

KLARSTEIN

Pasta Maker



Stroj na výrobu cestovín

10011458

10028914

Príprava na použitie

Pripevnite zariadenie o stôl ako je na obr. 1. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré budú v styku s jedlom. Na prečistenie valčekov môžete použiť malé množstvo cesta, ktoré potom vyhodte.

Príprava zmesi.

-pre 6 ľudí

Ingrediencie: 500g jemnej múky a 5 vajec; namiesto použitia 5 vajec môžete použiť pohár minerálnej vody. Pre najlepšiu zmes zmiešajte 250g jemnej múky a 250g tvrdej pšeničnej múky. Nepridávajte žiadnu soľ! Nasypťe múku do misy a do stredu pridajte vajcia (obr. 2). Premiešajte dokým vznikne jednotná zmes a následne hneďte cesto rukami (obr. 3) kým nevznikne úplne homogénna zmes.

Pokiaľ je zmes moc suchá pridajte vodu, pokiaľ moc jemná pridajte múku. Dobrá zmes by sa nemala lepiť na prsty. Vyberte zmes z misy a položte na jemne pomúčenú dosku/stôl (obr. 4)

Pokiaľ je to potrebné, pokračujte v hnetení zmesi a nakrájajte ju na menšie časti (obr. 5). Nepoužívajte vajcia hneď z chladničky.

Ako pripraviť cesto na cestoviny

Nastavte regulátor do polohy 1 ťahom smerom von a otočením, tak aby oba valce boli kompletne otvorené (cca 3mm) (obr. 6). Prevalkajte kus cesta cez valce pomocou rúčky; opakujte 5-6 krát (obr. 7). Cesto prekladajte a pridávajte trocha múky do stredu pokiaľ je to nevyhnutné (obr. 8). Keď bude mať cesto pravidelný tvar prevalkajte ho jedenkrát v polohe regulátora 2 (obr.9) a potom znova pokračujte na nastavení 3 do vtedy, kým cesto nenadobudne požadovanú hrúbku (min. hrúbka na nastavení 9 je cca 0,2 mm).

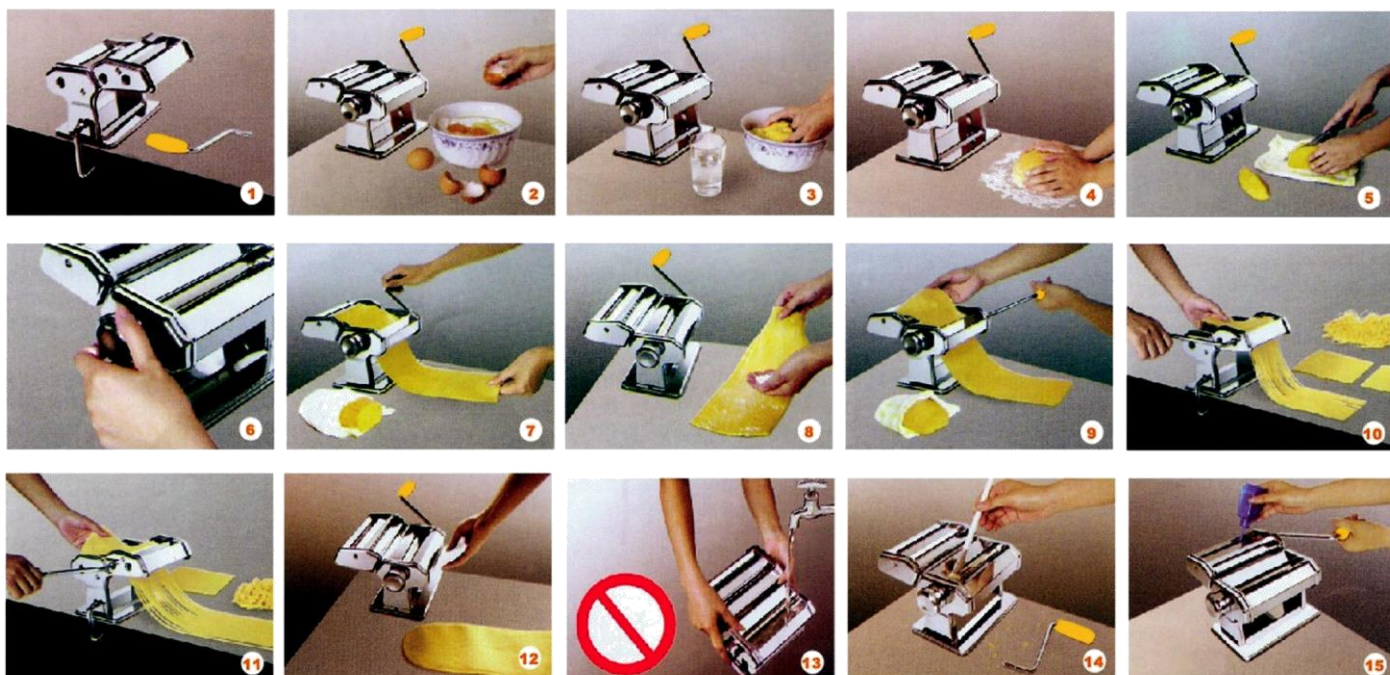
Následne narežte cesto na cca 25cm dlhé časti. Nasadte rukoväť na nástavec výroby cestovín aké požadujete (obr. 10 a 11).

Poznámka: pokiaľ rezač nebude efektívne fungovať cesto je pravdepodobne príliš mäkké. V tom prípade ho znova vyvalkajte s troškou múky

Poznámka: Pokiaľ je cesto príliš tuhé a nejde hladko cez rezač, tak pridajte troška vody do zmesi a znova prevalkajte. Následne nechajte vysušiť aspoň 1 hodinu. Pamätajte, že cestoviny vydržia na suchom a chladnom mieste cca 1-2 týždne. Na uvarenie cestovín si pripravte vodu (4 litre na 0,5 kg cestovín) a privedte do varu a osolte. Čerstvé cestoviny sú uvarené behom pár minút (cca 2-5 minút, v závislosti od hrúbky).

Údržba

1. Počas používania čistite škrabky pod hladkými valcami pravidelne (obr. 12)
2. Na čistenie po použití použite kefu alebo drevenú tyč (obr. 14)
4. V prípade potreby kvapnite zopár kvapiek vazelíny po oboch koncom rezacích valcoch (obr. 15)
5. Nikdy nekladajte cudzie predmety medzi valce!



Ravioli

1. Pripravte si zariadenie na prípravu raviol. Regulátor má byť nastavený v polohe 5 a cesto nesmie byť príliš suché.
2. Položte cesto na vlhkú handru a prevaľkajte. Ideálna dĺžka cesta je 50-70 cm.
3. Preložte cesto jeden raz a nechajte ho vkĺznuť medzi valce. Otočte rukoväťou o $\frac{1}{4}$ pre uchytenie cesta (obr. 5).
4. Odtiahnite spojené listy cesta od seba, jednu časť doľava a druhú doprava (obr. 6).
5. Použite čajovú lyžičku pri vkladaní plnky medzi listy cesta (rovnomerne rozdeľte 3-4 lyžičky) (obr. 7).
6. Opatrne otáčajte rukoväťou a opakujte krok 5.
7. Po naplnení celej dĺžky cesta ho položte na utierku a nechajte vysušiť. Po vysušení bude ravioli možno ľahko od seba oddeliť.



1



2



3



4



5



6



7

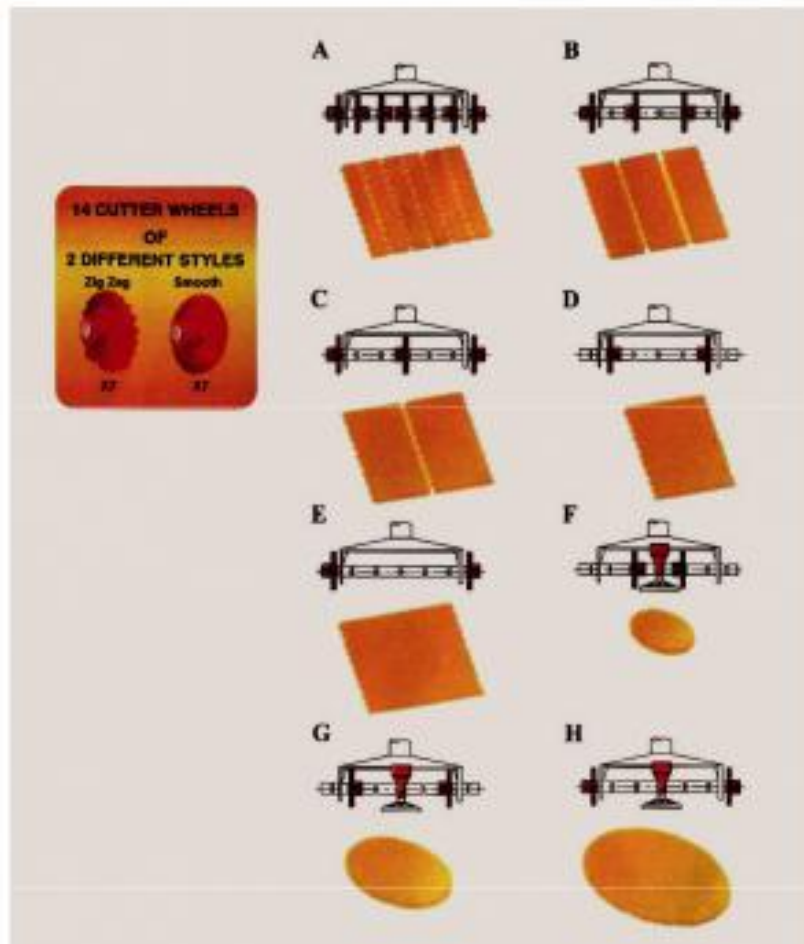


8



9

Pastabike



Ako pripraviť príslušenstvo na použitie

Najprv odpojte centrálnu časť (obr. 1) a po odstránení vonkajších koliesok vyberte kolík a ťahom posuňte strany (obr. 2).

Ako pripraviť agnolotti alebo empanadas s pastabike

Umiestnite náplň do stredy kruhov (obr. 13) a zložte ich do polmesiaca. Následne kraje zatlačte. Môžete použiť rôzne druhy cesta; sladké pre sušienky (obr. 15, chlebové cesto (obr. 16) alebo lístkové cesto.

Ako pripraviť pásiky alebo štvorce

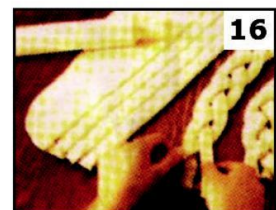
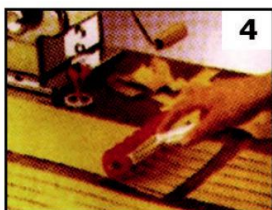
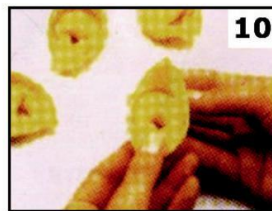
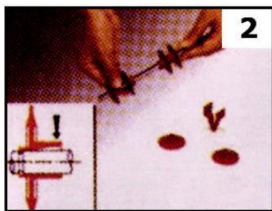
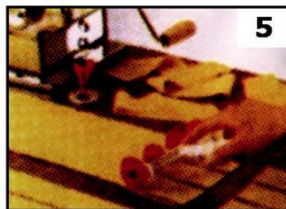
Vložte kolieska pozdĺž čapu (obr. 3) ako je znázornená vyššie na obrázku v bodoch A, B, C, D, E. Narežte cesto pozdĺžne na lasagnette (obr. 4). Pappardelle (obr. 5) alebo Crostoli (obr.6).

Ako pripraviť tortellini

Po tom ako pripravíte z cesta štvorce o veľkosti vám vyhovujúcej, umiestnite náplň do stredy a zložte na trojuholník (obr.8). Na utesnenie trojuholníka pritlačte okraje prstami. Potom trojuholník preložte do prstenca a zdvihnite okraja, aby ste spravili ráfik po obvodu. Prekryte oba konce stlačte ich dohromady (obr.10).

Ako pripraviť kruh z cesta

Pripravte si cesto podľa požiadaviek. Umiestnite centrálnu značku na cesto a otočte o 180° (obr. 11). Podľa obrázku vyššie F (malé cappelletii), G (stredné agnolotti), H (veľké empanadas).



Výrobca: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlin, Germany