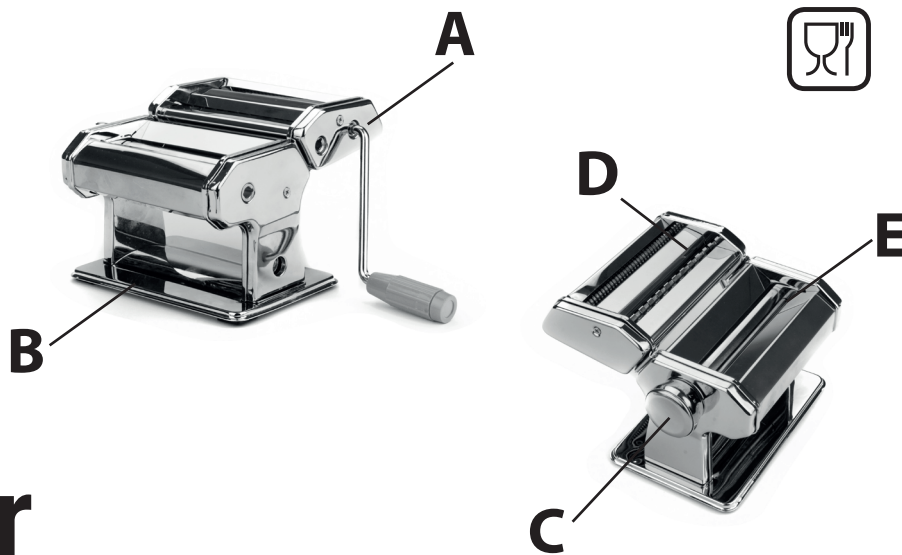




# Pasta Maker



A - hole for the handle  
A - otvor pro připevnění kliky  
A - otvor pre připevnenie kľuky  
A - otwór do umocowania pokrętki  
A - nyílás a forgatókar felerősítésére  
A - Öffnung zur Knebelbefestigung  
A - отвір для прикріплення ручки  
A - anga rankenos pritvirtinimui  
A - atvere roktura piestiprināšanai  
A - odprtina za pritrditev ročaja  
A - otvor za pričvršćenje rukohvata  
A - otvor za pričvršćenje kvake  
A - orificiu pentru fixarea manivelei  
A - отвор за закрепване на дръжката

B - fix the machine with the clamp  
B - upevnění ke stolu  
B - upevnenie k stolu  
B - mocowanie do stołu  
B - asztalhoz erősítés  
B - Befestigung zum Tisch  
B - кріплення до столу  
B - pritvirtinimas prie stalo  
B - stiprinājums novietošanai uz galda  
B - pritrditev na mizo  
B - pričvršćenje na sto  
B - pričvršćenje na stol  
B - fixare pe masă  
B - закрепване към маса

C - wheel to set up the thickness of the dough  
C - nastavení tloušťky nudlí  
C - nastavenie hrúbky rezancov  
C - regulacja grubości makaronu  
C - a metélt vastagságának a beállítás  
C - Einstellung der Nudelbreite  
C - регулювання товщини макаронів  
C - makaronų storio nustatymas  
C - nūdeļu biezuma regulēšana  
C - nastavitev debeline rezancev  
C - podešavanje debljine rezanaca  
C - podešavanje debljine testenine  
C - reglarea grosimii tăițeilor  
C - регулиране на дебелината на юфката

D - adapter with cutting rollers for different width of noodles  
D - nástavec s řezacími válci pro různé šířky nudlí  
D - nástavec s rezacími válcami pre rôzne šírky rezancov  
D - nadstawka z walcami krojącymi dla różnej szerokości makaronu  
D - egység vágó hengerekkel különféle szélességű metéltre  
D - Aufsatz mit Schneidwalzen für verschiedene Nudelbreiten  
D - насадка з ріжучими валками для різної товщини макаронів  
D - antgalis su pjaustymo velenais skirtais įvairių pločių makaronams  
D - uzliktis ar griešanas veltniem dažāda platumā nūdelēm  
D - nastavek s rezalnimi valji za različne širine rezancev  
D - nastavak s valjcima za rezanje za razne širine rezanaca  
D - nastavak s valjcima za rezanje za razne širine testenine  
D - adaptor cu cilindri de tăiere pendru lățimi diferite ale tăițeilor  
D - разширение с режущи цилиндри за различна широчина на юфката

E - smooth roller  
E - uhlazovací válec  
E - uhladzovacie valce  
E - walce wygładzające  
E - simító hengerek  
E - Abstreichwalzen  
E - вирівнюючі валки  
E - kočiojimo velenai  
E - izlīdzinošie veltni  
E - valji za natančno valjanje  
E - valjci za izgladivanje  
E - valjci za izgladivanje  
E - cilindrii de netezire  
E - izgladjašči cilindri

**EN: Pasta maker.** Prepared, protruding dough cut into sheets of size 14 x 25 cm, select the desired thickness of the dough and pass it through the smooth roller, then put the dough to the cutting roller. when using the machine for the first time clean it with a dry cloth to remove any resistant oil / to clean the adapter please use a piece of the dough / to remove the rest of the dough use the brush, never wash with the water / if necessary put several drops of olive oil to the ends of the cutting rollers

**CS: Strojek na těstoviny.** Připravené, vyvalené těsto nakrájejte na pláty o velikosti cca 14 x 25 cm, zvolte požadovanou tloušťku těsta a protáhněte těsto přes uhlazovací válec, takto připravené těsto vložte do zvoleného krájecího válce, před prvním použitím očistěte čistým hadříkem zbytky oleje / pro dokonalé vyčištění nástavců použijte část těsta / pro vyčištění od zbytků těsta použijte štěteček, nikdy nemyjte ve vodě / v případě nutnosti zakápněte konce krájecího mechanismu olivovým olejem

**SK: Strojček na cestoviny.** Pripravené, vyvalkané cesto nakrájajte na pláty o veľkosti cca 14 x 25 cm, zvolte požadovanú hrúbku cesta a pretiahnite cesto cez uhladzovacie valce, takto pripravené cesto vložte do zvoleného krájacieho valca, pred prvým použitím očistite čistou handričkou zvyšky oleja / pre dokonalé vyčistenie nástavcov použite časť cesta / pre vyčistenie od zvyškov cesta používajte štetček, nikdy neumývajte vo vode / v prípade nutnosti pokvapkajte konce krájacieho mechanizmu olivovým olejom

**PL: Maszynka do makaronu.** Przygotowane, rozwałkowane ciasto pokrój na platy o wielkości ok. 14 x 25 cm, wybierz wymaganą grubość ciasta i przeciągnij ciasto przez walce wygładzające, a następnie włóż do wybranego walca krojącego, przed pierwszym użyciem wyczyść czystą szmatką pozostałości oleju / do dokładnego wyczyszczenia wykorzystaj część ciasta / do usunięcia resztek ciasta użyj pędzelek, nigdy nie myj w wodzie / w razie konieczności wlej parę kropli oleju z oliwek do mechanizmu krojącego

**HU: Tészta készítő gép.** A kész, kinyújtott tésztát vágja fel cca. 14x25 cm-es darabokra, válassza ki a tészta megfelelő vastagságát és húzza át a simító hengereken, az így elkészített tésztát helyezze az illetékes vágó hengerbe. A berendezést, az első használat előtt, tiszta ruhával tisztítsa meg az olajtól / a tökéletes tisztítás érdekében használjon a tisztításhoz egy darab tésztát/a tészta maradékokat ecset segítségével távolítsa el, nem szabad vízzel mosni/ szükség esetén, a vágó mechanizmus végére cseppentsen néhány csepp olíva olajat.

**DE: Teigwarenmaschine.** Den vorbereiteten, ausgewalzten Teig in Platten mit einer Größe von ca. 14 x 25 cm schneiden, die gewünschte Teigdicke auswählen und den Teig durch die Abstreichwalzen ziehen. So vorbereiteten Teig in die ausgewählte Schneidwalze hineinlegen. Vor der Erstbenützung die Ölreste mit einem sauberen Lappchen putzen / für vollständige Reinigung der Aufsätze verwenden Sie bitte ein Teil des Teig / die Teigreste mit einem Pinsel entfernen, niemals im Wasser spülen / im Bedarfsfalle die Enden der Schneidvorrichtung mit Olivenöl betropfen

**UA: Машинка для приготування макаронів.** готове розкатане тісто нарежте на шматочки величиною 14x25 см; виберіть необхідну товщину тіста, протягніть тісто через вирівнюючі валки, а потім покладіть його для обробки ріжучими валками. перед першим використанням ганчіркою витріть з машинки рештки масла /для очистки насадок скористайтесь тістом, щіточкою, ніколи не мийте у воді/, у випадку необхідності накапайте на кінці ріжучого механізму олію

**LT: Makaronų gaminimo mašinėlė.** Paruoštą, iškočiotaą tešlą supjaustykite 14 x 25 cm, pasirinkite reikiamą tešlos storį ir perleiskite tešlą per kočiojimo velenus, taip paruoštą tešlą įdėkite į pasirinktą pjaustymo veleną, prieš pirmąjį naudojimą išvalykite aliejais likučius/švaram priklausinių išvalymui panaudokite dalį tešlos/tešlos likučių išvalymui naudokite šepetėlį, niekada neplaukite vandenį/būtinumo atveju ant pjaustymo mechanizmo galų užlašinkite alyvuogių aliejais

**LV: Lerīce makaronu pagatavošanai.** Sagatavotu un izrullētu miklu sagrieziet aptuveni 14 x 25 cm lielās plāksnītes un izvelciet miklu caur izlīdzinošo veltni, šādi sagatavotu miklu ielieciet izvēlētajā sargiešanas veltnī, pirms pirmās lietošanas ar tīru drāniņu notīriet eļļas atliekas / teicamai uzliktņu iztīrīšanai izmantojiet slotiņu, nekādā gadījumā nerīcieties ar ūdeni / nepieciešamības gadījumā uzpīliniet uz griešanas mehānisma galiem olīveļļu

**SL: Strojček za testenine.** Pripravljeno, razvaljano testo razrežite na večje kose ca 14 x 25 cm, nastavite želeno debelino rezanca in testo raztegnite preko valjev; pripravljeno testo namestite v izbran valj za rezanje, pred prvo uporabo očistite s čisto krp ostanke olja /nastavke lahko temeljito očistite s kosom testa/ staro testo pa najenostavneje očistite s čopičem; nikoli ne izpirajte z vodo; na očiščen mehanizem lahko kanete par kapljic olivnega olja.

**HR: Stroj za izradu tjestenine.** Pripremljeno razvaljano tijesto narežite na komade dimenzija od cca. 14 x 25 cm, odaberite traženu debljinu tijesta i provucite tijesto preko valjaka za izgladivanje, i ovako pripremljeno tijesto stavite u odabrani valjak za rezanje, prije prve upotrebe uklonite višak ulja vlažnom krpom / za savršeno čišćenje nastavaka koristite komad tijesta / za uklanjanje ostataka tijesta koristite četkicu, nikada nemojte prati u vodi / ako je to neophodno, stavite na kraj mehanizma za rezanje malo maslinovog ulja

**SR: Uređaj za izradu tjestenina.** Pripremljeno razvaljano testo izrežite na komade veličine od cca. 14 x 25 cm, izaberite zahtevanu debljinu testa i provucite ga preko valjaka za izgladivanje; tako pripremljeno testo stavite u odabrani valjak za sećenje, prije prve upotrebe sklonite višak ulja vlažnom krpom / za savršeno čišćenje nastavaka upotrebite komad testa / za uklanjanje ostataka testa upotrebite četkicu, nikad nemojte da perete u vodi / ako je to neophodno, stavite na kraj mehanizma za sećenje malo maslinovog ulja

**RO: Aparat paste făinoase.** Tăiați aluatul pregătit și întins în fășii de aprox. 14 x 25 cm, alegeți grosimea necesară a aluatului și trageți aluatul peste cilindrii de netezire, introduceți aluatul astfel pregătit în cilindrul ales pentru tăiat, înaintea primei utilizări, curățați cu o cârpă curată urmele de ulei /pentru o curățare perfectă a adaptoarelor folosiți o parte din aluat / pentru a curăța de urmele de aluat folosiți o pensulă, nu spălați niciodată în apă / la nevoie /picurați pe capetele mecanismului de tăiere ulei de măsline

**BG: Машинка за тестени изделия.** подготвеното, разточено тесто нарежете на плочи с големина прилб. 14 x 25 cm, изберете желаната дебелина на тестото и прекарайте тестото през изглаждащите цилиндри, така подготвеното тесто сложете в избрания режещ цилиндър, преди първоначалната употреба почистете с чист парцал остатъците от масло / за съвършено почистване на разширенията използвайте парче тесто / за почистване от остатъците тесто използвайте четчица, никога не измивайте във вода / в случай на необходимост капнете на краищата на режещия механизъм маслинено масло