

Kullanma kılavuzu

Manti/Ravioli aparatlı makarna yapma makinesi - pateicoties vieglai lietošanai ir lieliskā ierīce, kura palīdz izgatavot makaronus mājā un mazā gastronomijā.

Iepakojuma saturs

- 1) makaronu ierīces saturs (1) ar veltnīšiem no cieta tērauda (2), ar papildu rokturu (3) paredzētu mīklas biezuma regulēšanai no 0,2 līdz 2,2 mm
- 2) Griešanas pierīce (4) makaronu diviem biezumiem 1,5 mm un 6,6 mm
- 3) Pierīce ravioli pelmeņu pagatavošanai (7)
- 4) Spiede (5) ierīces stiprināšanai pie galda
- 5) Viens rokturis (6) rullīšu 3 komplektiem.
- 6) Lietošanas instrukcija

Īk kullānāmdān ōncē:

- 1) Īk kullānāmdān ōncē makāneyi kuru bir bezle silānāz.
- 2) Mengēne (5) āracālāgāyā makāneyi (1) mutfak tezgāhānā tutturuāz (resim 1).
- 3) Hamuru yoğuruā kūçūāk parçālarā āyāruāz ve makāne āracālāgāyā bir kaç defā āçāruāz. Kalān hamuru ātāruāz.

Hamuruā hazārlānāyā (4 kīyālāk) :

2 su bardāgā un, bir tutām tuz, su.

Yumurtālarā ortāsānā kırāp, çatal yārdāmyāyā yumurta ile un iyāce karāyāmasānāyā sağlāyāncāyā kādā yāvāyāçā karāyāstāruāz. Hamur yāpāyāyānā ise un, kuru olursā dā su ālave edebālāruāz. Tezgāhānā ūstūne un serpānāz. Hamuru bir kaç dākānā mutfak bezyā āltāndā dānlēndāruāz.

Makānā yāpāmyā:

Kālānlāk āyāā dūğmesānāyā (3) 9 numarāyā getārdākten sonra hamuru merdānelērdēn geçāruāz. Bōylece ānceltāmyāyā hamuru ākyāyē katlāyāyāyā gēreklā gōrūldūğū tākdārdē ortāsānā un eklēyānāz. Hamur yāpāyāyānā ise, dāhā çōk un serpebālāruāz. Dāhā āncē hamur elde etmek āçānā hamuru makānedēn her geçārdāyānāzde, kālānlāk āyāā dūğmesānāyā dāhā kūçūāk bir numarāyā getāruāz gērekmēkdēdā. Īstēnēn hamur kālānlāgāyā elde edāldākten sonrākyā ādāmyā, makānā kesmek olācākyā. Kullānālmāyānā hamuru kurumāmasāyā āçānā mutfak bezyāyē kapātābālāruāz. Çēvāruā kolunu (6) makānedēn çākyāruāp āstēnēn makānā kesmē āletānāyā (4) āçānā yerlēyāstāruāz. Çēvāruā kolunu yāvāyāçā çēvāruāyā hamuru seçālēn merdānē ile kesānāz. Kesālēn makānāyā kurumāyā bāruāktāktan sonra, kaynāruāz.

Rāvāyālā (māntā) yāpāmyā:

Makānā hamuru tārfāyā, rāvāyālā ve māntā yāpāmyāndā dā kullānālābālā. Hārcāyā ise kēndē zevkānāzē gōrē hazārlāyābālāruāz. Hamuru āçākyāktan sonra, rāvāyālā (māntā) kālābyānā (7) makānā āletāyā gōvdēsāyā (1) ūzerānē yerlēyāstāruāz ve çēvāruā kolunu (6) çālyāyā pozāsyōnūnā getāruāz. Hamurdān āyānā boyuttākyā ākyā parçā kesāp kālābyā yāvāyāçā yerlēyāstāruāz. Hamur parçālarā ārāsānā hārç yerlēyāstāruāz ve hamur hazāruā oluncāyā kādā çēvāruā kolunu çēvāruāz. Bōylece elde edālēn rāvāyālā (māntā) dākkātālyē āyāruāp pāyāruāz.

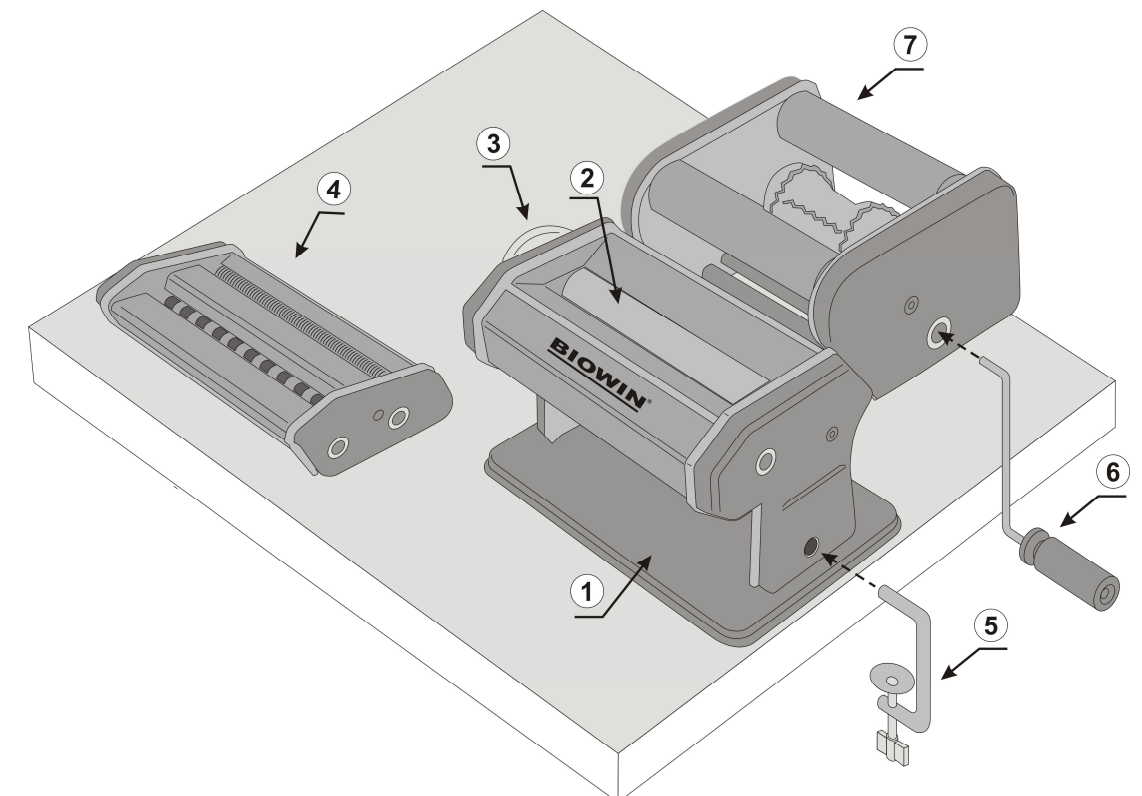
Dākkāt:

- 1) Sādēce kuru bezle tēmyāzāruāz.
- 2) Su ile yākyāmāyānāz.
- 3) Āletānā merdānelērāyā ārāsānā bāçāk sokmāyānāz.
- 4) Orijānāl āmbālājāndā saklāyānāz.

BIOWIN
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź - Polska
tel./fax: +48 (42) 682 92 55
biowin@biowin.pl, www.biowin.pl

320002**Spis treści/ Index**

PL Ręczna maszyna do robienia makaronu z dodatkową przystawką do pierożków ravioli.....	2
GB Manual pasta making machine with a ravioli making attachment.....	3
D Handgerät zur Herstellung von Nudeln mit Zusatzgerät für Ravioli.....	4
RUS Ручная машинка для периготовления лапши с дополнительной приставкой для пельменей и ravioli.....	5
BY Ручная машынка для падрыхтоўкі макарон з дадатковай прыстаўкай для равіелі.....	6
CZ Ruční stanice na výrobu těstovin s nástavcem navíc na ravioli.....	7
SK Ručná stanica na výrobu cestovín s nástavcom navyše na ravioli.....	8
HU Kézi gép tészta készítéséhez ravioli adapterrel.....	9
LT Rankinė makaronų mašinėlė su priedu itališkų virtinukų ruošimui.....	10
LV Rokas mašina makaronu pagatavošanai ar papildu pierīci ravioli pīrādziņu pagatavošanai.....	11
TR Manti/Ravioli aparatlı makarna yapma makinesi.....	12



Instrukcja obsługi

Ręczna maszynka do robienia makaronu z dodatkową przystawką do pierożków ravioli – prosta obsługa sprawia, że jest idealnym narzędziem w domowym wyrobie makaronów jak również przeznaczona do małych gastronomii.

Zawartość opakowania

- 1) korpus maszynki do makaronu (1) z wałkami z utwardzonej stali (2), z dodatkowym pokrętle (3) przeznaczonym do regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- 2) Przystawka do krojenia (4) na dwie grubości makaronu 1,5mm oraz 6,6mm
- 3) Przystawka do wyrobu pierożków ravioli (7)
- 4) Imadło (5) do mocowania maszynki do blatu
- 5) Jedna korbka (6) do 3 zespołów rolek.
- 6) Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem:

- 1) Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć maszynkę suchą szmatką
- 2) Przymocować maszynkę (1) za pomocą imadła (5) do blatu (rys.1)
- 3) przygotować małe kawałki ciasta i kilkakrotnie przepuścić przez maszynkę, a następnie wyrzucić ciasto

Przygotowanie ciasta (porcja dla 4 osób) :

2 szklanki mąki, szczypta soli, woda.

Do miski wsypać mąkę i sól, po środku kopca zrobić dołek. Zagnieść ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt ciągnące należy dodać mąkę. Jeśli jest zbyt suche, należy dolać wody. Lekko posypać blat mąką, zrobić z ciasta bochenek. Ciasto przykryć ściereczką i zostawić na kilka minut.

Robienie makaronu:

Pokrętko do ustawiania grubości (3) ciasta ustawić w pozycji 9. Przepuścić ciasto przez wałki. Rozwałkowane ciasto przełożyć na pół a wewnętrzną stronę posypać mąką. Jeżeli jest wilgotne, jeszcze raz posypać mąką. Jeżeli chcemy uzyskać cieńsze ciasto, należy pokrętko ustawiać do coraz mniejszych pozycji i za każdym razem przepuszczać przez maszynkę. Po osiągnięciu wymaganej grubości ciasta, następnym krokiem będzie krojenie makaronu. Ciasto nieużywane w tym momencie należy zawinąć do ściereczki aby nie wyschło. Wyciągnąć korbkę (6) z maszynki i włożyć do otworu wybranego wałka przystawki (4). Pokroić ciasto wybranym wałkiem kręcąc powoli rączką.

Makaron pozostawić na 5 min do podsuszenia a następnie ugotować

Robienie pierożków ravioli:

Przepis na ciasto do makaronu można wykorzystać również do wyrobu pierożków ravioli, natomiast farsz przygotowujemy wg własnych preferencji. Po rozwałkowaniu ciasta, na korpus maszynki (1) nakładamy przystawkę do ravioli (8) i przekładamy rączkę (6). Ciasto wykrawamy na dwa równe płaty, następnie delikatnie wkręcamy ciasto. Pomiedzy płaty nakładamy niewielkie ilości farszu, korbką przekręcamy powoli aż do momentu wyrobienia ciasta. Tak przygotowane pierożki delikatnie rozdzielamy od siebie i gotujemy.

Uwaga:

- 1) Czyścić tylko suchą szmatką
- 2) Nie myć wodą
- 3) Nie wkładać noża między wałki urządzenia
- 4) Przechowywać w oryginalnym pudełku

Lietošanas instrukcija

Rokas mašīna makaronu pagatavošanai ar papildu pierīci ravioli pīrādziņu pagatavošanai - pateicoties vieglai lietošanai ir lieliskā ierīce, kura palīdz izgatavot makaronus mājā un mazā gastronomijā.

Iepakojuma saturs

- 1) makaronu ierīces saturs (1) ar veltnīšiem no cieta tērauda (2), ar papildu rokturu (3) paredzētu mīklas biezuma regulēšanai no 0,2 līdz 2,2 mm
- 2) Griešanas pierīce (4) makaronu diviem biezumiem 1,5 mm un 6,6 mm
- 3) Pierīce ravioli pelmeņu pagatavošanai (7)
- 4) Spiede (5) ierīces stiprināšanai pie galda
- 5) Viens rokturis (6) rullīšu 3 komplektiem.
- 6) Lietošanas instrukcija

Pirms pirmās lietošanas:

- 1) Pirms pirmās lietošanas ierīci notīrīt ar sausu lupatiņu
- 2) Piestiprināt ierīci (1) ar spiedēm (5) pie galda (zīm. 1)
- 3) sagatavot nelielus mīklas gabaliņus un dažreiz palaist caur ierīci, pēc tam mīklu izmest

Mīklas sagatavošana (porcija 4 personām):

2 miltu glāzes, sals šķipsna, ūdens.

Iekšā iesist olas, lēni maisīt ar dakšu, lai olas un milti labi savienotu. Ja mīkla ir pārāk elastīga, piebērt miltu. Ja mīkla ir pārāk sausa, pieliet ūdeni. Mazliet apbērt galdu ar miltiem, saformēt klaipu. Mīklu segt ar lupatiņu un atstāt uz dažām minūtēm.

Makaronu sagatavošana:

Mīklas biezuma regulētāju (3) uzstādīt pozīcijā 9. Palaist mīklu caur veltnīšiem. Izrullētu mīklu pārlikt uz pusi, iekšējo daļu apbērt ar miltiem. Ja mīkla ir valga, vienreiz apbērt ar miltiem. Ja gribam saņemt plānāku mīklu, ar regulētāju noteikt biežāku pozīciju un katreiz palaist mīklu caur ierīci. Pēc attiecīga mīklas biezuma sasniegšanas makaroni jābūt pagriezti. Neizmantojot mīklu ietīt ar lupatiņu, lai neizžūstu. Noņemt kloķi (6) no ierīces un novietot pierīces izvēlēta veltna caurumā (4). Pagriezt mīklu ar izvēlēto veltni, lēni rotējot ar rokturu. Makaronus atstāt uz 5 min. līdz sutināšanai, pēc tam uzvārt .

Ravioli pelmeņu pagatavošana:

Recepte makaronu miklai var būt izmantota arī ravioli pelmeņu pagatavošanai, un pildījumu pagatavojam pēc sava uzskata. Pēc mīklas izrullēšanas uz mašīnas korpusu (1) uzlikt ravioli pierīci (7) un pārvietot rokturu (6). Mīklu izgriezt uz diviem līdzīgiem gabaliem, pēc tam delikāti izgriežam mīklu. Starp mīklas gabaliem uzlikt pildījuma nelielu daļu, ar kloķi lēni pārvietot līdz mīklas samīcīšanai. Tā pagatavotus ravioli pelmeņus delikāti sadalīt viens no otra un varīt.

Uzmanību:

- 1) Tīrīt tikai ar sausu lupatiņu
- 2) Nemazgāt ar ūdeni
- 3) Nenovietot nazi starp ierīces veltniem
- 4) Glabāt oriģinālā iepakojumā

Instrukcija

Rankinė makaronų mašinėlė su priedu itališkų virtinukų ruošimui – tai idealus prietaisas makaronų gaminimui namuose kaip ir užkandinėse.

Pakuotės turinys:

- 1) makaronų mašinėlės korpusas (1) su nerūdijamo plieno voleliais (2), su papildoma rankena (3) skirta tešlos storumo reguliacijai nuo 0,2 iki 2,2 mm
- 2) priedas pjaustymui (4) dviem makarono storumams 1,5 mm ir 6,6 mm
- 3) Priedas itališkų virtinukų ruošimui (7)
- 4) spaustuvai (5) mašinėlės tvirtinimui prie stalo
- 5) viena rankena (6) trim voleliams
- 6) naudojimo instrukcija

Prieš pirmą kart naudojant:

- 1) Prieš pirmą kart naudojant mašinėlę reikia ją išvalyti sausu skudurėliu
- 2) Prisukti mašinėlę (1) prie stalviršio su spaustuviu (5) (pav. 1)
- 3) Paruošti mažus tešlos gabalėlius ir kelis kartus perleisti per mašinėlę, o po to išmesti tešlą

Tešlos ruošimas (4 porcijos):

2 stiklinės miltų, žiupsnelis druskos, vanduo

Į vidų įmuškite kiaušinį ir pamažu maišykite su šakute, kol kiaušiniai ir miltai susijungs. Jeigu tešla per tampri reikia įdėti miltų. Jeigu per sausa, pripilkite vandens. Stalą apibarstykite miltais, iš tešlos padarykite gumulą. Tešlą uždengti skudurėliu ir palikti kelioms minutėms.

Makaronų ruošimas:

Storumo reguliacijos rankeną (3) nustatyti 9 pozicijoje. Perleisti tešlą per volelius. Iškočiotą tešlą sulenkti per pus, vidinę pusę apibarstyti miltais. Jei norite padaryti plonesnį lakštą rankeną reikia nustatyti į vis mažesnes pozicijas ir kiekvieną kartą perleisti per mašinėlę. Pasiekus norimą tešlos storį, kitas žingsnis tai makaronų pjaustymas. Tešlą, kuri nėra naudojama, reikia apsukti skudurėliu, kad neišdžiūtų. Ištraukite rankeną (6) iš mašinėlės ir įdėkite į pasirinkto priedo (4) angą. Supjaustyti tešlą voleliu pamažu sukant rankeną. Makaronus palikti kelioms minutėms, kad padžiūtų, o po to išvirti.

Itališkų virtinukų ruošimas:

Makaronų receptą galima taip pat išnaudoti itališkiems virtinukams, o įdarą ruošiamo pagal savo pageidavimus. Po tešlos iškočiojimo, ant mašinėlės korpuso (1) uždedame itališkų virtinukų priedą (7) ir perdedame rankeną (6). Tešlą supjaustome į du vienodo dydžio lakštus, o po to atsargiai įsukame ją. Tarp lakštų įdedame nedidelius kiekius įdaro, rankeną sukame lėtai kol pasibaigs tešla. Taip paruoštus virtinukus atsargiai išskirstome ir verdame.

Pastaba:

- 1) Valyti tik sausu skudurėliu
- 2) Ne plauti su vandeniu
- 3) Nedėti peilio tarp volelių
- 4) Laikyti originalioje pakuotėje

Instruction Manual

Manual pasta making machine with a ravioli making attachment - easy operation makes it the perfect tool for your home-made pasta. It is also designed for small catering establishments.

Package Contents

- 1) The body of the pasta machine (1) with hardened steel rollers (2) with an additional knob (3) for regulating dough thickness within the range of 0.2 to 2.2 mm
- 2) An attachment (4) for cutting pasta of two thicknesses (1.5mm or 6.6mm)
- 3) Ravioli making attachment (7)
- 4) A vice (5) for attaching the machine to a top
- 5) One handle (6) for 3 roller assemblies.
- 6) Instruction Manual

Before using the machine for the first time:

- 1) Before using for the first time, wipe the machine clean with a dry cloth
- 2) Attach the machine (1) to a top using the vice (5) (fig. 1)
- 3) Prepare small pieces of dough and put them through the machine several times and then, throw away the dough

Preparation of the dough (serves 4 people):

2 glasses of flour, one pinch of salt and water.

Knock the eggs into the hole and slowly knead with a fork until the eggs and flour are well blended. If the dough is too sticky, add flour. If it is too dry, add some water. Lightly sprinkle the top with flour and make a loaf. Cover the dough with a cloth and leave it for a few minutes.

Making pasta:

Set the dough thickness adjusting knob (3) to 9. Put the dough through the rollers.

Fold the rolled dough in half and sprinkle the inside with flour. If it is wet, sprinkle once again with flour. If you want to obtain thinner dough, set the knob to increasingly lower positions, each time putting the dough through the machine. When you have reached the desired thickness, the next step is to cut the pasta. The dough which is not used at that moment should be wrapped in a cloth to prevent it from drying. Pull the handle (6) out of the machine and insert it into the selected attachment roller (4). Slice the dough with the selected roller by turning the handle slowly. Leave the pasta to dry for 5 min and then boil it.

Making ravioli:

The recipe for pasta dough can also be used for making ravioli, while the stuffing can be prepared according to your own preferences. Once the dough is rolled up, place the ravioli attachment (7) on the body of the machine (1) and transfer the handle (6). Cut the dough into two even pieces and then, gently feed it in. Place small portions of the stuffing between the two pieces. Slowly turn the handle until the dough is kneaded. Separate the ravioli prepared in this way from one another and cook them.

Note:

- 1) Clean only with a dry cloth
- 2) Do not wash with water
- 3) Do not place a knife between the rollers
- 4) Store in the original packaging

Gebrauchsanweisung

Handgerät zur Herstellung von Nudeln mit Zusatzgerät für Ravioli – einfache Bedienung garantiert, dass es ideales Hauswerkzeug für Nudel ist, bewehrt auch in kleiner Gastronomie.

Verpackungsinhalt

- 1) Gehäuse des Nudelgeräts (1) mit Rollen aus gehärtetem Stahl (2), mit zusätzlicher Kurbel (3) bestimmt für die Einstellung der Nudelstärke von 0,2 bis 2,2 mm
- 2) Zusatzgerät zum Schneiden (4) in zwei Nudelstärken 1,5mm sowie 6,6mm
- 3) Zusatzgerät für die Zubereitung von Ravioli (7)
- 4) Schraubstock (5) zum Befestigen an der Arbeitsplatte
- 5) Eine Kurbel (6) für drei Rollensets
- 6) Gebrauchsanweisung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät mit trockenem Tuch wischen.

- 1) Unter Zuhilfenahme des Schraubstock (5) das Gerät (1) an der Arbeitsplatte befestigen (Bild 1)
- 2) Kleine Teigstücke vorbereiten und mehrmals durch das Gerät laufen lassen, dann den Teig wegwerfen.

Teigzubereitung (Portion für 4 Personen)

2 Glas Mehl, Prise Salz, Wasser

In die Mitte Eier geben und mit einer Gabel anmachen bis sich die Eier mit dem Mehl gut vermengen. Falls sich der Teig zu sehr zieht, etwas Mehl zugeben. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser zugeben. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestreuen, aus dem Teig einen Brotlaib formen. Teig mit einem Tuch abdecken und einige Minuten ruhen lassen.

Nudelzubereitung:

Die Kurbel für die Einstellung (3) der Nudelstärke in die Position 9 stellen. Teig durch die Rollen laufen lassen. Ausgerollten Teil in der Hälfte umlegen, die Innenseite mit Mehl bestreuen. Falls der Teig feucht ist, noch einmal mit Mehl bestreuen. Falls Sie etwas dünneren Teig haben wollen, mit der Kurbel immer niedrigere Positionen auswählen und jedes Mal durch das Gerät laufen lassen. Nach dem Erreichen der gewünschten Stärke, erfolgt das Schneiden der Nudel. Teig, welchen wir z. Zt. nicht verwenden, sollte in einen Tuch eingewickelt werden, damit dieser nicht austrocknet. Kurbel (6) aus dem Gerät nehmen und in die Öffnung der ausgewählten Rolle des Zusatzgerätes (4) einlegen. Mit der ausgewählten Rolle den Teig schneiden, indem man langsam die Kurbel dreht.

Nudel 5 Minuten ruhen lassen, damit sie etwas antrocknen, anschließend kochen.

Zubereitung von Ravioli:

Das Rezept für den Nudelteig kann man auch für die Zubereitung von Ravioli nutzen, die Füllung bereiten wir nach Belieben. Nach dem Ausrollen des Teigs setzt man auf das Gehäuse des Geräts (1) das Zusatzgerät für Ravioli (7) und setzt den Griff (6) um. Aus dem Teig zwei gleichmäßige Lappen schneiden, dann vorsichtig Teig eindrehen. Zwischen die Lappen geben wir etwas Füllung, mit der Kurbel drehen wir langsam bis der Teig angerührt ist. Auf diese Art und Weise vorbereitete Raviolitaschen vorsichtig trennen und kochen.

Achtung:

- 1) Nur mit trockenem Tuch abwischen.
- 2) Nicht mit Wasser reinigen.
- 3) Messer zwischen die Rollen des Gerätes nicht einstecken.
- 4) In Originalverpackung aufbewahren.

Használati utasítás

Kézi gépészta készítéséhez ravioli adapterrel – az egyszerű kezelésnek köszönhetően ideális otthon valamint kisebb vendéglátóiparban történő házi tészta készítéséhez.

Csomag tartalma

- 1) tésztagép burkolat (1) edzett acélból készült görgőkkel (2), kiegészítő hajtókarokkal (3) a tészta vastagság 0,2 -2,2 mm közötti beállításához
- 2) Adapter (4) két tészta vastagság 1,5mm és 6,6mm beállításához
- 3) Adapter ravioli készítéséhez (7)
- 4) Szorítócsavar (5) a tésztagép asztallaphoz való rögzítéséhez
- 5) Egy hajtókar (6) 3 henger szerelvényhez.
- 6) Használati utasítás

Első használat előtt:

- 1) Első használat előtt törölje át a tésztagépet száraz törlőruhával
- 2) Rögzítse a tésztagépet (1) a szorítócsavar segítségével (5) az asztallaphoz (1. ábra)
- 3) készítsen elő kis tészta darabokat és többször engedje át a tésztagépen, ezután dobja el a tésztát

Tésztakészítés (4 személyre) :

2 pohár liszt, csipetnyi só, víz.

A közepébe üsse bele a tojást és villával lassan keverje addig, amíg a tojás a liszttel jól összekeveredik. Ha a tészta nagyon nyúlós, adjon hozzá lisztet. Ha túl száraz, adjon hozzá vizet. Az asztallapot enyhén szórja meg liszttel, a tésztából készítsen cipót. A tésztát fedje le ruhával és pár percig hagyja állni.

Házi tészta készítése:

A vastagság beállító gombot (3) állítsa a 9 pozícióba. Engedje a tésztát a hengereken át. A kinyújtott tésztát hajtsa félbe, a belső részt hintse meg liszttel. Ha nedves, még egyszer szórja meg liszttel. Ha vékonyabb tésztát szeretne kapni, a beállító gombot egyre kisebb pozícióba állítsa és minden egyes alkalommal átengedje át rajta a tésztát. A kívánt vastagság elérése után a következő lépés a tészta vágása lesz. Az adott pillanatban nem használt tésztát csavarja be ruhával, hogy ne száradjon ki. Húzza ki a hajtókart (6) a gépből és helyezze be a kiválasztott adapter hengerébe (4). Vágja fel a tésztát a kiválasztott hengerrel lassan forgatva a hajtókart. A tésztát hagyja 5 percig száradni, majd főzze meg.

Ravioli készítése:

A házi tészta receptje felhasználható a ravioli készítésénél is, a töltelékét viszont saját ízlés szerint készítsük el. A tészta kinyújtása után, a készülék burkolatára (1) helyezzük rá a ravioli adaptert (7) és helyezzük át a hajtókart (6). A tésztát két egyenlő lapra vágjuk, ezután óvatosan becsavarjuk a tésztát. A két lap közé kis mennyiségű töltelékkel teszünk, lassan forgatjuk a hajtókart a tészta kigyúrásáig. Az így elkészült raviolit óvatosan elválasztjuk egymástól és megfőzzük.

Figyelem:

- 1) A készüléket csak száraz ruhával tisztítsa
- 2) Ne mossa vízzel
- 3) A kést ne tegye a készülék görgői közé
- 4) Eredeti dobozban tárolja

Návod na použitie

Ručná stanica na výrobu cestovín s nastavcom navyše na ravioli – jednoduchá obsluha ho činí perfektným nástrojom na domácu výrobu cestovín a je tiež vhodný pre malé gastronomické prevádzky.

Obsah balenia

- 1) telo strojčeka na cestoviny (1) s valčekmi z tvrdenej ocele (2), s pridaným gombíkom (3), určeným na reguláciu hrúbky cesta od 0,2 do 2,2 mm
- 2) Nadstavec na krájanie (4) pre dve hrúbky cestovín 1,5mm a 6,6mm
- 3) Nadstavec na výrobu taštičiek ravioli (7)
- 4) Zverák (5) na uchytenie strojčeka na stôl
- 5) Jedna kľuka (6) pre 3 skupiny valčekov.
- 6) Návod na použitie

Pred prvým použitím:

- 1) pred prvým použitím je potrebné strojček utrieť suchou handričkou
- 2) prichytiť strojček (1) pomocou zveráku (5) na stôl (obr. 1)
- 3) pripraviť malé kúsky cesta a niekoľkokrát ich nechať prejsť cez strojček

Príprava cesta (porcia pre 4 osoby) :

2 poháre múky, štipka soli, voda

Do stredu vložte vajcia a pomaly miešajte vidličkou, až dovedy, kým sa vajcia s múkou dobre nespoja. Ak sa cesto príliš ťahá, je potrebné pridať múku. Ak je príliš suché, je treba doliať vodu. Ľahko posypte stôl múkou a z cesta urobte bochník. Ten potom prikryte utierkou a nechajte na niekoľko minút odstáť.

Príprava cestovín:

Gombík k nastaveniu hrúbky (3) cesta nastavte na polohu 9. Prepustite cesto cez valčeky. Nalisované cesto preložte na polovicu a vnútornú stranu posypte múkou. Ak je cesto vlhké, ešte raz dodajte múku. Ak chceme získať redšie cesto, je potrebné gombík nastavovať postupne na menšie pozície a zakaždým prepustiť cesto cez strojček. Po dosiahnutí požadovanej hĺbky cesta, bude ďalším krokom rezanie cestovín. Cesto nepoužitú ihneď je treba zabaliť do utierky, aby neoschlo. Vytiahnite kľuku (6) zo strojčeka a vložte do otvoru zvoleného valčeka nastavca (4). Nakrájajte cesto zvoleným valčekom pomalým obrácaním páčky. Cestoviny nechajte 5 min preschnúť a následne ich uvarite.

Výroba taštičiek ravioli:

Recept na cesto je možné využiť k výrobe taštičiek ravioli, náplň si pripravíme podľa vlastnej chuti. Po rozvaľkaní cesta nasadíme na telo strojčeka (1) nadstavec na ravioli (7) a priložíme kľuku (6). Cesto vykrojíme do dvoch rovnakých plátov, následne cesto jemne zahlbíme. Medzi pláty kladieme malé množstvo náplne, pomalu otáčame kľukou až do chvíle spotrebovania cesta. Takto vyrobené taštičky od seba jemne oddelíme a uvaríme.

Pozor:

- 1) Otierajte len čistou handričkou
- 2) Neumývajte vodou
- 3) Nevkladajte nôž medzi valčeky nástroja
- 4) Uchovávajte v originálnom balení

Инструкция по обслуживанию

Ручная машинка для периготовления лапши с дополнительной приставкой для пельменей и ravioli - благодаря простому обслуживанию является идеальным инструментом для домашнего приготовления макаронных изделий, а также для небольшого кулинарного производства.

Содержимое упаковки

- 1) Корпус машины для лапши (1) с роликами из закаленной стали (2), с дополнительным колесиком (3), предназначенным для регулировки толщины теста от 0,2 до 2,2 мм
- 2) Приставка для резки (4) на две толщины лапши - 1,5 мм и 6,6 мм
- 3) Приставка для изготовления пельменей и ravioli (7)
- 4) Тиски (5) для крепления устройства к столешнице
- 5) Одна ручка (6) до 3 наборов роликов.
- 6) Руководство по эксплуатации

Перед первым применением:

- 1) Перед первым использованием протрите устройство сухой тканью
- 2) Прикрепите устройство (1) с помощью тисков (5) к столешнице (рис. 1)
- 3) Приготовьте небольшие кусочки теста и несколько раз пропустите через устройство, а затем выбросите тесто

Приготовление теста (порция для 4 человек) :

2 стакана муки, щепотка соли, вода.

Вбить в него яйца и медленно размешивать вилкой, пока яйца с мукой хорошо не соединятся. Если тесто слишком тянется, добавить муку. Если слишком сухое, добавить воду. Слегка посыпать сверху мукой и замешать крутое тесто, придать круглую форму. Накрыть тесто салфеткой и оставить на несколько минут.

Изготовление макаронных изделий:

Колесико регулировки толщины (3) теста установить в положении 9. Пропустите тесто через ролики. Раскатанное тесто сложите пополам и внутреннюю часть посыпьте мукой. Если оно влажное, посыпьте мукой снова. Если вы хотите получить более тонкое тесто, установите колесико на меньшее значение и пропустите через устройство, повторяя несколько раз это действие при изменении значения на меньшее. После достижения желаемой толщины теста, следующим шагом будет резка лапши. Тесто, не используемое в это время, оберните тканью, чтобы оно не высыхало. Выньте ручку (6) из устройства и вставьте в отверстие выбранного ролика приставки (4). Режьте тесто выбранным роликом, медленно поворачивая ручку. Лапше дать постоять в течение 5 минут, чтобы она подсохла, а затем сварить.

Изготовление пельменей и ravioli:

Рецепт для макаронного теста также может быть использован для изготовления пельменей и ravioli, а начинку готовим в соответствии с вашими предпочтениями. Раскатав тесто, на корпус устройства (1) накладываем приставку для пельменей и ravioli (7) и перекладываем ручку (6). Тесто разрезаем на два равных куса, а затем аккуратно вкладываем тесто. Между листами теста накладываем небольшое количество начинки, медленно поворачиваем рукоятку, пока тесто слепится. Подготовленные таким способом пельмени осторожно отделяем друг от друга и варим.

Внимание:

- 1) Чистите только сухой тряпочкой
- 2) Не мойте в воде
- 3) Не кладите нож между роликами устройства
- 4) Храните в оригинальной коробке

Кіраўніцтва па эксплуатацыі

Ручная машынка для падрыхтоўкі макарон з дадатковай прыстаўкай для равіелі - простае абслугоўванне гэтай машынкi робіць яе ідэальнай прыладай для хатняга вырабу макарон. Таксама можа выкарыстоўвацца ў невялікім рэстараным бізнэсе.

Змесціва пакавання

- 1) Корпус машынкi для макарон (1) з валікамі з цвёрдай сталі (2), з дадатковай ручкай (3), прызначанай для рэгулёўкі таўшчыні цеста ад 0, 2 да 2, 2 мм
- 2) Прыстаўка для рэзання (4) на дзве таўшчыні макарон 1, 5 мм і 6, 6 мм
- 3) Прыстаўка для вырабу піражкоў равіелі (7)
- 4) Ціскі (5) для мацавання машынкi да сталёнайцы
- 5) Адна ручка (6) да 3 камплектаў шпулек.
- 6) Кіраўніцтва па эксплуатацыі

Перад першым выкарыстаннем:

- 1) Перад першым выкарыстаннем варта працерці машынку сухой анучкай
- 2) Прымацаваць машынку (1) з дапамогай ціскоў (5) да сталёнайцы (мал. 1)
- 3) падрыхтаваць невялікія кавалкі цеста і некалькі разоў пракруціць праз машынку, а затым выкінуць цеста

Падрыхтоўка цеста (порцыя для 4 чалавек):

2 шклянкі мукі, дробка солі, вада.

Унутр разбіць яйкі і павольна размешваць відэльцам, пакуль яйкі з мукой добра не перамяшаюцца. Калі цеста ўсё яшчэ лепіцца да рук, варта дадаць трохі мукі. А калі цеста занадта сухое, дадаць ваду. Злёгка прысыпаць сталёнайцу мукой, з цеста зрабіць баханку. Цеста накрываць кухонным ручніком і пакінуць на некалькі хвілін.

Выраб макарон:

Ручку для рэгулёўкі таўшчыні (3) цеста ўсталяваць у пазіцыі 9. Прапусціць цеста праз валікі. Раскочанае цеста перакласці на палову і ўнутраны бок пасыпаць мукой. Калі цеста - вільготнае, яшчэ раз пасыпаць мукой. Калі ж патрабуецца атрымаць больш тонкае цеста, варта пры дапамозе рэгулявальнай ручкі ўсталёўваць усе меншыя пазіцыі, і за кожным разам прапускаць цеста праз машынку. Пасля атрымання неабходнай таўшчыні цеста, наступны крок - гэта рэзанне макарон. Цеста, якое не выкарыстоўваецца ў дадзены момант, варта загарнуць у кухонны ручнік, каб не высахла. Выцягнуць ручку (6) з машынкi і ўкласці ў адтуліну абранага валіка прыстаўкі (4). Парэзаць цеста абраным валікам, павольна пры гэтым круцячы ручку. Макароны пакінуць на 5 хвілін для таго, каб трохі падсохлі, а затым сварыць.

Выраб піражкоў равіелі:

Рэцэпт на цеста для макарон можна таксама выкарыстоўваць для вырабу равіелі, а фарш можна прыгатаваць па ўласным выбары. Пасля таго, як цеста будзе раскочана, на корпус машынкi (1) варта надзець прыстаўку для равіелі (7) і перакласці ручку (6). Цеста рэжацца на два роўных кавалка, затым асцярожна ўкручваецца цеста. Паміж кавалкамі накладваюцца невялікія порцыі фаршу, варта павольна круціць ручкай да моманту, калі будуць зробленыя равіелі. Такім чынам прыгатаваныя піражкі асцярожна аддзяляюцца адзін ад аднаго і варацца (або смажацца).

Увага:

- 1) Чысціць толькі сухой анучкай
- 2) Не мыць вадой
- 3) Не ўсоўваць нож паміж валікамі прылады
- 4) Захоўваць у арыгінальным пакаванні

Нáвод k použití

Ruční stanice na výrobu těstovin s nástavcem navíc na ravioli – jednoduchá obsluha jej činí perfektním nástrojem pro domácí výrobu těstovin a je také vhodný pro malé gastronomické provozovny.

Obsah balení

- 1) tělo strojeku na těstoviny (1) s válečky z tvrzené oceli (2), s přidáním knoflíkem (3), určeným k regulaci tloušťky těsta od 0,2 do 2,2 mm
- 2) Nástavec na krájení (4) pro dvě tloušťky těstovin 1,5mm a 6,6mm
- 3) Nástavec na výrobu taštiček ravioli (7)
- 4) Svěrák (5) k uchycení strojeku ke stolu
- 5) Jedna klika (6) pro 3 skupiny váleček.
- 6) Návod k použití

Před prvním použitím:

- 1) před prvním použitím je třeba strojek otřít suchým hadrem
- 2) uchytit strojek (1) pomocí svěráku (5) ke stolu (obr. 1)
- 3) připravit malé kousky těsta a několikrát je prohnat přes strojek

Příprava těsta (porce pro 4 osoby) :

2 sklenice mouky, špetka soli, voda

Do středu vložte vejce a pomalu míchejte vidličkou, dokud se vejce s moukou dobře nespojí. Pokud se těsto příliš táhne, je třeba přidat mouku. Je-li příliš suché, je třeba dolít vodu. Lehce posypte stůl moukou a z těsta udělejte bochník. Ten pak přikryjte utěrkou a nechte na několik minut odstát.

Příprava těstovin:

Knoflík k nastavení tloušťky (3) těsta nastavte na polohu 9. Propusťte těsto přes válečky. Nalisované těsto přeložte napůl a vnitřní stranu posypte moukou. Je-li těsto vlhké, ještě jednou dodejte mouku. Pokud chceme získat řídkší těsto, je třeba knoflík nastavovat postupně na menší pozice a pokaždé propustit těsto přes strojek. Po dosažení požadované tloušťky těsta, bude dalším krokem řezání těstovin. Těsto nepoužité ihned je třeba zabalit do utěrky, aby neoschlo. Vytáhněte kliku (6) ze strojeku a vložte do otvoru zvoleného válečku nástavce (4). Nakrájejte těsto zvoleným válečkem pomalým obracením páčky. Těstoviny nechte 5 min proschnout a následně je uvařte.

Výroba taštiček ravioli:

Recet na nudlové těsto lze využít i k výrobě taštiček ravioli, náplň si připravíme podle vlastní chuti. Po rozválení těsta nasadíme na tělo strojeku (1) nástavec na ravioli (7) a přiložíme kliku (6). Těsto vykrojíme do dvou stejných plátů, následně těsto jemně zahloubíme. Mezi pláty klademe malé množství náplně, pomalu otáčíme klikou až do chvíle spotřebování těsta. Takto vyrobené taštičky od sebe jemně oddělíme a uvaříme.

Pozor:

- 1) Otírejte pouze čistým hadříkem
- 2) Nemyjte vodou
- 3) Nevkládejte nůž mezi válečky nástroje
- 4) Uchovávejte v originálním balení