

PASTA MACHINE NUDELMASCHINE MACHINE À PÂTES

GB IE NI CY MT

PASTA MACHINE

DE AT BE CH

NUDELMASCHINE

FR BE CH

MACHINE À PÂTES

AL

MAKINERI PËR PASTA

BG

МАШИНА ЗА ПАСТА

CZ

STROJEK NA TĚSTOVINY

DK

PASTAMASKINE

EE

PASTAMASIN

ES

MÁQUINA PARA HACER PASTA

FI

PASTAKONE

GR CY

ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

HR

STROJ ZA TJESTENINU

HU

TÉSZTAKÉSZÍTŐ GÉP

IT CH MT

MACCHINA PER LA PASTA

LT

MAKARONŲ APARATAS

LV

MAKARONU MAŠĪNA

MK

МАШИНА ЗА ПАСТА

NL BE

PASTAMACHINE

PL

MASZYNA DO MAKARONU

PT

MÁQUINA DE MASSA

RO

APARAT PENTRU PASTE

RS

MAŠINA ZA TESTENINE

SE

PASTAMASKIN

SI

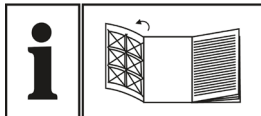
STROJČEK ZA TESTENINE

SK

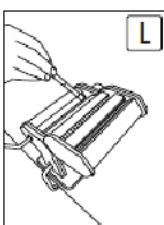
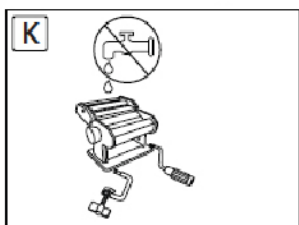
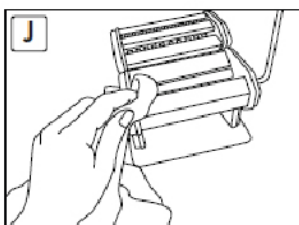
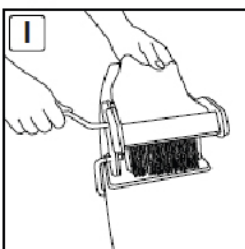
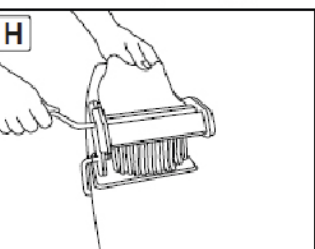
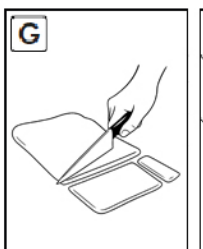
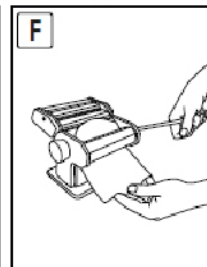
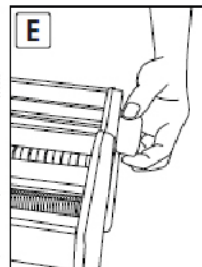
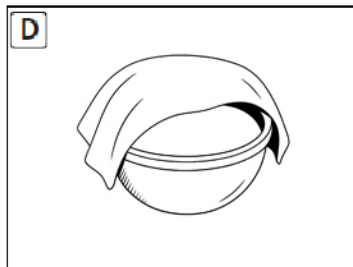
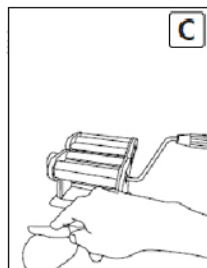
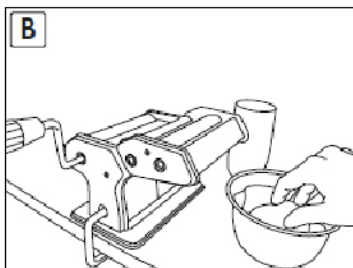
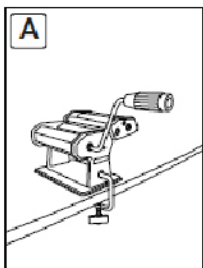
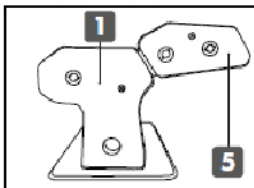
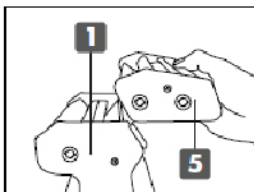
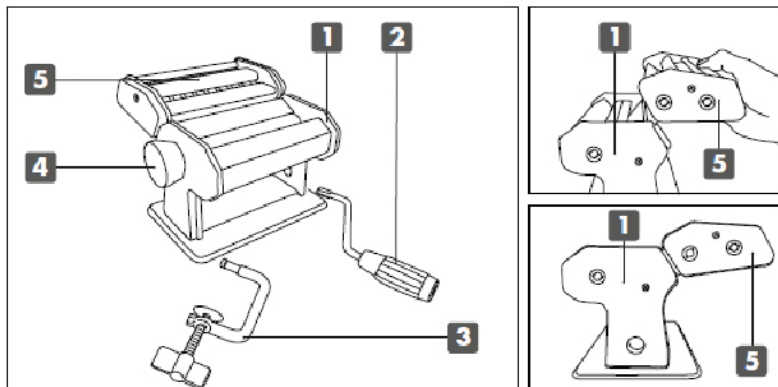
STROJ NA CESTOVINY

IAN 508371_2507

GB DE FR AL BG CZ DK EE
ES FI GR HR HU IT LT LV
MK NL PL PT RO RS SE SI
SK IE NI CY MT AT BE CH



GB/IE/NL/CY/MT	Instructions for use and safety information	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	9
FR/BE/CH	Mode d'emploi et informations relatives à la sécurité	13
AL	Udhëzime për përdorim dhe informacione sigurie	18
BG	Инструкции за употреба и информация за безопасност	22
CZ	Návod k použití a bezpečnostní informace	27
DK	Brugsanvisning og sikkerhedsinformationer	31
EE	Kasutusjuhend ja ohutusteave	35
ES	Instrucciones de uso e información de seguridad	39
FI	Käyttöohjeet ja turvallisuustiedot	44
GR/CY	Οδηγίες χρήσης και πληροφορίες ασφάλειας	48
HR	Upute za uporabu i sigurnosne informacije	53
HU	Használati utasítás és biztonsági információk	57
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso e informazioni sulla sicurezza	61
LT	Naudojimo instrukcijos ir saugos informacija	66
LV	Lietošanas un drošības norādījumi	70
MK	Упатства за употреба и информации за безбедност	74
NL/BE	Gebruiksaanwijzing en veiligheidsinformatie	79
PL	Instrukcja użytkowania oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa	83
PT	Instruções de utilização e informações de segurança	88
RO	Instrucțiuni de utilizare și informații privind siguranța	92
RS	Uputstva za upotrebu i bezbednosne informacije	96
SE	Bruksanvisning och säkerhetsinformation	100
SI	Navodila za uporabo in varnostne informacije	104
SK	Návod na použitie a bezpečnostné informácie	108



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

NUDELMASCHINE

Einführung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

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

Technische Daten

Material:

Gehäuse: Edelstahl

Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise



BEWAHREN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

unterschätzen häufig die Gefahren.

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

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

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

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

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

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

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

Vorbereitung

Grundrezept für einen Nudelteig

Zutaten

400 g Pastamehl

4 Eier (Gr. M)

1 prise Salz

Frischhaltefolie

Zubereitung

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

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

Nudelteig mit Spinat

Zutaten

400 g Pastamehl
 3 Eier (Größe M)
 100 g frischer Spinat
 1 Prise Salz
 Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen und mit dem anhaftenden Wasser in einen Topf geben.
2. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten dämpfen, bis er zusammenfällt.
3. Gut abtropfen lassen, überschüssige Flüssigkeit ausdrücken und fein pürieren. Vollständig abkühlen lassen.
4. Das Pastamehl auf einer Arbeitsfläche zu einem Hügel formen und in der Mitte eine Mulde drücken.
5. Eier, abgekühltes Spinatpüree und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel einarbeiten.
6. Den Teig mit den Händen etwa 10 Minuten kneten, bis er glatt und gleichmäßig ist.
7. Bei zu weichem Teig mehr Mehl einkneten; bei zu festem Teig etwas Wasser zugeben.
8. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Original Bolognese

Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
 400 g Pasta nach Wahl – z. B. Spaghetti oder Fettuccine
 400 g passierte Tomaten (aus Glas oder Dose)
 100 g Schweinebauch – idealerweise Pancetta
 150 g Zwiebeln
 50 g Karotten
 50 g Sellerie
 200 ml Vollmilch
 40 g Butter
 1 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen-

oder Rapsöl)

1 EL Tomatenmark
 1 Lorbeerblatt (getrocknet)
 1 Prise Muskatnuss (gemahlen)
 Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Pancetta oder Schweinebauch in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Karotten und Zwiebeln schälen, Sellerie putzen, alles fein würfeln.
3. Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, Pancetta darin 1–2 Minuten anbraten.
4. Butter, Zwiebeln, Sellerie und Karotten hinzufügen und 3 Minuten unter Rühren anschwitzen.
5. Hackfleisch zugeben, mit 1 TL Salz und ¼ TL Pfeffer würzen, zerteilen und rundum anbraten.
6. Tomatenmark einrühren.
7. Mit Milch ablöschen, Muskat hinzufügen und köcheln lassen, bis die Milch größtenteils verdampft ist.
8. Passierte Tomaten und Lorbeerblatt zugeben, gut verrühren.
9. Bei mittlerer bis niedriger Hitze mit halb aufgelegtem Deckel ca. 40 Minuten sanft köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Wird die Sauce zu trocken, esslöffelweise Milch oder Wasser hinzufügen. (Hinweis: Eine echte Ragù alla Bolognese ist niemals wässrig.)
10. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Pasta in reichlich Salzwasser 2–4 Minuten kochen, bis sie al dente ist.
12. Mit der Bolognese servieren und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Original Spaghetti Carbonara

Zutaten

400 g Spaghetti (etwas dickere Sorte)
 150 g Pancetta oder Guanciale (alternativ Schweinebauch)
 4 frische Eier
 50 g Parmesan oder Pecorino (am Stück) – oder halb/halb
 10 g Petersilie (zum Servieren)
 2 Knoblauchzehen (optional)

3 EL Olivenöl
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz

Zubereitung

1. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta 2–4 Minuten al dente kochen.
2. Inzwischen Pancetta oder Guanciale in kleine Würfel schneiden. Käse fein reiben. Optional Knoblauch fein hacken. Petersilie waschen und fein schneiden.
3. Eier (Eigelb und Eiweiß) in einer Schüssel verquirlen. Käse einrühren, kräftig pfeffern und nur eine kleine Prise Salz zufügen.
4. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Pancetta oder Guanciale knusprig braten.
5. Hitze ausschalten, optional den Knoblauch in der Resthitze kurz anschwitzen.
6. Pfanne leicht abkühlen lassen, damit die Eier später nicht stocken.
7. Spaghetti direkt aus dem Kochwasser mit einer Zange in die Pfanne geben (etwas Kochwasser darf anhaften). Alternativ abgießen und etwas Kochwasser auffangen.
8. Pasta gut mit Pancetta und Fett vermengen.
9. Eimasse darüberggeben und alles zügig vermengen. Falls nötig, esslöffelweise Kochwasser zugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.
10. Mit Petersilie, extra Käse, Pfeffer und etwas Salz servieren.

Inbetriebnahme

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

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

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

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

Reinigen Sie die Nudelmaschine ① vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem

feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

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

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

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

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

Sie können jetzt durch Herausziehen und Drehen des Stellrads ④ den Walzenabstand verringern und den Teig erneut walzen bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge (siehe Abb. G).

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

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

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

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

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

Hilfe und Tipps:

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

Reinigung und Wartung (siehe Abb. J-L)

Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.

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

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

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

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

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

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

Entsorgung

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

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

Garantie

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

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

Service-Center / Lieferant

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

Introduction

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

Usage prévu

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

Description des pièces

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

Données techniques

Matériaux :

Boîtier : acier inoxydable

Laminoir à pâtes : acier inoxydable, aluminium

Consignes de sécurité



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



RISQUE DE BLESSURE !



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Préparation

Recette de base pour une pâte à pâtes

Ingrédients

- 400 g de farine pour pâtes
- 4 œufs (taille M)
- 1 pincée de sel
- Film alimentaire

Instructions

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

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

Recette d'impasto pour pâtes aux épinards

Ingrédients

- 400 g de farine pour pâtes
- 3 œufs (taille M)
- 100 g d'épinards frais
- 1 pincée de sel
- pellicule plastique

Instructions

1. Lavez soigneusement les épinards et placez-les dans une casserole avec juste l'eau qui reste accrochée aux feuilles. Couvrez et faites cuire à la vapeur à feu moyen pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient flétris. Égouttez-les bien et pressez-les pour éliminer l'excédent de liquide, puis réduisez les épinards en purée lisse. Laissez-la refroidir complètement avant utilisation.
2. Pour l'impasto, disposez la farine pour pâtes sur un plan de travail propre en formant un monticule.
3. Formez un puits au centre du monticule.
4. Ajoutez les œufs, la purée d'épinards refroidie et le sel dans le puits et incorporez-les à la farine à l'aide d'une fourchette.
5. Pétrissez l'impasto friable avec vos mains pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'une masse lisse et uniforme se forme.
6. Si l'impasto est trop mou, on peut l'ajuster en ajoutant et en pétrissant plus de farine ; s'il est trop dur, on ajoute un peu d'eau.
7. Aplatissez l'impasto pour pâtes, enveloppez-le dans une pellicule plastique et laissez-le reposer environ 30 minutes.

La recette originale de la sauce bolognaise

Ingrédients

- 400 g de pâtes de votre choix - (par exemple spaghetti ou fettuccine)
- 400 g de tomates passées – en bocal ou en boîte
- 100 g de poitrine de porc – idéalement de la pancetta, si disponible
- 150 g d'oignons
- 50 g de carottes
- 50 g de céleri
- 200 ml de lait entier
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale neutre – par exemple, de l'huile de tournesol ou de colza
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 feuille de laurier séchée
- 1 pincée de noix de muscade moulu
- sel et poivre noir fraîchement moulu

Instructions

1. Coupez la pancetta (ou la poitrine de porc) en très petits cubes.
2. Épluchez les carottes et les oignons, retirez les feuilles et les fils du céleri, lavez les légumes, puis coupez-les en petits dés.
3. Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Ajoutez la pancetta (ou la poitrine de porc) et faites revenir pendant 1 à 2 minutes.
4. Ajoutez le beurre ainsi que les oignons, le céleri et la carotte, tous coupés en dés. Faites sauter pendant environ 3 minutes en remuant pour enrober uniformément les légumes de matière grasse.
5. Ajoutez la viande hachée dans la casserole. Assaisonnez avec 1 cuillère à café de sel et ¼ de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu. Émiettez la viande avec une cuillère en bois et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
6. Incorporez le concentré de tomates.
7. Déglacez avec le lait entier, ajoutez la noix de muscade et laissez mijoter jusqu'à ce que la majeure partie du lait soit évaporée, en

- remuant de temps en temps.
8. Incorporez les tomates passées et la feuille de laurier, en remuant soigneusement pour bien mélanger.
 9. Laissez mijoter la bolognaise à feu moyen-doux avec le couvercle à moitié ouvert pendant environ 40 minutes, en remuant de temps en temps. Si la sauce devient trop sèche, ajoutez un peu de lait ou d'eau progressivement, une cuillère à soupe à la fois. (Remarque : Un authentique ragù alla bolognese n'est jamais une sauce aqueuse.) Enfin, rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu selon votre goût.
 10. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajoutez les pâtes fraîches et faites cuire pendant 2 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
 11. Servez les pâtes avec la sauce bolognaise et, si vous le souhaitez, parsemez de Parmesan fraîchement râpé.

Recette originale de spaghetti carbonara

Ingrédients

400 g de spaghetti – variété plus épaisse
 150 g de pancetta ou de guanciale, en un seul morceau – à défaut, de poitrine de porc grasse
 4 œufs frais de taille moyenne
 50 g de Parmesan ou de Pecorino (en bloc) – ou un mélange 50/50
 10 g de persil – pour servir
 2 gousses d'ail – facultatives
 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 Poivre noir fraîchement moulu
 Sel

Instructions

1. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajoutez les pâtes fraîches et faites cuire pendant 2 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
2. Pendant ce temps, coupez la pancetta ou le guanciale en petits cubes. Râpez finement le Parmesan ou le Pecorino. En option, épluchez et hachez finement les gousses d'ail. Pour

- la garniture, lavez le persil et hachez-le finement, y compris les tiges.
3. Dans un bol, fouettez les œufs (jaunes et blancs) jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporez le fromage râpé. Assaisonnez généreusement avec du poivre noir fraîchement moulu et ajoutez juste une petite pincée de sel.
4. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez la pancetta ou le guanciale et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et que la graisse soit fondue.
5. Éteignez le feu et faites revenir doucement l'ail dans la chaleur résiduelle jusqu'à ce qu'il soit parfumé, si vous en utilisez.
6. Retirez la poêle du feu et laissez-la refroidir légèrement : cette étape empêche le mélange d'œufs de coaguler.
7. À l'aide de pinces, transférez les spaghettis directement de la casserole dans la poêle, en laissant un peu d'eau de cuisson adhérer aux spaghettis. Vous pouvez également égoutter les pâtes dans une passoire en réservant un peu d'eau de cuisson. Mélangez soigneusement les spaghettis avec la pancetta ou le guanciale et la graisse fondue.
8. Versez le mélange d'œufs et de fromage sur les pâtes et mélangez rapidement le tout. Si nécessaire, ajoutez l'eau des pâtes une cuillère à soupe à la fois jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance crémeuse souhaitée.
9. Servez les spaghettis carbonara garnis de persil haché, d'un supplément de fromage râpé, de poivre noir fraîchement moulu et d'une pincée de sel.

Mise en service

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisez un couteau pour couper la feuille de pâte à la longueur souhaitée (voir fig. G).

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

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

Mettez les pâtes dans beaucoup d'eau légèrement salée.

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

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

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

Aide et conseils :

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

Nettoyage et entretien (voir fig. J-L)

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

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

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

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

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

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

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

Mise au rebut

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

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

Garantie

Le produit a été fabriqué avec le plus grand soin et sous une surveillance constante. Ce produit est livré avec une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. Veuillez conserver votre reçu dans un endroit sûr. La garantie n'est valable que pour les défauts de matériaux et de fabrication. Si le produit est mal utilisé

ou manipulé de manière inappropriée, la garantie sera invalidée. Vos droits prévus par la loi, en particulier les droits de garantie, ne seront pas limités par cette garantie.

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

www.schou.com. Nos collaborateurs du service coordonneront avec vous la suite de la procédure dans les plus brefs délais. Nous vous conseillerons toujours de manière individuelle. La période de garantie ne sera pas prolongée en raison d'éventuelles réparations effectuées sur la base de la garantie, de la garantie légale ou de la survalueur. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Toute réparation devant être effectuée après l'expiration de la période de garantie sera facturée.

Centre de service / Fournisseur

Schou Company A/S
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 nënvlërësojnë 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 grumbulli.
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 mbulojnë 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 majdanozin 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 papastëritë 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

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 охладят 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 прикрепите.

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

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

Помощ и съвети:

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

Почистване и поддръжка (вижте фиг. J-L)

Никога не използвайте бензин, разтворители или химически почистващи препарати.

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

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

Използвайте четка или дървена пръчка за почистване на уреда за приготвяне на паста след

употреба (вижте фиг. L).

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

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

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

Изхвърляне

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

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

Гаранция

Продуктът е произведен с голяма грижа и под постоянен контрол. Този продукт има 3-годишна гаранция, считано от датата на покупка.

Съхранявайте разписката си на сигурно място.

Гаранцията е валидна само за материални и производствени дефекти. Ако продуктът е използван неправилно

или с него е боравено по неподходящ начин, гаранцията се анулира. Вашите законови права, особено гаранционните, няма да бъдат ограничени от тази гаранция.

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

Сервизен център / Доставка

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 posypte čerstvě nastrouhaným 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 současně 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

PASTAMASKINE

Indledning

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

Tilsigtet anvendelse

Enheden er ikke beregnet til erhvervmæssig brug.

Beskrivelse af dele

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

Tekniske data

Materialer:

Hus: rustfrit stål

Pastarulle: rustfrit stål, aluminium

Sikkerhedsinstrukser



GEM ALLE INSTRUKTIONER OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER TIL FREMTIDIG BRUG!



RISIKO FOR PERSONSKADE!



ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKE FOR SPÆDBØRN OG BØRN

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

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

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

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

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

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

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

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

Forberedelse

Grundopskrift på pastadej

Ingredienser

400 g pastamel

4 æg (str. M)

1 knivspids salt

Plastfolie

Instruktioner

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

Opskrift på pastadej med spinat

Ingredienser

- 400 g pastamel
- 3 æg (str. M)
- 100 g frisk spinat
- 1 knivspids salt
- Plastfolie

Fremgangsmåde

1. Vask spinaten grundigt, læg den i en gryde med kun det vand, som sidder på bladene. Sæt låg på og damp ved middel varme i 1–2 minutter, til spinaten falder sammen. Hæld vandet fra, pres væsken ud af spinaten, og blend den til en glat puré. Lad puréen køle helt af inden brug.
2. Til pastadejen læg pastamelet på en ren køkkenbordplade og form det til en bunke.
3. Lav en fordybning i midten af bunken.
4. Tilsæt æggene, den afkølede spinatpuré og salt til fordybningen og rør sammen med melet med en gaffel.
5. Ælt den smuldrende dej med hænderne i ca. 10 minutter, til dejen er glat og ensartet.
6. Er dejen for blød, tilsæt mere mel; er den for hård, tilsæt lidt vand og ælt igen.
7. Flad pastadejen ud, pak den ind i plastfolie, og lad den hvile i ca. 30 minutter.

Den originale bolognese-opskrift

Ingredienser

- 500 g blandet hakket kød – halvt oksekød, halvt svinekød
- 400 g pasta efter eget valg – fx spaghetti eller fettuccine
- 400 g flåede tomater – fra glas eller dåse
- 100 g svinebryst – helst pancetta, hvis det er muligt
- 150 g løg
- 50 g gulerod
- 50 g bladselleri
- 200 ml sødmælk
- 40 g smør

- 1 spiseskefuld neutral vegetabilsk olie – fx solsikke- eller rapsolie
- 1 spiseskefuld tomatpuré
- 1 tørret laurbærblad
- 1 knivspids revet muskatnød
- Salt og friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde

1. Skær pancetta (eller svinebryst) i meget små tern.
2. Skræl gulerødderne og løgene, fjern bladene og trådene fra bladsellerien, vask grøntsagerne, og skær dem derefter i små, fine tern.
3. Varm olien op i en gryde ved middel varme. Tilsæt pancetta (eller svinebryst) og steg i 1–2 minutter.
4. Tilsæt smørret sammen med de hakkede løg, bladselleri og gulerod. Steg i ca. 3 minutter, mens du rører, så grøntsagerne dækkes jævnt af fedtet.
5. Kom det hakkede kød i gryden. Krydr med 1 teskefuld salt og ¼ teskefuld friskkværnet sort peber. Smuldr kødet med en træske, og steg til det er helt brunet.
6. Rør tomatpuréen i.
7. Afglaser med sødmælk, tilsæt muskatnød, og lad det simre under omrøring, indtil det meste af mælken er fordampet.
8. Tilsæt passata og laurbærblad, og rør godt rundt.
9. Lad bolognesen simre ved middel-lav varme med låg på klem i ca. 40 minutter. Rør af og til. Bliver saucen for tør, så tilsæt lidt mælk eller vand, én spiseskefuld ad gangen. (Bemærk: En ægte ragu alla Bolognese er aldrig en tynd sauce.) Smag til sidst til med salt og friskkværnet sort peber.
10. Bring en stor gryde med godt saltet vand i kog. Kom den friske pasta i og kog i 2–4 minutter, til den er al dente.
11. Servér pastaen med bolognesesauce og, hvis ønsket, drys med friskrevet parmesan.

Original opskrift på spaghetti carbonara

Ingredienser

- 400 g spaghetti – den tykkere type
- 150 g pancetta eller guanciale, et helt stykke – alternativt flæskeside.
- 4 friske mellemstore æg.
- 50 g Parmesan eller Pecorino (i en blok) – eller en 50/50-blanding.
- 10 g persille – til servering
- 2 fed hvidløg – valgfrit
- 3 spsk. olivenolie
- Friskkværnet sort peber
- Salt

Fremgangsmåde

1. Bring en stor gryde med godt saltet vand i kog. Kom den friske pasta i og kog i 2–4 minutter, til den er al dente.
2. Skær imens pancetta eller guanciale i små tern. Riv parmesan eller pecorino fint. Skræl og hak hvidløgene fint, hvis du bruger dem. Vask persillen, og hak den fint, inklusive stilkene, til pynt.
3. Pisk æggene (både blommer og hvider) i en skål, til massen er glat. Rør den revne ost i. Krydr godt med friskkværnet sort peber og tilsæt kun en lille smule salt.
4. Varm olivenolie op i en stor stegepande. Tilsæt pancetta eller guanciale og steg, til den er sprød, og fedtet er smeltet.
5. Sluk for varmen, og sautéér forsigtigt hvidløgene i restvarmen, indtil de dufter, hvis du bruger dem.
6. Tag panden af varmen og lad den køle lidt af – det forhindrer, at æggemassen bliver til røræg.
7. Brug en tang til at flytte spaghettien direkte fra gryden over i panden, så lidt kogevand hænger ved pastaen. Alternativt kan du dræne pastaen i et dørslag og gemme lidt af kogevandet. Bland spaghettien godt med pancetta eller guanciale og det smeltede fedt.
8. Hæld ægge- og ostemassen over pastaen og vend det hele hurtigt sammen. Tilsæt evt. pastavand lidt ad gangen, til saucen har den ønskede cremede konsistens.

9. Server Spaghetti Carbonara med hakket persille, ekstra revet ost, friskkværnet sort peber og en smule salt på toppen.

Idriftsættelse

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

Sæt skrueskruen ③ ind i åbningen på pastamaskinen ① og spænd vingeskruen for at sikre maskinens stabilitet (se fig. A).

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

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

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

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

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

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

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

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

Brug en kniv til at skære dejpladen til den ønskede længde (se fig. G).

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

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

Kom pastaen i rigeligt let saltet vand.

Kogetiden for den fremstillede pasta varierer afhængigt af tørretidens varighed.

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

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

Hjælp og tips:

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

Rengøring og vedligeholdelse (se fig. J-L)

Brug aldrig benzin, opløsningsmidler eller kemiske rengøringsmidler.

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

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

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

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

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

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

Bortskaffelse

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

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

Garanti

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

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

Servicecenter / Leverandør

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

PASTAMASIN

Sissejuhatus

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

Sihtotstarve

Seade ei ole ette nähtud äritegemise otstarbel kasutamiseks.

Osa kirjeldus

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

Tehnilised andmed

Materjal:

Korpus: roostevaba teras

Pastarull: roostevaba teras, alumiinium

Ohutusjuhised



HOIDKE KÕIK JUHISED JA OHUTUSTEAVET EDASISEKS KASUTAMISEKS ALLES!



VIGASTUSOHT!



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

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

Hoidke seadet pärast kasutamist lastele kättesaamatus kohas.

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

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

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

Masina liikuvate osadega kaasneb muljumis- ja kinnijäämisohu.

Toiduohutu! See toode ei mõjuta maitse- ega lõhnaomadusi.

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

Valmistamine

Pastataigna põhiresept

Koostisosad

400 g pastajahu

4 muna (M-suurus)

Näpuotsatäis soola

Toidukile

Juhised

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

Pasta taina retsept spinatiga

Koostisosad

- 400 g makaronijahu
- 3 muna (suurus M)
- 100 g värsket spinatit
- 1 näputäis soola
- Kilekile

Juhised.

1. Peske spinat põhjalikult ja pange see potti, kus lehtedel on ainult vesi. Kata ja auruta keskmisel kuumusel 1–2 minutit, kuni lehed on närtsinud. Kuivata hästi ja pigista liigne vedelik välja, seejärel sega spinat siledaks püreeks. Laske sellel enne kasutamist täielikult jahtuda.
2. Pasta taina jaoks asetage makaronijahu puhtale köögi tööpinnale kuhja kujul.
3. Vormige kuhja keskele lohk.
4. Lisage munad, jahtunud spinatipüree ja sool ning segage kahvliga jahu hulka.
5. Sõtkuge purutainast käsitsi umbes 10 minutit, kuni tekib sile ja ühtlane mass.
6. Kui tainas on liiga pehme, saab seda reguleerida, lisades ja sõtkudes rohkem jahu; kui taigen on liiga kõva, lisage veidi vett.
7. Lükake pastatainas tasaseks, mähkige see kilekotti ja laske tal umbes 30 minutit puhata.

Algne Bolognese retsept

Koostisosad

- 500 g segatud hakkliha - pool veiseliha, pool sealiha
- 400 g pastat oma valiku järgi - nt spagetid või fettuccine
- 400 g sõelutud tomateid - purgist või purgist
- 100 g sealihakõhtu - ideaalis pancetta, kui see on saadaval
- 150 g sibulat
- 50 g porgandit
- 50 g sellerit
- 200 ml täispiima
- 40 g võid
- 1 supilusikatäis neutraalset taimeõli - nt päevalille-

või rapsiõli

- 1 supilusikatäis tomatipasta
- 1 kuivatatud loorberileht
- 1 näputäis jahvatatud muskaatpähklit
- Sool ja värskelt jahvatatud must pipar

Juhised.

1. Lõika pannkett (või sealihakõht) väga väikesteks kuubikuteks.
2. Koori porgandid ja sibulad, eemalda selleri lehed ja nõõrid, pese köögiviljad, seejärel haki need peeneks.
3. Kuumuta õli potis keskmisel kuumusel. Lisage pancetta (või sealihakõhtu) ja praadige 1–2 minutit.
4. Lisage või koos sibula-, selleri- ja porgandikuubikutega. Hautage umbes 3 minutit, segades, et köögiviljad oleksid ühtlaselt rasvaga kaetud.
5. Lisage potti hakkliha. Maitsesta 1 tl soola ja ¼ tl värskelt jahvatatud musta pipraga. Purustage liha puulusikaga ja küpsetage, kuni see on täielikult pruunistunud.
6. Sega sisse tomatipasta.
7. Lahustage täispiimaga, lisage muskaatpähkel ja keetke, kuni suurem osa piimast on aurustunud, aeg-ajalt segades.
8. Lisage kurnatud tomatid ja loorberileht, segades põhjalikult läbi.
9. Keeda Bolognese't keskmisel madalal kuumusel pooleldi avatud kaanega umbes 40 minutit, aeg-ajalt segades. Kui kaste muutub liiga kuivaks, lisage järk-järgult, üks supilusikatäis kaupa, veidi piima või vett. (Märkus: Ehtne ragù alla Bolognese ei ole kunagi vesine kaste.) Lõpuks kohandage maitseained soola ja värskelt jahvatatud musta pipraga vastavalt maitsele.
10. Lase suures potis soolaga maitsestatud vesi keema tõusta. Lisage värsket pasta ja keetke 2-4 minutit või kuni al dente.
11. Serveeri pasta koos Bolognese kastmega ja soovi korral maitsesta värskelt riivitud parmesaniga.

Algne spagetid carbonara retsept

Koostisosad

400 g spagette - paksemat sorti

150 g pancetta või guanciale, terve tükk - alternatiivina rasvane sealiha kõht

4 värsket keskmist muna

50 g parmesani või Pecorino (plokk) - või 50/50 segu

10 g peterselli - serveerimiseks

2 küüslauguküünt - valikuline

3 supilusikatäit oliiviõli

Värskelt jahvatatud must pipar

Sool

Juhised.

1. Lase suures potis soolaga maitsestatud vesi keema tõusta. Lisage värsket pasta ja keetke 2-4 minutit või kuni al dente.
2. Vahepeal lõigake pancetta või guanciale väikesteks kuubikuteks. Riivi peeneks parmesan või Pecorino. Valikuliselt koorige ja peenestage küüslauguküüned. Garneerimiseks peske petersell ja hakkige see, sealhulgas varred, peeneks.
3. Vahusta kausis munad (nii munakollased kui ka valged), kuni need on ühtlased. Sega hulka riivitud juust. Maitsesta ohtralt värskelt jahvatatud musta pipraga ja lisa vaid väike näputäis soola.
4. Kuumuta suurel pannil oliiviõli. Lisage pancetta või guanciale ja praadige, kuni see on krõbe ja rasv on sulanud.
5. Lülitage kuumus välja ja praadige järelejäänud kuumusel ettevaatlikult küüslauku, kuni see on lõhnav, kui kasutate.
6. Võtke pann tulelt ja laske veidi jahtuda - see samm takistab munasegu rüselustumist.
7. Kandke spagetid tangidega otse potist pannile, lastes veidi keeduvett pastale külge kleepuda. Teise võimalusena nõrutage makaronid sõelale, jättes veidi keeduvett alles. Segage spagetid põhjalikult kokku pancetta või guanciale ja sulatatud rasvaga.
8. Vala muna- ja juustusegu pastale ja viska kõik kiiresti kokku. Vajaduse korral lisage supilusikatäis pastavett, kuni kaste saavutab

soovitud kreemja konsistentsi.

9. Serveeri Spaghetti Carbonara koos hakitud peterselli, täiendava riivitud juustu, värskelt jahvatatud musta pipra ja näpuotsaga soola.

Kasutuselevõtt

Asetage pastamasin ① kindlale tööpinna, kuhu selle saab kinnitada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lõigake taigariiba noaga soovitud pikkuseks (vt joon. G).

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

Laske valmistatud pastal õhu käes vähemalt 60 minutit kuivada.

Pange pasta suures koguses vette, mis on kergelt soolatud.

Valmistatud pasta keetmiseaeg varieerub sõltuvalt kuivamisaja kestusest.

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

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

Abi ja nõuanded.

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

Puhastamine ja hooldus (vt joon. J–L)

Ärge kunagi kasutage bensiini, lahusteid ega keemilisi puhastusvahendeid.

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

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

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

Eemaldage tugev mustus niiske lapiga ja seejärel kuivatage osad täielikult.

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

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

Kasutuselt kõrvaldamine

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

Küsi vana toote utiliseerimise kohta teavet kohalikul omavalitsusel.

Garantii

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

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

Teeninduskeskus / Tarnija

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

MÁQUINA PARA HACER PASTA

Introducción

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

Uso previsto

El dispositivo no está diseñado para uso comercial.

Descripción de las piezas

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

Datos técnicos

Material:

Carcasa: acero inoxidable

Rodillo para pasta: acero inoxidable, aluminio

Instrucciones de seguridad



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



¡RIESGO DE LESIÓN!



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preparación

Receta básica para masa de pasta

Ingredientes

400 g de harina para pasta

4 huevos (tamaño M)

1 pizca de sal

Papel film

Instrucciones

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

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

Receta de masa para pasta con espinacas

Ingredientes

- 400 g de harina para pasta
- 3 huevos (tamaño M)
- 100 g de espinacas frescas
- 1 pizca de sal
- Envoltorio de plástico

Instrucciones

1. Lave bien las espinacas y colóquelas en una olla con solo el agua que queda adherida a las hojas. Cubra y cocine al vapor a fuego medio durante 1–2 minutos, hasta que las espinacas estén marchitas. Escorra bien y exprima el exceso de líquido, luego triture las espinacas hasta obtener un puré suave. Deje que se enfríe completamente antes de usarlo.
2. Para la masa de pasta, coloque la harina para pasta en forma de montículo sobre una superficie de trabajo limpia.
3. Forme un hueco en el centro del montículo.
4. Añada los huevos, el puré de espinacas enfriado y la sal al hueco y mézclelos con la harina usando un tenedor.
5. Amasa la masa desmenuzable con las manos durante unos 10 minutos, hasta que obtengas una masa suave y uniforme.
6. Si la masa está demasiado blanda, puede ajustarla añadiendo y amasando más harina; si está demasiado dura, puede añadir un poco de agua.
7. Aplane la masa de pasta, envuélvala en film transparente y déjala reposar durante unos 30 minutos.

Receta original de la salsa boloñesa

Ingredientes

- 500 g de carne picada mixta – mitad de ternera, mitad de cerdo
- 400 g de pasta de su elección – p. ej., espaguetis o fettuccine

400 g de tomates colados – de un frasco o de una lata

100 g de barriga de cerdo (idealmente panceta), si está disponible

150 g de cebollas

50 g de zanahoria

50 g de apio

200 ml de leche entera

40 g de mantequilla

1 cucharada de aceite vegetal neutro – , p. ej., aceite de girasol o de colza.

1 cucharada de pasta de tomate

1 hoja de laurel seca

1 pizca de nuez moscada molida

Sal y pimienta negra recién molida

Instrucciones

1. Corte la panceta (o la barriga de cerdo) en cubos muy pequeños.
2. Pele las zanahorias y las cebollas, quite las hojas y los hilos del apio, lave las verduras y pique todo en cubitos finos.
3. Caliente el aceite en una olla a fuego medio. Agregue la panceta (o la barriga de cerdo) y saltéela durante 1–2 minutos.
4. Incorpore la mantequilla junto con las cebollas picadas, el apio y las zanahorias. Saltéelas durante unos 3 minutos, removiendo para que las verduras queden cubiertas de manera uniforme por la grasa.
5. Agregue la carne picada a la olla. Condimente con 1 cucharadita de sal y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta negra recién molida. Desmenuce la carne con una cuchara de madera y cocine hasta que esté completamente dorada.
6. Incorpore la pasta de tomate.
7. Desglasee con leche entera, añada nuez moscada y cueza a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que la mayor parte de la leche se haya evaporado.
8. Añada los tomates colados y la hoja de laurel, removiendo bien para que todo quede bien integrado.
9. Cocine la boloñesa a fuego medio-bajo con la tapa entreabierta durante unos 40

minutos, removiendo de vez en cuando. Si la salsa queda demasiado seca, añada gradualmente un poco de leche o agua, una cucharada cada vez.

(Nota: Un auténtico ragú a la boloñesa nunca es una salsa aguada.)

Por último, ajuste la sazón con sal y pimienta negra recién molida al gusto.

10. Ponga a hervir una olla grande con agua y sal. Agregue la pasta fresca y cocínela durante 2–4 minutos, o hasta que esté al dente.
11. Sirva la pasta con la salsa boloñesa y, si lo desea, espolvoree con queso parmesano recién rallado.

Receta original de Espagueti carbonara

Ingredientes

400 g de espaguetis de la variedad más gruesa

150 g de panceta o guanciale en una pieza entera; si no dispone de guanciale, use panceta de cerdo con mucha grasa.

4 huevos frescos medianos

50 g de parmesano o pecorino (en bloque) —o una mezcla 50/50

10 g de perejil – para servir

2 ajos – opcional

3 cucharadas de aceite de oliva

pimienta negra recién molida

sal

Instrucciones

1. Ponga a hervir una olla grande con agua y sal. Agregue la pasta fresca y cocínela durante 2–4 minutos, o hasta que esté al dente.
2. Mientras tanto, corte la panceta o el guanciale en dados pequeños. Ralle finamente el parmesano o el pecorino. Opcionalmente, pele y pique finamente los ajos. Para decorar, lave el perejil y píquelos finamente, incluyendo los tallos.
3. En un bol, bata los huevos (yemas y claras) hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore el queso rallado. Condimente generosamente con pimienta negra recién molida y añada una pizca de sal.
4. En una sartén grande, caliente el aceite de

oliva. Añada la panceta o el guanciale y fría hasta que esté crujiente y la grasa se haya fundido.

5. Apague el fuego y sofría suavemente los ajos en el calor residual hasta que desprendan aroma, si los utiliza.
6. Retire la sartén del fuego y déjela enfriar un poco; este paso evita que la mezcla de huevos se cuaje.
7. Con unas pinzas, traslade los espaguetis directamente de la olla a la sartén, dejando que quede algo de agua de cocción adherida a la pasta. Alternativamente, escurra la pasta en un colador, reservando algo de agua de cocción. Mezcle bien los espaguetis con la panceta o el guanciale y la grasa fundida.
8. Vierta la mezcla de huevos y queso sobre la pasta y mezcle todo rápidamente. Si es necesario, vaya añadiendo cucharadas de agua de cocción de la pasta de una en una, hasta que la salsa alcance la cremosidad deseada.
9. Sirva el Espagueti carbonara cubierto con perejil picado, queso rallado extra, pimienta negra recién molida y una pizca de sal.

Puesta en marcha

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

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

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

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

Antes de usar la máquina de pasta ① por primera

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

Los tres pares de rodillos deben limpiarse antes de su uso. Para ello, pase una pequeña porción de

masa por los rodillos. Esta masa no es apta para el consumo y debe desecharse.

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

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

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

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

Utilice un cuchillo para cortar la lámina de masa a la longitud deseada (véase la fig. G).

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

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

Meta la pasta en abundante agua ligeramente salada.

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

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

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

Ayuda y consejos:

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

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

Nunca utilice gasolina, disolventes o limpiadores químicos.

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

Utilice un paño suave y limpio para limpiar la máquina de pasta (véase la fig. J).

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

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

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

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

Eliminación

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

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

Garantía

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

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

Centro de servicio/proveedor

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

PASTAKONE

Johdanto

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

Käyttötarkoitus

Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Osien kuvaus

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

Tekniset tiedot

Materiaali:

Kotelo: ruostumaton teräs

Pastatela: ruostumaton teräs, alumiini

Turvallisuusohjeet



SÄILYTÄ KAIKKI OHJEET JA TURVALLISUUSTIEDOT TULEVAAN KÄYTTÖÄ VARTEN!



LOUKKAANTUMISVAARA!



VAROITUS! HENGENVAARA JA ONNETTOMUUSVAARA IMEVÄISILLE JA LAPSILLE

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

Säilytä laitetta käytön jälkeen turvallisesti poissa lasten ulottuvilta.

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

Tarkista, että kaikki osat on asennettu oikein.

Virheellinen kokoaminen voi johtaa loukkaantumiseen.

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

Liikkuvat osat voivat aiheuttaa puristumis- ja tarttumisvaaran.

Elintarviketurvallinen! Tämä tuote ei vaikuta maku- tai hajuminaisuuksiin.

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

Valmistelu

Pastataikinan perusresepti

Ainekset

400 g pastajauhoja

4 kananmunaa (koko M)

Ripaus suolaa

Muovikelmu

Ohjeet

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

Resepti pinaattipastataikinalle

Ainesosat

- 400 g pastajauhoja
- 3 kananmunaa (koko M)
- 100 g tuoretta pinaattia
- 1 ripaus suolaa
- Muovikelmu

Ohjeet

1. Pese pinaatti huolellisesti ja laita se kattilaan niin, että vain lehtiin jäänyt vesi on mukana. Peitä kannella ja höyrytä keskilämmöllä 1–2 minuuttia, kunnes pinaatti on nuupahtanut. Valuta hyvin ja purista ylimääräinen neste pois, ja soseuta sitten pinaatti tasaiseksi. Anna jäähtyä kokonaan ennen käyttöä.
2. Pastataikinaa varten aseta pastajauhot puhtaalle keittiötyötasolle keoksi.
3. Muodosta kuoppa keon keskelle.
4. Lisää kananmunat, jäähtynyt pinaattipyyree ja suola kuoppaan ja sekoita haarukalla jauhoihin.
5. Vaivaa murumaista taikinaa käsin noin 10 minuuttia, kunnes siitä on tullut sileä ja tasainen massa.
6. Jos taikina on liian pehmeä, lisää enemmän jauhoja ja vaivaa ne joukkoon; jos se on liian kova, lisää hieman vettä.
7. Litistä pastataikina, kääri se Muovikelmuun ja anna sen levätä noin 30 minuuttia.

Alkuperäinen Bolognese-resepti

Ainesosat

- 500 g sekoitettua jauhelihaa – puolet naudanlihaa, puolet sianlihaa
- 400 g pastaa valintasi mukaan – esim. spagettia tai fettuccinea
- 4002g valutettuja tomaatteja 2013 purkista tai tölkestä
- 100g porsaan kylkeä – mieluiten pancettaa, jos saatavilla
- 150 g sipulia
- 50 g porkkanaa
- 50 g selleriä
- 200 ml täysmaitoa
- 40 g voita

1 ruokalusikallinen kasvisöljyä – esim. auringonkukka- tai rypsiöljyä

1 ruokalusikallinen tomaattipyyrettä

1 kuivattu laakerinlehti

1 ripaus muskottipähkinää

Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria

Ohjeet

1. Leikkaa pancetta (tai porsaan kylki) hyvin pieniksi kuutioiksi.
2. Kuori porkkanat ja sipulit, poista sellerin lehdet ja säikeet, pese vihannekset ja pilko ne hienoksi.
3. Kuumenna öljyä kattilassa keskilämmöllä. Lisää pancetta (tai porsaan kylki) ja kuullota 1–2 minuuttia.
4. Lisää voi sekä kuutoidut sipulit, selleri ja porkkana. Kuullota noin 3 minuuttia, sekoittaen, jotta kasvikset peittyvät tasaisesti rasvalla.
5. Lisää jauheliha kattilaan. Mausta 1 teelusikallisella suolaa ja 1/4 teelusikallisella vastajauhettua mustapippuria. Murustele liha puulusikalla ja kypsennä, kunnes se on kauttaaltaan ruskistunut.
6. Sekoita joukkoon tomaattipyyree.
7. Lisää täysmaito pannulle nesteen irrottamiseksi, lisää muskottipähkinä ja hauduta seosta silloin tällöin sekoittaen, kunnes suurin osa maidosta on haihtunut.
8. Lisää siivilöidyt tomaatit ja laakerinlehti, sekoita huolellisesti.
9. Hauduta Bolognesea miedolla, keskilämmöllä puoliksi avoimen kannen alla noin 40 minuuttia, sekoittaen välillä. Jos kastike muuttuu liian kuivaksi, lisää vähän maitoa tai vettä vähitellen, yksi ruokalusikallinen kerrallaan. (Huomautus: Aito ragu alla Bolognese ei koskaan ole vetinen kastike. Lopuksi mausta suolalla ja vastajauhettulla mustapippurilla maun mukaan.
10. Kiehauta suuressa kattilassa suolattua vettä. Lisää tuorepasta ja keitä 2–4 minuuttia tai kunnes se on al dente.
11. Tarjoile pasta Bolognese-kastikkeen kanssa ja halutessasi lisää päälle vastaraastettua parmesaania.

Alkuperäinen Spaghetti Carbonara -resepti

Ainesosat

- 400 g spagettia – paksumpaa lajiketta
- 150 g pancettaa tai guancialea, kokonainen pala – vaihtoehtoisesti rasvaista porsaan kylkeä.
- 4 tuoretta keskikokoista kananmunaa
- 50 g parmesaania tai Pecorinoa (lohkona) e2 e2 tai 50/50-sekoitusta
- 10 g persiljaa – tarjoiluun
- 2 valkosipulinkynttä – valinnainen
- 3 ruokalusikallista oliiviöljyä
- Vastajauhettua mustapippuria
- Suolaa

Ohjeet

- Kiehauta suuressa kattilassa suolattua vettä. Lisää tuorepasta ja keitä 2–4 minuuttia tai kunnes se on al dente.
- Samaan aikaan leikkaa pancetta tai guanciale pieniksi kuutioiksi. Raasta parmesaani tai Pecorino hienoksi. Vaihtoehtoisesti kuori ja hienonna valkosipulinkyntset. Koristelua varten pese persilja ja hienonna se, varret mukaan lukien.
- Vatkaa kulhossa kananmunat (sekä keltaiset että valkuaiset) tasaiseksi. Sekoita joukkoon raastettu juusto. Mausta reilusti vastarouhitulla mustapippurilla ja lisää vain pieni ripaus suolaa.
- Kuumenna oliiviöljyä suuressa paistinpannussa. Lisää pancetta tai guanciale ja paista, kunnes se on rapeaa ja rasva on sulanut.
- Sammuta liesi ja kuullota valkosipulia jälkilämmöllä, kunnes se tuoksuu, jos käytät sitä.
- Ota pannu pois liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman – tämä vaihe estää munaseoksen kypsymisen kokkeliksi.
- Siirrä spagetti pihtien avulla suoraan kattilasta pannulle ja anna pienen määrän keitinnettä tarttua pastaan. Vaihtoehtoisesti valuta pasta lävikköön ja ota talteen hieman keitinnettä. Sekoita spagetti huolellisesti pancetan tai guancialen ja sulatetun rasvan kanssa.
- Kaada muna-juustoseos pastan päälle ja

sekoita kaikki nopeasti yhteen. Lisää tarvittaessa pastan keitinnettä ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes kastike saavuttaa halutun kermanaisen koostumuksen.

- Tarjoile Spaghetti Carbonara silputulla persiljalla, lisätyllä raastetulla juustolla, vastajauhettulla mustapippurilla ja ripauksella suolaa.

Käyttöönotto

Aseta pastakone ① tukevalle työtasolle, johon se voidaan kiinnittää.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Leikkaa taikinalevy halutun pituiseksi veitsellä (katso kuva G).

Haluamastasi pastatyyppistä riippuen työnnä kampi ② jompaankumpaan telan kiinnikkeen kahdesta aukosta ⑤ ja anna taikinan valua

leikkuutyökälun läpi. Tätä varten käännä kampea myötäpäivään (katso kuva H, I).

Anna valmiin pastan kuivua ilmassa vähintään 60 minuuttia.

Laita pasta runsaaseen veteen, joka on kevyesti suolattu.

Valmistetun pastan kypsennysaika vaihtelee kuivumisajan mukaan.

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

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

Apua ja vinkkejä:

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

Puhdistus ja huolto (katso kuva J–L)

Älä koskaan käytä bensiiniä, liuottimia tai kemiallisia puhdistusaineita.

Puhdista käytön aikana telojen alla olevat kaapimet ajoittain kuivalla liinalla.

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

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

Poista runsas lika kostealla liinalla ja kuivaa sitten osat täysin.

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

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

Hävittäminen

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

Saat lisätietoja vanhan tuotteen hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.

Takuu

Tuote on valmistettu huolella ja jatkuvassa valvonnassa. Tällä tuotteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Säilytä kuitisi turvallisessa paikassa. Takuu koskee vain materiaali- ja valmistusvirheitä. Jos tuotetta käytetään väärin tai käsitellään virheellisesti, takuu raukeaa. Tämä takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi, erityisesti takuuoikeuksia.

Jos haluat tehdä valituksen, ota meihin yhteyttä käyttämällä yhteydenottolomaketta, joka on osoitteessa www.schou.com. Palvelutyöntekijämme koordinoivat jatkotoimenpiteet kanssasi mahdollisimman pian. Neuvomme sinua aina yksilöllisesti. Takuuaikaa ei jatketa takuun, lakisäateisen takuun tai hyvän tahdon mukaisesti suoritetuilla korjauksilla. Tämä pätee myös vaihdettuihin ja korjattuihin osiin. Kaikki korjaukset, jotka on suoritettava takuuajan umpeuduttua, ovat maksullisia.

Palvelukeskus/toimittaja

Schou Company A/S
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 Μ)

1 πρέζα αλάτι

Μεμβράνη τροφίμων

Οδηγίες

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

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

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 κατσαρόλα 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, φιλοκόψτε τα σε κύβους.
3. Ζεσταίνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα 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 κατσαρόλα.

- 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 μία 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.

KENTRO EΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ / ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

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 iz 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

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 megfogyad. 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 tetszés 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 sárgarépát 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 lábasban. 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 borsal. 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, evőkanálként. (Megjegyzés: Egy igazi bolognai ragù sosem vizes szósz. Végül ízlés szerint ízesítse sóval és frissen őrölt fekete borsal.
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 találja, 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 kisült 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 tészta darab 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 tésztafajta szerint helyezze be a hajtókart ② a hengertartozék ⑤ egyik nyílásába, és engedje át a tésztát a vágószerszámon. Ehhez forgassa el a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányba (lásd H, I ábra).

A kész tésztát legalább 60 percig hagyja a levegőn száradni.

Tegye a tésztát enyhén sózott bő vízbe.

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

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

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

Segítség és tippek:

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

Tisztítás és karbantartás (lásd J-L ábra)

Soha ne használjon benzint, oldószereket vagy vegyi tisztítószereket.

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

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

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

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

Ne öblítse le a tésztakészítő 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

MACCHINA PER LA PASTA

Introduzione

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

Uso previsto

Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale.

Descrizione dei componenti

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

Dati tecnici

Materiale:

Allungamento: acciaio inox

Rullo per la pasta: acciaio inox, alluminio

Istruzioni di sicurezza



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



PERICOLO DI LESIONI.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preparazione

Ricetta base per l'impasto della pasta

Ingredienti

400 g di farina per pasta

4 uova (taglia M)

1 pizzico di sale

Pellicola trasparente

Istruzioni

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

Ricetta per l'impasto della pasta con spinaci

Ingredienti

- 400 g di farina per pasta
- 3 uova (taglia M)
- 100 g di spinaci freschi
- 1 pizzico di sale
- pellicola trasparente

Istruzioni

1. Lavare bene gli spinaci e metterli in una pentola con solo l'acqua rimasta attaccata alle foglie. Coprire e cuocere a vapore gli spinaci a fuoco medio per 1-2 minuti, finché gli spinaci non si appassiscono. Scolare bene e strizzare per eliminare il liquido in eccesso, quindi frullare gli spinaci fino a ottenere una purea liscia. Lasciare raffreddare completamente prima dell'uso.
2. Per preparare l'impasto della pasta, disporre la farina a fontana su una superficie da lavoro pulita, formando un cumulo.
3. Formare un incavo al centro del cumulo.
4. Aggiungere le uova, la purea di spinaci raffreddata e il sale nell'incavo e mescolare alla farina con una forchetta.
5. Lavorare l'impasto granuloso con le mani per circa 10 minuti, fino a ottenere una massa liscia e uniforme.
6. Se l'impasto è troppo morbido, è possibile correggerlo aggiungendo e impastando altra farina; se è troppo duro, aggiungere un po' d'acqua.
7. Stendere l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per circa 30 minuti.

La ricetta originale del ragù alla Bolognese

Ingredienti

- 500 g di carne tritata mista – metà manzo, metà maiale
- 400 g di pasta a scelta – ad esempio spaghetti o fettuccine
- 400 g di pomodori passati – in barattolo o in lattina

- 100 g di pancia di maiale - idealmente pancetta se disponibile
- 150 g di cipolle
- 50 g di carote
- 50 g di sedano
- 200 ml di latte intero
- 40 g di burro
- 1 cucchiaino di olio vegetale neutro – ad esempio olio di girasole o di colza
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 foglia d'alloro essiccata
- 1 pizzico di noce moscata macinata
- Sale e pepe nero macinato al momento

Istruzioni

1. Tagliare la pancetta (o la pancia di maiale) a cubetti molto piccoli.
2. Sbucciare le carote e le cipolle, eliminare le foglie e i filamenti dal sedano, lavare le verdure e tagliarle a dadini fini.
3. Scaldare l'olio in una pentola a fuoco medio. Aggiungere la pancetta (o la pancia di maiale) e far rosolare per 1-2 minuti.
4. Aggiungere il burro insieme alle cipolle, al sedano e alle carote, tutti tagliati a dadini. Rosolare per circa 3 minuti, mescolando in modo che le verdure si impregnino uniformemente del grasso.
5. Aggiungere la carne tritata nella pentola. Condire con 1 cucchiaino di sale e ¼ di cucchiaino di pepe nero macinato fresco. Rompere la carne con un cucchiaino di legno e cuocere fino a quando non sarà completamente rosolata.
6. Aggiungere il concentrato di pomodoro.
7. Sfumare con il latte intero, aggiungere la noce moscata e cuocere a fuoco lento finché la maggior parte del latte non sarà evaporata, mescolando di tanto in tanto.
8. Aggiungere i pomodori passati e la foglia di alloro, mescolando bene per amalgamare il tutto.
9. Far sobbollire il ragù alla Bolognese a fuoco medio-basso con il coperchio semiaperto per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Se la salsa diventa troppo asciutta, aggiungere gradualmente un po' di latte o

acqua, un cucchiaino alla volta.
(Nota: Un autentico ragù alla Bolognese non è mai una salsa acquosa.

Infine, aggiustare di sale e pepe nero macinato fresco a piacere.

10. Portare a ebollizione una pentola capiente di acqua salata. Aggiungere la pasta fresca e cuocere per 2-4 minuti, o finché non è al dente.
11. Servire la pasta con il ragù alla Bolognese e, se lo si desidera, guarnire con Parmigiano grattugiato fresco.

Ricetta originale degli spaghetti alla carbonara

Ingredienti

400 g di spaghetti – varietà più spessa

150 g di pancetta o guanciale, pezzo intero - oppure pancia di maiale grassa

4 uova fresche medie

50 g di Parmigiano o Pecorino (in un unico pezzo) – oppure una miscela 50/50

10 g di prezzemolo – per servire

2 spicchi d'aglio – facoltativo

3 cucchiaini di olio d'oliva

Pepe nero macinato fresco

Sale

Istruzioni

1. Portare a ebollizione una pentola capiente di acqua salata. Aggiungere la pasta fresca e cuocere per 2-4 minuti, o finché non è al dente.
2. Nel frattempo, taglia la pancetta o il guanciale a piccoli cubetti. Grattugiare finemente il Parmigiano o il Pecorino. Se si desidera, sbucciare e tritare finemente gli spicchi d'aglio. Per guarnire, lavare il prezzemolo e tritarlo finemente, compresi i gambi.
3. In una ciotola, sbattere le uova (sia i tuorli che gli albumi) fino a ottenere un composto omogeneo. Unire il formaggio grattugiato. Condire generosamente con pepe nero macinato fresco e aggiungere solo un pizzico di sale.
4. In una padella capiente, scaldare l'olio d'oliva. Aggiungere la pancetta o il guanciale e

friggere finché non risulteranno croccanti e il grasso si sarà sciolto.

5. Spegnerlo il fuoco e, se si desidera, far rosolare delicatamente l'aglio nel calore residuo fino a renderlo fragrante.
6. Rimuovi la padella dal fuoco e lasciala raffreddare leggermente: questo passaggio impedisce che la miscela di uova si trasformi in uova strapazzate.
7. Con delle pinze, trasferire gli spaghetti direttamente dalla pentola alla padella, lasciando che un po' di acqua di cottura rimanga attaccata alla pasta. In alternativa, scolare la pasta in uno scolapasta, conservando parte dell'acqua di cottura. Mescolare bene gli spaghetti con la pancetta o il guanciale e il grasso sciolto.
8. Versare il composto di uova e formaggio sulla pasta e mescolare rapidamente il tutto. Se necessario, aggiungere un cucchiaino di acqua di cottura della pasta alla volta, finché la salsa raggiunge la consistenza cremosa desiderata.
9. Servire gli spaghetti alla carbonara con prezzemolo tritato, altro formaggio grattugiato, pepe nero macinato al momento e un pizzico di sale.

Messa in funzione

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

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

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

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

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

Le tre coppie di rulli devono essere pulite prima

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

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

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

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

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

Con un coltello, tagliare la pasta appiattita alla lunghezza desiderata (osservare la figura G).

In base al tipo di pasta desiderato, inserire la manovella (2) in una delle due aperture dell'elemento di fissaggio del rullo (5) e far scorrere la pasta attraverso l'utensile da taglio. Per farlo, girare la manovella in senso orario (osservare le figure H, I).

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

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata.

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

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

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

Indicazioni e suggerimenti:

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

Pulizia e manutenzione (osservare le figure J-L)

Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.

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

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

Pulire la macchina per la pasta dopo l'uso con una spazzola o un bastoncino di legno (osservare la figura L).

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

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

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

Smaltimento

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

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

Garanzia

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

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

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

Centro di assistenza / Fornitore

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

MAKARONŲ APARATAS

Ivadas

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

Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisas nėra skirtas naudoti komercinėms reikmėms.

Dalių aprašymas

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

Techniniai duomenys

Medžiagos:

Korpusas: nerūdijantysis plienas

Makaronų volelis: nerūdijantysis plienas, aliuminis

Saugos instrukcijos



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



SUŽALOJIMO RIZIKA!



ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGŲ ATSTITIMŲ RIZIKA KŪDIKIAMS IR VAIKAMS

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

Panaudoję laikykite šį prietaisą saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

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

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

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

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

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

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

Paruošimas

Pagrindinis makaronų tešlos receptas

Ingredientai

400 g makaronų miltų
4 kiaušiniai (M dydžio)
Žiupsnelis druskos
Maistinė plėvelė

Instrukcijos

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

Tešla makaronams su špinatais — receptas

Ingredientai

400 g miltų makaronams

3 kiaušiniai (M dydžio)

100 g šviežių špinatų

1 žiupsnelis druskos

Plastikinė plėvelė

Instrukcijos

1. Špinatus kruopščiai nuplaukite ir sudėkite į puodą, kartu su vandeniu, kuris liko ant lapų. Uždenkite ir troškinkite ant vidutinės ugnies 1–2 minutes, kol suminkštės. Gerai nusausinkite ir pašalinkite skysčio perteklių, tada špinatus sutrinkite į vientisą tyrę. Prieš naudojimą leiskite pilnai atvėsti.
2. Miltus makaronams suberkite ant švaraus virtuvės paviršiaus, suformuodami kauburėlį.
3. Kauburėlio centre suformuokite duobutę.
4. Į duobutę įmuškite kiaušinius, įdėkite atvėsintą špinatų tyrę ir įberkite druskos, tada šakute įmaišykite į miltus.
5. Rankomis minkykite trupininę tešlą apie 10 minučių, kol susidarys lygi, vientisa masė.
6. Jei tešla per minkšta, ją galima pakoreguoti įberiant daugiau miltų ir minkant; jei tešla per kieta, įpilkite šiek tiek vandens.
7. Išplokštinkite tešlą makaronams, suvyniokite ją į plastikinę plėvelę ir leiskite pailsėti apie 30 minučių.

Originalus Bolonijos padažo receptas

Ingredientai

500 g mišrios maltos mėsos – pusiau jautiena, pusiau kiauliena

400 g pasirinkto tipo makaronų –, pvz., spagečiai arba fettuccine

400g nukoštų pomidorų – iš stiklainio arba skardinės

100g kiaulienos šoninės –, idealu – pancetta, jei įmanoma

150g svogūnų

50g morkų

50g salierų

200ml nenugriebto pieno

40g sviesto

1 valgomasis šaukštas neutralaus augalinio aliejaus – , pvz. saulėgražų arba rapsų aliejaus

1 valgomasis šaukštas pomidorų pastos

1 džiovintas lauro lapas

1 žiupsnelis maltų muskato riešutų

Druska ir šviežiai malti juodieji pipirai

Instrukcijos

1. Pancetą (arba kiaulės šoninę) supjaustykite į labai mažus kubelius.
2. Nulupkite morkas ir svogūnus, pašalinkite salierų lapus ir išilgines siūteles iš salierų stiebų, nuplaukite daržoves ir smulkiai supjaustykite.
3. Įkaitinkite aliejų puode ant vidutinės ugnies. Sudėkite pancetą (arba kiaulės šoninę) ir apkepkite 1–2 min.
4. Į puodą įdėkite sviestą kartu su smulkiai pjaustytais svogūnais, salierais ir morkomis. Apkepkite apie 3 min., maišydami, kad daržovės tolygiai pasidengtų riebalais.
5. Į puodą sudėkite maltą mėsą. Pagardinkite 1 arbatiniu šaukšteliu druskos ir ¼ arbatinio šaukšteliu šviežiai maltų juodųjų pipirų. Mėsą maišykite mediniu šaukštu ir kepkite, kol visiškai apskrus.
6. Įmaišykite pomidorų pastą.
7. Deglazuokite keptuvę nenugriebtu pienu, įberkite muskato riešuto ir troškinkite, kol didžioji dalis pieno išgaruos, retkarčiais pamaišydami.
8. Sudėkite nukoštus pomidorus ir lauro lapą, gerai sumaišykite.
9. Bolonijos padažą troškinkite ant vidutinės–silpnos ugnies, dangtį palikus pusiau atidarytą, apie 40 minučių, kartais pamaišydami. Jei padažas per sausas, po truputį pilkite pieno arba vandens, po vieng valgomąjį šaukštą.
(Pastaba: Autentiškas ragù alla Bolognese niekada nebūna skystas. Galiausiai pagardinkite druska ir šviežiai maltais juodaisiais pipirais pagal skonį.)
10. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį. Sudėkite šviežius makaronus ir

virkite 2–4 minutes, kol al dente.

11. Patiekite makaronus su Bolonijos padažu ir, jei pageidaujate, apibarstykite šviežiais tarkuotu parmezano sūriu.

Originalus spagečių su karbonaros padažu receptas

Ingredientai

400 g spagečių – storesnių

150 g pancetos arba guanciale, vientisas gabalas – alternatyviai, riebi kiaulės šoninė.

4 švieži vidutiniai kiaušiniai

50 g Parmezano arba Pecorino (bloko) – arba 50/50 mišinys.

10 g petražolių – patiekimui

2 skiltelės česnako – nebūtinos

3 šaukštai alyvuogių aliejaus

Šviežiai malti juodieji pipirai

Druska

Instrukcijos

1. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį. Sudėkite šviežius makaronus ir virkite 2–4 minutes, kol al dente.
2. Tuo tarpu pancetą arba guanciale supjaustykite mažais kubeliais. Parmezaną arba pekorino sutarkuokite smulkiai. Jei norite, nulupkite česnako skilteles ir smulkiai jas sukupokite. Papuošimui petražoles nuplaukite ir smulkiai supjaustykite, įskaitant stiebus.
3. Dubenyje išplakite kiaušinius (tiek trynius, tiek baltymus) iki vientisos masės. Įmaišykite tarkuotą sūrį. Gausiai pagardinkite šviežiais maltais juodaisiais pipirais ir įberkite tik truputį druskos.
4. Didelėje keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų. Sudėkite pancetą arba guanciale ir kepkite, kol mėsa taps traški ir išsiskirs riebalai.
5. Išjunkite ugnį ir, jei naudojate, švelniai pakepinkite česnaką likusioje šilumoje, kol pasklis kvapas.
6. Nuimkite keptuvę nuo ugnies ir leiskite jai šiek tiek atvėsti – tai padės išvengti, kad kiaušinių mišinys sukietėtų.
7. Žnyplėmis spagečius tiesiai iš puodo perkelkite į keptuvę, leiskite šiek tiek virimo vandens

prišlįpti prie makaronų. Arba nukoškite makaronus kiaurasamtyje, pasilikdami šiek tiek virimo vandens. Kruopščiai sumaišykite spagečius su lašinukais arba šonine ir išsiskyrusiais riebalais.

8. Supilkite kiaušinių ir sūrio mišinį ant makaronų ir greitai viską išmaišykite. Jei reikia, po šaukštą pilkite vandens iš makaronų, kol padažas pasieks norimą kreminės konsistencijos.
9. Patiekite spagečius Carbonara, pabarstytus smulkintomis petražolėmis, papildomai tarkuotu sūriu, šviežiais maltais juodaisiais pipirais ir žiupsneliu druskos.

Paleidimas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dabar galite sumažinti tarpą ritinėlių ištraukdami

ir pasukdami reguliavimo ratuką ④ ir galite vėl kočioti tešlą, kol pasieksite norimą storį.

Peiliu atpjaukite tešlos lapą pagal pageidaujamą ilgį (žr. G pav.).

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

Gatavus makaronus palikite džiuoti ore bent 60 minučių.

Įdėkite makaronus į gausų lengvai pasūdytą vandenį.

Pagamintų makaronų virimo trukmė priklauso nuo džiovinimo trukmės.

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

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

Pagalba ir patarimai

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

Valymas ir priežiūra (žr. J–L pav.)

Niekada nenaudokite benzino, tirpiklių ar cheminių valiklių.

Naudojimo metu retkarčiais sausa šluoste nuvalykite po voleliais esančius grandiklius.

Makaronų aparatui valyti naudokite minkštą,

švarią šluostę (žr. pav. J).

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

Nuvalykite didelius nešvarumus drėgna šluoste ir visiškai išdžiovinkite dalis.

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

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

Išmetimas

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

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

Garantija

Gaminys buvo pagamintas labai atsakingai ir nuolat kontroliuojant. Šiam gaminiui nuo pirkimo datos suteikiama 3 metų garantija. Laikykite kvitą saugioje vietoje. Garantija galioja tik medžiagų trūkumams ir gamybos klaidoms. Netinkamai naudojant arba tvarkant gaminį garantija galioti nustos. Ši garantija neriboja jūsų teisės aktais nustatytų teisių, ypač teisių į garantiją. Jei norite pateikti skundą, susisiekite su mumis naudodami kontaktinę formą adresu www.schou.com. Mūsų techninės priežiūros personalas operatyviai su jumis koordinuos tolesnius veiksmus. Visada patarsime individualiai. Garantinis laikotarpis nepratęsiamas, jei remonto darbai atliekami remiantis garantija, teisės aktų nustatyta garantija ar geros valios pagrindu. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir suremontuotoms dalims. Bet koks remontas, reikalingas pasibaigus garantijos laikotarpiui, yra apmokestinamas.

Paslaugų centras / tiekėjas

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

Ievads

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

Paredzētais lietojums

Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.

Daļu apraksts

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

Tehniskie dati

Materiāls:

Korpus: nerūsējošais tērauds

Makaronu rullītis: nerūsējošais tērauds, alumīnijs

Drošības norādījumi



SAGLABĀJIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN DROŠĪBAS INFORMĀCIJU IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ!



TRAUMU RISKS!



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

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

Pēc lietošanas glabājiet ierīci drošā, bērniem nepieejamā vietā.

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

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

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

Pastāv saspiešanas un iesprūšanas risks mašīnas kustīgajās daļās.

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

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

Pagatavošana

Pamatrecepte makaronu mīklai

Sastāvdaļas

400 g makaronu miltu

4 olas (M izmērs)

Šķipsniņa sāls

Pārtikas plēve

Norādījumi

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

Makaronu mīklas recepte ar spinātiem

Sastāvdaļas

400 g makaronu miltu

3 olas (M izmēra)

100 g svaigu spinātu

1 šķipsniņa sāls

plastmasas iesaiņojums

Norādījumi

1. Rūpīgi nomazgājiet spinātus un ievietojiet tos katlā, atstājot tikai uz lapām pielīpušo ūdeni. Aizveriet katlu un tvaicējiet uz vidējas uguns 1–2 minūtes, līdz spināti sāk vīst. Kārtīgi nosusiniet un izspiediet lieko šķidrumu, pēc tam sablendējiet spinātus viendabīgā biezenī. Pirms lietošanas ļaujiet tam pilnībā atdzist.
2. Makaronu mīklai izklājiet makaronu miltus uz tīras virtuves darba virsmas kaudzes formā.
3. Veidojiet iedobi kaudzes centrā.
4. Iedobē pievienojiet olas, atdesētu spinātu biezeni un sāli, un ar dakšiņu iemaisiet miltos.
5. Mīciet drupainu mīklu ar rokām apmēram 10 minūtes, līdz izveidojas gluda, vienmērīga masa.
6. Ja mīkla ir pārāk mīksta, to var pielāgot, pievienojot un mīcot vairāk miltu; ja tā ir pārāk cieta, pievienojiet nedaudz ūdens.
7. Saplaciniet makaronu mīklu, ietiniet to plastmasas iesaiņojumā un ļaujiet tai atpūsties apmēram 30 minūtes.

Originālā Boloņas mērces recepte.

Sastāvdaļas

500 g jauktas maltas gaļas – puse liellopa, puse cūkgaļas

400 g makaronu pēc jūsu izvēles – piemēram, spaghetti vai fettuccine

400 g tomātu biezeņa – (no burkas vai kārbas)

100 g cūkgaļas vēdera – ideāli pančeta, ja pieejama

150 g sīpolu

50 g burkānu

50 g selerijas

200 ml pilnpiena

40 g sviesta

1 ēdamkarote neitrālas augu eļļas – piemēram, saulespuķu vai rapšu eļļa

1 ēdamkarote tomātu pastas

1 žāvēta lauru lapa

1 šķipsniņa malta muskatrieksta

Sāls un svaigi malti melnie pipari

Norādījumi

1. Sagrieziet pančetu (vai cūkgaļas vēderu) ļoti mazos kubiņos.
2. Nomizojiet burkānus un sīpolus, noņemiet seleriju lapas un stīgas, nomazgājiet dārzeņus un pēc tam smalki sagrieziet tos.
3. Katliņā uz vidējas uguns uzsildiet eļļu. Pievienojiet pančetu (vai cūkgaļas vēderu) un apcepiet 1–2 minūtes.
4. Pievienojiet sviestu kopā ar sagrieztiem sīpoliem, seleriju un burkāniem. Apcepiet apmēram 3 minūtes, maisot, lai dārzeņi vienmērīgi pārklātos ar taukiem.
5. Pievienojiet katlam malto gaļu. Garšojiet ar 1 tējkaroti sāls un ¼ tējkarotes svaigi maltu melno piparu. Sadaliet gaļu ar koka karoti un cepiet, līdz tā ir pilnībā brūna.
6. Iemaisiet tomātu pastu.
7. Pārlejiet ar pilnpienu, pievienojiet muskatriekstu un vāriet, līdz lielākā daļa piena ir iztvaikojusi, ik pa laikam apmaisot.
8. Pievienojiet sijātus tomātus un lauru lapu, rūpīgi samaisot, lai sastāvdaļas labi sajauktos.
9. Boloņas mērci vāriet uz vidēji zemas liesmas ar vāku puspievērstu apmēram 40 minūtes, ik pa laikam maisot. Ja mērce kļūst pārāk sausa, pakāpeniski pievienojiet nedaudz piena vai ūdens, pa vienu ēdamkaroti vienlaikus. (Piezīme: Autentiska Boloņas mērce nekad nav ūdeņaina. Visbeidzot, pēc garšas pievienojiet sāli un svaigi maltus melnos piparus.
10. Uzkarstējiet lielu katlu ar sālītu ūdeni, līdz ūdens sāk vārīties. Pievienojiet svaigus makaronus un vāriet 2–4 minūtes vai līdz tie ir al dente.
11. Pasniedziet makaronus ar boloņas mērci, un, ja vēlaties, pārkaisiet ar svaigi sarīvētu parmezānu.

Originālā Spageti Carbonara recepte

Sastāvdaļas

400 g spageti – bieza šķirne

150 g pančeta vai guanciale, vesels gabals – vai arī trekna cūkgaļas vēdera gabals

4 svaigas vidēja izmēra olas

50 g parmezāna vai Pecorīno (blokā) – vai 50/50 maisījums

10 g pētersīļu – pasniegšanai

2 ķiploka daiviņas – pēc izvēles

3 ēdamkarotes olīveļļas

Svaigi malti melnie pipari

Sāls

Norādījumi

1. Uzkarsējiet lielu katlu ar sālītu ūdeni, līdz ūdens sāk vārties. Pievienojiet svaigus makaronus un vāriet 2–4 minūtes vai līdz tie ir al dente.
2. Tikmēr sagrieziet pančetu vai guanciale mazos kubiņos. Smalki sarīvējiet Parmezānu vai Pecorino. Pēc izvēles nomizojiet un smalki sakapājiet ķiploku daiviņas. Dekorēšanai nomazgājiet pētersīļus un smalki sakapājiet tos, ieskaitot kātus.
3. Bļodā sakul olas (gan dzeltenumus, gan baltumus), līdz masa ir viendabīga. Iemaisiet sarīvēto sieru. Bagātīgi apkaisiet ar svaigi maltajiem melnajiem pipariem un pievienojiet tikai nelielu šķipsniņu sāls.
4. Lielā pannā uzkarsējiet olīveļļu. Pievienojiet pančetu vai guanciale un cepiet, līdz tā ir kraukšķīga un tauki izkususi.
5. Izslēdziet uguni un atlikušajā siltumā viegli apcepiet ķiplokus, līdz tie sāk smaržot, ja izmantojat.
6. Noņemiet pannu no uguns un ļaujiet tai nedaudz atdzist — šis solis novērš olu maisījuma sarecēšanu.
7. Ar knaiblēm pārnesiet spageti tieši no katla uz pannu, ļaujot nedaudz vārīšanas ūdens pieķerties makaroniem. Vai arī nokāšiet makaronus caurdurī, atstājot nedaudz vārīšanas ūdens. Rūpīgi samaisiet spageti ar pančetu vai guanciale un izkusušajiem

taukiem.

8. Pārlejiet olu un siera maisījumu pār makaroniem un ātri visu samaisiet kopā. Ja nepieciešams, pievienojiet makaronu ūdeni pa vienai ēdamkarotei, līdz mērce iegūst vēlamu krēmīgo konsistenci.
9. Pasniedziet Spaghetti Carbonara, apkaisītu ar sasmalcinātiem pētersīļiem, papildu rīvētu sieru, svaigi maltiem melnajiem pipariem un šķipsniņu sāls.

Ierīces sagatavošana lietošanai

Novietojiet makaronu gatavotāju ① uz stabilas darba virsmas, pie kuras to var pieskrūvēt.

Ievietojiet skrūvspili ③ makaronu gatavotāja atverē ① un pievelciet spārnskrūvi, lai makaronu gatavotājs būtu stabili nofiksēts (skatiet attēlu A).

Novietojiet rullīšu stiprinājumu ⑤ gar diviem makaronu gatavotāja ① stiprinājumiem uz ierīces (skatiet pārskatu).

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

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

Pirms lietošanas jānotīra trīs rullīšu pāri. Lai to paveiktu, izrullējiet caur rullīšiem nelielu miklas daudzumu. Šo miklu nedrīkst ēst, tā ir jāizmet.

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

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

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

Tagad varat samazināt attālumu starp rullīšiem, izvelkot un pagriežot regulēšanas pogu ④, un rullējot miklu vēlreiz līdz vēlamajam biežumam.

Ar nazi sagrieziet miklas loksni vēlamajā garumā

(skatiet attēlu G).

Atkarībā no izvēlētā makaronu veida, ievietojiet kloķi ② vienā no divām rullišu stiprinājuma ⑤ atverēm un ļaujiet miklai iziet cauri griezējinstrumentam. Lai to paveiktu, pagrieziet kloķi pulksteņrādītāja virzienā (skatiet attēlu H, I).

Ļaujiet gatavajiem makaroniem apžūt gaisā vismaz 60 minūtes.

Ielieciet makaronus lielā daudzumā viegli sālīta ūdens.

Makaronu vārīšanas laiks ir atkarīgs no to žūšanas ilguma.

Svaigi pagatavotus makaronus var uzvārīt vien dažu minūšu laikā (2–5 minūtes).

Rūpīgi maisiet makaronus, līdz tie ir gatavi, un pēc tam izkāšiet tos caur virtuves sietu.

Palīdzība un padomi

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

Tīrīšana un apkope (skatiet attēlu J–L)

Nekādā gadījumā neizmantojiet benzīnu, šķīdinātājus vai ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus.

Lietošanas laikā periodiski notīriet skrāpjus zem rullišiem ar sausu drānu.

Makaronu gatavotāja tīrīšanai izmantojiet mīkstu, tīru drānu (skatiet attēlu J).

Pēc lietošanas notīriet makaronu gatavotāju ar birstīti vai koka irbulīti (skatiet attēlu L).

Grūti notīrāmus neīrumus tīriet ar mitru drānu un pēc tam kārtīgi nosusiniet visas daļas.

Nemazgājiet makaronu gatavotāju ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā (skatiet attēlu K).

Nekad neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī vai citos šķīdumos. Tā var sabojāt izstrādājumu (skatiet attēlu K).

Utilizācija

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

Par vecā izstrādājuma utilizāciju jautājiet vietējā institūcijā.

Garantija

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

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

Servisa centrs / piegādātājs

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

МАШИНА ЗА ПАСТА

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, достапно 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 приклештување 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 болоњеze

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 доматино 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 лажичка сол и ¼ лажичка свежо мелен црн пипер. Издробете го месото со дрвена лажица и гответе додека целосно не порумени.
6. Додајте го доматино 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 шпaгeти карбонара

Состојки

- 400 г шпaгeти – 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 шпaгeтите 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 шпaгeтите 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 шпaгeтите 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 В, С, 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 миене 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

Inleiding

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

Beoogd gebruik

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Onderdeelbeschrijving

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

Technische gegevens

Materiaal:

Behuizing: roestvrij staal

Pastaroller: roestvrij staal, aluminium

Veiligheidsinstructies



BEWAAR ALLE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSGEGEVENS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



LETSELGEVAAR!



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

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

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

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen

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

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

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

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

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

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

Bereiding

Basisrecept voor pastadeeg

Ingrediënten

400 g pastameel

4 eieren (maat M)

1 snufje zout

Plasticfolie

Instructies

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

Recept voor een pastadeeg met spinazie

Ingrediënten

400 g Pasta-meel
3 Eieren (maat M)
100 g verse spinazie
1 snufje Zout
plasticfolie

Instructies

1. Was de spinazie grondig en doe deze in een pan met alleen het water dat aan de bladeren kleeft. Dek af en stoom op middelhoog vuur gedurende 1-2 minuten, tot het geslonken is. Laat goed uitlekken en druk het overtollige vocht eruit, meng vervolgens de spinazie tot een gladde puree. Laat het volledig afkoelen voordat je het gebruikt.
2. Voor het pastadeeg leg je de pastabloem in de vorm van een hoopje op een schoon keukenwerkblad.
3. Maak een kuiltje in het midden van het hoopje.
4. Voeg de eieren, afgekoelde spinaziepuree en zout toe aan het kuiltje en roer dit met een vork door de bloem.
5. Kneed het kruimelige deeg met je handen ongeveer 10 minuten tot er een gladde, uniforme massa ontstaat.
6. Als het deeg te zacht is, kan dit worden aangepast door meer bloem toe te voegen en te kneden; als het te hard is, voeg dan een beetje water toe.
7. Maak het pastadeeg plat, wikkel het in plasticfolie en laat het ongeveer 30 minuten rusten.

Het originele recept voor Bolognesaus

Ingrediënten

500 g gemengd gehakt – half rundvlees, half varkensvlees
400 g Pasta naar keuze – bijv. spaghetti of fettuccine
400 g gezeefde tomaten – uit een pot of blik
100 g varkensbuik – bij voorkeur Pancetta, indien beschikbaar

150 g uien
50 g wortel
50 g selderij
200 ml volle melk
40 g boter
1 eetlepel neutrale plantaardige olie – bijv. zonnebloem- of koolzaadolie
1 eetlepel tomatenpuree
1 gedroogd laurierblad
1 snufje gemalen nootmuskaat
Zout en versgemalen zwarte peper

Instructies

1. Snijd de Pancetta (of varkensbuik) in zeer kleine blokjes.
2. Schil de wortels en uien, verwijder de bladeren en draden van de selderij, was de groenten en snijd ze fijn.
3. Verhit de olie in een pan op middelhooge hitte. Voeg de Pancetta (of varkensbuik) toe en bak 1–2 minuten.
4. Voeg de boter toe, samen met de gesneden uien, selderij en wortel. Bak ongeveer 3 minuten en roer zodat de groenten gelijkmatig met vet bedekt worden.
5. Voeg het gehakt toe aan de pan. Breng op smaak met 1 theelepel zout en ¼ theelepel versgemalen zwarte peper. Maak het vlees los met een houten lepel en bak tot het volledig bruin is.
6. Roer de tomatenpuree erdoor.
7. Blus af met de volle melk, voeg de nootmuskaat toe en laat sudderen tot de meeste melk is verdampt, terwijl u af en toe roert.
8. Voeg de gezeefde tomaten en het laurierblad toe, roer goed door.
9. Laat de Bolognesesaus op matig-lage hitte met een halfopen deksel ongeveer 40 minuten sudderen terwijl u af en toe roert. Als de saus te droog wordt, voeg dan geleidelijk een beetje melk of water toe, een eetlepel per keer.
(Let op: Een authentieke ragù alla Bolognesesaus is nooit een waterige saus. Breng ten slotte op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.)
10. Breng een grote pan water met zout aan de kook. Voeg de verse Pasta toe en kook 2–4 minuten, of tot al dente.

11. Serveer de Pasta met de Bolognesesaus en garneer eventueel met versgeraspte Parmezaanse kaas.

Origineel recept voor Spaghetti Carbonara

Ingrediënten

400 g spaghetti – dikkere variant

150 g pancetta of guanciale, heel stuk – alternatief: vet buikspek

4 middelgrote verse eieren

50 g Parmezaanse kaas of Pecorino (blok) – of een 50/50-mix

10 g peterselie – voor het serveren

2 teentjes knoflook – optioneel

3 eetlepels Olijfolie

Versgemalen zwarte peper

Zout

Instructies

1. Breng een grote pan water met zout aan de kook. Voeg de verse Pasta toe en kook 2–4 minuten, of tot al dente.
2. Snijd ondertussen de Pancetta of Guanciale in kleine blokjes. Rasp de Parmezaanse kaas of Pecorino fijn. Eventueel kunt u de teentjes knoflook pellen en fijnhakken. Voor de garnering wast u de peterselie en hakt u deze fijn, inclusief de steeltjes.
3. Klop in een kom de Eieren (zowel de dooiers als de eiwitten) tot een glad mengsel. Roer de geraspte kaas erdoor. Breng royaal op smaak met versgemalen Zwarte peper en voeg slechts een klein snufje Zout toe.
4. Verhit de Olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de Pancetta of guanciale toe en bak tot deze knapperig is en het vet is gesmolten.
5. Zet het vuur uit en fruit de knoflook zachtjes in de restwarmte tot hij geurig is, indien je die gebruikt.
6. Haal de pan van de hittebron en laat iets afkoelen. Hiermee voorkomt u dat het eimengsel gaat stollen.
7. Gebruik een tang om de spaghetti direct van de pan in de koekenpan te doen, zodat er een beetje kookwater aan de pasta blijft kleven. U kunt de Pasta ook afgieten in een vergiet en een beetje kookvocht bewaren. Meng de spaghetti goed met de pancetta of

guanciale en het gesmolten vet.

8. Giet het ei-kaasmengsel over de pasta en meng alles snel door elkaar. Voeg indien nodig een eetlepel water van de pasta toe totdat de saus de gewenste romige consistentie heeft.
9. Serveer de Spaghetti Carbonara, gegarneerd met gehakte peterselie, extra geraspte kaas, versgemalen Zwarte peper en een snufje Zout.

Inbedrijfstelling

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

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

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

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

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

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

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

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

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

U kunt nu de afstand tussen de rollers verkleinen door het stelwiel ④ uit te trekken en te draaien

en het deeg opnieuw uit te rollen tot de gewenste dikte.

Gebruik een mes om het deeg in de gewenste lengte te snijden (zie fig. G).

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

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

Doe de pasta in ruim, licht gezouten water.

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

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

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

Hulp en tips:

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

Reiniging en onderhoud (zie afb. J-L)

Gebruik nooit benzine, oplosmiddelen of chemische schoonmaakmiddelen.

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

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

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

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

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

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

Verwijderen

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

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

Garantie

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

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

Servicecentrum / Leverancier

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

MASZYNA DO MAKARONU

Wstęp

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

Przeznaczenie

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Opis części

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

Dane techniczne

Materiał:

Obudowa: stal nierdzewna

Watek do makaronu: stal nierdzewna, aluminium

Instrukcje bezpieczeństwa



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



RYZIKO ZRANIENIA!



OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I RYZYKO WYPADKU DLA NIEMOWLĄT I DZIECI

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

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

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

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

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

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

Istnieje ryzyko zmiążdżenia i uwięzienia w ruchomych częściach maszyny.

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

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

Przygotowanie

Podstawowy przepis na ciasto makaronowe

Składniki

400 g mąki do makaronu

4 jajka (rozmiar M)

Szczypta soli

Folia spożywcza

Instrukcje

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

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

Przepis na ciasto makaronowe ze szpinakiem

Składniki

- 400 g mąki makaronowej
- 3 jajka (rozmiar M)
- 100 g świeżego szpinaku
- 1 szczypta soli
- Folia plastikowa

Instrukcje

1. Dokładnie umyj szpinak i umieść go w garnku z wodą przylegającą do liści. Przykryj i gotuj na średnim ogniu przez 1-2 minuty, aż zwiędną. Dobrze odcedź i wyciśnij nadmiar płynu, a następnie zmiksuj szpinak na gładkie purée. Przed ponownym użyciem odczekaj, aż urządzenie schłodzi się.
2. Aby przygotować ciasto na makaron, umieść mąkę na czystej kuchennej powierzchni roboczej w kształcie kopca.
3. Uformować wgłębienie w środku kopca.
4. Dodaj jajka, schłodzone purée szpinakowe i sól do zagłębienia i wymieszaj z mąką za pomocą widelca.
5. Wyrabiać kruche ciasto rękoma przez około 10 minut, aż powstanie gładka masa.
6. Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, można je wyregulować, dodając i ugniatając więcej mąki; jeśli jest zbyt twarde, dodaj trochę wody.
7. Spłaszcz ciasto makaronowe, zawiń je w folię i odstaw na około 30 minut.

Oryginalny przepis na bolognese

Składniki

- 500 g mieszanego mięsa mielonego - pół wołowy, pół wieprzowiny
- 400 g makaronu do wyboru - np. spaghetti lub fettuccine

- 400 g odcędzonych pomidorów - ze stoika lub puszki
- 100 g boczku wieprzowego - najlepiej pancetta, jeśli jest dostępna
- 150 g cebuli
- 50 g marchwi
- 50 g selera
- 200 ml mleka pełnego
- 40 g masła
- 1 łyżka stołowa neutralnego oleju roślinnego - np. słonecznikowego lub rzepakowego
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 suszony liść laurowy
- 1 szczypta mielonej gałki muszkatołowej
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Instrukcje

1. Pokrój pancettę (lub boczek wieprzowy) w bardzo drobną kostkę.
2. Obierz marchew i cebulę, usuń liście i sznurki z selera, umyj warzywa, a następnie pokrój je w drobną kostkę.
3. Rozgrzać olej w garnku na średnim ogniu. Dodaj pancettę (lub boczek wieprzowy) i smażyć przez 1-2 minuty.
4. Dodaj masło wraz z pokrojoną w kostkę cebulą, selerem i marchewką. Smażyć przez około 3 minuty, mieszając, aby równomiernie pokryć warzywa tłuszczem.
5. Dodaj mięso mielone do garnka. Doprawić 1 łyżeczką soli i ¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Rozbij mięso drewnianą łyżką i smażyć do całkowitego zrumienienia.
6. Dodać koncentrat pomidorowy.
7. Zdeglasować pełnym mlekiem, dodać gałkę muszkatołową i gotować na wolnym ogniu, aż większość mleka odparuje, mieszając od czasu do czasu.
8. Dodać odcędzone pomidory i liść laurowy, dokładnie wymieszać.
9. Dusić Bolognese na średnim ogniu z półotwartą pokrywką przez około 40 minut, mieszając od czasu do czasu. Jeśli sos stanie się zbyt suchy, dodawaj stopniowo odrobinę mleka lub wody, po jednej łyżce stołowej

na raz.

(Uwaga: Prawdziwe ragù alla Bolognese nigdy nie jest wodnistym sosem)

Na koniec dopraw solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem do smaku.

10. Doprowadź duży garnek z osoloną wodą do wrzenia. Dodaj świeży makaron i gotuj przez 2-4 minuty lub do momentu, aż będzie al dente.
11. Podawaj makaron z sosem bolońskim i, jeśli chcesz, posyp świeżo startym parmezanem.

Oryginalny przepis na spaghetti carbonara

Składniki

400 g spaghetti - grubsza odmiana

150 g pancetty lub guanciale, cały kawałek - alternatywnie tłusty boczek wieprzowy

4 świeże średnie jajka

50 g parmezanu lub pecorino (w blokach) - lub mieszanka 50/50

10 g pietruszki - do podania

2 ząbki czosnku - opcjonalnie

3 łyżki oliwy z oliwek

Świeżo zmielony czarny pieprz

Sól

Instrukcje

1. Doprowadź duży garnek z osoloną wodą do wrzenia. Dodaj świeży makaron i gotuj przez 2-4 minuty lub do momentu, aż będzie al dente.
2. W międzyczasie pokrój pancettę lub guanciale w drobną kostkę. Drobnio zetrzeć parmezan lub pecorino. Opcjonalnie obrać i drobnio posiekać ząbki czosnku. Do dekoracji umyć natkę pietruszki i drobnio ją posiekać, łącznie z łodygami.
3. W misce ubij jajka (zarówno żółtka, jak i białka) na gładką masę. Dodać starty ser. Obficie doprawić świeżo zmielonym czarnym pieprzem i dodać niewielką szczyptę soli.
4. Na dużej patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Dodaj pancettę lub guanciale i smaż, aż będą chrupiące, a tłuszcz się wytopi.

5. Wyłącz ogień i delikatnie podsmaż czosnek na pozostałym ogniu, aż stanie się aromatyczny (jeśli używasz).
6. Zdejmij patelnię z ognia i pozwól jej lekko ostygnąć - ten krok zapobiega tworzeniu się jajecznicy.
7. Za pomocą szczypiec przenieś spaghetti bezpośrednio z garnka na patelnię, pozwalając, aby odrobina wody z gotowania przyłgnęła do makaronu. Ewentualnie odcedź makaron na durszlaku, zachowując trochę wody z gotowania. Dokładnie wymieszaj spaghetti z pancettą lub guanciale i wytopionym tłuszczem.
8. Wlej mieszankę jajek i sera na makaron i szybko wymieszaj wszystko razem. W razie potrzeby dodawaj po łyżce wody z makaronu, aż sos osiągnie pożądaną kremową konsystencję.
9. Spaghetti Carbonara podawać posypane posiekaną natką pietruszki, dodatkowym startym serem, świeżo zmielonym czarnym pieprzem i szczyptą soli.

Uruchomienie

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

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

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

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

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

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

Ciasto wyrabiane jest w porcjach. Z przygotowa-

nego ciasta oddzielić niewielką ilość i ponownie przykryć pozostałą część, aby zapobiec jej wyschnięciu (patrz rys. B, C, D).

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

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

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

Za pomocą noża przyciąć arkusz ciasta na pożądaną długość (patrz rys. G).

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

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

Umieść makaron w dużej ilości lekko osolonej wody.

Czas gotowania makaronu zależy od czasu suszenia.

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

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

Pomoc i wskazówki:

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

Czyszczenie i konserwacja (patrz rys. J–L)

Nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani chemicznych środków czystości.

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

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

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

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

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

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

Utylizacja

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

Informacje o utylizacji starego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Gwarancja

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

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

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

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

Centrum serwisowe / Dostawca

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

MÁQUINA DE MASSA

Introdução

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

Utilização prevista

O dispositivo não se destina a utilização comercial.

Descrição das peças

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

Dados técnicos

Material:

Estrutura: aço inoxidável

Rolo de massa: aço inoxidável, alumínio

Instruções de segurança



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



RISCO DE LESÃO!



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

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

Após a utilização, guarde este dispositivo em

local seguro, fora do alcance das crianças.

Este dispositivo não se destina a ser utilizado por pessoas

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

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

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

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

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

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

Preparação

Receita básica para massa para pasta

Ingredientes

400 g de farinha para massa

4 ovos (tamanho M)

1 pitada de sal

Película aderente

Instruções

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

Receita de massa com espinafres

Ingredientes

400 g de farinha para massa
3 ovos (tamanho M)
100 g de espinafres frescos
1 pitada de sal
película aderente

Instruções

1. Lave bem os Espinafres e coloque-os numa panela com apenas a camada de água que adere às folhas. Tape a panela e cozinhe a vapor em lume médio durante 1–2 minutos, até murcharem. Escorra bem e esprema o excesso de líquido. Depois, triture os espinafres até obter um puré homogéneo. Deixe arrefecer completamente antes de usar.
2. Para preparar a massa, coloque a farinha para massa numa superfície de trabalho limpa, formando um monte.
3. Forme uma cavidade no centro do monte.
4. Adicione os ovos, o puré de espinafres arrefecido e o sal à cavidade e misture com a farinha utilizando um garfo.
5. Amasse a massa esfarelada com as mãos durante cerca de 10 minutos, até obter uma massa lisa e homogénea.
6. Se a massa estiver demasiado mole, pode ajustá-la adicionando e amassando mais farinha; se estiver demasiado dura, adicione um pouco de água.
7. Achate a massa, embrulhe-a em película aderente e deixe-a repousar durante cerca de 30 minutos.

Receita original de Bolonhesa

Ingredientes

500 g de carne picada mista – metade bovina, metade suína
400 g de massa à sua escolha – por exemplo, Esparguete ou Fettuccine
400 g de tomate passado – de um frasco ou de uma lata
100 g de barriga de porco – de preferência pancetta, se disponível
150 g de cebola

50 g de cenoura

50 g de aipo

200 ml de leite gordo

40 g de manteiga

1 colher de sopa de óleo vegetal neutro – por exemplo, óleo de girassol ou de colza

1 colher de sopa de extrato de tomate

1 folha de louro seca

1 pitada de noz-moscada em pó

Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Instruções

1. Corte a pancetta (ou barriga de porco) em cubos bem pequenos.
2. Descasque as cenouras e as cebolas, retire as folhas e os fios do aipo, lave os vegetais e, depois, pique-os finamente.
3. Aqueça o óleo numa panela em lume médio. Adicione a pancetta (ou barriga de porco) e salteie por 1–2 minutos.
4. Adicione a manteiga juntamente com a cebola, o aipo e a cenoura picados. Salteie por cerca de 3 minutos, mexendo para cobrir os vegetais uniformemente com a gordura.
5. Adicione a carne picada à panela. Tempere com 1 colher de chá de sal e ¼ de colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora. Desfaça a carne com uma colher de pau e cozinhe até dourar completamente.
6. Adicione a polpa de tomate.
7. Deglaceie com leite gordo, adicione a noz-moscada e cozinhe em lume brando até que a maior parte do leite tenha evaporado, mexendo ocasionalmente.
8. Adicione os tomates passados e a folha de louro, mexa bem para incorporar.
9. Cozinhe a Bolonhesa em lume médio-baixo com a tampa entreaberta por cerca de 40 minutos, mexendo ocasionalmente. Se o molho ficar muito seco, adicione um pouco de leite ou água gradualmente, uma colher de sopa de cada vez.
(Nota: Um autêntico ragù à Bolonhesa nunca é um molho aguado.
Por fim, ajuste o tempero com sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.
10. Leve uma panela grande com água e sal ao lume e deixe ferver. Adicione a massa fresca

e cozinhe por 2–4 minutos, ou até ficar al dente.

11. Sirva a massa com o molho Bolonhesa e, se desejar, polvilhe com Parmesão ralado na hora.

Receita original de Esparguete Carbonara

Ingredientes

400 g de esparguete – variedade mais grossa

150 g de pancetta ou guanciale, peça inteira – alternativamente, barriga de porco com gordura

4 ovos frescos médios

50 g de parmesão ou Pecorino (em bloco) – ou uma mistura 50/50

10 g de salsa – para servir

2 dentes de alho – opcional

3 colheres de sopa de azeite

Pimenta preta moída na hora

Sal

Instruções

1. Leve uma panela grande com água e sal ao lume e deixe ferver. Adicione a massa fresca e cozinhe por 2–4 minutos, ou até ficar al dente.
2. Enquanto isso, corte a pancetta ou o guanciale em cubos pequenos. Rale finamente o Parmesão ou o Pecorino. Se preferir, descasque e pique finamente os dentes de alho. Para guarnecer, lave a salsa e pique-a finamente, incluindo os talos.
3. Numa tigela, bata os ovos (gemas e claras) até ficarem homogêneos. Misture o queijo ralado. Tempere generosamente com pimenta preta moída na hora e adicione apenas uma pitada de sal.
4. Numa frigideira grande, aqueça o azeite. Adicione a pancetta ou o guanciale e frite até que fique crocante e a gordura se liberte.
5. Desligue o lume e, se usar, salteie suavemente o alho no calor residual até ficar aromático.
6. Retire a frigideira do calor e deixe arrefecer um pouco – este passo evita que a mistura de ovos coagule.
7. Com uma pinça, transfira o Esparguete diretamente da panela para a frigideira,

deixando que um pouco da água de cozedura adira à massa. Em alternativa, escorra a massa num escurridor, reservando um pouco da água de cozedura. Misture bem o Esparguete com a pancetta ou guanciale e a gordura libertada.

8. Despeje a mistura de ovos e queijo sobre a massa e mexa rapidamente. Se necessário, adicione água da massa, uma colher de sopa de cada vez, até que o molho atinja a consistência cremosa desejada.
9. Sirva o Esparguete Carbonara polvilhado com salsa picada, queijo ralado extra, pimenta preta moída na hora e uma pitada de sal.

Colocação em funcionamento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

repita este processo 6 a 7 vezes.

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

Use uma faca para cortar a folha de massa ao comprimento desejado (ver fig. G).

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

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

Coloque a massa em bastante água ligeiramente salgada.

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

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

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

Ajuda e dicas:

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

Limpeza e manutenção (ver fig. J-L)

Nunca utilize gasolina, solventes ou produtos de limpeza químicos.

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

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

Utilize uma escova ou uma vara de madeira para limpar a máquina de fazer massa após a utiliza-

ção (ver fig. L).

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

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

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

Eliminação

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

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

Garantia

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

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

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

Centro de Assistência/Fornecedor

Schou Company A/S
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

Role 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.

loc sigur, unde copiii nu pot ajunge.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane

(inclusiv copiii) 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 răniri.

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 movelei.
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.

După utilizare, depozitați acest dispozitiv într-un

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 lingurăde ulei vegetal neutru - de exemplu, ulei de floarea-soarelui sau de rapiță

1 lingurăde 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 mărunț.
- 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 ragu 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 spaghete Carbonara

Ingrediente

400 g spaghete - 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 spaghetetele

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 spaghetetele 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. Spaghetetele 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, rotiți manivela în sensul acelor de ceasornic (vezi fig. H, I).

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

Puneți pastele în multă apă ușor sărată.

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

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

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

Ajutor și sfaturi:

Problemă	Soluție
Aluatul nu este tăiat corespunzător.	Adăugați puțin mai multă făină în aluat și frământați bine din nou.
Aluatul se lipește de aparat.	
Rolele nu prind corect aluatul.	Adăugați apă în aluat și frământați bine din nou.
Aluatul este sfărâmi-cios.	Lăsați pastele proas-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

MAŠINA ZA TESTENINE

Uvod

Čestitamo! Odlučili ste da kupite proizvod visokog kvaliteta. Uverite se da ste poznati 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:

Kućište: 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 govodine, 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 zavrtnj da biste obezbedili stabilnost mašine za testeninu (pogledajte sl. A).

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

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

Pre nego što prvi put upotrebite mašinu za testeninu ①

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

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

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

PASTAMASKIN

Introduktion

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

Avsedd användning

Enheten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Beskrivning av delar

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

Teknisk information

Material:

Hölje: rostfritt stål

Pastavals: rostfritt stål, aluminium

Säkerhetsanvisningar



SPARA ALLA INSTRUKTIONER OCH ALL SÄKERHETSINFORMATION FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING!



RISK FÖR PERSONSKADA!



VARNING! LIVSFARA OCH RISK FÖR OLYCKOR FÖR SPÅDBARN OCH BARN

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

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

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

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

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

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

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

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

Förberedelse

Grundrecept för pastadeg

Ingredienser

- 400 g pastamjöl
- 4 ägg (storlek M)
- 1 nypa salt
- Plastfolie

Instruktioner

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

Recept på en pastadeg med spenat

Ingredienser

- 400 g pastamjöl
- 3 ägg (storlek M)
- 100 g färsk spenat
- 1 nypa salt
- Plastfolie

Instruktioner

1. Tvätta spenaten noga och lägg den i en kastrull med bara vattnet kvar på bladen. Täck över och ånga på medelhög värme i 1-2 minuter, tills den vissnat. Låt rinna av väl och pressa ut överflödigt vätska, mixa sedan spenaten till en slät puré. Låt svalna helt innan du använder den.
2. För pastadegen, lägg pastamjölet på en ren köksarbetsyta i form av en hög.
3. Gör en fördjupning i servicecenter av högen.
4. Tillsätt ägg, kyld spenatpuré och salt i brunnen och rör ner i mjölet med en gaffel.
5. Knåda den smuliga degen med händerna i cirka 10 minuter tills det blir en slät och jämn massa.
6. Om degen är för mjuk kan den justeras genom att tillsätta och knåda in mer mjöl; om den är för hård, tillsätt lite vatten.
7. Platta ut pastadegen, linda in den i plastfolie och låt den vila i ca 30 minuter.

Det ursprungliga Bolognese-receptet

Ingredienser

- 500 g blandad köttfärs - hälften nötkött, hälften fläskkött
- 400 g pasta efter eget val - t.ex. spaghetti eller fettuccine
- 400 g passerade tomater - från en burk eller en konservburk
- 100 g sidfläsk - helst pancetta, om det finns tillgängligt
- 150 g lök
- 50 g morot
- 50 g selleri
- 200 ml helmjöl
- 40 g smör

- 1 matskedneutral vegetabilisk olja - t.ex. solros- eller rapsolja
- 1 matskedtomatpuré
- 1 torkat lagerblad
- 1 nypa mald muskotnöt
- Salt och nymald svartpeppar

Instruktioner

1. Skär pancettan (eller sidfläsk) i mycket små tärningar.
2. Skala morötterna och lökarna, ta bort bladen och trådarna från sellerin, tvätta grönsakerna och tärna dem sedan fint.
3. Hetta upp oljan i en kastrull på medelvärme. Tillsätt pancetta (eller sidfläsk) och stek i 1-2 minuter.
4. Tillsätt smöret tillsammans med tärnad lök, selleri och morot. Fräs i ca 3 minuter under omrörning så att grönsakerna blir jämnt fördelade i fetten.
5. Lägg ner köttfärsen i grytan. Krydda med 1 tesked salt och ¼ tesked nymald svartpeppar. Bryt sönder köttet med en träsked och stek tills det är helt brynt.
6. Rör ner tomatpastan.
7. Deglasera med helmjölen, tillsätt muskotnöt och låt sjuda tills det mesta av mjölen har avdunstat, rör om då och då.
8. Tillsätt de passerade tomaterna och lagerbladet och rör om ordentligt så att allt blandas.
9. Låt köttfärssåsen sjuda på medellåg värme med locket halvöppet i ca 40 minuter, rör om då och då. Om såsen blir för torr, tillsätt lite mjölk eller vatten efter hand, en matsked i taget. (Observera: En äkta ragù alla Bolognese är aldrig en vattnig sås) Smaka slutligen av med salt och nymald svartpeppar efter smak.
10. Koka upp en stor kastrull med saltat vatten. Tillsätt den färska pastan och koka i 2-4 minuter, eller tills den är al dente.
11. Servera pastan med köttfärssåsen och toppa eventuellt med nyreven parmesanost.

Original Spaghetti Carbonara

Recept

Ingredienser

400 g spaghetti - tjockare sort

150 g pancetta eller guanciale, hel bit - alternativt fett sidfläsk

4 färska medelstora ägg

50 g Parmesan eller Pecorino (block) - eller en 50/50-blandning

10 g persilja - för servering

2 vitlöksklyftor - valfritt

3 matskedar olivolja

Nymald svartpeppar

Salt

Instruktioner

1. Koka upp en stor kastrull med saltat vatten. Tillsätt den färskan pastan och koka i 2-4 minuter, eller tills den är al dente.
2. Skär under tiden pancetta eller guanciale i små tärningar. Riv parmesan eller pecorino fint. Skala och finhacka eventuellt vitlöksklyftorna. För garnering, tvätta persiljan och finhacka den, inklusive stjälkarna.
3. Vispa äggen (både gulor och vitor) i en skål tills de är jämna. Rör ner den rivna osten. Krydda generöst med nymalen svartpeppar och tillsätt bara en liten nypa salt.
4. Hetta upp olivoljan i en stor stekpanna. Tillsätt pancetta eller guanciale och stek tills den är krispig och fett har smält.
5. Stäng av värmen och sautera vitlöken försiktigt i restvärmen tills den doftar, om den används.
6. Ta bort kastrullen från värmen och låt den svalna något - detta steg förhindrar att äggblandningen blir rörig.
7. Använd en tång och överför spaghettin direkt från grytan till pannan, så att lite kokvatten klamrar sig fast vid pastan. Alternativt kan du låta pastan rinna av i ett durkslag och spara lite kokvatten. Blanda spaghettin ordentligt med pancetta eller guanciale och det smälta fettet.
8. Häll ägg- och ostblandningen över pastan och vänd snabbt ihop allt. Tillsätt eventuell

pastavatten, en matsked i taget, tills såsen får önskad krämig konsistens.

9. Servera Spaghetti Carbonara toppad med hackad persilja, extra riven ost, nymald svartpeppar och en nypa salt.

Idrifttagande

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Använd en kniv för att skära degarket till önskad längd (se fig. G).

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

fig. H, I).

Låt den färdiga pastan lufttorka i minst 60 minuter.

Koka pastan i rikligt med lättsaltat vatten.

Koktiden för den framställda pastan varierar beroende på torktidens längd.

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

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

Hjälp och tips:

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

Rengöring och underhåll (se fig. J–L)

Använd aldrig bensin, lösningsmedel eller kemiska rengöringsmedel.

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

Använd en mjuk och ren trasa för att rengöra pastamaskinen (se fig. J).

Använd en borste eller en träpinne för att rengöra pastamaskinen efter användning (se fig. L).

Ta bort envis smuts med en fuktig trasa och låt sedan delarna torka helt.

Skölj inte pastamaskinen i vatten och rengör den inte i diskmaskinen (se fig. K).

Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor. Detta kan skada produkten (se fig. K).

Bortskaffande

Förpackningen är gjord av miljövänliga material som du kan lämna på din lokala återvinningscentral.

Du kan få information om hur du ska göra dig av med den gamla produkten från din lokala myndighet.

Garanti

Den här produkten har tillverkats med stor omsorg och under ständig övervakning. Produkten har 3 års garanti från inköpsdatum. Förvara ditt kvitto på ett säkert ställe. Garantin gäller endast för material- och tillverkningsfel. Om produkten används eller hanteras på fel sätt upphör garantin att gälla. Dina lagstadgade rättigheter, särskilt garantirättigheterna, ska inte begränsas av denna garanti.

Om du vill göra ett klagomål ska du kontakta oss via kontaktformuläret på www.schou.com. Våra servicemedarbetare kommer att samordna det fortsatta förfarandet med dig så snart som möjligt. Vi ger dig alltid personliga råd. Garantitiden kommer inte att förlängas på grund av reparationer som utförs på grundval av garantin, lagstadgad garanti eller goodwill. Detta gäller även utbytta och reparerade delar. Eventuella reparationer som behöver utföras efter att garantitiden har löpt ut debiteras.

Servicecenter/leverantör

Schou Company A/S
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 pazljivo 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 POŠKODB!



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 premeško, 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 premehko, 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 žlicanevtralnega 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

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. Výrobník 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 BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE PRE BUDÚCE POUŽITIE!



HROZÍ ZRANENIE!



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ŽIVOTA A RIZIKO ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI

Nikdy nenechajte 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 uškrtienia!

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 priehľbinu.
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 nstrúhaným 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 scedte 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 výrobník 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 výrobník 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 klúkom v smere hodinových ručičiek (pozri obr. H, I).

Hotové cestoviny nechajte sušiť na vzduchu aspoň 60 minút.

Vložte cestoviny do veľkého množstva vody, ktorá bola jemne osolená.

Doba varenia pripravených cestovín sa líši v závislosti od dĺžky doby sušenia.

Čerstvo pripravené cestoviny sú uvarené počas niekoľkých minút (2 až 5 minút).

Cestoviny opatrne premiešajte, kým sa neuvaria, a potom ich prelejte cez kuchynské sito.

Pomoc a tipy:

Problém	Riešenie
Cesto nebolo správne pokrúvané.	Do cesta pridajte ešte trochu múky a znova ho dobre premiešajte.
Cesto sa prilepí na stroj.	
Valčeky nechytajú cesto správne.	Do cesta pridajte trochu vody a znova ho dobre premiešajte.
Cesto je 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

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



Stand der Informationen
03/2026