



# STROJEK NA TĚSTOVINY

PM 150 M / PM 3/1 M

17440 / 17441



**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU A  
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY!**

DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN  
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

POSLEDNÍ AKTUALIZACE: 13.03.2013

# Obsah

<b>1</b>	<b>BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....</b>	<b>3</b>
	<b>1-1 SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU.....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>MONTÁŽ &amp; ROZMÍSTĚNÍ.....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>OBSLUHA.....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>ÚDRŽBA.....</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>LIKVIDACE.....</b>	<b>6</b>

# 1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Změny, které mají sloužit technickému pokroku, může výrobce vykonat bez předcházejícího upozornění a nemusí být ještě zohledněny v tomto návodu na obsluhu.
- Před uvedením výrobku do provozu zkontrolujte, zda je kompletní a funkční!
- Nikdy neuvádějte do chodu poškozený nebo nefunkční strojek na těstoviny! V případě jakýchkoli pochybností se obraťte přímo na výrobce nebo výrobek dejte zkontrolovat kvalifikovanému mechanikovi.
- Se strojkem na těstoviny zacházejte vždy uváženě a s nevyhnutnou opatrností!
- V žádném případě nepoužívejte nepřiměřenou sílu!
- Dbejte na to, aby se do strojku na těstoviny nedostaly volné předměty, oděv nebo části těla!
- Obaly (fólie, plastové sáčky, polystyren atd.) uchovávejte jen na místech nedostupných dětem, především kojencům! Části obalů často představují nepředvídatelné nebezpečí (např. nebezpečí udušení)!

## 1-1 SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

- Tento strojek na těstoviny je určený na výrobu různých druhů těstovin pro soukromou spotřebu.

## 2 MONTÁŽ & ROZMÍSTĚNÍ

Strojek na těstoviny umístěte na okraj stolu a dobře ho upevněte speciální svěrkou (obr. 1).

Pokud strojek používáte poprvé, důkladně jej utřete vlhkým hadříkem, abyste očistili válečky na těsto. Navlhčenou utěrkou několikrát přejeďte po válečkách na zpracování těsta.



## 3 OBSLUHA

Příprava těsta:

Standardní recept pro jednu osobu:

přibližně 125 g pšeničné mouky

1 vejce (Vejce by se nemělo používat přímo z chladničky, ale mělo by mít pokojovou teplotu.)

Recept pro 4 osoby:

přibližně 500 g pšeničné mouky

4 vejce

Můžete přidat i malé množství vody (přibližně 80 ml).

**Pozor:** Nepoužívejte žádnou sůl.

Mouku dejte do misky a promíchejte ji s vejci (Obr. 2).  
Vejce s moukou míchejte (například mixérem), dokud  
nevznikne homogenní hmota.



Potom těsto ještě promíchejte rukama (Obr. 3).  
Pokud je těsto velmi suché, přidejte malé množství vody. Pokud  
je těsto velmi lepkavé, přidejte ještě trochu mouky.  
**Upozornění:** Dobré těsto se nikdy nelepí na ruce!



Nyní těsto vyjměte z misky a položte na lehce pomoučenou  
desku (Obr. 4).



Potom těsto pokrájte nožem na malé kousky (Obr. 5).



Strojek na těstoviny má na boční straně otočný regulátor.  
Nastavte otočný regulátor do pozice 7 tak, aby se dva hladké  
válce od sebe úplně oddálily (Obr. 6).



Do strojku vložte kousek těsta a otáčejte klikou (Obr. 7).



Tento postup zopakujte 5 – 6 krát. Rozválené těsto pokaždé  
přeložte na polovinu a posypte malým množstvím mouky (Obr.  
8).  
Tento postup opakujte, dokud těsto nedosáhne délku přibližně 25  
cm.



Pokud těsto dosáhne dokonalý tvar, protlačte ho přes válece strojku v poloze 2 otočného regulátoru (Obr. 9).



Otočný regulátor nastavte do polohy 3, dokud těsto nedosáhne požadovanou tloušťku (2 mm až 9 mm). Ruční kliku potom vložte do otvoru na řezání těsta. Pomalu protlačujte těsto přes řezací válece strojku a získáte požadované těstoviny (Obr. 10 a Obr. 11)



#### **Poznámka 1:**

Pokud řezací válece těsto neřežou, je to tím, že je velmi měkké. Přidejte malé množství mouky a těsto nechte projít řezacími válci ještě jednou.

#### **Poznámka 2:**

Pokud je těsto velmi suché a nemůžete ho protlačit přes řezací válece strojku, přidejte malé množství vody.

#### **Tip:**

Pokud těsto „jen“ protlačujete přes válece a neřežete, nožem můžete vyřezat různé velikosti. Takto můžete rychle a jednoduše udělat i pár tortellini, agnolotti, pizzette, piadine, crostoli atd. (Obr. 12).



## **4 ÚDRŽBA**

Válečky očistěte malým kouskem kuchyňského papíru (Obr. 13).



Strojek na těstoviny nikdy neumývejte pod tekoucí vodou (Obr. 14).



Válečky v případě potřeby ještě pročistěte jemným štětcem (Obr. 15).

Pokud se válečky těžko otáčejí, můžete je promazat malým množstvím rostlinného oleje.



## 5 LIKVIDACE

V případě likvidace výrobku sa obraťte na DEMA Vertriebs-GmbH, na vašeho lokálního dodavatele nebo na místního zpracovatele odpadů.

Tento výrobek v žádném případě nelikvidujte jako komunální odpad!

Tento výrobek v žádném případě nelikvidujte jako běžný domovní odpad!

Výrazně tím přispějete k ochraně životního prostředí.