

**Kullanma kılavuzu**

Manuel makarna makinesi – kullanım kolaylığından dolayı ev yapımı makarna üretimi ve küçük yemekhaneler için ideal bir üründür.

**Kutu içeriği:**

- 1) Sertleştirilmiş çelik merdaneli (2), 0,2 mm'den 2,2 mm'ye kadar ince hamur elde edilmesini sağlayan kalınlık ayar düğmesi (3) olan makarna aleti gövdesi (1).
- 2) Kalınlığı 1,5 mm ve 6,6 mm'den ayarlanabilen makarna kesme aleti (4).
- 3) Makineyi mutfak tezgahına tutturulan mengene (5).
- 4) 3 merdane seti için kullanılan bir adet çevirme kolu (6).
- 5) Kullanma kılavuzu.

**İlk kullanımdan önce:**

- 1) İlk kullanımdan önce makineyi kuru bir bezle siliniz.
- 2) Mengene (5) aracılığıyla makineyi (1) mutfak tezgahına tutturunuz (resim 1).
- 3) Hamuru yoğurup küçük parçalara ayırınız ve makine aracılığıyla bir kaç defa açınız. Kalan hamuru atınız.

**Hamurun hazırlanışı ( 4 kişilik ) :**

3 yumurta, 2 su bardağı un, bir tutam tuz, su.

Bir kaba tuz ile unu döküp ortasında bir delik açınız. Yumurtaları ortasına kırıp, çatal yardımıyla yumurta ile un iyice karışmasını sağlayıncaya kadar yavaşça karıştırınız. Hamur yapışkan ise un, kuru olursa da su ilave edebilirsiniz. Tezgahın üstüne un serpiniz. Hamuru bir kaç dakika mutfak bezi altında dinlendiriniz.

**Makarna yapımı:**

Kalınlık ayar düğmesini (3) 9 numaraya getirdikten sonra hamuru merdanelerden geçiriniz. Böylece inceltirilmiş hamuru ikiye katlayarak gerekli görüldüğü takdirde ortasına un ekleyiniz. Hamur yapışkan ise, daha çok un serpebilirsiniz. Daha ince hamur elde etmek için hamuru makineden her geçirdiğinizde, kalınlık ayar düğmesini daha küçük bir numaraya getirmeniz gerekmektedir. İstenen hamur kalınlığı elde edildikten sonraki adım, makarna kesmek olacaktır.

Kullanılmayan hamuru kurumaması için mutfak beziyle kapatabilirsiniz. Çevirme kolunu (6) makineden çıkarıp istenen makarna kesme aletinin (4) içine yerleştiriniz. Çevirme kolunu yavaşça çevirerek hamuru seçilen merdane ile kesiniz. Kesilen makarnayı kurumaya bıraktıktan sonra, kaynatınız.

**Dikkat:**

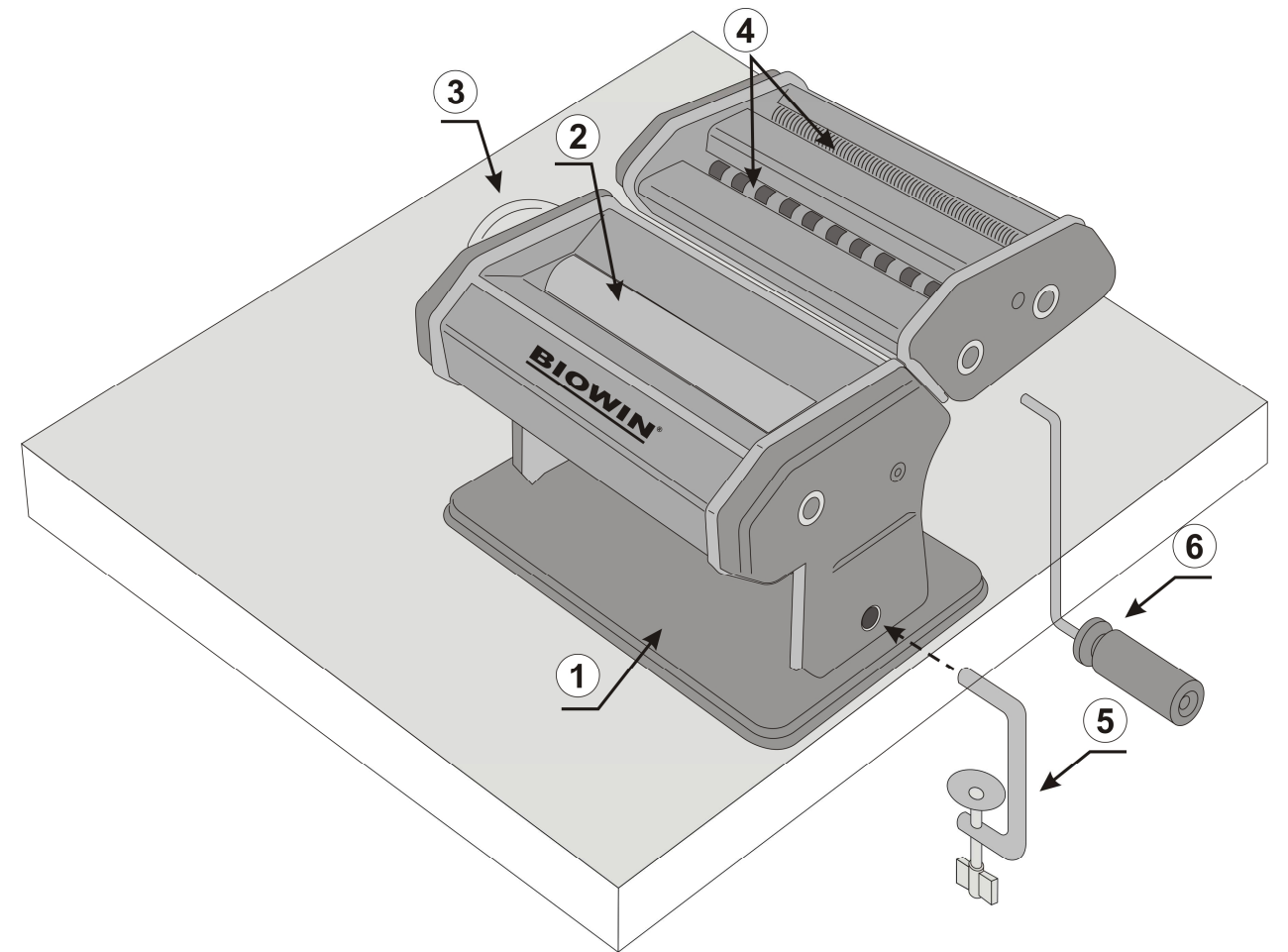
- 1) Sadece kuru bezle temizleyiniz.
- 2) Su ile yıkamayınız.
- 3) Aletin merdaneleri arasına bıçak sokmayınız.
- 4) Orijinal ambalajında saklayınız.

**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

320001

Spis treści/ Index

PL	Ręczna maszyna do robienia makaronu.....	2
GB	Pasta Making Machine.....	3
D	Handgerät für die Nudelzubereitung.....	4
RUS	Ручная машинка для изготовления лапши.....	5
BY	Ручная машынка для вырабу макарон.....	6
CZ	Ruční strojek na výrobu těstovin.....	7
SK	Ručný strojček na výrobu cestovín.....	8
HU	Kézi tésztagép.....	9
LT	Rankinė makaronų gamimo mašinėlė.....	10
LV	Rokas ierīce makaronu izgatavošanai.....	11
TR	Manuel makarna makinesi.....	12





Gratulujemy doskonałego wyboru....

## Instrukcja obsługi

Ręczna maszynka do robienia makaronu – 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 pokrętkiem (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) Imadło (5) do mocowania maszynki do blatu
- 4) Jedna korbka (6) do 3 zespołów rolek.
- 5) 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) :**

3 jajka, 2 szklanki mąki, szczypta soli, woda.

Do miski wsypać mąkę i sól, po środku kopca zrobić dołek. Do środka wbić jajka i powoli rozrabiać widelcem dopóki jajka z mąką się dobrze nie połączą. 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 ściereką 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 pokrętkiem ustawiać do coraz mniejszych pozycji i za każdym razem przepuszczając 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.

### **Uwaga:**

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

Apsveicam ar lielisko izvēli...



## Lietošanas instrukcija

Rokas ierīce makaronu izgatavošanai - 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) Spiede (5) ierīces stiprināšanai pie galda
- 4) Viens rokturis (6) rullīšu 3 komplektiem.
- 5) 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):**

3 olas, 2 miltu glāzes, sals šķipsna, ūdens.

Bļodā iebērt miltu un sāli, pakalniņa vidū izdarīt bedrīti. 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. Neizmantotu 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 uzvārīt

### **Uzmanību:**

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

**Instrukcija**

Rankinė makaronų gaminimo mašinėlė – 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) spaustuvai (5) mašinėlės tvirtinimui prie stalo
- 4) viena rankena (6) trim voleliams
- 5) 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):**

3 kiaušiniai, 2 stiklinės miltų, žiupsnelis druskos, vanduo  
Dubenyje paruoškite miltus ir druską, padarykite įdubą. 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.

**Pastaba:**

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

**Instruction Manual**

Pasta Making Machine - 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) A vice (5) for attaching the machine to a top
- 4) One handle (6) for 3 roller assemblies.
- 5) 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) (figure 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):**

3 eggs, 2 glasses of flour, one pinch of salt and water.  
Put flour and salt into a bowl and make a hole in the middle of the mound of flour. 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.

**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 für die Nudelzubereitung – 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) Schraubstock (5) zum Befestigen an der Arbeitsplatte
- 4) Eine Kurbel (6) für drei Rollensets
- 5) Gebrauchsanweisung

**Vor der ersten Inbetriebnahme**

- 1) Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät mit trockenem Tuch wischen.
- 2) Unter Zuhilfenahme des Schraubstock (5) das Gerät (1) an der Arbeitsplatte befestigen (bild 1)
- 3) Kleine Teigstücke vorbereiten und mehrmals durch das Gerät laufen lassen, dann den Teig wegwerfen.

**Teigzubereitung (Portion für 4 Personen)**

3 Eier, 2 Glas Mehl, Prise Salz, Wasser

In eine Schüssel Mehl und Salz geben, in der Mitte Loch machen. 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.

**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 tésztagép – 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 hajtókarral (3) a tészta vastagság 0,2 -2,2 mm közötti beállításához
- 2) Adapter (4) két tészta vastagság 1,5mm és 6,6mm beállításához
- 3) Szorítócsavar (5) a tésztagép asztallaphoz való rögzítéséhez
- 4) Egy hajtókar (6) 3 henger szerelvényhez.
- 5) Használati utasítás

**Első használat előtt:**

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

**Tésztakészítés ( 4 személyre ) :**

3 tojás, 2 pohár liszt, csipetnyi só, víz.

Egy tálba tegye bele a lisztet és a sót, a halom közepén készítsen egy mélyedést. 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.

**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**

Ručný strojček na výrobu cestovín – 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) Zverák (5) na uchytenie strojčeka na stôl
- 4) Jedna kľuka (6) pre 3 skupiny valčekov.
- 5) 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) :**

3 vajcia, 2 poháre múky, štipka soli, voda

Do misky nasypete múku a soľ, uprostred urobte jamku. Do stredu vložte vajcia a pomaly miešajte vidličkou, až dovedy, kým sa vajcia s múkou dobre nespoja. Ak sa cesto príliš ľahá, je potrebné pridať múku. Ak je príliš suché, je treba doliať vodu. Ľahko posypete 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 posypete 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 nadstavca (4). Nakrájajte cesto zvoleným valčekom pomalým obrácaním páčky. Cestoviny nechajte 5 min preschnúť a následne ich uvarte.

**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 изготовления лапши - 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) Тиски (5) для крепления устройства к столешнице
- 4) Одна ручка (6) до 3 наборов роликов.
- 5) 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) :**

3 яйца, 2 стакана муки, щепотка соли, вода.

В миску всыпать муку и соль, в середине кучки делать углубление. 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 высохло. 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

**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 вырабу макарон - 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 рэзаньня (4) на дзве таўшчыні макарон 1, 5 мм і 6, 6 мм
- 3) Ціскі (5) для мацавання машынкi да сталёнайцы
- 4) Адна ручка (6) да 3 камплектаў шпулек.
- 5) 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):**

3 яйкі, 2 шклянкі мукі, дробка солі, вада.

У міску ўсыпаць горкай муку і соль, усярэдзіне горкі зрабіць паглыбленне. 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 накрыць 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

**Увага:**

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

**Návod k použití**

Ruční strojek na výrobu těstovin - jednoduchá obsluha jej činí perfektním nástrojem pro domácí výrobu těstovin a je také vhodný pro malé gastronomické provozovny.

**Obsah balení**

- 1) tělo strojku 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) Svěrák (5) k uchycení strojku ke stolu
- 4) Jedna klika (6) pro 3 skupiny váleček.
- 5) 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) :**

3 vejce, 2 sklenice mouky, špetka soli, voda

Do misky nasypete mouku a sůl, uprostřed udělejte důlek. 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 řidší 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 strojku a vložte do otvoru zvoleného válečku nástavce (4). Nakrájejte těsto zvoleným válečkem pomalým obracením páčky. Těstoviny nechte 5 min proschnout a následně je uvařte.

**Pozor:**

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