



DE

1. Befestigen Sie die Nudelmaschine an dem Tisch.
2. Bereiten Sie den Teig zu.
3. Schneiden Sie den Teig in passende Stücke (ca. 14x25cm) und streuen Sie etwas Mehl über den Teig.
4. Justieren Sie den Abstand der Rollen mit dem Rad an der linken Seite der Maschine. Mit dem Griff an der rechten Seite bringen Sie die Rollen in Bewegung.
5. Nachdem Sie den Teig ausgerollt und das Spaghetti- oder Tagliatelleblatt aufgesetzt haben, können Sie ihn entweder durch das Spaghettiblatt oder das Tagliatelleblatt rollen.

REINIGUNG: Die Maschine nicht in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser reinigen! Reinigen Sie die Maschine mit einem trockenen Tuch.

BG

1. Закрепете машината за паста към масата.
2. Пригответе тестото.
3. Нарезжете тестото на подходящи парчета (прибл. 14x25 cm) и поръсете тестото с малко брашно.
4. Регулирайте разстоянието между ролата с помощта на колелцето от лявата страна на машината. Използвайте дръжката от дясната страна, за да приведете в движение ролките.
5. След като разточите тестото и поставите отгоре листа за спагети или талиатели, можете да го разточите през листа за спагети или листа за талиатели.

ПОЧИСТВАНЕ: Не почиствайте машината в съдомиялна машина или под течаща вода! Почиствайте машината със суха кърпа.

FR

1. Fixez la machine à pâtes à la table.
2. Préparez la pâte.
3. Coupez la pâte en morceaux de taille appropriée (env. 14 × 25 cm), puis farinez-la légèrement.
4. Réglez l'écartement des rouleaux à l'aide de la molette située sur le côté gauche de la machine. Faites tourner les rouleaux à l'aide de la manivelle située sur le côté droit de la machine.
5. Une fois la pâte étalée et le rouleau à spaghettis ou à tagliatelles installé, vous pouvez la passer soit dans le rouleau à spaghettis, soit dans celui à tagliatelles.

NETTOYAGE : Ne pas nettoyer la machine au lave-vaisselle ni sous l'eau courante ! Nettoyez la machine avec un chiffon sec.

HR

1. Pričvrstite stroj za izradu tjestenine na stol.
2. Pripremite tijesto.
3. Narežite tijesto na odgovarajuće komade (cca 14 x 25 cm) pospite ih s malo brašna.

4. Podesite razmak između valjaka pomoću kotačića na lijevoj strani stroja. Okrećući ručku na desnoj strani provucite tijesto kroz valjke.
5. Nakon što ste izvaljali tijesto i postavili nastavak za špagete ili tagliatelle, možete provući špagete ili tagliatelle kroz valjke.

ČIŠĆENJE: Ne perite stroj u perilici posuđa ili pod tekućom vodom! Očistite stroj suhom krpom.

RO

1. Fixați mașina pentru paste de masă.
2. Pregătiți aluatul.
3. Se taie aluatul în bucăți aproximativ egale (aprox. 14 x 25 cm) și se presară puțină făină peste aluat.
4. Reglați distanța dintre role cu ajutorul roții de pe partea stângă a mașinii. Folosiți mânerul din partea dreaptă pentru a pune rolele în mișcare.
5. După ce ați întins aluatul și ați așezat deasupra accesoriul pentru spaghete sau tagliatelle, puteți rula aluatul prin accesoriul corespunzător pentru a obține spaghete sau tagliatelle din aluat.

CURĂȚARE: Nu curățați aparatul în mașina de spălat vase sau sub jetul de apă! Curățați-l doar cu o lavetă uscată.

SE

1. Fäst pastamaskinen på bordet.
2. Förbered degen.
3. Skär degen i lagom stora bitar (ca 14 x 25 cm) och strö lite mjöl över degen.
4. Justera avståndet mellan rullarna med hjälp av hjulet på maskinens vänstra sida. Använd handtaget på höger sida för att sätta hjulen i rörelse.
5. När du har rullat ut degen och lagt spaghetti- eller tagliatelletillbehöret ovanpå kan du rulla den genom antingen spaghetti- eller tagliatelletillbehöret.

RENGÖRING: Rengör inte maskinen i diskmaskinen eller under rinnande vatten. Rengör maskinen med en torr trasa.

RS

1. Pričvrstite mašinu za testo na sto.
2. Pripremite testo.
3. Isecite testo na komade odgovarajuće veličine (cca 14 x 25 cm) i pospite ih sa malo brašna.
4. Podesite rastojanje između valjaka putem točkića na levoj strani mašine. Uz pomoć drške na desnoj strani okrećete valjke.
5. Nakon što ste istanjili testo i postavili nastavak za špagete ili taljatele, testo možete da provučete kroz nastavak za sečenje špageta ili taljatela.

ČIŠĆENJE: Mašinu nemojte prati u mašini za sudove niti je ispirati pod mlazom tekuće vode! Za čišćenje mašine koristite suhu krpu.

SK

1. Pripevnite strojček na cestoviny k stolu.
2. Pripravte cesto.
3. Nakrájajte cesto na vhodné kúsky (cca 14 × 25 cm) a posypte ho malým množstvom múky.
4. Upravte vzdialenosť valčekov pomocou kolieska na ľavej strane strojčka. Pomocou rukoväte na pravej strane uvediete valčeky do pohybu.
5. Po rozvaľkaní cesta a nasadení nadstavca na špagety alebo tagliatelle ho môžete pretlačiť buď cez špagetový, alebo tagliatellový nadstavec.

ČISTENIE: Strojček neumývajte v umývačke riadu ani pod tečúcou vodou! Čistite ho suchou handričkou.

SI

1. Strojček za testenine pritrdite na mizo.
2. Pripravite testo.
3. Testo narežite na ustrezne kose (pribl. 14 x 25 cm) in po njem potresite nekaj moke.
4. Razmik valjev nastavite s kolescem na levi strani strojčka. Valja se pričneta premikati s pomočjo ročaja na desni strani.
5. Ko razvaljate testo, lahko uporabite nastavek za špagete ali za rezance in razvaljate testo skozenj.

ČIŠČENJE: strojčka ne čistite v pomivalnem stroju ali pod tekočo vodo! Strojček očistite s suho krpo.

CZ

1. Připevněte stroj na těstoviny ke stolu.
2. Připravte těsto.
3. Těsto nakrájejte na vhodné kousky (cca 14 x 25 cm) a posypte trochou mouky.
4. Nastavte odstup válečků kolečkem na levé straně strojku. Úchytkou na pravé straně uveďte válečky do pohybu.
5. Po rozválení těsta a položení lisu na spaghetti nebo tagliatelle můžete těsto buď protáhnout lisem na spaghetti, nebo lisem na tagliatelle.

ČIŠTĚNÍ: Strojek neumývejte v myčce nebo pod tekoucí vodou! Očistěte suchým hadříkem.

HU

1. Rögzítse a tészta készítő gépet az asztalhoz.
2. Készítse el a tésztát.
3. Vágja a tésztát megfelelő (kb. 14 x 25 cm-es) darabokra, és szórjon rá egy kis lisztet.
4. Állítsa be a görgők közötti távolságot a gép bal oldalán lévő kerékkel. A jobb oldali fogantyúval indítsa el a görgőket.
5. Miután kinyújtotta a tésztát, és rátette a spaghetti vagy a tagliatelle lapot, áttekerheti a spaghetti vagy a tagliatelle lapon.

TISZTÍTÁS: Ne tisztítsa a gépet mosogatógépben vagy folyóvíz alatt! Száraz ronggyal tisztítsa.