

STROJČEK NA CESTOVINY

(101309)



SK

CZ

INŠTRUKCIE

POZOR! Dbajte na bezpečnostné a montážne pokyny, aby sa predišlo riziku poranenia resp. poškodenie produktu.



Len na domáce a komerčné použitie!

Dôležité: Pozorne si prečítajte tieto pokyny a uschovajte si ich na prečítanie na neskôr. Ak v budúcnosti dáte tento produkt niekomu inému, prosím nezabudnite odovzdať aj tento návod.

Malé časti a plastové vrecká uchovávajte mimo dosahu detí. Nebezpečenstvo udusenía!

Skontrolujte všetky prvky, súčasti a diely, či nie sú poškodené. Napriek starostlivým kontrolám sa môže stať, že aj ten najlepší produkt sa počas prepravy poškodí. V prípade poškodenia nás prosím kontaktujte. Chybné diely môžu ohroziť vaše zdravie.

Výrobok nikdy neupravujte! Zmeny anulujú záruku.

Na čistenie použite špongiu a teplú mydlovú vodu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo bielidlá.

ÚČEL POUŽITIA

Vždy používajte strojček na cestoviny len na to, na čo je vyrobený. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nedbanlivým používaním.



Všetky úpravy, ktoré vykoná zákazník na zariadení môžu mať negatívny dopad na bezpečnosť zariadenia a rušia záruku.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

- Používanie tohto zariadenia deťmi a osobami s mentálnym postihnutím, nie je vhodné.
- Deti by mali byť poučené, že zariadenie nie je hračka.
- Umiestnite zariadenie vždy na rovný a stabilný povrch
- Chráňte pred vlhkom

Ako pripraviť strojček na cestoviny na použitie:

Pripevnite strojček k stolu pomocou špeciálnej svorky, ktorá je súčasťou balenia a nasadte/nasuňte naň časť na tvorenie rezancov.

Vložte páku do časti z lysom.

Ak strojček používate po prvý raz, utrite ho suchou utierkou. Na vyčistenie časti na tvorenie rezancov použite kúsok cesta ktorý necháte nožmi prejsť a nebudete ho už konzumovať.

Použitie:

Príprava cesta na cestoviny pre 6 osôb:

- 500g hladkej múky
- 5 vajec (vajíčka môžu byť nahradené pohárom vody)
- Na dosiahnutie cestovín „AL dente“ je nutné nahradiť 250g hladkej múky semolínovou múkou.
- Pridajte čajovú lyžičku olivového oleja

Jurhan.com

- Pridajte štipku soli
- Vymieste zo zmesi hladké homogénne cesto. Dobre vymiesené cesto neobsahuje žiadne hrudky, nelepí sa na miskú ani na ruky.
- S takto pripraveným cestom môžete ihneď pracovať
- Narežte cesto na menšie kúsky
- Nastavte kolieskom lis do polohy 1. V tejto pozícii sú valčeky najviac vzdialené.
- Posypte cesto múkou a vložte ho do strojčeka. Otáčajte pákou a pretlačte cesto lisom. Opakujte tak 5-6 krát. AK je to nevyhnutné plát preložte pre dosiahnutie krajšieho tvaru. Poprášte múkou ak sa cesto moc lepí.
- Následne nastavte kolieskom lis do polohy 2 a vložte plát cesta do strojčeka.
- Potom nastavte strojček do polohy 3 a prelisujte cesto
- Pokračujte ďalej až kým nedosiahnete požadovanú hrúbku cesta (odporúčaná hrúbka pre rezance je 2mm čo zodpovedá nastaveniu č.9)
- Nožom nakrájajte plát cesta na požadovanú dĺžku a vložte do časti s krájačom. Vyberte si či chcete tvoriť hrubé rezance (tagliatelle, papardelle) alebo tenké rezance (rezance do polievky, linguine)

Poznámka: Ak strojček nedokáže pekne nakrájať cesto, znamená to, že je cesto príliš jemné. V tomto prípade pridajte trochu múky a postup opakujte.

Ak je cesto príliš tuhé a krájač nedokáže nakrájať pekné rezance, pridajte do cesta pár kvapiek vody, premieste a znova nechajte prejsť lisom.

Jurhan.com

- Uložte hotové rezance na suchú utierku a nechajte preschnúť aspoň 1 hodinu.
- Ak uskladníte suché cestoviny na suché a chladné miesto, vydržia vám 1-2 týždne.
- Ponorte cestoviny do vriacej, osolenej vody (odporúča sa 4l vody na 1/2kg cestovín). Cestoviny sú hotové za 2-5 minút v závislosti od hrúbky cesta.
- Cestoviny zlejte a opláchnite pod studenou vodou
- Cestoviny sú hotové

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po použití, pretrite strojček na cestoviny papierovou kuchynskou utierkou. Ak sú medzi lisami a v nožoch zachytené kúsky cesta, použite štetec alebo kefku na ich odstránenie.

Nikdy nezasahujte do strojčeka nožom!

Nikdy neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu!

INSTRUKCE

POZOR! Dbejte na bezpečnostní a montážní pokyny, aby se předešlo riziku poranění resp. poškození produktu.



Jen pro domácí a komerční použití!

Důležité: Pozorně si přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je k přečtení na později. Pokud v budoucnosti dáte tento produkt někomu jinému, prosím nezapomeňte předat i tento návod.

Malé části a plastové sáčky uchovávejte mimo dosah dětí. Nebezpečí udušení!

Zkontrolujte všechny prvky, součásti a díly, zda nejsou poškozeny. I přes pečlivé kontroly se může stát, že i ten nejlepší produkt se během přepravy poškodí. V případě poškození nás prosím kontaktujte. Chybné díly mohou ohrozit vaše zdraví.

Výrobek nikdy neupravujte! Změny anulují záruku.

K čištění použijte houbu a teplou mýdlovou vodu. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo bělidla.

ÚČEL POUŽITÍ

Vždy používejte strojek na těstoviny jen na to, k čemu je vyroben. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nedbalým



používáním. Veškeré úpravy, které provede zákazník na zařízení mohou mít negativní dopad na bezpečnost zařízení a ruší záruku.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Používání tohoto zařízení dětmi a osobami s mentálním postižením, není vhodné.
- Děti by měly být poučeny, že zařízení není hračka.
- Umístěte zařízení vždy na rovný a stabilní povrch
- Chraňte před vlhkem

Jak připravit strojek na těstoviny k použití:

- Připevněte strojek ke stolu pomocí speciální svorky, která je součástí balení a nasadte/nasuňte na něj část pro tvoření nudlí.
- Vložte páku do části z lysem.
- Pokud strojek používáte poprvé, otřete jej suchou utěrkou. K vyčištění části na tvoření nudlí použijte kousek těsta, který necháte noži přejít a nebudete ho už konzumovat.

Použití:

Příprava těsta na těstoviny pro 6 osob:

- 500g hladké mouky
- 5 vajec (vajíčka mohou být nahrazena sklenicí vody)
- K dosažení těstovin „AL dente“ je nutno nahradit 250g hladké mouky semolínovou moukou.
- Přidejte čajovou lžičku olivového oleje
- Přidejte špetku soli

Jurhan.com

- Vymíste ze směsi hladké homogenní těsto. Dobře uhnětené těsto neobsahuje žádné hrudky, nelepí se na misku ani na ruce.
- S takto připraveným těstem můžete ihned pracovat
- Nařežte těsto na menší kousky
- Nastavte kolečkem lis do polohy 1. V této pozici jsou válečky nejvíce vzdáleny.
- Posypte těsto moukou a vložte jej do rovnátek. Otáčejte pákou a protlačte těsto lisem. Opakujte tak 5-6 krát. Pokud je to nezbytné plát přeložte pro dosažení krásnějšího tvaru. Poprašte moukou pokud se těsto moc lepí.
- Následně nastavte kolečkem lis do polohy 2 a vložte plát těsta do strojku.
- Potom nastavte strojek do polohy 3 a prolisujte těsto
- Pokračujte dále dokud nedosáhnete požadované tloušťky těsta (doporučená tloušťka pro nudle je 2mm což odpovídá nastavení č.9)
- Nožem nakrájejte plát těsta na požadovanou délku a vložte do části s kráječem. Vyberte si zda chcete tvořit hrubé nudle (tagliatelle, papardelle) nebo tenké nudle (nudle do polévky, linguine)

Poznámka: Pokud strojek nedokáže pěkně nakrájet těsto, znamená to, že je těsto příliš jemné. V tomto případě přidejte trochu mouky a postup opakujte.

Pokud je těsto příliš tuhé a kráječ nedokáže nakrájet pěkné nudličky, přidejte do těsta pár kapek vody, přemístěte a znovu nechte přejít lisem.

- Uložte hotové nudle na suchou utěrku a nechte proschnout alespoň 1 hodinu.



- Pokud uskladníte suché těstoviny na suché a chladné místo, vydrží vám 1-2 týdny.
- Ponořte těstoviny do vroucí, osolené vody (doporučuje se 4l vody na 1/2kg těstovin). Těstoviny jsou hotové za 2-5 minut v závislosti na tloušťce těsta.
- Těstoviny slijte a opláchněte pod studenou vodou
- Těstoviny jsou hotové

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

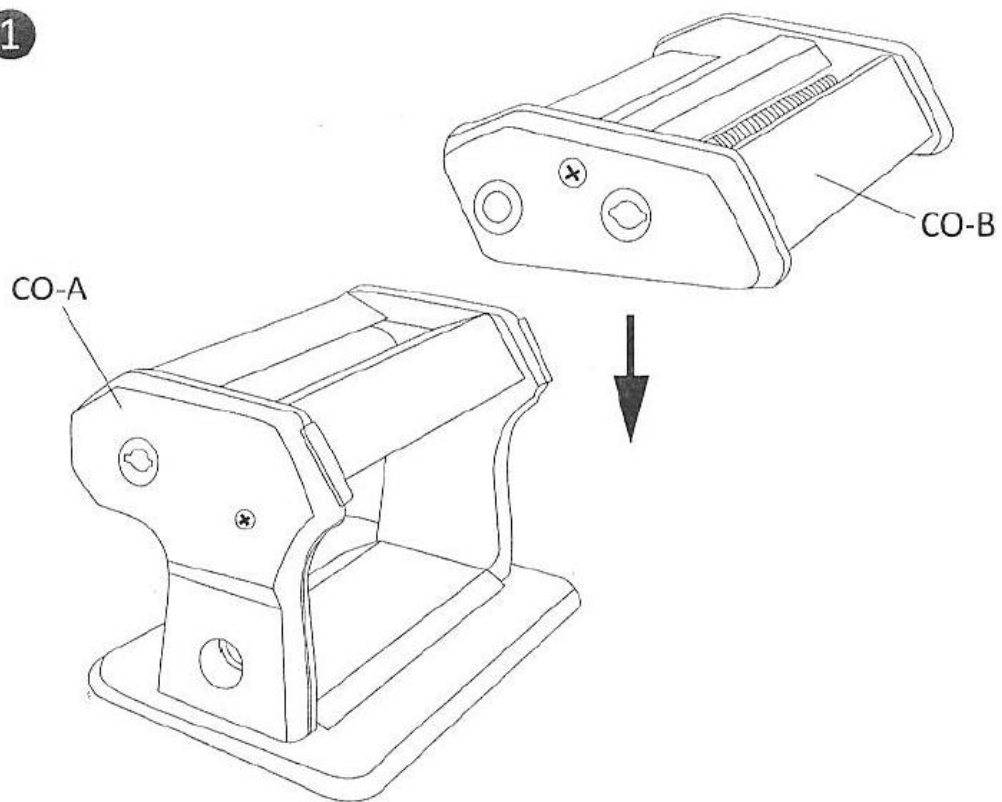
Po použití, přetřete strojek na těstoviny papírovou kuchyňskou utěrkou. Pokud jsou mezi lisy a v nožích zachyceny kousky těsta, použijte štětec nebo kartáček k jejich odstranění.

Nikdy nezasahujte do strojku nožem!

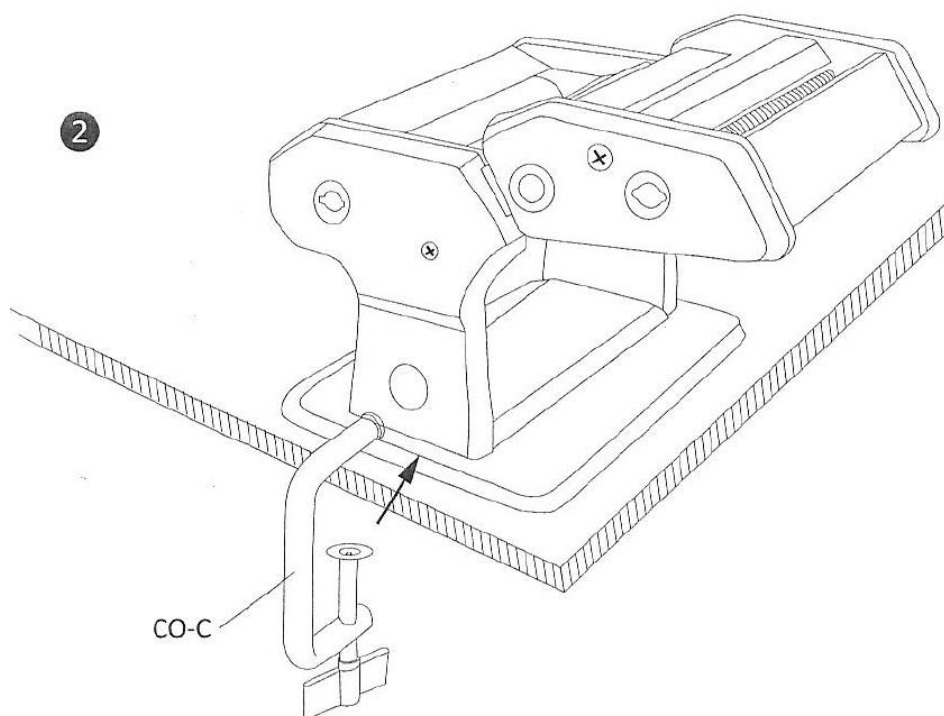
Nikdy nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí!

Diel/Díl	Číslo	Počet ks
	CO-A	1
	CO-B	1
	CO-C	1
	CO-D	1

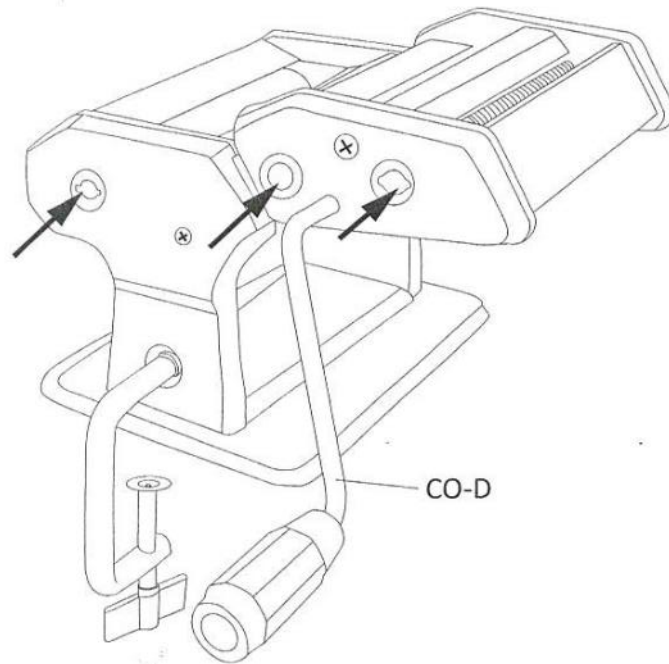
1



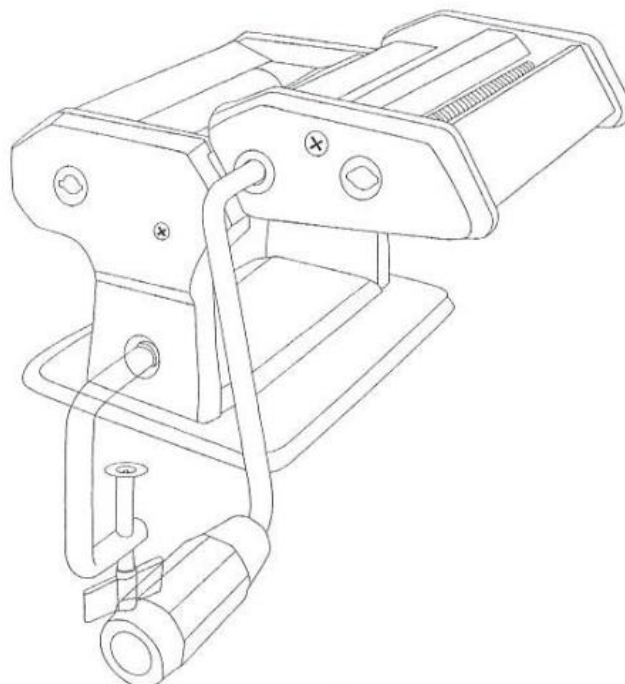
2



3



4



Jurhan.com



Jurhan.com

