

NUDELMASCHINE / PASTA MACHINE / MACHINE À PÂTES

DE AT CH

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE

MACHINE À PÂTES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

PL

MASZYŃKA DO MAKARONU

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

SK

STROJ NA VÝROBU REZANCOV

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

GB IE

PASTA MACHINE

Operation and safety notes

NL BE

PASTAMACHINE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

CZ

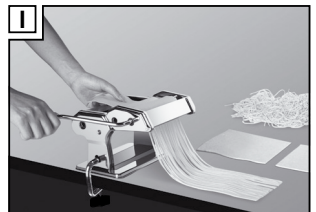
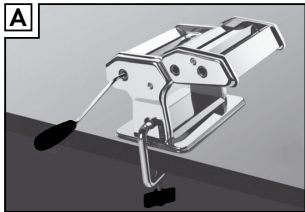
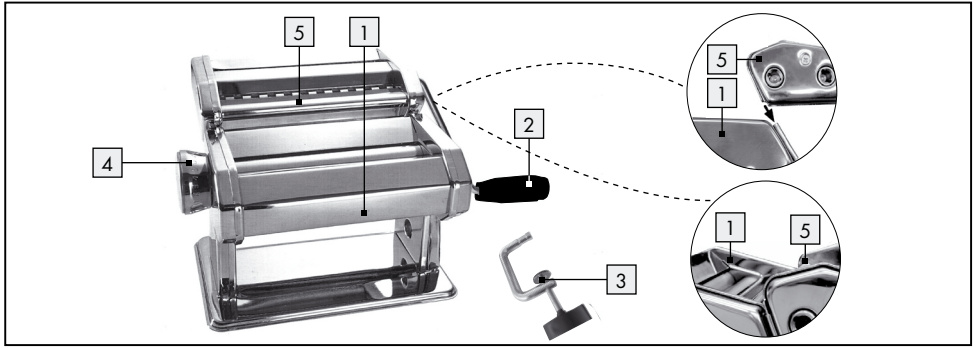
STROJEK NA TĚSTOVINY

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

IAN 311472



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	8
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	14
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	17
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	20
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	22



Nudelmaschine

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

● Teilebeschreibung

- 1 Nudelmaschine
- 2 Kurbel
- 3 Schraubzwinde
- 4 Walzen-Stellrad
- 5 Walzen-Aufsatz

● Technische Daten

Material: Gehäuse: Edelstahl
Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!



⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, 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 mit Vernunft an die Arbeit. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit kann zu Verletzungen führen.
- An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.



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

● Vorbereitung

● Grundrezept für einen italienischen Nudelteig

Zutaten

300 g	Mehl (vorzugsweise Hartweizengries)
130 ml	natürliches Mineralwasser
½	Teelöffel Salz

1. Geben Sie das Mehl und das Salz so auf die Arbeitsfläche, dass ein Hügel entsteht und mischen Sie es gut durch. Drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Geben Sie das Wasser in die Mulde und vermischen Sie diese zuerst mit einer Gabel. Mischen Sie das Wasser von innen nach außen mit dem Mehl, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Verkneten Sie mit den Händen den so erhaltenen Teig ca. 10–15 Minuten, bis er glatt und glänzend ist (siehe Abb. B).
Sollte der Teig zu fest sein, geben Sie vorsichtig etwas Wasser dazu. Ist der Teig zu weich, kneten Sie noch etwas Mehl unter. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel (siehe Abb. C), bedecken Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch und lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen (siehe Abb. C).

● Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Nudelmaschine **1** auf einen Tisch.
- Stecken Sie die Schraubzwinge **3** in die Öffnung und befestigen Sie die Nudelmaschine **1** am Tisch (siehe Abb. A).
- Setzen Sie den Walzen-Aufsatz **5** entlang der Gleitschienen auf die Nudelmaschine **1**.
- 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. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

- Drehen Sie einen kleinen Teil des Teiges durch die Walzen, um diese zu reinigen. Dieser erste Teig darf nicht gegessen werden.
- Teilen Sie den vorbereiteten Teig in kleinere Portionen. Verarbeiten Sie jeweils 1 Portion, den Rest wieder abdecken, damit er nicht austrocknet (siehe Abb. D).
- Ziehen Sie das Walzen-Stellrad **4** etwas heraus und drehen Sie es bis auf Position 7. Die beiden glatten Walzen sind vollständig geöffnet (siehe Abb. E).
- Drehen Sie die Kurbel **2** im Uhrzeigersinn und lassen Sie den Teig durch die Walzen laufen. Klappen Sie den Teig wieder zusammen und, falls nötig, bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl. Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 5–6 Mal (siehe Abb. F). Der Teig sollte eine gleichmäßige Form haben.
- Stellen Sie nun das Walzen-Stellrad **4** auf eine schmalere Position und lassen Sie den Teig nochmals durch die Walzen laufen, bis er die gewünschte Dicke erreicht hat.
- Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte in die gewünschte Länge.
- Setzen Sie die Kurbel **2** in eine der Öffnungen am Walzen-Aufsatz **5** und lassen Sie die Teigplatten langsam durchlaufen (siehe Abb. I, J).
- Legen Sie die Nudeln anschließend auf ein Tischtuch oder über einen Nudelständer und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde trocknen.

Tipp: Falls die Walzen den Teig nicht schneiden, ist der Teig zu weich. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Mehl zumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen (siehe Abb. G, H). Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, falten Sie den Teig und streuen Sie etwas Mehl auf den Teig. Wiederholen Sie den Vorgang ca. 5–6 Mal pro Position (siehe Abb. G, H).
Ist der Teig zu trocken, wird er nicht von den Walzen erfasst. In diesem Fall sollten Sie dem Teig etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen.

- Die Nudeln in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro ½ kg Nudeln). Frische Nudeln sind je nach Dicke des Teigs innerhalb von 2–5 Minuten fertig.
- Während des Kochens vorsichtig umrühren, anschließend die Nudeln in einem Sieb abgießen.

● **Reinigung und Wartung** **(siehe Abb. L–O)**

- 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.
- Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab, um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen.
- 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.
- Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen.

● **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.

Pasta machine

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Proper use

The instrument is not intended for commercial use.

● Description of parts and features

- 1 Pasta maker
- 2 Crank
- 3 Clamp
- 4 Roller setting wheel
- 5 Roller attachment

● Technical data


Materials: Housing: Stainless steel
 Noodle roller: Stainless steel,
 Aluminium




Safety Instructions

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!

⚠ DANGER OF INJURY!

-  **⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material or the product. The packaging material presents a suffocation hazard and there is a risk of loss of life from cut injury. Children often underestimate danger. Always keep the product out of reach of children.
- After use, store this device in a safe place, out of reach of children.
- This device is not intended to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for safety or they have received instruction on how to use the device from such a responsible person.
- Check that all parts have been assembled and fitted properly. Incorrect assembly or fitting may lead to injury.
- Remain alert at all times and always watch what you are doing. Proceed with caution. Just one moment of inattention during assembly may lead to injury.
- All moving parts of the machine present a shearing, cutting and trapping hazard.
-  **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

● Preparing for first use

● Basic recipe for an Italian noodle dough

Ingredients

300 g flour (preferably a hard grain wheat flour)
130 ml natural mineral water
½ teaspoon salt

1. Create a mound with the flour and the salt on your working surface then stir well. Press out a hollow in the middle.
2. Place the water into the hollow and mix together with a fork. Mix the water with the flour from the centre outwards until it reaches a uniform consistency.
3. Knead the dough with your hands for about 10–15 minutes until it is smooth and shiny (see Fig. B).
Carefully add some water if the dough becomes too hard. Knead the dough some more if it is too soft. The dough should not stick to your hands.
4. Form the dough into a ball (see Fig. C), cover it with a clean, damp cloth and let it rest for 30 minutes.

● First use

- Stand the noodle machine **1** on a table.
- Insert the clamp **3** into the hole and fasten the noodle machine **1** down on to the table (see Fig. A).
- Place the roller attachment **5** along the guide rails on the noodle machine **1**.
- Insert the crank **2** into the hole on the noodle machine **1** (see Fig. A).
- Before you use the noodle machine **1** for the first time clean it as described in the section on “Cleaning and maintenance”. Clean all the parts that come into contact with foodstuff with a moist cloth to remove any dirt. Then fully dry the parts.
- Turn a small amount of the dough through the rollers to clean them. This first dough must not be eaten.
- Divide the previously prepared dough into smaller portions. Work on one portion at a time. Cover the rest so that it does not dry out (see Fig. D).
- Pull out the roller setting wheel **4** slightly and turn it to position 7, so that the smooth rollers have the biggest distance to each other (see Fig. E).
- Turn the crank **2** clockwise and run the dough through the rollers. Fold the dough together again and if necessary sprinkle some more flour on the dough. Repeat this process about 5–6 times (see Fig. F). The dough should have a uniform shape.

- Adjust the roller setting wheel **4** to a more narrow position and insert the dough sheet again until you have the required thickness.
- Cut the sheet of dough to the desired length using a knife.
- Insert the crank **2** into one of the holes on the roller attachment **5** and run the dough through it slowly (see Fig. I, J).
- Then place the noodles on to a tablecloth or over a noodle stand and leave them to dry for at least 1 hour.

Tip: If the rollers do not cut the dough then the dough is too soft. In this case the dough should be mixed with some flour and run through the smooth rollers again (see Fig. G, H).

For better performance, fold the dough and add some flour on the dough. Repeat this process about 5–6 times each position (see Fig. G, H).

If the dough is too dry it will not be gripped by the rollers. In this case some water should be added to the dough and the dough run through the smooth rollers again.

- Add the noodles to an adequate volume of boiling salted water (approx. 4 litres per ½ kg noodles). Fresh noodles are ready within 2–5 minutes depending on their thickness.
- Stir the noodles carefully while cooking then pour out the noodles into a sieve.

● Cleaning and maintenance (see Fig. L–O)

- Never use petrol, solvents or chemical cleaners.
- While using the device clean the scraper under the rollers from time to time with a dry cloth.
- Use a soft, clean cloth to clean the noodle machine.
- Use a brush or a wooden stick to clean the noodle machine after use.
- Clean off any substantial adhering particles with a moist cloth and then dry the parts fully.
- Never wash the noodle machine in water or clean it in the dishwasher.

- Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

Machine à pâtes

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme

Ce produit est exclusivement conçu pour un usage privé.

● Description des pièces

- 1 Machine à pâtes
- 2 Manivelle
- 3 Étau
- 4 Molette de réglage des rouleaux
- 5 Couvercle des rouleaux

● Données techniques

Matériau : Boîtier : acier inox
Rouleaux : acier inox, aluminium



Consignes de sécurité

CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

⚠ RISQUE DE BLESSURES !

-  **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE DE BLESSURE POUR LES ENFANTS**

ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE !

- Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par coupures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
- Après l'utilisation, ranger cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et/ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil.
- Contrôler le montage correct de toutes les pièces. Risque de blessures en cas de montage incorrect.
- Soyez toujours attentif et vigilant quelle que soit la tâche exécutée. Toujours procéder avec prudence lors du travail. Le moindre instant de distraction peut être à l'origine de blessures.
- Risque de pincement et happement par les pièces mobiles de la machine.

■ **UTILISATION ALIMENTAIRE!**



Le produit est apte au contact alimentaire et n'altère pas les propriétés de goût ou d'odeur des denrées.

● Préparation

● Recette de base pour faire une pâte à pâtes italienne

Ingrédients

300 g	Farine (de préférence de blé dur)
130 ml	d'eau minérale naturelle
½	cuillère à café de sel

1. Mettez la farine et le sel sur le plan de travail et formez une petite montagne. Pétrissez bien le mélange. Creusez un puits au milieu.
2. Versez l'eau dans le puits et commencez par mélanger avec une fourchette. Mélangez l'eau de l'intérieur vers l'extérieur avec la farine jusqu'à obtenir une masse homogène.
3. Masser la pâte avec les mains pendant env. 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante (voir ill. B).
Si la pâte devient trop ferme, ajouter prudemment un peu d'eau. Si la pâte est trop molle, rajouter un peu de farine. La pâte ne doit plus coller aux doigts.
4. Formez une boule avec la pâte (voir ill. C) et recouvrez-la d'un linge propre et humide, avant de la laisser reposer 30 minutes (voir ill. C).

● Mise en service

- Poser la machine à pâtes [1] sur une table.
- Insérer l'étai [3] dans l'orifice et fixer la machine à pâte [1] à la table (voir ill. A).
- Positionner le couvercle des rouleaux [5] sur les rails de guidage de la machine à pâtes [1].
- Insérer la manivelle [2] dans l'orifice de la machine à pâtes [1] (voir ill. A).
- Nettoyer la machine à pâte [1] avant la première utilisation, conformément aux instructions du chapitre «Nettoyage et maintenance». Essuyer toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon bien essoré pour éliminer les éventuelles salissures. Ensuite, sécher les pièces minutieusement.
- Faites passer une petite partie de la pâte par les rouleaux pour nettoyer ceux-ci. Ne pas consommer cette première pâte.

- Diviser la pâte reposée en petites portions. Préparer une portion à la fois et recouvrir les autres portions pour que la pâte ne sèche pas (voir ill. D).
- Tirer sur la molette de réglage des rouleaux [4] et la tourner sur la position 7. Les deux rouleaux lisses sont entièrement ouverts (voir ill. E).
- Tourner la manivelle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre et faire passer la pâte dans les rouleaux. Plier ensuite la pâte et au besoin, la saupoudrer avec un peu de farine. Répéter cette opération 5 à 6 fois (voir ill. F). La pâte doit avoir une forme homogène.
- Réglez alors la roulette de réglage des rouleaux [4] sur la position la plus étroite et faites passer à nouveau la pâte par les rouleaux jusqu'à obtention de l'épaisseur voulue.
- Couper la bande de pâte à la longueur souhaitée avec un couteau.
- Insérer la manivelle [2] dans un des orifices du couvercle des rouleaux [5] et faire passer lentement la pâte (voir ill. I, J).
- Poser ensuite les pâtes sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes et les laisser sécher au moins 1 heure.

Conseil : Si les rouleaux ne coupent pas la pâte, c'est qu'elle est trop molle. Il faut alors rajouter un peu de farine et la refaire passer à travers les rouleaux lisses (voir ill. G, H).

Afin d'obtenir un meilleur résultat, pliez la pâte et saupoudrez dessus un peu de farine. Répétez la procédure env. 5 à 6 fois pour chaque position (voir ill. G, H).

Si la pâte est trop sèche, elle n'est pas prise par les rouleaux. Il faut alors rajouter un peu d'eau et la refaire passer à travers les rouleaux lisses.

- Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante et salée (env. 4 litres pour ½ kg de pâtes). En fonction de l'épaisseur de la pâte, les pâtes fraîches sont cuites au bout de 2 à 5 minutes.
- Remuer prudemment pendant la cuisson et déverser ensuite les pâtes dans un égouttoir.

● **Nettoyage et maintenance** **(voir ill. L-O)**

- Ne jamais utiliser d'essence, de solvant ou détergent chimique.
- Nettoyer de temps en temps le racloir sous les rouleaux avec un chiffon sec pendant l'utilisation.
- Utiliser un chiffon doux et propre pour essuyer la machine à pâtes.
- Utilisez une brosse ou une baguette en bois pour nettoyer la machine à pâtes après usage.
- Éliminer les salissures tenaces avec un chiffon bien essoré et sécher ensuite parfaitement les pièces.
- La machine à pâte ne doit en aucun cas être lavée immergée dans de l'eau, ni dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ceci peut entraîner un endommagement du produit.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

Pastamachine

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● Doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Pastamachine
- 2 Zwengel
- 3 Schroefklem
- 4 Stelwiel voor de walsen
- 5 Walsenopzetstuk

● Technische gegevens

Materiaal: behuizing: roestvrij staal
pastaroller: roestvrij staal, aluminium



Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN VOOR LATER GEBRUIK!


GEVAAR VOOR LETSEL!

-  **WAARSCHUWING!**
LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLEN VOOR

KLEINE KINDEREN EN JONGEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het product. Er bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door snijwonden. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen steeds verwijderd van het product.

- Bewaar het apparaat na gebruik op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of vooraf instructies heeft gegeven voor het gebruik van het product.
- Controleer of alle onderdelen op de voorgeschreven wijze gemonteerd zijn. Bij ondeskundige montage bestaat gevaar voor letsel.
- Wees steeds waakzaam en let altijd op wat u doet. Ga met overleg te werk. Reeds een moment van onachtzaamheid kan tot letsel leiden.
- Aan de bewegende onderdelen van de machine bestaat gevaar voor bekneldraken of inklemmen.

-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

● Vorbereiding

● **Basisrecept voor een Italiaans pastadeeg**

Ingrediënten

300 g	Meel (bij voorkeur harde tarwebloem)
130 ml	natuurlijk mineraalwater
½	theelepel zout

1. Doe het meel en het zout op het werkvlak. Plaats het zo dat een heuvel ontstaat en meng het goed. Druk een verdieping in het midden.
2. Doe het water in de uitsparing en meng het eerst met een vork. Meng het water van binnen naar buiten met het meel, totdat een gelijkmatige massa ontstaat.
3. Kneed het op deze wijze verkregen deeg ca. 10–15 minuten met de handen totdat het glad en glanzend is (zie afb. B).
Wanneer het deeg iets te vast is, voegt u voorzichtig een beetje water toe. Wanneer het deeg te zacht is, kneed u nog een beetje meel erin. Het deeg mag niet aan de handen blijven plakken.
4. Vorm de deeg tot een bol (zie afb. C), dek hem met een schone, vochtige doek af en laat hem 30 minuten rusten (zie afb. C).

● Ingebruikname

- Stel de pastamachine **1** op een tafel.
- Steek de schroefklem **3** in de opening en bevestig de pastamachine **1** aan de tafel (zie afb. A).
- Plaats het walsenopzetstuk **5** langs de geleiderails op de pastamachine **1**.
- Steek de zwengel **2** in de opening van de pastamachine **1** (zie afb. A).
- Reinig de pastamachine **1** vóór het eerste gebruik zoals onder "Reiniging en onderhoud" beschreven staat. Reinig alle met levensmiddelen in contact komende onderdelen met een vochtige doek om eventuele verontreinigingen te verwijderen. Droog de onderdelen vervolgens volledig af.

- Draai een klein beetje van het deeg door de walsen om deze te reinigen. Het eerste deeg mag niet worden gegeten.
- Deel het voorbereide deeg in kleine porties. Verwerk telkens 1 portie, dek de rest weer af, zodat het deeg niet uitdroogt (zie afb. D).
- Trek het stelwiel voor de walsen **4** iets eruit en draai het tot positie 7. De beide gladde walsen zijn volledig geopend (zie afb. E).
- Draai de zwengel **2** met de klok mee en laat het deeg door de walsen lopen. Vouw het deeg weer samen en bestrooi het zonodig met een beetje meel. Herhaal het proces ca. 5–6 keer (zie afb. F). Het deeg dient een gelijkmatige vorm te hebben.
- Stel nu het stelwiel voor de walsen **4** in op een smallere positie en laat het deeg nog een keer door de walsen lopen totdat het de gewenste dikte heeft bereikt.
- Snijd de deegplak met een mes op de gewenste lengte.
- Plaats de zwengel **2** in een van de openingen aan het walsenopzetstuk **5** en laat de deegplakken langzaam doorlopen (zie afb. I, J).
- Leg de pasta vervolgens op een tafeldoek of over een pastastandaard en laat ze minimaal 1 uur drogen.

Tip: wanneer de walsen het deeg niet snijden, is het deeg te zacht. In dit geval dient u het deeg met een beetje meel te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen (zie afb. G, H). Om een beter resultaat te bereiken, vouwt u het deeg en strooit u een beetje meel op het deeg. Herhaal dit proces ca. 5–6 keer per positie (zie afb. G, H).

Wanneer het deeg te droog is, wordt het deeg niet opgepakt door de walsen. In dit geval dient u het deeg met een beetje water te mengen en laat het deeg nog een keer door de gladde walsen lopen.

- Doe de pasta in voldoende kokend en gezouten water (ca. 4 liter per ½ kg pasta). Verse pasta is al naargelang de dikte van het deeg binnen 2–5 minuten klaar.
- Roer de pasta tijdens het koken voorzichtig door, giet de pasta vervolgens over in een zeef.

● **Reiniging en onderhoud** **(zie afb. L-O)**

- Gebruik nooit benzine, oplosmiddel of chemische reinigers.
- Reinig tijdens het gebruik de schaarf onder de walsen met een droge doek.
- Gebruik een zachte, schone doek voor de reiniging van de pastamachine.
- Gebruik een borstel of een houten staaf om de pastamachine na gebruik te reinigen.
- Verwijder sterke verontreinigingen met een vochtige doek en droog de onderdelen vervolgens volledig af.
- De pastamachine mag in géén geval in water afgewassen of in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Hierdoor kan het product beschadigd raken.

● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

Maszynka do makaronu

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

● Opis części

- 1 Maszynka do makaronu
- 2 Korbka
- 3 Zacisk śrubowy
- 4 Kółko nastawcze wałków
- 5 Nasadka wałków

● Dane techniczne



Materiał: Obudowa: stal szlachetna
Wałek do makaronu: stal szlachetna, aluminium



Wskazówki dot. bezpieczeństwa

PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!

-  **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE NIE ŻYCIA ORAZ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU W PRZYPADKU W MAŁYCH DZIECI!** Nigdy nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania i produktem. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowania oraz niebezpieczeństwo utraty życia wskutek ran ciętych. Dzieci często nie doceniają niebezpieczeństwa. Zawsze trzymaj dzieci z daleka od produktu.
- Po użyciu niniejszego urządzenia przechowuj je w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do tego, żeby mogło być użytkowane przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby z brakiem doświadczenia i/lub brakiem wiedzy, chyba że osoby takie będą nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały instrukcje, jak należy użytkować urządzenie.
- Sprawdź, czy wszystkie części są prawidłowo zamontowane. W przypadku nieprawidłowego montażu istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała.
- Bądź stale uważny i zwracaj zawsze uwagę na to co robisz. Do pracy podchodź rozsądnie. Już jedna chwila nieuwagi może prowadzić do obrażeń ciała.
- Na ruchomych częściach maszyny istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia (palców) lub zakleszczenia.
-  **NADAJE SIĘ DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH!** Produkt nie wpływa na właściwości smakowe i zapachowe przygotowywanych potraw.

● Przygotowanie

● Podstawowa recepta na włoskie ciasto makaronowe

Składniki

300 g	mąki (preferuje się twardy grysik pszenny)
130 ml	naturalna woda mineralna
½	łyżeczki soli

1. Mąkę i sól tak ułożyć na powierzchni roboczej, aby powstał pagórek i dobrze je wymieszać. Pośrodku zrobić dołek.
2. Nalać wody do niecki i najpierw wymieszać je widelcem. Mieszać wodę z mąką od wewnątrz do zewnątrz, aż powstanie jednorodna masa.
3. Tak otrzymane ciasto należy wymiesić rękoma przez około 10–15 minut, aż będzie gładkie i błyszczące (zobacz rys. B).
Gdyby ciasto było za twarde dodaj do niego ostrożnie trochę wody. Jeżeli ciasto jest za miękkie, to należy dodać jeszcze trochę mąki i całość wymieszać. Ciasto nie powinno przywierać do rąk.
4. Uformować ciasto w kulę, przykryć czystą, wilgotną szmatką (zobacz rys. C), pozostawić na 30 minut (zobacz rys. C).

● Uruchomienie

- Ustaw maszynkę do makaronu [1] na stole.
- Włóż zacisk śrubowy [3] do otworu i zamocuj maszynkę do makaronu [1] na stole (zobacz rys. A).
- Załóż nasadkę wałków [5] wzdłuż szyn ślizgowych na maszynkę do makaronu [1].
- Załóż korbkę [2] do otworu maszyny do makaronu [1] (zobacz rys. A).
- Przed użyciem maszyny do makaronu [1] po raz pierwszy oczyść ją tak, jak to opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Oczyść wszystkie części stykające się produktami spożywczymi wilgotną szmatką, aby usunąć ewentualne zabrudzenia. Następnie całkowicie osusz części.

- Niewielką część masy obrócić przez rolki, aby je oczyścić. Tego pierwszego ciasta nie wolno spożywać.
- Podziel przygotowane ciasto na mniejsze porcje. Za każdym razem wyrabiaj tylko jedną porcję, resztę znowu zakryj, aby nie wyschła (zobacz rys. D).
- Wyciągnij nieco kółko nastawcze wałków [4] i przekręć je aż do pozycji 7. Oba gładkie wałki są całkowicie otwarte (zobacz rys. E).
- Pokręcaj korbkę [2] w kierunku ruchu wskazówek zegara i przepuść ciasto przez wałki. Złóż ponownie ciasto razem i, jeżeli to konieczne, oprósz ciasto niewielką ilością mąki. Powtórz tę czynność około 5–6 razy (zobacz rys. F). Ciasto powinno mieć formę równomierną.
- Ustawić kółko nastawcze wałka [4] na węższe płożenie i przepuścić jeszcze raz ciasto przez wałki, dopóki nie osiągnie ono wymaganej grubości.
- Przytnij rozwałkowane ciasto nożem na żądaną długość.
- Załóż korbkę [2] do jednego z otworów na nasadce wałków [5] i powoli przepuszczaj przez maszynkę prostokąty rozwałkowanego ciasta (zobacz rys. I, J).
- Ułóż następnie makaron na obrusie lub na stojaku-suszarce do makaronu i pozwól, aby makaron suszył się przez co najmniej jedną godzinę.

Dobra rada: Jeżeli wałki nie tną ciasta, to jest ono za miękkie. W takim przypadku należy domieszać do ciasta trochę mąki i przepuścić ciasto jeszcze raz przez gładkie wałki (zobacz rys. G, H). Aby uzyskać lepszy rezultat, zagnieść ciasto i posypać je odrobiną mąki. Powtarzać proces ok. 5–6 razy na pozycję (patrz rys. G, H).
Jeżeli ciasto jest za suche, to wałki go nie uchwycą. W takim przypadku należy dodać do ciasta trochę wody i przepuścić ciasto jeszcze raz przez gładkie wałki.

- Makaron należy wrzucić do wystarczającej ilości gotującej się i posolonej wody (około 4 litry na ½ kg makaronu). Świeży makaron zostaje ugotowany w zależności od grubości ciasta w przeciągu 2–5 minut.

- Podczas gotowania należy makaron ostrożnie mieszać, następnie odcedzić makaron na sitku.

● **Czyszczenie i konserwacja** **(zobacz rysunek L-O)**

- Nigdy nie używaj benzyny, rozpuszczalników ani oczyszczaczy chemicznych.
- Podczas użytkowania maszyny od czasu do czasu należy oczyścić skrobaki pod wałkami suchą szmatką.
- Do czyszczenia maszyny do makaronu używaj miękkiej, czystszej szmatki.
- Należy używać szczotki lub drewnianego pręta, aby oczyścić maszynkę do makaronu po jej zastosowaniu.
- Silniejsze zabrudzenia usuwaj mokrą szmatką, a następnie całkowicie wysusz części.
- Maszyny do makaronu nie wolno w żadnym wypadku myć w wodzie ani w zmywarce do naczyń.
- Produktu nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Może to doprowadzić do wystąpienia uszkodzeń na produkcie.

● **Utylizacja**

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Strojek na těstoviny

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je výlučně určen pro soukromé použití.

● Popis dílů

- 1 Strojek na nudle
- 2 Klika
- 3 Šroubová stolařská svorka
- 4 Válcové nastavovací kolečko
- 5 Válcový nástavec

● Technické údaje


Materiál: Pouzdro: ušlechtilá ocel
Váleček na nudle: ušlechtilá ocel, hliník



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!

⚠ NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

-  **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ÚRAZU PRO MALÉ DĚTI A DĚTI!** Nikdy nenechte děti bez dozoru s obalovým materiálem a s výrobkem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem a ohrožení života pořezá-

ním. Děti často podcení nebezpečí. Chraňte výrobek před dětmi.

- Zařízení uschovejte po použití na bezpečném místě, mimo dosah dětí.
- Toto zařízení není určeno, aby je používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí, kromě toho, dohlíželi-li na ně osoba příslušná pro jejich bezpečnost nebo obdrželi od ní instrukce, jak se má zařízení používat.
- Zkontrolujte, že jsou všechny díly odborně namontovány. Při neodborné montáži existuje nebezpečí poranění.
- Buďte vždy pozorní a dbejte neustále na to, co činíte. Dejte se do práce s rozumem. Už okamžitá nepozornost při montáži může vést k poraněním.
- Na pohyblivých dílech stroje existuje nebezpečí zmáčknutí a uskřípnutí.



VHODNÉ PRO POTRAVINY!

Chuť a vůně potravin se tímto výrobkem neomezí.

● Příprava

● Základní recept pro italské nudlové těsto

Přísady

300g mouky (přednostně hrubá pšeničná krupice)
130ml přírodní minerální vody
½ čajové lžičky soli

1. Nasypte kopeček mouky a soli na pracovní plochu a dobře všechno promíchejte. Udělejte uprostřed důlek.
2. Přidejte do prohlubně vodu a obsah nejdříve smíchejte vidličkou. Míchejte vodu s moukou zevnitř směrem ven až vznikne stejnoměrná hmota.
3. Takto získané těsto hněťte rukama po dobu cca. 10–15 minut, až je hladké a lesknoucí (viz obr. B). V případě, že je těsto příliš tuhé, přidejte opatrně trochu vody. Je-li těsto příliš měkké, zahrňte ze spodu ještě trochu mouky. Těsto by se nemělo na rukou lepit.

4. Vytvarujte těsto do koule (viz obr. C), přikryjte ho čistým, vlhkým hadrem a nechte ho 30 minut v klidu (viz obr. C).

● Uvedení do provozu

- Postavte strojek na nudle [1] na stůl.
- Zastrčte šroubovou stolařskou svorku [3] do otvoru a upevněte strojek na nudle [1] na stole (viz obr. A).
- Položte válcový nástavec [5] podél vodicích kolejniček na strojek na nudle [1].
- Zastrčte kliku [2] do otvoru strojku na nudle [1] (viz obr. A).
- Před prvním použitím vyčistěte strojek na nudle [1] tak, jak je uvedeno v odstavci „Čištění a údržba“. Vyčistěte všechny díly přicházející do styku s potravinami vlhkou tkaninou, abyste odstranili eventuální nečistotu. Pak všechny díly úplně osušte.
- Otáčejte malý díl těsta válci, aby se očistily. Toto první těsto se nesmí jíst.
- Připravené těsto rozdělte do menších porcí. Předpracujte vždy 1 porci, zbytek znovu přikryjte, aby neoschnul (viz obr. D).
- Válcové nastavovací kolečko [4] trochu vytáhněte a otočte je až do polohy 7. Oba hladké válce jsou úplně otevřeny (viz obr. E).
- Otočte klikou [2] ve směru pohybu hodinových ručiček a nechte těsto projít válci. Těsto znovu stlačte dohromady a, je-li třeba, posypte těsto trochou mouky. Tento postup zopakujte cca. 5–6 krát (viz obr. F). Těsto by mělo mít rovnoměrný tvar.
- Nyní nastavte nastavovací kolečko válečku [4] na úzkou pozici a nechte těsto ještě jednou proběhnout válečkem, až dosáhne požadované tloušťky.
- Rozřízněte nožem placku těsta do žádoucí délky.
- Vložte kliku [2] do jednoho z otvorů na válcovém nástavci [5] a nechte placku těsta pomalu projít (viz obr. I, J).
- Pak položte nudle na ubrousek nebo přes stůl na nudle a nechte je aspoň po dobu 1 hodiny oschnout.

Tip: Neuříznou-li válce těsto, je těsto příliš měkké. V tomto případě byste měli k těstu přimíchat trochu mouky a pak je ještě jednou nechat projít hladkými válci (viz obr. G, H).

K dosažení lepšího výsledku těsto složte a posypte ho trochou mouky. Opakujte postup cca 5 až 6 krát u každé pozice (viz obr. G, H).

Je-li těsto příliš suché, nezachytí se válci. V tomto případě byste měli k těstu přimíchat trochu vody a pak je ještě jednou těsto nechat projít hladkými válci.

- Nudle vložte do dostatečně vroucí a osolené vody (cca. 4 litry na ½ kg nudlí). Čerstvé nudle jsou vždy podle tloušťky těsta hotové v době 2–5 minut.
- Během vaření opatrně promíchejte, pak nudle v sítu slejte.

● Čištění a údržba (viz obr. L–O)

- Nikdy nepoužívejte benzin, rozpouštědla nebo chemické čističe.
- Vyčistěte občas během používání škrabku pod válci suchou tkaninou.
- K čištění strojku na nudle použijte měkké, čisté tkaniny.
- Použijte kartáč nebo dřevěnou tyčku, abyste strojek na nudle po použití vyčistili.
- Silnější nečistoty odstraňte vlhkou tkaninou a pak díly úplně osušte.
- Strojek na nudle se nikdy nesmí opláchnout ve vodě nebo čistit v myčce na nádobí.
- Výrobek nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin. To může způsobit poškození výrobku.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.

○ možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

Stroj na výrobu rezancov

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odozdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Používanie v súlade s určením

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie.

● Opis dielov

- 1 Strojček na rezance
- 2 Kľuka
- 3 Skrutkové zvieradlo
- 4 Koliesko na reguláciu vzdialenosti valčekov
- 5 Nadstavec na rezance

● Technické údaje

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



Bezpečnostné pokyny

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

NEBEZPEČENSTVO!

-  **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE MALÉ DETI**

A DETI! Deti nikdy nenechávajú bez dozoru s obalovým materiálom a výrobkom. Existuje nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom a ohrozenie života v dôsledku rezných poranení. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Deti držte vždy mimo dosahu výrobku.

- Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a / alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.
- Skontrolujte, či sú všetky diely správne namontované. Pri nesprávnej montáži existuje nebezpečenstvo poranenia.
- Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. K práci pristupujte s rozvahou. Jediný moment nepozornosti môže viesť k poraneniám.
- Na pohyblivých častiach stroja existuje riziko pomliaždenia a priškripania.
- **ZDRAVIU NEŠKODNÉ!** Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.



● Príprava

● Základný recept na talianske rezancové cesto

Prísady

300 g	múky (najlepšie krupica z tvrdej pšenice)
130 ml	prírodnej minerálnej vody
½	čajovej lyžičky soli

1. Dajte múku a soľ na pracovnú plochu tak, aby vznikol kopček a dobre premiešajte. Do stredu vytlačte jamku.
2. Nalejte vodu do priehlbiny a najskôr ju premiešajte vidličkou. Zmiešajte vodu s múkou zvnútra smerom von, až kým nevznikne rovnomerná hmota.
3. Takto získané cesto mieste ručne cca 10–15 minút, až kým nebude hladké a lesklé (pozri obr. B). Ak je cesto príliš tuhé, pridajte opatrne trochu vody. Ak je cesto príliš mäkké, prímiešajte trochu múky. Cesto by sa nemalo lepiť na ruky.
4. Vyformujte cesto do gule (pozri obr. C), prikryte ho čistou, vlhkou utierkou a nechajte ho 30 minút stáť (pozri obr. C).

● Uvedenie do prevádzky

- Strojček na rezance [1] postavte na stôl.
- Skrutkové zvieradlo [3] zastrčte do otvoru a strojček na rezance [1] pripevnite k stolu (pozri obr. A).
- Valčekový nadstavec [5] nasadíte za pomoci klznej lišty na strojček na rezance [1].
- Klúku [2] zasuniete do otvoru strojčeka na rezance [1] (pozri obr. A).
- Stroj na rezance [1] pred prvým použitím očistite podľa opisu v odseku „Čistenie a údržba“. Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, očistite vlhkou handričkou, aby ste tak odstránili prípadnú špinu. Diely následne dôkladne osušte.
- Pre vyčistenie valcov nechajte cez valce prejsť malý kúsok cesta. Tento prvý kúsok cesta sa nesmie skonzumovať.
- Pripravené cesto rozdeľte na menšie porcie.

Spracujte vždy 1 porciu a zvyšok znovu zakryte, aby nevyschol (pozri obr. D).

- Regulačné koliesko [4] trochu vyťahnite a otočte ním až do polohy 7. Oba hladké valčeky sú úplne otvorené (pozri obr. E).
- Zatočte klúku [2] v smere hodinových ručičiek a cesto nechajte prechádzať cez valčeky. Cesto znovu zložte a v prípade potreby ho posypte malým množstvom múky. Tento postup opakujte cca 5 až 6-krát (pozri obr. F). Cesto by malo byť rovnomerný tvar.
- Regulačné koliesko valčeka [4] nastavte do užšej polohy a cesto nechajte znovu prejsť cez valčeky, až kým nedosiahne zvolenú hrúbku.
- Ploché cesto narežte nožom na zvolenú dĺžku.
- Klúku [2] zasuniete do jedného z otvorov nadstavca [5] a ploché cesto nechajte pomaly prechádzať (pozri obr. I, J).
- Rezance napokon položte na obrus alebo cez stojan na rezance a nechajte ich minimálne 1 hodinu sušiť.

Tip: Ak valčeky cesto neprerežú, je príliš mäkké. V takom prípade by ste mali do cesta prímiešať trochu múky a znovu ho nechať prejsť cez hladké valčeky (pozri obr. G, H).

Pre dosiahnutie lepšieho výsledku poskladajte cesto a posypte ho trochu múky. Zopakujte tento postup cca. 5–6 krát na každej pozícii (pozri obr. G, H). Ak je cesto príliš suché, valčeky ho nezachytia.

V takom prípade by ste mali do cesta priliatať trochu vody a znovu ho nechať prejsť cez hladké valčeky.

- Rezance vložte do dostatočne vriacej a osolenej vody (cca 4 litre na ½ kg rezancov). Čerstvé rezance sú v závislosti od hrúbky cesta hotové do 2–5 minút.
- Počas varenia rezance opatrne zamiešajte a následne ich zlejte do sitka.

● Čistenie a údržba (pozri obr. L–O)

- Nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlá alebo chemické čistiace prostriedky.

- Počas používania očistite občas škrabáky pod valčekmi suchou handričkou.
- Na čistenie strojčeka na rezance používajte jemnú, čistú handričku.
- Použite kefku alebo drevenú paličku na čistenie stroja na cestoviny po použití.
- Silnejšie znečistenia odstráňte vlhkou handričkou a diely následne dôkladne osušte.
- Strojček na rezance sa nesmie v žiadnom prípade oplachovať vo vode ani umývať v umývačke riadu.
- Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. To môže viesť k poškodeniu výrobku.

● **Likvidácia**

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG00385
Version: 01 / 2019

Stand der Informationen · Last Information
Update · Version des informations · Stand
van de informatie · Stan informacjī · Stav
informacjī · Stav informácií: 10/2018
Ident.-No.: HG00385102018-8



IAN 311472