

Strojček na rezance s nastavcami

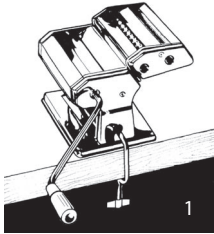
SK

Model č.: QZ-T1

Návod na používanie

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili kúpou tohto výrobku. Veríme, že s ním budete plne spokojný. Tento návod slúži pre správne používanie výrobku. Uchovajte ho pre jeho prípadné ďalšie použitie. Ak výrobok niekomu odovzdáte na užívanie, odovzdajte mu spolu s ním aj tento návod na používanie. Pred použitím si, prosím, prečítajte všetky inštrukcie a rady týkajúce sa používania tohto výrobku.

Príprava strojčeka pred použitím



- 1) Strojček na stole upevnite pomocou svorky a nasadte kľučku (pozri obrázok 1).
- 2) Pred prvým použitím je treba odstrániť prebytočný olej zo strojčeka:
 - A) Najskôr vyčistite strojček suchou handričkou.
 - B) Pred prvým použitím dajte do strojčeka cca 0,5 kg cesta a spracujte ho, bez toho aby ste cesto použili. Strojček tak vyčistíte od prípadných nečistôt, ktoré sa pri prvom použití môžu uvoľniť aj prípadných zvyškov oleja.

Upevnenie rezacích valcov (nastavcov na spracovanie cesta)

Na spodnej strane nastavca s rezačimi valcami sa nachádzajú po stranách úchyty. Nasadte ich zhora na zaistovacie úchyty strojčeka. Zložte opačným pohybom.

Príprava cesta (pre cca 6 osôb)

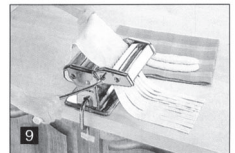
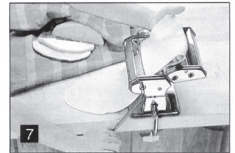
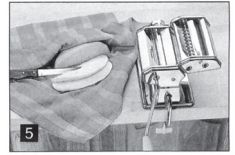
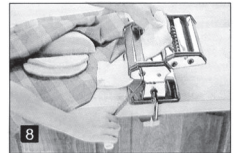
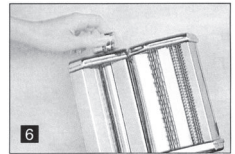
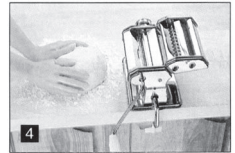
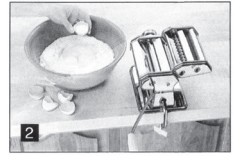
Ingrediencie:

4 vajcia, 3 hrnčeky hrubej múky, štipka soli, prípadne voda, ak budete chcieť cesto vláčnejšie.

- 1) Do misy nasypete 3 hrnčeky hrubej múky, pridajte štipku soli. Uprostred múky urobte jamku.
- 2) Doprostred rozklepnite 4 vajcia (obrázok 2) a vidličkou pomaly rozmiešavajte múku s vajcami, kým sa dobre nespoja (obrázok 3).
- 3) Ak sa vám zdá cesto príliš vláčne, pridajte trochu múky.
- 4) Ak sa vám zdá cesto naopak príliš suché, pridajte trochu vody.
- 5) Ľahko posypte pracovnú plochu trochu múky, rukami uválajte z cesta bochník (obrázok 4).
- 6) Vytvorený bochník zabalte do utierky a nechajte na niekoľko minút cesto odpočinúť.
- 7) Cesto nakrájajte na pláty hrubé asi pol centimetra (obrázok 5).
- 8) Zvyšné cesto zabalte do utierky, aby zbytočne nevysychalo.

Ako urobiť z cesta cestoviny

- 1) Koliesko pre nastavenie hrúbky cesta (ľavá strana strojčeka, naproti držadlu) otočte do polohy 7. (obrázok 6).
- 2) Otáčaním kľučky rozvalkajte cesto cez valce strojčeka (obrázok 7).
- 3) Rozvalkané cesto preložte napoly a vnútornú stranu posypte múkou. Ak je cesto vlhké, znova je ľahko posypte múkou.
- 4) Koliesko otočte do polohy 6 a znova cesto rozvalkajte (obrázok 8).



- 5) Ak si prajete mať cesto tenšie, koliesko postupne nastavujte na menšie hodnoty. Vždy cesto rozvalkajte, až budete s hrúbkou cesta spokojní.

Príprava cestovín

Pre prípravu cestovín zvolte podľa potreby jeden za troch nižšie uvedených nastavcov:

- Dvojitý nastavec na výrobu klasických polievkových rezancov (cca 1 mm) a na výrobu širokých rezancov (cca 6 mm).
- Dvojitý nastavec na výrobu špagiet (3 mm) a na výrobu širších rezancov tzv fetucín (45 mm).
- Nastavec na výrobu plnených raviol.

Nožom nakrájajte rozvalkané pláty cesta na požadovanú dĺžku cestovín. Pomocou rádelka (je súčasťou balenia), popr. pomocou noža upravte aj šírku rozvalkaného cesta tak, aby sa vošlo do príslušného nástavca. Cesto, s ktorým nebudete teraz pracovať, zabalte do utierky, aby ste zabránili jeho vysušeniu. Kľučku vytiahnite zo strojčeka a nasadte do otvoru vo zvolenom valci na nastavci. Cesto prejdite zvoleným valcom, otáčajte pomaly držadlom (obrázok 9). Pre prípravu plnených raviol si pripravte strojček a rozvalkané cesto podľa vyobrazenia (pozri obrázok 10 a 11). Do priestoru medzi pláty cesta dajte náplň (pozri obrázok 12), ktorou chcete mať ravioly naplnené (špenát, mleté mäso...). Pomaly otáčajte kľučkou (pozri obrázok 13) a ak je to potrebné doplníte náplň. Pre prípravu raviol odporúčame spracovať cesto na menšiu hrúbku. Po naplnení od seba jednotlivé ravioly oddelíte.



10



11



12



13

Čistenie a údržba strojčeka

- Čistíte iba suchou handričkou.
- Nikdy neumývajte vodou.
- Nikdy neumývajte v umývačke riadu.
- Nikdy nevkładajte nože medzi valce strojčeka.

Ochrana životného prostredia

Po uplynutí doby životnosti prístroja alebo v okamihu, kedy by oprava bola neekonomická, prístroj nevyhadzujte do bežného odpadu. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Servis

V prípade, že po zakúpení výrobku zistíte akúkoľvek chybu, kontaktujte servisné oddelenie. Pri používaní výrobku sa riadte pokynmi uvedenými v priloženom návode na použitie. Reklamácia nebude uznaná, pokiaľ ste výrobok pozmenili alebo ste sa neriadili pokynmi uvedenými v návode na použitie.

Záruka sa nevzťahuje

- na prirodzené opotrebovanie funkčných častí prístroja v dôsledku používania
- na servisné zásahy súvisiace so štandardnou údržbou výrobku (napr. čistenie, výmena dielov podliehajúcich bežnému opotrebovaniu...)
- na závady spôsobené vonkajšími vplyvmi (napr. klimatickými podmienkami, prašnosťou, nevhodným používaním a pod)
- na mechanické poškodenie v dôsledku pádu prístroja, nárazu, úderu a pod
- na škody vzniknuté neodborným zaobchádzaním, preťažením, použitím nesprávnych dielov, nevhodného príslušenstva alebo nástrojov a pod

U reklamovaných výrobkov, ktoré neboli správne zabezpečené proti mechanickému poškodeniu pri preprave nesie riziko prípadnej škody výhradne majiteľ.

Dodávateľ si vyhradzuje právo na prípadné zmeny v návode na používanie a neručí za možné tlačové chyby.