

Ręczna maszynka mechaniczna rozwałkuje w domu przygotowane ciasto do makaronów w sześciu różnych grubościach płytów o szerokości aż 15 cm. Te po pokrojeniu można wykorzystać np. do smakowitych lasagni lub pociąć je dzięki załączonej głowicy na smakowite makarony nitki lub makarony szerokie.

1. Przymocuj do stołu przy pomocy załączonego mechanizmu przelączającego, dobrze dokręć (Rys. 1). Przed pierwszym wykorzystaniem wlej małą ilość oleju roślinnego pomiędzy wałki rotacyjne, by doszło do pierwszego przesmarowania maszyny, po czym oczyść suchą delikatną szmatką, wytrzyj pozostający olej. Wałki wyczyścisz tak, że do maszyny włożysz mały kawałek ciasta, którego już później nie wykorzystasz, lecz go wyrzucisz. Tak przygotowana maszynka jest gotowa do wykorzystania.
2. Ustaw położenie 1, pociągnij za regulator i kręć tak długo, dopóki pomiędzy gładkimi wałkami nie powstanie minimalna szczelina 3 mm (Rys. 2).
3. Włóż przygotowane ciasto, lekko osuszone i przez obracanie dźwigni wyprasuj ciasto na wymaganą grubość. Proces powtarzaj 5-6x, wyprasowane ciasto umieszczaj obok maszyny, ewent. wykorzystaj mąkę, by nie doszło do ich wzajemnego sklejania.
4. Po wyprasowaniu całości ciasta wprowadź maszynkę do położenia 2 – do zmniejszenia grubości i powtórz cały proces. To rób aż do chwili, nim uzyskasz ostateczną wymaganą grubość ciasta, która może osiągać aż 0,5 mm (Rys. 3).
5. Polecamy wkładać cienkie, lekko wysuszone ciasto, nie może być jednak przesuszone.
6. Nożem płat ciasta pokrój na wymaganą długość makaronów, po czym poszczególne części włóż do nastawy i do części (dźwignia musi być zasunięta do innego otworu, do krojenia makaronów). UWAGA! W wypadku, że nastawa nie kroi makaronów, oznacza to, że ciasto jest zbyt rzadkie – do ciasta trzeba dodać mąki i ponownie wyrobić. I na odwrót, jeżeli ciasta nie można umieścić do nastawy do krojenia, trzeba do ciasta dodać wody, by doszło do jego „zmiękczenia“, a po wyrobieniu spróbuj pokroić ponownie (Rys. 4).
7. Po tym, co ciasto zostało pokrojone na makarony, pozostaw je przez co najmniej godzinę na czystej bawełnianej serwetce w celu wyschnięcia. Później można je od razu wykorzystać lub w razie większej produkcji umieścić w suchym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.
8. Tak przygotowane makarony można przechowywać w suchym, czystym i wietrzonym miejscu przez okres aż 2 tygodni.

#### **OSTRZEŻENIE:**

W trakcie wykorzystania trzeba wałki czyścić papierowymi serwetkami kuchennymi. Do czyszczenia wykorzystaj pędzel kuchenny lub kołek drewniany – nastawa. Jeżeli jest to konieczne, umieść kroplę jadalnego oleju oliwkowego na końcówki nastawy do krojenia, wewnątrz mechanizmu. NIGDY nie wkładaj noża lub tkaniny pomiędzy wałki, uwaga na obecność dzieci!

[www.oriondomacipotrebny.cz](http://www.oriondomacipotrebny.cz)

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.  
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

# orion



131501  
STROJĚK NA NUDLE  
STROJĚČEK NA REZANCE

Ruční mechanický strojek rozválí doma připravené nudlové těsto v šesti různých tloušťkách plátu širokých až 15 cm. To lze po rozkrájení použít např. na chutné lasagne nebo je zpracovat díky přiložené hlavě na chutné vlasové nebo široké nudle.

1. Připevňte ke stolu pomocí přiloženého připínacího mechanismu, dobře utáhněte (obr. 1). Před prvním použitím kápněte trochu rostlinného oleje mezi rotační válce, aby došlo k prvnímu promazání strojku, poté očistěte suchou jemnou utěrkou, setřete přebytečný olej. Válců vyčistěte tím, že do strojku vložíte malý kousek těsta, následně jej již nepoužijete a vyhodíte. Takto ošetřený strojek je připraven k použití.
2. Nastavte pozici 1, zatáhněte za regulátor a točte tak dlouho, dokud mezi hladkými válčekom nebude minimální mezera 3 mm (obr. 2).
3. Vložte připravené těsto, lehce zavádě, a otáčením klikou vyválejte těsto na požadovanou tloušťku. Proces opakujte 5-6x, vyválené těsto skládejte u strojku, popř. použijte mouku, aby se neslepovalo k sobě.
4. Po vyválení celého těsta nastavte na strojku pozici 2 – zmenšení tloušťky a postup opakujte. Toto dělejte až do doby, než získáte finální požadovanou tloušťku těsta, může být až 0,5 mm (obr. 3).
5. Doporučujeme vkládat tenké, lehce proschlé těsto, nesmí být přesušené.
6. Nožem plát těsta nakrájejte na požadovanou délku nudlí a jednotlivé díly vkládejte do nástavce a do části (kliku musí být zastrčená v jiném otvoru, pro krájení nudlí). **POZOR!** Pakliže nástavec nekrájí nudle, znamená to, že těsto je příliš jemné - do těsta přidejte mouku a znovu vyválejte. Naopak, nelze-li těsto zachytit do krájecího nástavce, přidejte do těsta vodu pro jeho „zvláčnění“ a po vyválení nakrájejte znovu (obr. 4).
7. Poté, co je těsto nakrájeno na nudle, tyto nechejte na čistém bavlněném prostírání, plátěné utěrce vyschnout alespoň hodinu. Pak je můžete ihned použít nebo při větším zpracovaném množství uložit na suché místo pro pozdější potřebu.
8. Takto připravené nudle můžete skladovat na čistém, suchém a odvětraném místě až 2 týdny.

#### UPOZORNĚNÍ:

Během použití čistěte válčky kuchyňskými papírovými ubrousky. K vyčištění použijte kuchyňský štětec anebo dřevěnou hůlku - nástavec. Je-li to nutné, kápněte kapku jedlého olivového oleje na konce krájecího nástavce, dovnitř mechanismu. **NIKDY** nevkładejte nůž nebo tkaninu mezi válčky, pozor na přítomnost dětí!



Ruční mechanický strojek rozválí doma pripravené cesto v šiestich rôznych hrúbkach plátov širokých až 15 cm. Tie môžeme po rozkrájaní použiť napr. na chutné lasagne alebo ich spracovať vďaka priloženej hlave na chutné vlasové alebo široké rezance.

1. Prípevnite k stolu pomocou priloženého pripínacieho mechanizmu, dobre utiahnite. (obr. 1) Pred prvým použitím kvapnite trochu rastlinného oleja medzi rotačné valce, aby došlo k prvému premazaniu strojčeka, potom očistite suchou handričkou, utrite prebytočný olej. Valce vyčistite tým, že do strojčeka vložíte malý kusok cesta, následne ho nepoužijete, ale vyhodíte. Strojek je pripravený na použitie.
2. Nastavte pozíciu 1 – zatiahnite za regulátor a točte tak dlho, až medzi hladkými válčekom nebude minimálna medzera 3 mm (obr. 2).
3. Vložte pripravené cesto, ľahko vysušené a otáčaním kľukou vyvalkáte požadovanú hrúbku. Proces opakujte 5-6x, vyvalkané cesto ukladajte na podložku ľahko pomúčenú, aby sa neslepiť k sebe.
4. Po vyvalkaní celého cesta nastavte na strojčeku pozíciu 2 – zmenšenie hrúbky a postup opakujte. Toto opakujte až do doby, keď získate finálnu požadovanú hrúbku cesta, môže byť až 0,5 mm (obr. 3).
5. Odporúčame ukladať tenké, ľahko suché cesto, nesmie byť presušené.
6. Nožom plát cesta nakrájajte na požadovanú dĺžku rezancov a jednotlivé diely cesta vkladajte do nástavca (kľuka musí byť zastrčená v inom otvore, pre krájanie rezancov). **POZOR!** Ak nástavec nekrája rezance, znamená to, že cesto je príliš jemné – do cesta pridajte múku a znovu vyvalkajte. Naopak, keď sa cesto nechce zachytiť do krájecieho nástavca, pridajte do cesta vodu aby „zvláčnelo“ a po vyvalkaní nakrájajte znovu (obr. 4).
7. Potom, čo je cesto nakrájané na rezance, nechajte ich na čistom bavlnenom prestieraní alebo utierke vyschnúť aspoň hodinu. Potom ich môžete ihneď použiť alebo pri väčšom množstve vložiť na suché miesto na neskoršiu potrebu.
8. Takto pripravené rezance môžete skladovať na čistom a suchom mieste až 2 týždne.

#### UPOZORNĚNÍ:

Pri použití čistite válčky kuchyňskými papírovými obrúskami. Na vyčistenie použite kuchyňský štětec alebo dřevěnou paličku. Ak je to nutné kvapnite kvapku olivového oleja na konce krájecieho nástavca, dovnútra mechanismu. **NIKDY** nevkładajte nůž alebo tkaninu medzi válčky, **POZOR** na prítomnosť detí!