

- SK** Mlynček na cestoviny
- CZ** Mlýnek na těstoviny
- HU** Tésztadaráló
- RO** Mașină de făcut paste
- EN** Detachable pasta machine



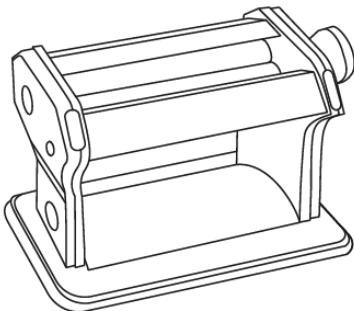
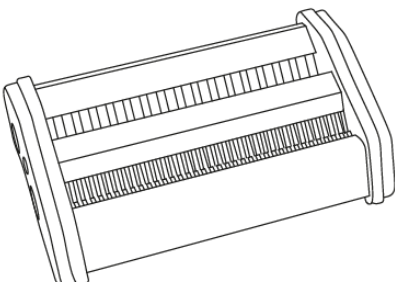
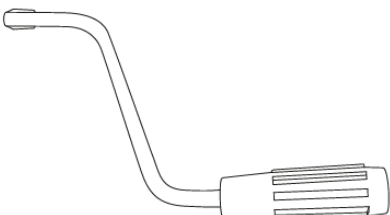
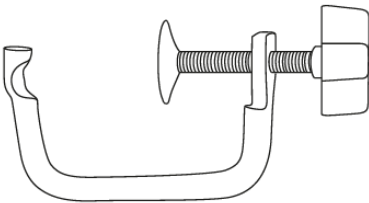
Preklad originálneho návodu na použitie
Překlad originálním návodem k použití
Az eredeti használati útmutató fordítása
Traducerea manualului de utilizare original
Instruction manual

MLYNČEK NA CESTOVINY**POUŽITIE**

Mlynček na cestoviny je vhodný pre ľahkú prípravu čerstvých domácich cestovín. Max. šírka cesta je 150 mm.

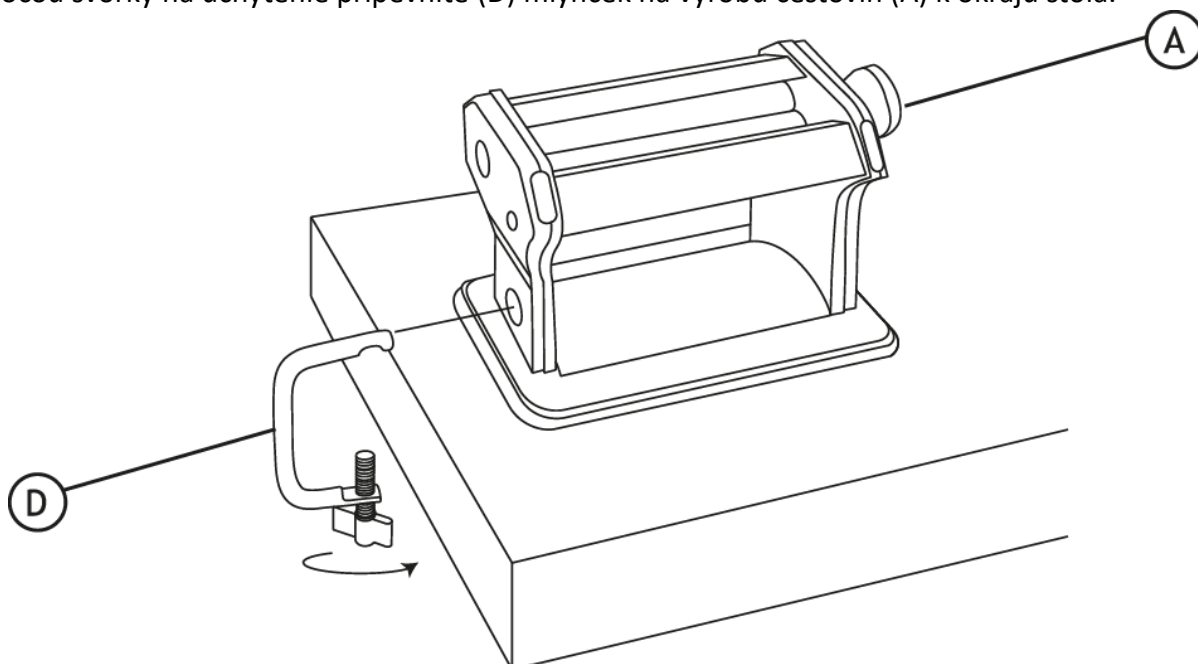
- Mlynček na cestoviny je určený iba na domáce použitie.
- Mlynček na cestoviny používajte iba na predpísané účely. Akékoľvek iné použitie je považované ako prípad nesprávneho použitia. Používateľ/obsluha a nie výrobca bude zodpovedný za akékoľvek poškodenie, alebo zranenia spôsobené týmto nesprávnym používaním.
- **Záruka sa nevzťahuje na:** poškodenie spôsobené pádom alebo nárazom produktu, technické úpravy vykonané na mlynčeku.

ČASTI VÝROBKU

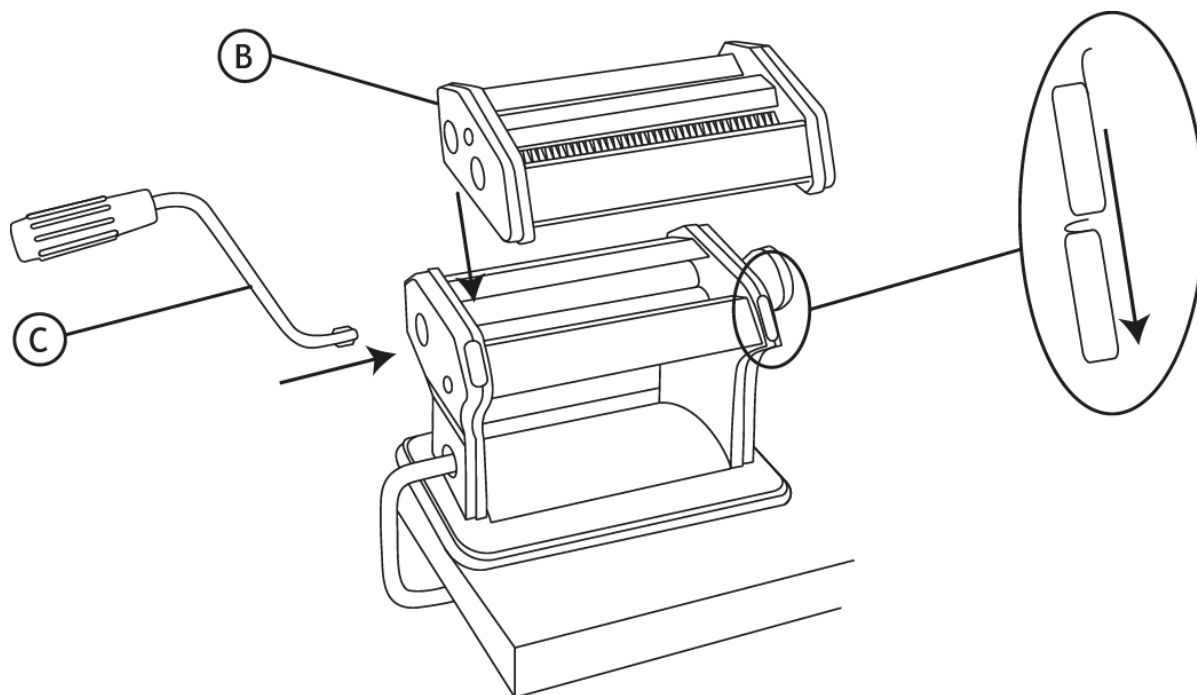
A		1×	B		1×
C		1×	D		1×

NÁVOD NA POUŽÍVANIE**PRÍPRAVA NA POUŽITIE**

- 1) Pomocou svorky na uchytenie pripevnite (D) mlynček na výrobu cestovín (A) k okraju stola.



- 2) K mlynčeku namontujte rukoväť (C) a nadstavec s rezacími valcami (B)



3) Pred prvým použitím postupujte podľa nasledujúcich pokynov aby ste z mlynčeka odstránili prebytočný olej.

- Vyčistite mlynček suchou handričkou.
- Pripravte si malé kúsky cesta a niekoľkokrát ich rozvaľkajte. Toto cesto vyhodte.

PRÍPRAVA CESTA

Množstvo pre 3 porcie:

INGREDIENCIE: 4 vajcia, 3 hrnčeky múky, voda (podľa potreby)

Do misky vysypte 3 hrnčeky múky. Uprostred múky urobte jamku. Rozbíte do nej 4 vajcia (Obrázok 1) a pomocou vidličky pomaly zmiešavajte vajcia s múkou až kým sa dobre nespoja (Obrázok 2). V prípade, že je cesto príliš riedke pridajte trochu múky, ak je naopak príliš suché pridajte vodu a premiešajte. Zľahka posypte pracovnú plochu múkou a rukami mieste cesto pokiaľ nebude mať jednotnú štruktúru a farbu (Obrázok 3). Vytvorte z cesta bochník. Vytvorenie bochník zabaľte do utierky a nechajte na pár minút odpočinúť. Nakrájajte cesto na plátky hrúbky približne $\frac{1}{4}$ " (Obrázok 4). Zvyšné cesto zabaľte do utierky aby zbytočne nevyschlo.



AKO UROBIŤ Z CESTA CESTOVINY

- Regulátor v ľavej časti mlynčeka (oproti rukoväti) nastavte do polohy (1).
- Otáčajte ním dovtedy kým sa 2 hladké valce umiestnené v prednej časti mlynčeka od seba úplne neoddelia.
- Rozvaľkajte cesto cez tieto valce.
- Rozvaľkané cesto preložte na polovicu a vnútornú stranu posypte múkou.
- Tento postup opakujte niekoľkokrát.
- Regulátor nastavte do polohy (2) a rozvaľkajte cesto.
- Pokiaľ si prajete mať cesto tenšie regulátor postupne nastavujte na menšie hodnoty a vždy rozvaľkajte cesto až pokiaľ nebudete s hrúbkou cesta spokojný.
- Ďalším krokom je krájanie cestovín.

- Nožom nakrájajte rozvaľkané plátky cesta na požadovanú dĺžku cestovín.
- Cesto, s ktorým aktuálne nepracujete zabaľte do utierky aby sa zabránilo jeho vysušeniu.
- Odmontujte rukoväť z mlynčeka a namontujte ju k požadovanému rezaciemu valcu.
- Nechajte cesto prejsť požadovaným rezacím valcom.
- Pomaly otáčajte rukoväťou a držte okraj cesta tak aby ľahko zapadlo medzi rezacie valce.

Poznámka: Ak rezací valec nemôže cesto krájať, znamená to, že cesto je príliš mäkké. Do zmesi je potrebné pridať trochu múky a cesto opäť rozvaľkať. V prípade, že je cesto príliš suché a nedá sa zachytiť rezacím valcom, pridajte do zmesi trochu vody a cesto znova rozvaľkajte.

- Cestoviny položte na obrus a nechajte ich 1-2 hodiny sušiť.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREDTÝM AKO ZAČNETE MLYNČEK NA VÝROBU CESTOVÍN POUŽÍVAŤ.

- Vybaľte mlynček na výrobu cestovín z balenia a uistite sa, či nie je poškodený. Poškodený mlynček nepoužívajte a kontaktujte predajcu. Obalové materiály nenechávajte v blízkosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabráňuje v jeho bezpečnom používaní, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby ste zabezpečili, že sa nebudú môcť s výrobkom hrať.
- Spotrebič držte mimo dosahu detí do 3 rokov, okrem prípadu, keď deti máte neustále pod dozorom.
- Nepoužívajte mlynček na výrobu cestovín pomocou externého časovača, samostatného systému na diaľkové ovládanie alebo s akýmkoľvek iným zariadením, ktoré automaticky spína mlynček.
- Pred prvým použitím výrobok vždy vyčistite suchou handričkou.
- Nepoužívajte žiadne príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže to spôsobiť zranenie používateľa alebo poškodenie zariadenia.
- Nikdy nevkladajte prsty ani žiadne iné predmety (napr. kuchynské náčinie, nože atď.) medzi valčeky.
- Na zachovanie dlhej životnosti výrobku s ním zaobchádzajte opatrne – vyhýbajte sa silným nárazom a otrasom.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA MLYNČEKA

- Mlynček na cestoviny nie je náročný na údržbu a čistenie.
- Po použití mlynček vyčistite suchou handričkou.
- Mlynček nikdy neumývajte vodou alebo v umývačke riadu.
- Nikdy nevkladajte medzi valce mlynčeka nože.

LIKVIDÁCIA

Správnou likvidáciou tohto produktu 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.

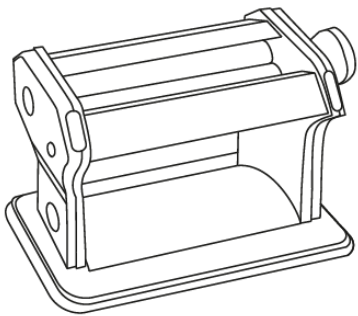
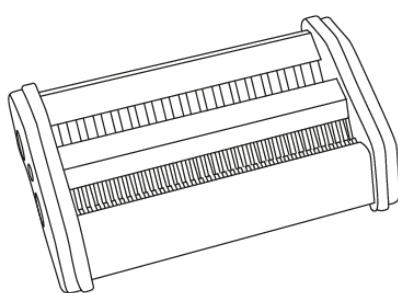
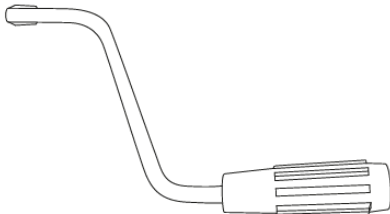
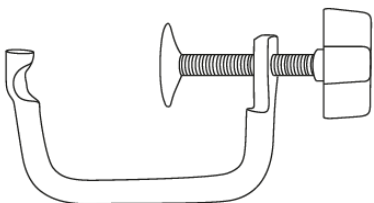
MLÝNEK NA TĚSTOVINY

POUŽITÍ

. Mlýnek na těstoviny je vhodný pro snadnou přípravu čerstvých domácích těstovin. Max. šířka těsta je 150 mm.

- Mlýnek na těstoviny je určen pouze pro domácí použití.
- Mlýnek na těstoviny používejte pouze k předepsaným účelům. Jakékoli jiné použití je považováno jako případ nesprávného použití. Uživatel/obsluha a ne výrobce bude zodpovědný za jakékoli poškození nebo zranění způsobené tímto nesprávným používáním.
- **Záruka se nevztahuje na:** poškození způsobené pádem nebo nárazem produktu, technické úpravy provedené na mlýnku.

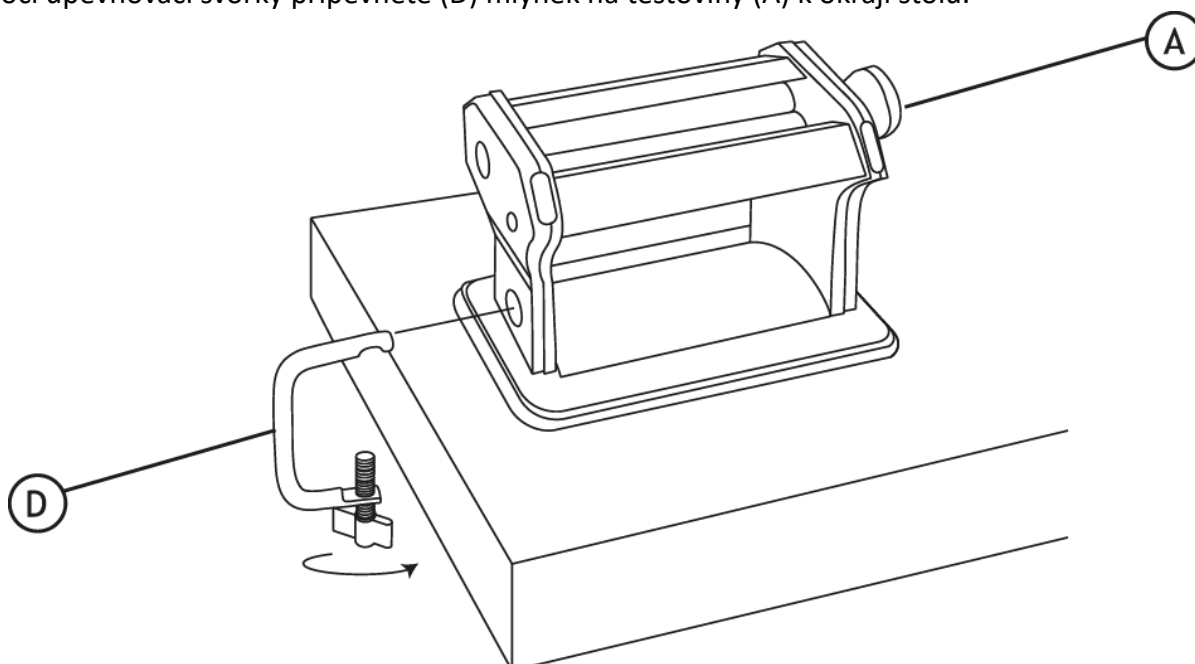
ČÁSTI VÝROBKU

A  1×	B  1×
C  1×	D  1×

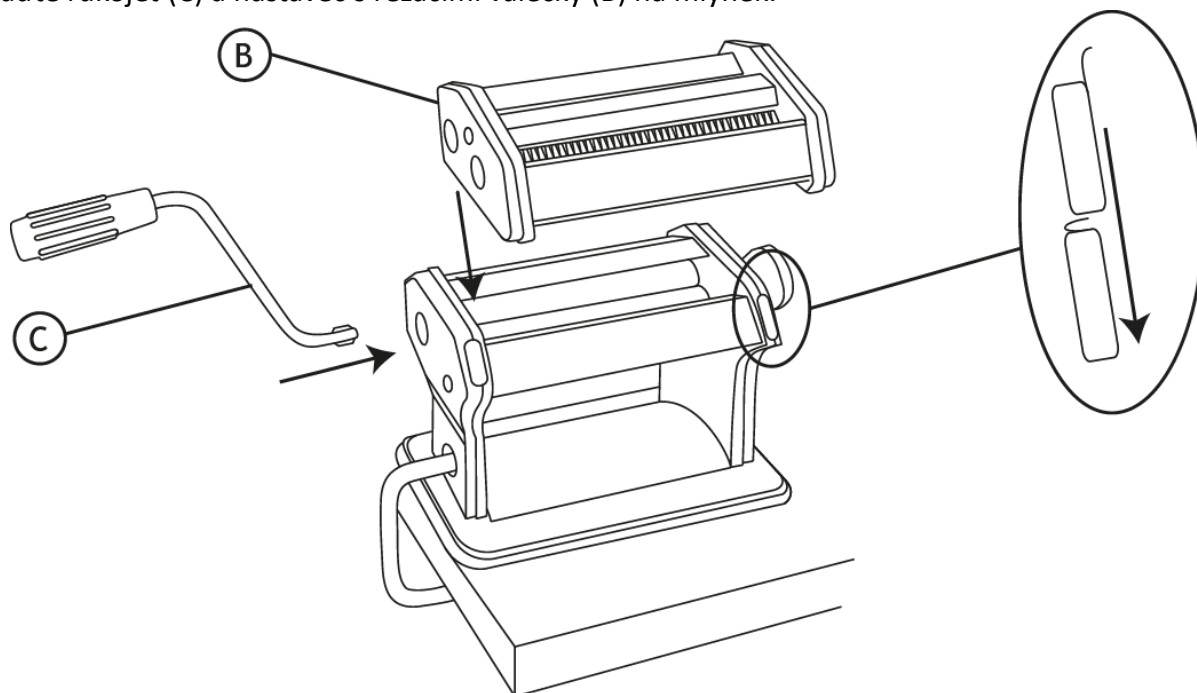
NÁVOD K POUŽITÍ

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- 1) Pomocí upevňovací svorky připevněte (D) mlýnek na těstoviny (A) k okraji stolu.



2) Nasadte rukojeť (C) a nástavec s řezacími válečky (B) na mlýnek.



3) Před prvním použitím postupujte podle následujících pokynů abyste z mlýnku odstranili přebytečný olej.

- Vyčistěte mlýnek suchým hadříkem.
- Připravte si malé kousky těsta a několikrát je rozválejte. Toto těsto vyhodte.

PŘÍPRAVA TĚSTA

Množství pro 3 porce:

INGREDIENCE: 4 vejce, 3 hrníčky mouky, voda
(dle potřeby)

Do misky vysypte 3 hrníčky mouky. Uprostřed mouky udělejte důlek. Rozbijte do ní 4 vejce (Obrázek 1) a pomocí vidličky pomalu smíchejte vejce s moukou dokud se dobře nespojí (Obrázek 2). V případě, že je těsto příliš řídké přidejte trochu mouky, je-li naopak příliš suché přidejte vodu a promíchejte. Lehce posypte pracovní plochu moukou a rukama místě těsto dokud nebude mít jednotnou strukturu a barvu (Obrázek 3). Vytvořte z těsta bochník. Vytvoření bochník zabalte do utěrky a nechte na pár minut odpočinout. Nakrájejte těsto na plátky tloušťky přibližně ¼" (Obrázek 4). Zbylé těsto zabalte do utěrky aby zbytečně nevyschlo.



JAK DĚLAT Z TĚSTA TĚSTOVINY

- Regulátor v levé části mlýnku (oproti rukojeti) nastavte do polohy (1).
- Otáčejte jím dokud se 2 hladké válce umístěné v přední části mlýnku od sebe zcela neoddělí. - Rozválejte těsto přes tyto válce.
- Rozválené těsto přeložte na polovinu a vnitřní stranu posypte moukou.
- Tento postup opakujte několikrát.
- Regulátor nastavte do polohy (2) a rozválejte těsto.
- Pokud si přejete mít těsto tenčí regulátor postupně nastavujte na menší hodnoty a vždy rozválejte těsto až dokud nebudete s tloušťkou těsta spokojeni.
- Dalším krokem je krájení těstovin.

- Nožem nakrájejte rozválené plátky těsta na požadovanou délku těstovin.
- Těsto, se kterým aktuálně nepracujete zabalte do utěrky aby se zabránilo jeho vysušení.
- Odmontujte rukojeť z mlýnku a namontujte ji k požadovanému řezacímu válci.
- Nechte těsto projít požadovaným řezacím válcem.
- Pomalu otáčejte rukojetí a držte okraj těsta tak aby snadno zapadlo mezi řezací vále.

Poznámka: Pokud řezací válec nemůže těsto krájet, znamená to, že těsto je příliš měkké. Do směsi je třeba přidat trochu mouky a těsto opět rozválet. V případě, že je těsto příliš suché a nedá se zachytit řezacím válcem, přidejte do směsi trochu vody a těsto znovu rozválejte.

- Těstoviny položte na ubrus a nechte je 1-2 hodiny sušit.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PŘEDTÍM JAK ZAČNETE MLÝNEK K VÝROBĚ TĚSTOVIN POUŽÍVAT.

- Vybalte mlýnek na výrobu těstovin z balení a ujistěte se, zda není poškozen. Poškozený mlýnek nepoužívejte a kontaktujte prodejce. Obalové materiály nenechávejte v blízkosti dětí.
- Spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí), kterým fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabráňuje v jeho bezpečném používání, pokud na ně nebude dohlíženo nebo nebyly-li instruovány ohledně použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Dávejte pozor na děti, abyste zajistili, že si nebudou moci s výrobkem hrát.
- Spotřebič držte mimo dosah dětí do 3 let, kromě případu, kdy děti máte neustále pod dozorem.
- Nepoužívejte mlýnek na výrobu těstovin pomocí externího časovače, samostatného systému na dálkové ovládání nebo s jakýmkoli jiným zařízením, které automaticky spíná mlýnek.
- Před prvním použitím výrobek vždy vyčistěte suchým hadříkem.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může to způsobit zranění uživatele nebo poškození zařízení.
- Nikdy nevkládejte prsty ani žádné jiné předměty (např. kuchyňské náčiní, nože atd.) mezi válečky.
- K zachování dlouhé životnosti výrobku s ním zacházejte opatrně – vyhýbejte se silným nárazům a otřesům.

PÉČE A ÚDRŽBA MLÝNKU

- Mlýnek na těstoviny není náročný na údržbu a čištění.
- Po použití mlýnek vyčistěte suchým hadříkem.
- Mlýnek nikdy nemyjte vodou nebo v myčce nádobí.
- Nikdy nevkládejte mezi válce mlýnku nože.

LIKVIDACE

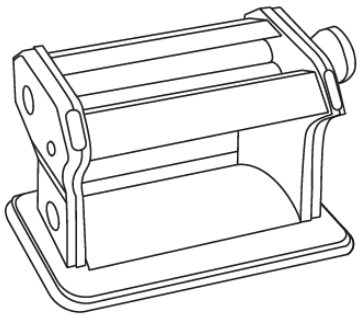
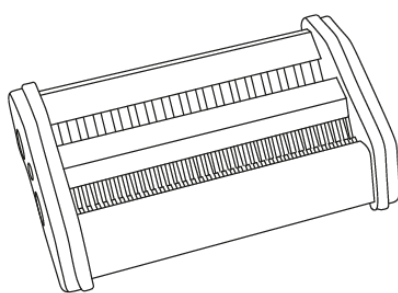
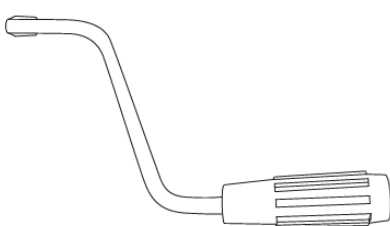
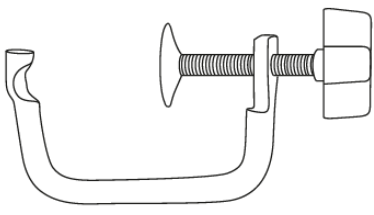
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

TÉSZTADARÁLÓ**HASZNÁLAT**

A tésztdaráló alkalmas friss házi tészta egyszerű elkészítésére. Max. az út szélessége 150 mm.

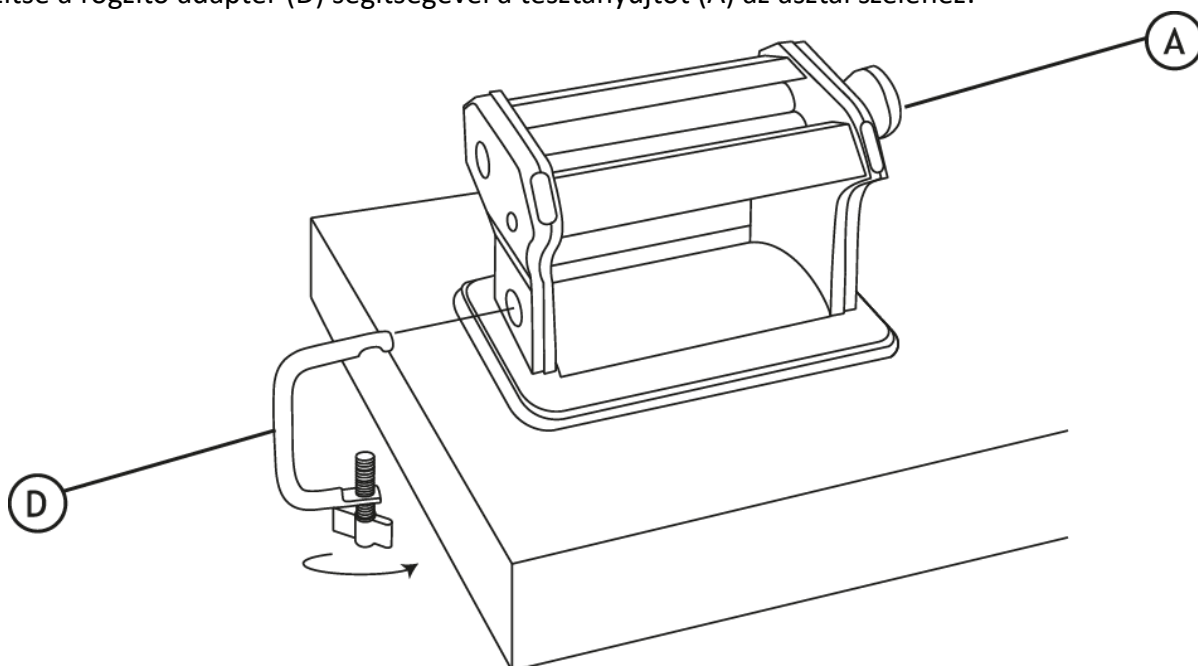
- A tésztdaráló csak háztartási használatra szolgál.
- A tésztdarálót csak az előírt célokra használja. Minden más használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. A felhasználó/üzemeltető, és nem a gyártó felelős az ilyen helytelen használatból eredő károkért vagy sérülésekért.
- A garancia nem terjed ki: a termék leesése vagy ütése által okozott károkra, a darálón végzett műszaki módosításokra.

KÉSZÜLÉK RÉSZEI

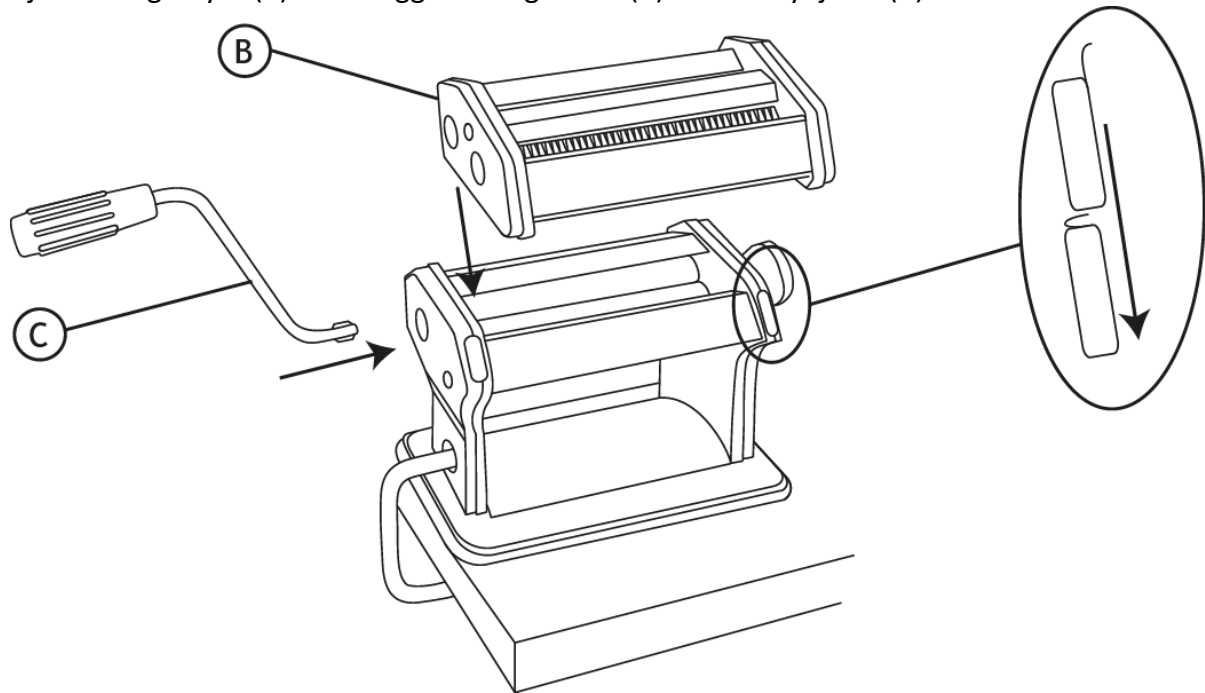
A  1×	B  1×
C  1×	D  1×

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**HASZNÁLATI ELŐKÉSZÍTÉS**

- 1) Rögzítse a rögzítő adapter (D) segítségével a tésztanyújtót (A) az asztal széléhez.



2) Szerelje fel a fogantyút (C) és a szaggató hengereket (B) a tésztanyújtóra (B)



3) Az első használat előtt kövesse az alábbi utasításokat, hogy eltávolítsa a felesleges olajat a darálóból.

- Tisztítsa meg a darálót egy száraz ruhával.
- Kis téstadarabokat készítünk, és többször kinyújtjuk. Dobja el ezt a tésztát.

TÉSZTA ELŐKÉSZÍTÉSE

Mennyiség 3 adagra:

HOZZÁVALÓK: 4 tojás, 3 csésze liszt, víz (szükség szerint)

Öntsön 3 csésze lisztet egy tálba. A liszt közepébe mélyedést készítünk. Törj bele 4 tojást (1. ábra), majd villával lassan keverd össze a tojásokat a liszttel, amíg jól össze nem áll (2. ábra).

Ha túl híg a tészta, adjunk hozzá egy kis lisztet, ha túl száraz, adjunk hozzá vizet és keverjük össze. A munkafelületet enyhén szórjuk meg liszttel, és kézzel helyezzük a tésztát, amíg egységes szerkezetű és színű nem lesz (3. ábra). Csináld az ösvényt kenyérré. Csomagolja be a cipót egy törülközőbe, és hagyja pihenni néhány percig. Vágja a tésztát körülbelül ¼"-os szeletekre (4. ábra). A maradék tésztát egy törülközőbe tekerjük, hogy ne száradjon ki feleslegesen.



HOGYAN CSINÁLNI TÉSZTÁBUL SZÁRAZTÉSZTÁT

- Állítsa a daráló bal oldalán lévő szabályozót (a fogantyúval szemben) az (1) helyzetbe.
- Forgassa el addig, amíg a daráló elején található 2 sima görgő teljesen el nem válik egymástól. - A tésztát ezekre a hengerekre tekerjük.
- A kinyújtott tésztát félbehajtogatjuk és a belsejét megszórjuk liszttel.
- Ismételje meg ezt az eljárást többször.
- Állítsa a szabályozót (2) állásba, és nyújtsa ki a tésztát.
- Ha vékonyabb tésztát szeretnénk készíteni, fokozatosan állítsuk a szabályozót kisebb értékekre, és mindig addig tekerjük, amíg meg nem vagyunk elégedve a tészta vastagságával.
- A következő lépés a tészta szeletelése.

- Késsel vágja a felszeletelt tésztát a kívánt hosszúságú tésztára.
- Csomagolja be törölközőbe azt a tésztát, amellyel éppen nem dolgozik, nehogy kiszáradjon.
- Vegye le a fogantyút a darálóról, és szerelje fel a kívánt vágógörgőre.
- Tolja át a tésztát a szükséges vágóhengeren.
- Lassan forgassa el a fogantyút, és tartsa meg a pálya szélét, hogy az könnyen illeszkedjen a vágógörgők közé.

Megjegyzés: Ha a vágóhenger nem tudja elvágni a tésztát, az azt jelenti, hogy a tészta túl puha. Egy kis lisztet kell hozzáadni a keverékhez, és újra meg kell görgetni a tésztát. Ha a tészta túl száraz, és a vágóhenger nem tudja megfogni, adjon hozzá egy kevés vizet, és ismét tekerje fel.

- Helyezze a tésztát egy terítőre, és hagyja száradni 1-2 órát.

BISZTONSÁGI FIGYELMESZTETÉSEK

- KÉRJÜK, OLVASSA EL FIGYELMESEN EZEKET EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT, MIELŐTT HASZNÁLJA A TÉSZTA DARÁLÓT

- Csomagolja ki a tésztadarálót a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy nem sérült-e. Ne használjon sérült darálót, és forduljon a forgalmazóhoz. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi fogyatékosága vagy tapasztalatának és tudásának hiánya megakadályozza a biztonságos használatát, kivéve, ha a készülék használatáért felelős személy felügyeli őket, vagy kioktatja őket a készülék használatára. biztonságukat. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Tartsa távol a készüléket 3 év alatti gyermekektől, kivéve, ha folyamatosan felügyeli a gyermekeket.
- Ne használja a tésztadarálót külső időzítővel, külön távirányítóval vagy más olyan eszközzel, amely automatikusan kapcsolja a darálót.
- Az első használat előtt mindig törölje le a terméket száraz ruhával.
- Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat. Ez a felhasználó sérülését vagy a készülék károsodását okozhatja.
- Soha ne dugja az ujjait vagy más tárgyat (pl. konyhai eszközöket, késeket stb.) a görgők közé.
- A termék hosszú élettartamának megőrzése érdekében óvatosan kezelje - kerülje az erős ütések és rezgések.

A DARÁLÓ KARBANTARTÁSA

- A tésztadaráló karbantartása és tisztítása nem nehéz.
- Használat után száraz ruhával tisztítsa meg a darálókat.
- Soha ne mossa le a darálót vízzel vagy mosogatógépben.
- Soha ne helyezzen kést a darálógörgők közé.

LIKVIDÁLÁS

A termék megfelelő ártalmatlanításának biztosításával segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyeket egyébként a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. További részletekért forduljon a helyi hatósághoz vagy a legközelebbi gyűjtőhelyhez. Az ilyen típusú hulladékok szakszerűtlen ártalmatlanítása a nemzeti előírásoknak megfelelően szankciókat vonhat maga után.

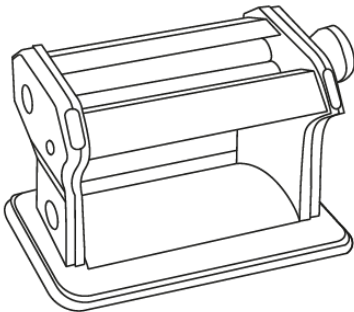
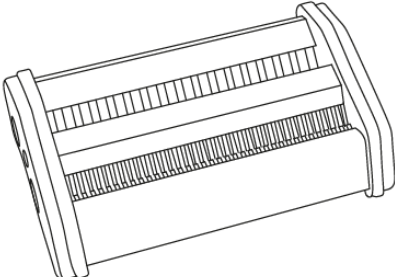
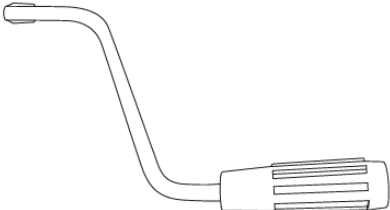
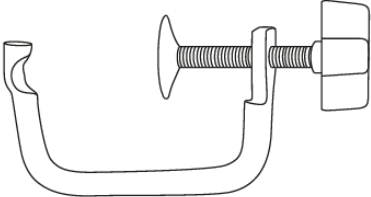
MAȘINĂ DE FĂCUT PASTE

UTILIZARE

Mașina de făcut paste este potrivită pentru prepararea ușoară a pastelor proaspete de casă. Lățime max. aluat este 150 mm.

- Mașina de făcut paste este destinată doar pentru uz casnic.
- Folosiți mașina de făcut paste numai în scopurile prescrise. Orice altă utilizare este considerată un caz de utilizare necorespunzătoare. Utilizatorul/operatorul și nu producătorul va fi răspunzător pentru orice daune sau vătămări cauzate de o astfel de utilizare greșită.
- **Garanția nu acoperă:** daune cauzate de căderea sau impactul produsului, modificările tehnice aduse mașinii de făcut paste.

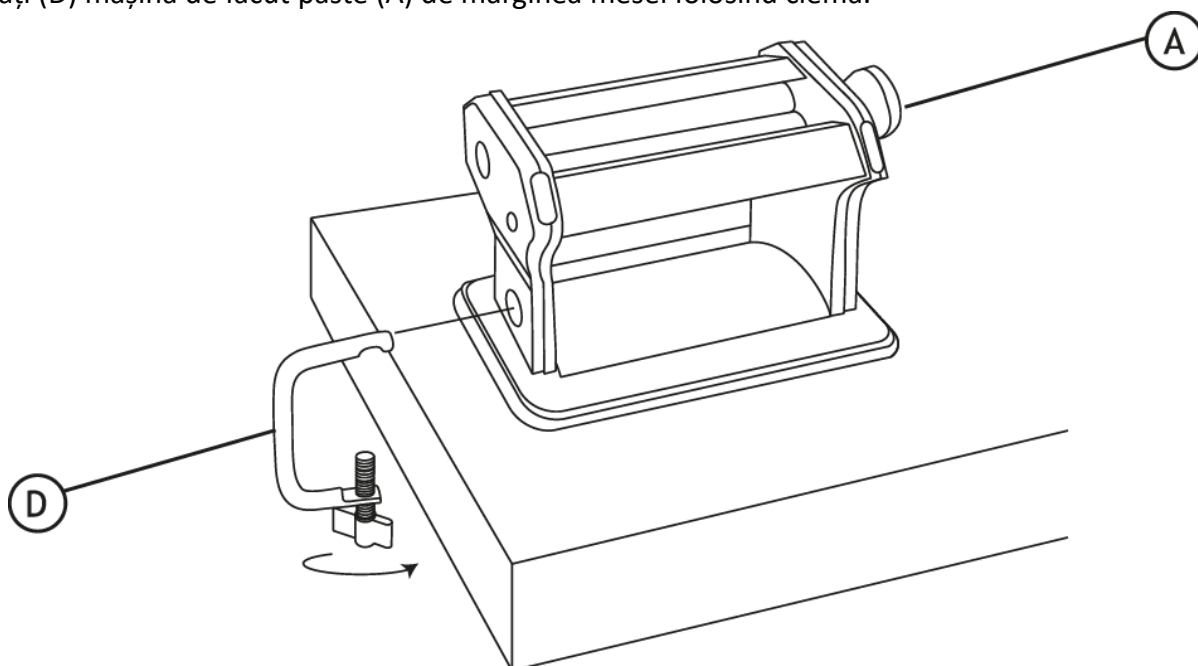
PĂRȚI ALE PRODUSULUI

A  1x	B  1x
C  1x	D  1x

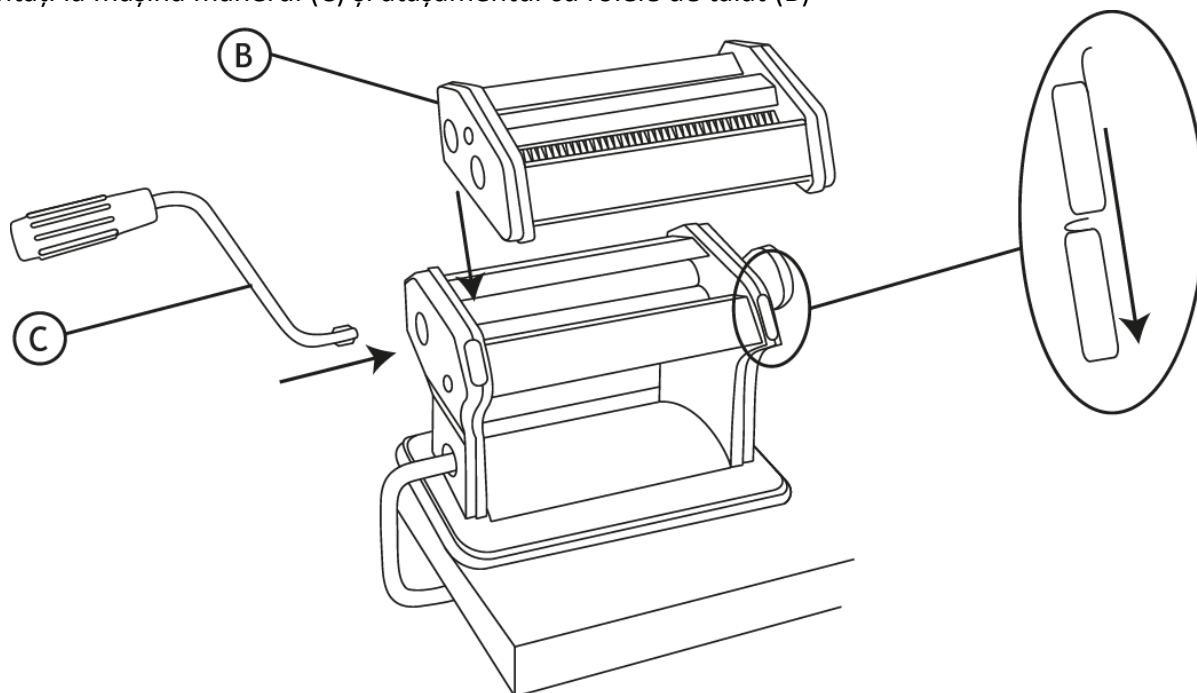
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PREGATIREA MAȘINII DE FĂCUT PASTE PENTRU UTILIZARE

- 1) Atașați (D) mașina de făcut paste (A) de marginea mesei folosind clema.



2) Montați la mașină mânerul (C) și atașamentul cu rolele de tăiat (B)



3) Înainte de a utiliza mașină pentru prima dată, urmați acești pași pentru a elimina excesul de ulei din mașină.

- Curățați-o cu o cârpă uscată.
- Pregătiți o bucată mică de aluat și treceți-l prin role de câteva ori - apoi aruncați aluatul.

PREGATIREA AMESTECULUI PENTRU ALUATUL PASTE

Cantitate pentru 3 porții: -

INGREDIENTE: 4 ouă, 3 căni de făină, apă optional

Turnați 3 cești de făină într-un bol de amestecare și se face o gaură în centru. Spargeți cele patru (4) ouă și puneți-le în locaș (Figura 1) și, cu furculiță, combinați încet ouăle și făina până se amestecă bine. (Figura 2) Dacă amestecul de aluat este umed, adăugați o cantitate mică de făină, dacă este prea uscat, adăugați apă treptat și amestecați. Pudrați ușor masa cu făină și frământați aluatul cu palmele mâinilor până



când obțineți o textură și o culoare uniformă. (Figura 3) Formați o minge din aluat – acoperiți-o cu un prosop și lăsați aluatul să se odihnească câteva minute. Tăiați aluatul în felii, de aproximativ 1/4 "grosime. (Figura 4) Reînfășurați restul de aluat într-un prosop, astfel încât aluatul să nu se usuce.



CUM SE FAC PASTE DIN ALUAT

- Setați regulatorul de pe partea stângă a mașinii de făcut paste (opus mânerului) în poziția (1).
- Rotiți-l până când cele 2 role netede situate în partea din față a mașinii sunt complet separate. - Rulați aluatul prin aceste role.
- Îndoiiți aluatul rulat în jumătate și presărați interiorul cu făină.
- Repetați această procedură de mai multe ori.
- Poziționați regulatorul în poziția (2) și întindeți aluatul.

- Dacă doriți să obțineți un aluat mai subțire, ajustați treptat regulatorul la valori mai mici și rulați întotdeauna aluatul până când sunteți mulțumit de grosimea acestuia.
- Următorul pas este felierea pastelor.
- Cu ajutorul unui cuțit tăiați bucățile de aluat în lungimea dorită.
- Înfășurați aluatul cu care nu lucrați în prezent într-un prosop pentru a preveni uscarea acestuia.
- Scoateți mânerul din mașina de paste și montați-l pe rola de tăiere dorită.
- Treceți aluatul prin rola de tăiere dorită.
- Rotiți încet mânerul și țineți marginea aluatului astfel încât să se potrivească cu ușurință între rolele de tăiere.

Notă: Dacă rola de tăiere nu poate tăia aluatul, înseamnă că aluatul este prea moale. Este necesar să adăugați puțină făină în amestec și să rulați din nou aluatul. Dacă aluatul este prea uscat și nu poate fi prins de rola de tăiere, adăugați puțină apă la amestec și rulați din nou aluatul.

- Așezați pastele pe o față de masă și lăsați-le să se usuce 1-2 ore.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE A UTILIZA MAȘINĂ DE FĂCUT PASTE.

- Despachetați mașina de făcut paste și asigurați-vă că nu este deteriorată. Nu folosiți o mașina de făcut paste deteriorată și contactați distribuitorul dvs. Păstrați materialele de ambalare departe de îndemâna copiilor.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) a căror incapacitate fizică, senzorială sau mentală sau lipsă de experiență și cunoștințe le împiedică să fie utilizate în siguranță, cu excepția cazului în care au fost supravegheate sau instruite să utilizeze aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Aveți grijă de copii pentru a vă asigura că nu se pot juca cu produsul.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor sub 3 ani, cu excepția cazului în care supravegheați în mod constant copiii.
- Nu folosiți mașina de făcut paste cu ajutorul unui cronometru extern, un sistem separat de control de la distanță sau orice alt dispozitiv care comută automat mașina de făcut paste.
- Curățați întotdeauna produsul cu o cârpă uscată înainte de a-l folosi pentru prima dată.
- Nu utilizați accesorii nerecomandate de producător. Acest lucru poate cauza rănirea utilizatorului sau deteriorarea echipamentului.
- Nu introduceți niciodată degetele sau alte obiecte (de ex. ustensile de bucătărie, cuțite etc.) între role.
- Pentru a menține longevitatea produsului, manipulați-l cu atenție - evitați șocurile și vibrațiile puternice.

ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA MASINII DE PASTE

- Mașina de făcut paste nu este greu de întreținut și curățat.
- Curățați mașina de făcut paste cu o cârpă uscată după utilizare.
- Nu spălați niciodată mașina de făcut paste cu apă sau în mașina de spălat vase.
- Nu introduceți niciodată cuțite între rolele mașinii de făcut paste.

LICHIDAREA

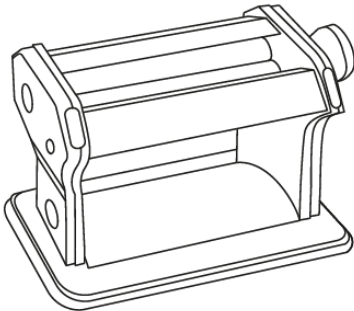
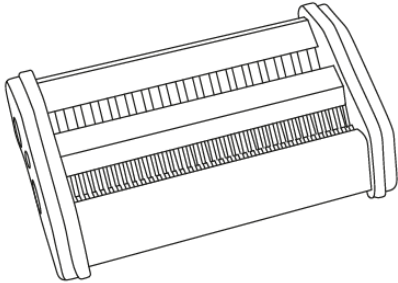
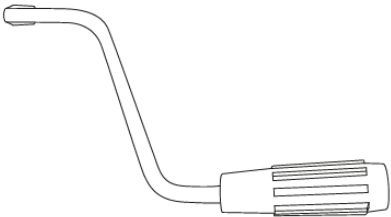
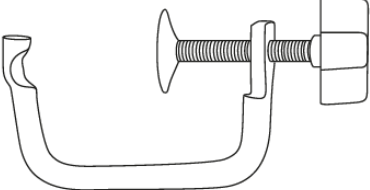
Prin lichidarea corectă a acestui produs, veți ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului înconjurător și sănătății umane, care ar putea fi, de altfel, cauzate de manipularea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe detalii, contactați autoritatea locală sau cel mai apropiat punct de colectare. Eliminarea necorespunzătoare a acestui tip de deșeuri poate duce la sancțiuni în conformitate cu reglementările naționale.

DETACHABLE PASTA MACHINE**INTENDED USE**

The *detachable pasta machine* is suitable for easy preparation of fresh homemade pasta. The max. width of the dough is 150 mm.

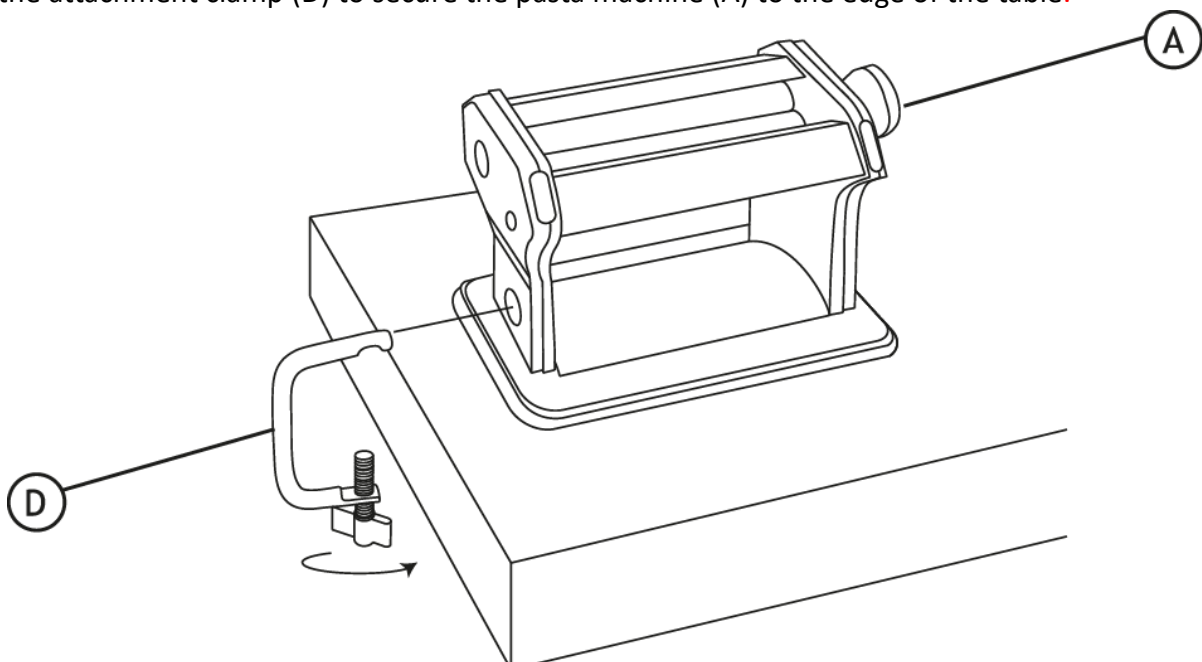
- The detachable pasta machine is for domestic use only.
- Use the detachable pasta machine only for the prescribed purposes. Any other use is considered a case of improper use. The user / operator and not the manufacturer will be liable for any damage or injury caused by such misuse.
- **The warranty does not cover:** damage caused by a fall or impact of the product, technical modifications made to the detachable pasta machine.

PARTS OF THE PRODUCT

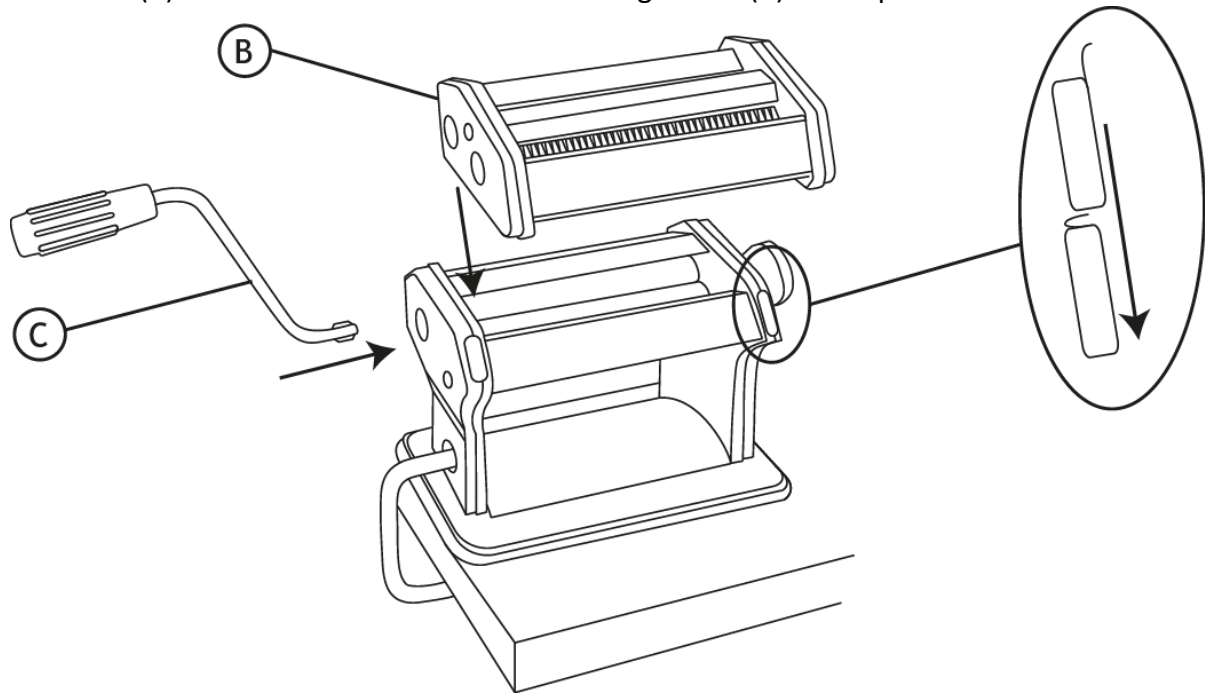
A		1×	B		1×
C		1×	D		1×

OPERATING INSTRUCTIONS**PREPARING THE PASTA MACHINE FOR USE**

- 1) Use the attachment clamp (D) to secure the pasta machine (A) to the edge of the table.



2) Fit the handle (C) and the attachment with the cutting rollers (B) to the pasta machine.



3) Before using for the first time, follow these steps to remove excess oil from the machine.

- Clean with a dry cloth.
- Prepare a small piece of dough and pass it through all the rollers a few times - then dispose of dough.

PREPARING THE PASTA DOUGH MIXTURE

Quantity for 3 servings:

INGREDIENTS: 4 eggs, 3 cups of flour, water optional

Pour 3 cups of flour into a mixing bowl and make an indentation in the center. Break the four (4) eggs and place in recess (Photo 1) and with fork slowly combine the eggs and flour until well blended (Photo 2). If the dough mixture is too wet add a small amount of flour, if it too dry add water gradually and mix. Lightly flour tabletop and knead dough with the palms of your hands until you have a uniform texture and color (Photo 3). Form a ball with the dough



- wrap in a towel and let dough rest for a few minutes. Cut the dough into slices, approximately $\frac{1}{4}$ " thick (Photo 4). Re-wrap the remaining dough in a towel so that the dough does not dry out.

HOW TO MAKE PASTA FROM THE DOUGH

- Set the regulator on the left side of the detachable pasta machine (opposite the handle) to position (1).
- Rotate it until the 2 smooth rollers located at the front of the detachable pasta machine are completely separated.
- Roll the dough through these rollers.
- Fold the rolled dough in half and sprinkle the inside with flour.
- Repeat this procedure several times.
- Set the regulator to position (2) and roll out the dough.
- If you wish to have a thinner dough, gradually adjust the dough to smaller values and always roll the dough until you are satisfied with the dough thickness.

- The next step is slicing the pasta.
- Cut the sliced dough into the required length of pasta with a knife.
- Wrap the dough you are not currently working with in a towel to prevent it from drying out.
- Remove the handle from the detachable pasta machine and mount it to the required cutting roller.
- Pass the dough through the required cutting roller.
- Slowly turn the handle and hold the edge of the path so that it fits easily between the cutting rollers.

Note: If the cutting roller cannot cut the dough, it means that the dough is too soft. It is necessary to add a little flour to the mixture and roll the dough again. If the dough is too dry and cannot be caught by the cutting roller, add a little water to the mixture and roll the dough again.

- Place the pasta on a tablecloth and let it dry for 1-2 hours.

SAFETY INSTRUCTIONS

- PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DETACHABLE PASTA MACHINE.

- Unpack the detachable pasta machine and make sure it is not damaged. Do not use a damaged detachable pasta machine and contact your dealer. Keep packaging materials away from children.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental incapacity or lack of experience and knowledge prevents them from being used safely, unless they have been supervised or instructed to use the appliance by a person responsible for their safety. Take care of the children to ensure that they cannot play with the product.
- Keep the appliance out of the reach of children under 3 years of age, unless you are constantly supervising children.
- Do not use the detachable pasta machine with an external timer, a separate remote control system or any other device that automatically switches the grinder.
- Always clean the product with a dry cloth before using it for the first time.
- Do not use any accessories not recommended by the manufacturer. This may cause injury to the user or damage to the equipment.
- Never insert your fingers or any other objects (e.g. kitchen utensils, knives, etc.) between the rollers.
- To maintain the longevity of the product, handle it carefully - avoid strong shocks and vibrations.

CARE AND MAINTENANCE OF THE DETACHABLE PASTA MACHINE

- The detachable pasta machine is not difficult to maintain and clean.
- Clean the detachable pasta machine with a dry cloth after use.
- Never wash the detachable pasta machine with water or in the dishwasher.
- Never insert knives between the rollers of the detachable pasta machine.

DISPOSAL

Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect of this type of waste.

**ZÁRUČNÝ LIST / ZÁRUČNÍ LIST / JÓTÁLLÁSI JEGY / LISTA DE GARANȚIE / WARRANTY LETTER**

Sériové číslo: Sériové číslo: Sorozatszám: Nr. serie: Serial number:	Dátum predaja: Datum prodeje: Eladás dátuma: Data vânzării: Date of sale:	Podpis a pečiatka predajcu: Razitko a podpis prodajce: Az eladó aláírása és bélyegzője: Ștampila vânzătorului: Seller's stamp and signature:

PODMIENKY ZÁRUKY / ZÁRUČNÍ PODMÍNKY / A JÓTÁLLÁS FELTÉTELEI / CONDIȚIILE DE GARANȚIE / WARRANTY TERMS

SK: Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnéj chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

Záruka sa nevzťahuje na

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

CZ: Na tento výrobek se poskytuje záruka po dobu 24 měsíců ode dne prodeje, respektive ode dne vyskladnění. V době záruky vám záruční servis provede opravy všech závad vzniklých následkem výrobní chyby bezplatně. Při uplatnění požadavku na záruční opravu musí být spolu s přístrojem předložen úplně a čitelně vyplněný záruční list. Při odesílání přístroje do opravy, dopravní náklady hradí zákazník. Originální obal od výrobku pečlivě uschovejte.

Záruka se nevztahuje na:

- přístroj poškozen během dopravy a nesprávného skladování
- poruchy způsobené nesprávnou obsluhou nebo údržbou
- poruchy způsobené vlivem opotřebení výrobku a materiálu
- poruchy způsobené používáním přístroje na jiný účel, než na jaký je určen
- přístroj, do kterého byl proveden neodborný zásah nebo úprava
- nekompletnost výrobku, kterou bylo možné zjistit již při prodeji

HU: Erre a termékre az eladás, illetve a kiraktározás dátumától számított 24 hónap jótállás érvényes. A jótállás időtartamán belül a garanciaszerviz Önnek ingyen biztosítja a gyártási hibából származó minden termékhiba javítását. A jótállás érvényesítéséhez a terméken kívül az olvashatóan és teljes körűen kitöltött jótállási jegy leadása is szükséges. A termék küldése esetén a szállítási költségek a vásárlót terhelik. A termék eredeti csomagolását gondosan őrizze meg.

A jótállás nem érvényes:

- ha a készülék a nem megfelelő szállítás vagy tárolás következtében hibásodott
- a helytelen használat vagy karbantartás következtében keletkező hibákra
- a termék vagy az anyag elhasználódása következtében keletkező hibákra
- a készülék nem rendeltetésszerű használata következtében keletkező hibákra
- a készülékre, amelyen nem szakszerű beavatkozást vagy módosítást hajtottak végre
- a termék hiányos voltára, amely az eladás során is már észrevehető volt

RO: Garanția pentru acest produs este 24 luni de la data vânzării, respectiv de la data scoaterii din depozit. În timpul garanției service-ul de garanție va efectua toate reparațiile de defecțiuni apărute ca urmare a greșelilor de producție, în mod gratuit. La revendicarea reparației de garanție solicitate, pe lângă produsul prezentat trebuie depusă și lista de garanție completată corect și citibil. La trimiterea aparatului la reparații, cheltuielile de transport suportă clientul. Păstrați ambalajul original al produsului cu atenție.

Garanția nu se referă la:

- aparatul defectat în timpul transportului și prin depozitare necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de manipularea sau întreținerea necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de uzura produsului sau materialului
- defecțiunile pricinuite de folosirea aparatului în alt scop, decât pentru care este destinat
- aparatul în care s-a intervenit sau s-a efectuat reglarea în mod necalificat
- produsul fabricat incomplet, greșeala care putea fi constatată deja la vânzare

EN: This product is guaranteed for 24 months from date of sale or removal from storage. All manufacturing defects found during the warranty period will be repaired at no charge. To submit a request for warranty repairs, fill out the warranty card legibly and completely and attach it to the device. Customers pay the cost of transport when sending a device for repairs. Keep the product's original packaging in a safe place.

The warranty does not cover:

- Damage caused to the device during transit or from improper storage
- Malfunctions caused by incorrect operation or maintenance
- Malfunctions caused by product and material wear
- Malfunctions caused by using the device for purposes other than those intended
- Damage caused by tampering or modifications
- Any incomplete work not discovered on the product when it was sold

SERVISNÉ ZÁZNAMY / SERVISNÍ ZÁZNAMY / JAVÍTÁSI BEJEGYZÉSEK / NOTIFICAREA SERVICE / SERVICE RECORDS