

# Maszynka do robienia makaronu

## Instrukcja obsługi

PL

### PRZYGOTOWANIE MASZYNY PRZED UŻYCIEM

1. Przymocować maszynkę do stołu za pomocą imadła.  
Włożyć rączkę (rys. 1).
2. Przed pierwszym użyciem trzeba usunąć z maszyny nadmiar oleju:
  - A) przetrzeć maszynkę suchą szmatką;
  - B) przygotować małe kawałki ciasta i kilka razy przepuścić przez maszynkę, następnie ciasto wyrzucić.

### UMOCOWANIE WAŁKÓW KROJĄCYCH

Na spodzie nasady z wałkami krojącymi znajdują się po bokach uchwyty. Należy je nałożyć z góry na uchwyty zabezpieczające maszynkę.  
Odkręcić ruchem w przeciwnym kierunku.

### PRZYGOTOWANIE CIASTA

dla 6-ciu osób

#### SKŁADNIKI

4 jajka, 3 szklanki mąki, szczypta soli, woda - ciasto będzie bardziej ciągnące.

Do miski wsypać mąkę i sól, po środku kopca zrobić dołek. Do środka wbić jajka (rys. 2) i powoli rozrabiać widelcem dopóki jajka z mąką się dobrze nie połączą. (rys. 3)

Jeśli ciasto jest zbyt ciągnące należy dodać mąkę.

Jeśli jest zbyt suche, należy dolać wody.

Lekko posypać blat mąką, zrobić z ciasta bochenek. (rys. 4)

Ciasto przykryć ściereczką i zostawić na kilka minut.

Ciasto pokroić na kawałki ok. 0,5 cm grubości (rys. 5)

Ciasto, które zostanie zawinąć w ściereczkę aby nie wyschło.

### ROBIENIE MAKARONU

Pokręć do ustawiania grubości ciasta (po lewej stronie maszyny, obok rączki) ustawić do pozycji 7. Kręcić rączką dopóki dwa gładkie wałki całkowicie się od siebie nie oddalą (rys. 7). Przepuścić ciasto przez te wałki. Rozwałkowane ciasto przełożyć na pół a wewnętrzną stronę posypać mąką. Jeżeli jest wilgotne, jeszcze raz posypać mąką. Pokręć ustawić do pozycji 6 i znowu przepuścić przez maszynkę. Jeżeli chcemy uzyskać cieńsze ciasto, należy pokręcić ustawić do coraz mniejszych pozycji i za każdym razem przepuszczać 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 rączkę z maszyny i włożyć do otworu wybranego wałka nasady. Pokroić ciasto wybranym wałkiem kręcąc powoli rączką.

### KONSERWACJA MASZYNY

1. Czyścić tylko suchą szmatką.
2. Nie myć wodą.
3. Nie myć w zlewie z naczyniami.
4. Nie wkładać noża między wałki urządzenia.

Dystrybutor: TV PRODUCTS sp. z o. o.

Importer do UE: TV PRODUCTS s. r. o.

Kraj pochodzenia: Chiny



