τεμάχιο) - ή μείγμα 50/50

10 γραμμάρια μαϊντανό - για το σερβίρισμα

2 σκελίδες σκόρδο - προαιρετικά

3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Αλάτι

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Βάλτε μια μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό σε βρασμό. Προσθέστε τα φρέσκα ζυμαρικά και μαγειρέψτε για 2-4 λεπτά ή μέχρι να γίνουν al dente.
2. Εν τω μεταξύ, κόψτε την πανσέτα ή το γκουαντσιάλε σε μικρούς κύβους. Ψιλοκόψτε την παρμεζάνα ή το πεκορίνο. Προαιρετικά, ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε τις σκελίδες σκόρδου. Για το γαρνίρισμα, πλύνετε τον μαϊντανό και ψιλοκόψτε τον, μαζί με τα κοτσάνια.
3. Σε ένα μπολ, χτυπήστε τα αυγά (τους κρόκους και τα ασπράδια) μέχρι να γίνουν λεία. Ανακατέψτε το τριμμένο τυρί. Αλατοπιπερώνετε γενναϊόδωρα με φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και προσθέτετε μια μικρή πρέζα αλάτι.
4. Σε ένα μεγάλο τηγάνι, ζεσταίνετε το ελαιόλαδο. Προσθέστε την πανσέτα ή το γκουαντσιάλε και τηγανίστε μέχρι να γίνει τραγανή και να λιώσει το λίπος.
5. Σβήστε τη φωτιά και σοτάρετε απαλά το σκόρδο στην υπολειπόμενη φωτιά μέχρι να αρωματιστεί, αν το χρησιμοποιήσετε.
6. Αποσύρετε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήστε το να κρυώσει ελαφρώς - αυτό το βήμα αποτρέπει το μείγμα αυγών από το να γίνει ομελέτα.
7. Χρησιμοποιώντας μια λαβίδα, μεταφέρετε τα μακαρόνια απευθείας από την κατσαρόλα στο τηγάνι, αφήνοντας λίγο νερό μαγειρέματος να κολλήσει στα ζυμαρικά. Εναλλακτικά, στραγγίξτε τα ζυμαρικά σε ένα σουρωτήρι, κρατώντας λίγο νερό μαγειρέματος. Ανακατέψτε καλά τα спаγγέτι με την πανσέτα ή το γκουαντσιάλε και το λιωμένο λίπος.
8. Ρίξτε το μείγμα αυγών και τυριών πάνω από τα ζυμαρικά και ανακατέψτε τα γρήγορα όλα μαζί. Αν χρειαστεί, προσθέστε νερό για τα ζυμαρικά μια κουταλιά της σούπας κάθε φορά μέχρι η σάλτσα να αποκτήσει την επιθυμητή κρεμώδη υφή.
9. Σερβίρετε τα спаγγέτι καρμπονάρα με ψιλοκομμένο μαϊντανό, επιπλέον

τριμμένο τυρί, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και μια πρέζα αλάτι.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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. Β, 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. Ε).

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 (βλ. εικ. G).

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. Η, Ι).

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.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΒΟΗΘΕΙΑ:

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
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.	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ (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).

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

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.

ΕΓΓΥΗΣΗ

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.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ / ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Schou Company A/S
Andreas Schous Vej 62
DK-6000 Kolding
www.schou.com



Stand der Informationen
03/2026