

# Strojek na nudle s nastavci

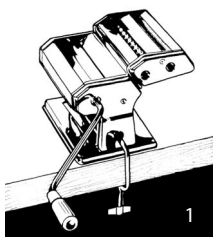
Model č.: QZ-T1

## Návod k použití



Vážený zákazníku, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití. Pokud výrobek někomu předáte k užívání, předejte mu spolu s ním i tento návod k používání. Před použitím si, prosím, přečtěte všechny instrukce a rady týkající se používání tohoto výrobku.

## Příprava strojeku před použitím



- 1) Strojek na stole upevněte pomocí svorky a nasadte kličku (viz obrázek 1).
- 2) Před prvním použitím je třeba odstranit přebytečný olej ze strojeku:
  - A) Nejprve vyčistěte strojek suchým hadříkem.
  - B) Před prvním použitím dejte do strojeku cca 0,5 kg těsta a zpracujte jej, aniž byste těsto použili. Strojek tak vyčistíte od případných nečistot, které se při prvním použití mohou uvolnit i případných zbytků oleje.

## Upevnění řezacích válců (nastavců na zpracování těsta)

Na spodní straně nastavce s řezacími válci se nacházejí po stranách úchyty. Nasadte je zhora na zajišťovací úchyty strojeku. Sundejte opačným pohybem.

## Příprava těsta (pro cca 6 osob)

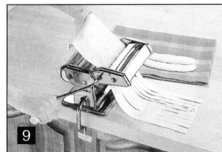
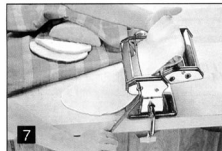
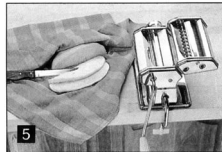
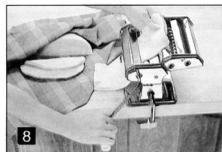
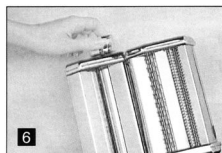
### Ingredience:

4 vejce, 3 hrnečky hrubé mouky, špetku soli, případně vodu, budete-li chtít těsto vláčnější.

- 1) Do mísy nasype 3 hrnečky hrubé mouky, přidejte špetku soli. Uprostřed mouky udělejte důlek.
- 2) Doprostřed rozklepněte 4 vejce (obrázek 2) a vidličkou pomalu rozmíchejte mouku s vejci, dokud se dobře nespojí (obrázek 3).
- 3) Pokud se vám zdá těsto příliš vláčné, přidejte trochu mouky.
- 4) Pokud se vám zdá těsto naopak příliš suché, přidejte trochu vody.
- 5) Lehce posypte pracovní plochu trochou mouky, rukama uválejte z těsta bochánek (obrázek 4).
- 6) Vytvořený bochánek zabalte do utěrky a nechte na několik minut těsto odpočinout.
- 7) Těsto nakrájejte na pláty silné asi půl centimetru (obrázek 5).
- 8) Zbýlé těsto zabalte do utěrky, aby zbytečně nevysychalo.

## Jak udělat z těsta těstoviny

- 1) Kolečko pro nastavení tloušťky těsta (levá strana strojeku, naproti držadlu) otočte do polohy 7. (obrázek 6).
- 2) Otáčením kličky rozválejte těsto přes válce strojeku (obrázek 7).
- 3) Rozválené těsto přeložte napůl a vnitřní stranu posypte moukou. Pokud je těsto vlhké, znovu je lehce posypte moukou.
- 4) Kolečko otočte do polohy 6 a znovu těsto rozválejte (obrázek 8).



5) Pokud si přejete mít těsto tenčí, kolečko postupně nastavujte na menší hodnoty. Vždy těsto rozválejte, až budete s tloušťkou těsta spokojeni.

## Příprava těstovin

Pro přípravu těstovin zvolte dle potřeby jeden za tři níže uvedených nástavců:

- dvojitý nástavec na výrobu klasických českých polévkových nudlí (cca 1 mm) a na výrobu širokých nudlí (cca 6 mm)
- dvojitý nástavec na výrobu špaget (3 mm) a na výrobu širších nudlí tzv. fetucini (45 mm)
- nástavec na výrobu plněných ravioli

Nožem nakrájete rozválené pláty těsta na požadovanou délku těstovin. Pomocí rádelka (je součástí balení), popř. pomocí nože upravte i šíři rozváleného těsta tak, aby se vešlo do příslušného nástavce. Těsto, se kterým nebudete nyní pracovat, zabalte do utěrky, abyste zabránili jeho vysušení. Kličky vytáhněte ze strojků a nasadte do otvoru ve zvoleném válci na nástavci. Těsto projedte zvoleným válcem, otáčejte pomalu držadlem (obrázek 9). Pro přípravu plněných ravioli si připravte strojek a rozválené těsto dle vyobrazení (viz obrázek 10 a 11). Do prostoru mezi pláty těsta dejte náplň (viz obrázek 12), kterou chcete mít ravioly naplněné (špenát, mleté maso...). Pomalu otáčejte kličkou (viz obrázek 13) a pokud je to nutné doplňte náplň. Po přípravu ravioli doporučujeme zpracovat těsto na menší tloušťku. Po naplnění od sebe jednotlivé ravioly oddělte.



10



11



12



13

## Čištění a údržba strojků

- Čistěte pouze suchým hadříkem.
- Nikdy nemyjte vodou.
- Nikdy nemyjte v myčce na nádobí.
- Nikdy nevkládejte nože mezi válce strojků.

## Ochrana životního prostředí

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidaci pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

## Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zítel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

## Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby.