

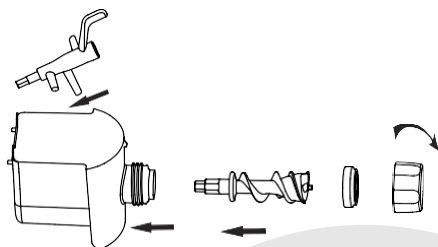


 **PASTAIC**  
HOME MADE PASTA

# Návod na použitie

# Montážny návod

## Poradie montážneho príslušenstva



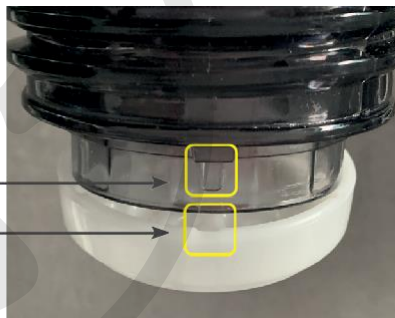
Obe vodorovné matrice, ktoré sú vo vertikálnom smere, majú poistné čapy, ktoré slúžia na to, aby sa neotáčali.

Pred dotiahnutím prstencovej matice sa uistite, aby obe boli dokonale zapadnuté.

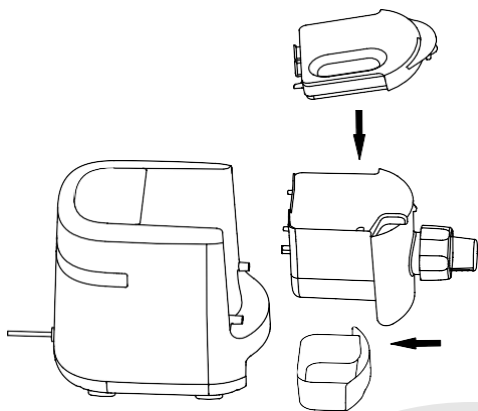
Zamykací bŕg

Gombíkova dierka

na matici

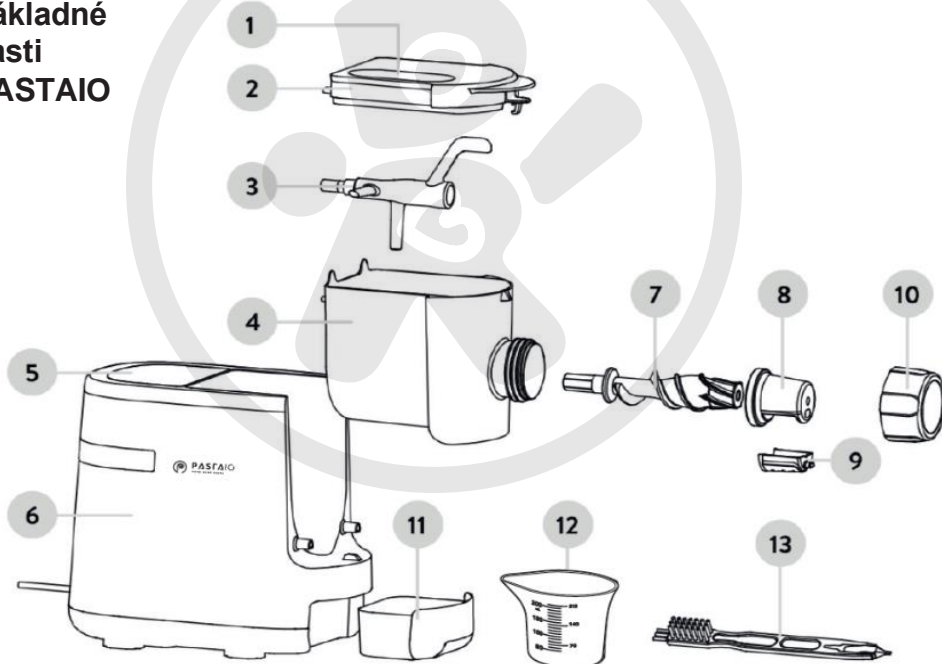


## Zloženie PASTAIO



1. S horizontálnym pohybom vložte zásobník, ktorý je už zmontovaný s hriadeľom, závitnicou a maticou.
2. Šesťhranný čap hriadeľa musí vstúpiť do tela stroja. Možno bude potrebné ručne otáčať hriadeľ, kým úplne nezapadne.
3. Umiestnite kryt v 45° uhle na miesto a mierne ho zatlačte smerom k telu stroja až nadol, kým ho nezaistíte.

## Základné časti PASTAIO



1. Otvory na vloženie tekutín
2. Kryt stroja
3. Rameno hnetača
4. Nádobna na cesto
5. Displej a ovládacie prvky na použitie
6. Základné telo
7. Vytlačacia závitovka
8. Podpora pre matrice
9. Vymeniteľná matrica
10. Upevňovací krúžok podpery
11. Zásuvka držiaka matric
12. Odmerná nádobna na tekutiny
13. Kefka na čistenie

# Displej a ovládacie prvky



**Impasta - Miesenie:** manuálna funkcia na miesenie.

**Estrudi - Vytlačanie:** manuálna funkcia na vytlačanie cesta.

**Pasta V - Cestoviny R:** Rýchly program, ktorý miesi a vytlačá cesto. Celkovo trvá asi 10 minút a odporúča sa pre väčšinu druhov cestovín.

**Pasta - Cestoviny:** Program s funkciou *RIPOSA* (odpočinku), ideálne pre cesto, ktoré potrebuje krátky čas odpočinku.

**Azzera Bilancia - Vynulovať váhu:** funkcia na vynulovanie váhy.

**Avvio Stop – Start Stop:** Tlačidlo na spustenie a zastavenia spusteného programu. Služi aj na zrušenie programu, stačí podržať tlačidlo 3 sekundy.

Ukazuje hmotnosť nasypanej múky a v ďalšom kroku označuje odporúčané množstvo tekutiny (upozornenie na použitie priloženej odmerky).

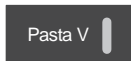
Ukazovateľ stavu – slúži na pochopenie, v ktorom kroku automatického programu sa aktuálne výrobnik nachádza.

**Impasta – Miesenie**  
**Riposa – Odpočinok**  
**Estrude - Vytlačanie**

## Ako fungujú automatické programy?

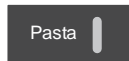
### Program *Pasta V* - Rýchle Cestoviny:

- Miesenie 3 min.
- Vytlačanie



### Program *Pasta* - Cestoviny :

- Miesenie 3 min.
- Odpočinok 6 min.
- Miesenie 1 min.
- Vytlačanie



**Automatické programy odporúčame používať v prípade, ak chcete pripraviť cestoviny čo najrýchlejšie. Pri niektorých múkach môže byť potrebný dlhší čas miesenia alebo odpočinku, v tomto prípade si ukážeme, ako používať výrobnik v návode na nasledujúcej strane.**

## Individuálne používanie výrobníka bez automatických programov

Pre skúsenejších nasledujúci návod ponecháva väčšiu slobodu pri určovaní času miesenia a odpočinku.

- Ak je výrobník v režime stand-by, stačí stlačiť ľubovoľné tlačidlo pre jeho spustenie.
- Odobratím krytu a stlačením tlačidla **AZZERA BILANCIA** sa vynuluje váha.
- Všetky suché prísady vložte do nádoby a zatvorte kryt. Ak používate dva druhy múk alebo múky s práškovými arómami, pred vložením do stroja ich dobre premiešajte alebo to urobte priamo vo vnútri nádoby v stroji.
- Stlačenie tlačidla **Impasta** - Miesenie naznačuje všeobecne odporúčanú dávku vody. Pre presnejšie dávkovanie si pozrite priložené tabuľky, ktoré berú do úvahy rôzne druhy múk.
- Stlačte tlačidlo **AVVIO** - Štart a pomaly vlievajte tekutinu cez štrbinu. Miesenie sa ukončí za 6 minút.
- Potom sa výrobník zastaví a čaká na vaše ďalšie pokyny. Môžete pokračovať vo fáze odpočinku podľa požadovanej potreby.
- Ak chcete spustiť vytlačanie, stlačte tlačidlo **Estrudi** - Vytlačanie.

### PAUZA, MANUÁLNE POZASTAVENIE PROGRAMU ALEBO FUNKCIE

Ak chcete pozastaviť automatický program, zdvihnite kryt a po jeho zatvorení bude program znovu pokračovať.

Ak chcete zrušiť program, stlačte tlačidlo **AVVIO/STOP** - Štart /Stop.

## Čistenie a údržba

Po každom použití musí byť výrobník dokonale vyčistený a vysušený. Ak tak neurobíte, môže to narušiť jeho riadne fungovanie.

- Po použití odporúčame nechať zvyšné cesto niekoľko minút vyschnúť, pretože sa následne ľahšie čistí.
- Všetky diely je možné umývať v umývačke riadu pri teplote nižšej ako 60 °C.
- Odporúčame v každom prípade ručné umývanie, pretože je šetrnejšie k dielom než umývanie v umývačke riadu.
- Uistite sa, že časti blízko kĺbu medzi vytlačacou závitovkou a ramenom hnetača sú úplne bez zvyškov cesta, inak sa počas používania môžu vyskytnúť zvláštne zvuky spôsobené trením a v najhorších prípadoch môžu poškodiť stroj alebo motor.
- Telo a displej čistite vlhkou handričkou, aby ste predišli agresívnym odmasťovacím prostriedkom. Neodporúčame ponárať telo výrobníka do vody a ani ho umývať pod tečúcou vodou. Môže dôjsť k jeho poškodeniu.
- V prípade potreby použite kefku na dôkladné vyčistenie matric.

# Problém s vytláčáním – dôležité upozornenie

**Ak má cesto problém vyjsť, môžu byť 2 príčiny:**

## 1. NÍZKA HYDRATÁCIA

Cesto je suchšie a napriek správnejmu tlaku, sa ho vytláčacia skrutka snaží dostať smerom k matrici, ale cesto má tendenciu sa zaseknúť.

### **OKAMŽITE ZASTAVTE STROJ!**

V tomto prípade sa neodporúča trvať na vytláčaní, pretože sa medzi nimi môže vytvoriť príliš veľký tak a môže sa stroj poškodiť.

V týchto prípadoch treba zložiť matricu, odstrániť zvyšky cesta, ktoré sa vytvorili medzi matricou a závitovkou. Následne matricu znovu zložte a pridajte o 10 % viac vody, ako je pôvodné množstvo.

PASTAIO znovu rozbehnite stlačením programu PastaV.

## 2. NADMERNÁ HYDRATÁCIA

Cesto má tendenciu sa nadmerne zrolovať a lepiť na ramená hnetacieho hriadeľa a nevchádzať do vytláčacieho otvoru.

V týchto prípadoch nie je možné cesto upravovať priamo vo výrobníku a odporúčame tieto nasledujúce spôsoby na zníženie hydratácie:

- a) Ak máte kuchynský robot, môžete doň vložiť cesto, pridať trochu múky a znovu ho trochu premiešať. Následne dajte späť do PASTAIO.
- b) Z cesta vyrobte ručne menšie guľičky, ktoré pomúčite a následne ich všetky dajte do PASTAIO a spustíte znovu program PastaV.

# Prvé cestoviny

Výroba cestovín je umenie, ktoré si vyžaduje skúsenosti a prax, ale vďaka tejto príručke získate krok za krokom všetky vedomosti potrebné na dosiahnutie stále lepších výsledkov.

## Používanie Automatického programu Pasta V

Pasta V

Pri prvej výrobe cestovín odporúčame pripraviť dlhý formát, ako sú napr. Spaghetti, Pici alebo Tagliolini zo Semolinovej múky z mlyna Antico Molino Rosso, ktorá je používaná najlepšími výrobcami cestovín.

### ODPORÚČANIE V PRÍPADE VYTLÁČANIA CEZ BRONZOVÚ MATRICU:

Pred použitím bronzovej matrice je nutné, aby ste si pripravili pohár teplej vody (nie príliš horúcej). Bronzovú matricu nechajte ponorenú v pohári teplej vody min. 30 sekúnd, aby sa dostatočne zahriala tesne pred vytláčaním. Vo fáze miesenia môžete použiť akýkoľvek typ matrice, ide len o uzatvorenie prednej časti výrobníka počas miesenia. **Zohriatu bronzovú matricu zložte tesne pred začatím vytláčania.**

### INGREDIENCIE:

- Semolinová múka z mlyna Antico Molino Rosso
- Voda (izbová teplota)

### POSTUP:

1. Zapnite výrobník do zásuvky, vyberte kryt a vynulujte váhu pomocou tlačidla **AZZERA BILANCIA**. (Počas váženia sa výrobníka nedotýkajte).
2. Nasypte požadované množstvo múky (min. 200 g - max 600 g).
3. Zatvorením dvierok, váha znova preváži a pípne.
4. Stlačením tlačidla **Pasta V** uvidíte na displeji odporúčané množstvo tekutiny vyjadrené v ml. (môže sa líšiť podľa druhu použitej múky)  
POZNÁMKA: Ak chcete získať čo najpresnejšie dávkovanie, pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, ktorá označuje najlepšiu dávku pre každý typ múky.
5. Presne odmerajte množstvo tekutiny uvedené na displeji alebo v tabuľke pomocou dodanej mierky.
6. Stlačte tlačidlo **AVVIO** - Štart a pomaly začnite liať tekutinu, pričom nalievanie celej tekutiny by malo trvať najmenej 45-60 sekúnd.
7. Po ukončení miesenia výrobník sám začne vytláčať cestovinu.

### ODPORÚČANÉ DÁVKOVANIE MÚKY

Každá múka má inú absorpciu, takže aj jednoducho zmena značky múky môže vám spôsobiť mierne rozdiely vo výsledkoch. Ak máte problémy s nájdením správnej dávky, kontaktujte nás.

## Dávkovacia tabuľka

	33,5%	37-38%	38-39%
		DÁVKA OZNAČENÁ STROJOM	
Množstvo	Múka 00	Hrubá semolinová múka	Semolinová múka Antico Molino Rosso
200 g	67 ml	76 ml	78 ml
300 g	100 ml	112 ml	117 ml
400 g	134 ml	150 ml	156 ml
500 g	167 ml	187 ml	195 ml
600 g	200 ml	225 ml	234 ml

## Výrobník sa zastaví pred koncom vytlačania?

Ak sa výrobnik zastaví a preruší cyklus vytlačania pred úplným vytlačením cesta, nebojte sa, okamžite stlačte tlačidlo **STOP** - Zastavenie a hneď potom stlačte tlačidlo **ESTRUDI** - Vytlačanie , aby sa dokončilo vytlačanie zostávajúceho cesta.

Toto prerušenie nastane, ak cesto nemá optimálnu konzistenciu a tlak nie je ten, ktorý výrobnik považuje za optimálny.

Ak sa toto prerušenie opakuje viackrát, odporúčame odpojiť a znovu zapojiť zástrčku, aby sa rešetoval výrobnik. Zostávajúce cesto vytlačíte stlačením tlačidla **ESTRUDI** - Vytlačanie a potom **AVVIO** - Štart.

**Ďalšie informácie nájdete v časti Riešenie problémov.**



# Vaječné cestoviny

Vaječné cestoviny sa zvyčajne používajú na výrobu dlhých cestovín, plnených cestovín ako sú tortellini, cappelletti, agnolotti atď. alebo na niektoré druhy krátkych cestovín.



## Pred prípravou vaječných cestovín je potrebné vedieť

- Vaječné cestoviny vyžadujú **čas odpočinku**, ktorý sa môže pohybovať od 5 do 20 minút. Takto umožníte lepšiu absorpciu tekutín.
- **Vajíčko je neoddeliteľnou súčasťou tekutiny, takže ak výrobnik si vyžaduje 100 ml, najprv dajte vajce do odmerky, zmiešajte ho s vidličkou a potom pridajte vodu podľa požadovaného množstva. Poriadne premiešajte pred naliatím do výrobníka.**
- Môžete používať celé vajíčko alebo len žĺtok alebo bielok podľa výsledku, ktorý chcete získať. **Dôležitá vec je neprekročiť celkovú dávku tekutín odporúčanú v tabuľke dávkovania.**

## PRAKTICKÝ PRÍKLAD DÁVKOVANIA VAJEK

Napr. 300 g semolinovej múky na výrobu spaghetti a tabuľka dávkovania určuje 112ml celkových tekutín:

- Správne dávky môžu byť:
  - **1 vajce a zvyšná voda do 112 ml**
  - **2 alebo 3 žĺtky a zvyšná voda do 112 ml**

**Poznámka:** Odporúčaná maximálna dávka je 1 vajce (alebo 2 žĺtky) na 200 g múky. Môžete tiež použiť iba vajíčko, ale vytlačanie vyžaduje viac skúseností a niektoré ďalšie bezpečnostné opatrenia, ktoré podrobne prehlbujeme v našom blogu.

## Aké múky môžete použiť na výrobu vaječných cestovín?

Vaječné cestoviny môžu byť vyrobené z rôznych druhov múky, odporúčame vám vybrať si podľa formátu cestovín, ktorý potrebujete urobiť a podľa vašej chuti.

Najvhodnejšie múky na dlhé a krátke cestoviny sú semolinová múka z mlyna Antico Molino Rosso.

Na prípravu cesta, napr. lasagne, ravioli, cappellacci alebo plnené cestoviny odporúčame použiť takisto semolinovú múku z mlyna Antico Molino Rosso, ktorá je jemnejšia a sa lepšie hodí pre tento typ použitia.

Všeobecne platí, že z múky typu 00 alebo 0 z mäkkej pšenice sa vytvorí cesto mäkkšie a svetlejšie. Odporúčame ich použiť zmiešané so semolinovou múkou. Pri použití iba múky typu 00 cestoviny síce sa vytlačia, ale výsledky nie sú také dobré, pokiaľ ide o chuť a odolnosť pri varení.

# RECEPT: Vaječné tagliatelle s automatickým programom Pasta

Pôvodný recept na tagliatelle z ktorého vzniknú jemnejšie cestoviny, takže môžete použiť aj kombináciu semolinovej múky a hladkej múky.

## INGREDIENCIE:

- Semolinová múka Antico Molino Rosso
- Voda izbovej teploty
- Vajcia

Pasta

## POSTUP:

1. Zapnite výrobník do zásuvky, vyberte kryt a vynulujte váhu pomocou tlačidla **AZZERA BILANCIA**. (Počas váženia sa výrobník nedotýkajte).
2. Nasypete požadované množstvo múky (min. 200 g - max 600 g).
3. Zatvorením dvierok, váha znova preváži a pípne.
4. Stlačením tlačidla **Pasta V** uvidíte na displeji odporúčané množstvo tekutiny vyjadrené v ml. (môže sa líšiť podľa druhu použitej múky)  
POZNÁMKA: Ak chcete získať čo najpresnejšie dávkovanie, pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, ktorá označuje najlepšiu dávku pre každý typ múky.
5. Presne odmerajte množstvo tekutiny uvedené na displeji alebo v tabuľke pomocou dodanej mierky.
6. Stlačte tlačidlo **AVVIO** - Štart a pomaly začnite liať tekutinu, pričom nalievanie celej tekutiny by malo trvať najmenej 45-60 sekúnd.
7. Na konci miesenia výrobník prejde do režimu odpočinku, aby sa umožnila lepšia absorpcia kvapalín.
8. Po ukončení miesenia výrobník sám začne vytláčať cestovinu.

## ODPORÚČANIE V PRÍPADE VYTLÁČANIA CEZ BRONZOVÚ MATRICU:

Pred použitím bronzovej matrice je nutné, aby ste si pripravili pohár teplej vody (nie príliš horúcej). Bronzovú matricu nechajte ponorenú v pohári teplej vody min. 30 sekúnd, aby sa dostatočne zahriala tesne pred vytláčaním. Vo fáze miesenia môžete použiť akýkoľvek typ matrice, ide len o uzatvorenie prednej časti výrobníka počas miesenia. **Zohriatu bronzovú matricu založte tesne pred začatím vytláčania.**

## Dávkovacia tabuľka

	33,5%	37-38%	39%
	Múka 00	DÁVKA OZNAČENÁ STROJOM Hrubá semolinová múka	Semolinová múka Antico Molino Rosso
Množstvo			
200 g	67 ml	76 ml	78 ml
300 g	100 ml	112 ml	117 ml
400 g	134 ml	150 ml	156 ml
500 g	167 ml	187 ml	195 ml
600 g	200 ml	225 ml	234 ml



# Ochutené cestoviny

Ochutené cestá ponúkajú možnosť dať voľný priestor vašej fantázií a túžbe experimentovať, určite tento typ prípravy vyžaduje trochu viac skúseností, najmä ak používate smoothies.

Výsledky sú naozaj uspokojivé aj pre vaše oči aj chuťové poháriky a uvidíte, ako spokojní budú vaši hostia.

## Ak chcete urobiť chutné ochutené cesto, môžete postupovať 2 spôsobmi:

1. Namiesto vody použite **šťavu, smoothie alebo extrakt**, ako je: cviklová šťava, špenátové smoothie alebo čokoľvek iné čo chcete použiť na ochutenie cesta.  
Môžete tiež použiť zeleninové smoothie, pričom dávajte pozor, aby ste získali cesto veľmi voľné a pripravte sa pridať niekoľko ml vody, ak je to potrebné.
2. Ak používate **práškové arómy**, tak tie pridajte priamo do múky.  
Arómy v prášku možno zakúpiť alebo pripraviť sušením zeleniny alebo potravín, ktoré chcete použiť, a pokračovať v ich rozdrvení výkonným mixérom vhodným na výrobu múky.

## Použitie smoothies alebo extraktov

Ak používate **extrakt alebo šťavu**, tak použite rovnaké množstvo tekutín, ktoré sú uvedené na výrobníku alebo na dávkovacej tabuľke, ktoré su vo väčšine prípadov dobre osvedčené.

Ak používate **smoothies**, musíte byť veľmi opatrný, aby bol dobre vymiešaný. Pretože v tomto prípade bude potrebná dávka takmer určite o niečo vyššia ako dávka vody, ktorú uvádza výrobnik.

## Niektoré príklady ochuteného cesta

### Pasta al pomodoro

**Múka:** 300 g semolinovej múky  
**Tekutina - 105 g:** Voda + 1 vajce  
+ 1 PL pasírovaných paradajok

### Pasta al Nero di Seppia

**Múka:** 240 g semolinovej múky a 60 g hladkej múky  
**Tekutina - 105 g:** Voda + 1 vajce + 1 PL čiernej sépie

## Cestoviny so šafránom

**Múka:** 300 g semolinovej múky  
**Tekutina:** 102 ml teplej vody  
Pridajte šafran a rozpustite v teplej vode.

## Cestoviny so žihľavou

**Múka:** 240 g semolinovej múky a 60 g hladkej múky + 3 alebo 4 či prášku zo žihľavy  
**Tekutina - 105ml:** 1 vajce + voda

## Ďalšie nápady na ochutenie cesta

Na tému ochutených ciest je možné urobiť ešte sofistikovanejšie prípravy, ktoré výrazne zlepšia vaše jedlá.

Napr. ak chcete pripraviť rybacie menu, môže byť zaujímavé použiť vodu z varenia rýb namiesto obvyčajnej vody, čo dáva neuveriteľnú chuť.

Vezmite napríklad veľmi jednoduchý recept, menu cestoviny s krevetami a cuketou, postup bude nasledovný:

- Rýchlo oparte krevety a cuketu v malej vode.
- Nechajte si vodu a vyčistite krevety odstránením hlavy a škrupiny.
- Pokračujte vo varení hláv a škrupín vo vode, ktorú ste použili na varenie. Musíte pokračovať vo varení, aby ste vyparili vodu a získali chuť kreviet.
- Nakoniec vyhodte hlavy a škrupiny a nechajte si vodu z varenia.
- Vodu prefiltrujte veľmi jemným sitkom.
- Pokračujte v príprave cesta pomocou vody z varenia, ktoré ste si odložili a použite ho na prípravu cesta. (Tekutina musí mať izbovú teplotu)

Toto je len jeden príklad, ktorý vám pomôže pochopiť možnosti a zvyšok, nechávame na vašu kreativitu.

Tento koncept sa môže použiť aj na iné recepty a môže sa použiť pri príprave menu s mäsom alebo zeleninou, napríklad s použitím polievkového vývaru namiesto vody.

# Riešenie problémov

## Chybové kódy:

- E 02 --> **veko nie je dobre zatvorené** --> Otvorte a znova zatvorte veko.
- E 05 --> **problém so snímačom teploty** --> Kontaktujte podporu.
- E 06 --> **skrat na snímači teploty** --> Kontaktujte podporu.
- A 09 --> **v nádobe je nedostatok vody** --> Pridajte kvapalinu.
- E 14 --> **celkové množstvo múky je nadmerné** --> Odporúčané množstvo medzi 200 a 600 g.
- E 15 --> **v nádobe je príliš veľa zvyškov cesta** --> Odstráňte zvyšky.
- E 17 --> **problém s váhou počas váženia** --> Kontaktujte podporu.

## Problémy s výrobnikom:

- **Ostalo viac cesta, ako sa očakávalo:**
  - >>> Môže sa stať, že nie všetko cesto sa správne vytlačí. V tomto prípade môžete manuálne spustiť program **ESTRUDI** na dokončenie procesu.
- **Výrobnik nezapína:**
  - >>> Uistite sa, že je stroj je správne pripojený a že napájací kábel a zástrčka sú neporušené.
  - >>> Motor sa prehrial a aktivovala sa funkcia ochrany motora. Počkajte niekoľko minút, kým sa ochladí.
  - >>> Veko riadne zatvorte.
- **Výrobnik nereaguje na príkazy:**
  - >>> Ak sa zobrazuje chybový kód, stroj musí zostať aspoň 3 minút odpojený od zásuvky, aby sa vynuloval.
  - >>> Výrobnik je v činnosti alebo sa začala fáza odpočinku. Program môžete prerušiť podržaním tlačidla **AVVIO / STOP** približne na 3 sekúnd.
  - >>> Výrobnik môže mať chybu. Kontaktujte podporu.
- **Výrobnik sa stal veľmi pomalým a zastaví sa počas vytlačania:**
  - >>> Cesto je príliš suché, výrobnik sa opakovane pokúsi miesiť cesto a vytláčať ho. Do nádoby na miešanie pridajte trochu vody (5-10 ml) a skontrolujte, či je možné cesto teraz vytláčať.
- **Akonáhle výrobnik začne vytláčať cesto, ako prvé padá múka z formy:**
  - >>> Je to normálny jav počas vytlačania.
- **Keď stroj vytláča cesto, podpora matrice sa zahrieva, uvoľňuje sa para a vytvára sa kondenzácia:**
  - >>> Je to normálny jav počas vytlačania. Výrobnik vytláča cesto pri vysokom tlaku a počas tohto procesu sa vyvíja teplo a vlhkosť z cesta má tendenciu odparovať sa.

## Problémy s cestom:

- **Predné vytlačanie: Cesto sa vytláča rýchlejšie vpredu ako vzadu alebo naopak:**  
>>> Je to normálne, pretože tlak na prednej strane je vyšší ako tlak na zadnej strane.
- **Zvyšky cesta zostávajú v nádobe:**  
>>> Trochu zvyšného cesta je normálne. Môžete ho zmraziť a pridať ho nabudúce po rozmrazení. Rozrezaním na malé kúsky, ako je lieskový oriešok a pridajte ho do nádoby na miešanie.  
>>> Môžete znovu spustiť vytlačací proces stlačením tlačidla **ESTRUDI** - Vytlačanie.
- **Cesto sa veľmi ľahko láme:**  
>>> Použite múku s dostatočným obsahom lepku, aby ste sa vyhli tomuto problému. Na prípravu bezlepkových cestovín vždy používajte zahusťovadlá.  
>>> Cesto môže byť príliš suché. V tomto prípade pridajte asi 5 ml naraz, kým sa nedosiahne ideálna hydratácia.
- **Cesto sa netlačí a zostáva v podnose:**  
>>> Ak je hydratácia príliš vysoká, cesto sa prilepí na seba a okolo ramena hnetáča. V tomto prípade sa vytlačanie cesta stáva nemožným.  
>>> Ak je hydratácia veľmi zlá, výrobnik bude pod veľkým tlakom a s najväčšou pravdepodobnosťou nebude schopný vytláčať cesto. Ak chcete obnoviť miesenie, tak pridajte vodu.

## Záruka

Na výrobok sa vzťahuje 2-ročná záruka na akýkoľvek problém v dôsledku zlyhania a môže byť preukázateľne dokázaná výrobcovi, samozrejme v rámci limitov správneho použitia.

Správne používanie znamená použitie v rámci podmienok a bezpečnostných opatrení popísaných v tomto návode na obsluhu.

**Na akékoľvek škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku alebo náhodným poškodením sa nevzťahuje záruka.**

Príklad 1: Zatvorením veka sa nevložia vodiace lišty a veko sa zlomí.

Príklad 2: Výrobnik spadne a zlomí sa.

Príklad 3: Čistenie a údržba sa nevykonali správne.

Pripomíname, že k uplatneniu záruky je potrebné mať daňový doklad alebo faktúru.

# Všeobecné tipy na cesto

Múky rôznych typov alebo značiek majú inú absorpciu vody, takže sa naučíme, ako správne miešať múky, ak nevieme ako sa dostať k správnej hydratácii.

**Cesto vyrobené s týmto výrobníkom musí byť suchšie ako klasické, vyrobené pre manuálny stroj.**

Je preto veľmi dôležité, aby všetky prísady ste presne vážili.

Aby bolo cesto správne vytlačené, musí cesto vizuálne byť tvorené veľkými omrvinami, inak výrobník nemusí správne fungovať.

## Praktické rady:

Zapíšte si všetky použité dávky a ingrediencie, vrátane značky múky, aby ste nadobudli skúsenosť, aké múky, ktorú ste už používali, koľko a aké prísady pridať na vytvorenie PERFEKTNÝCH cestovín.

## Úprava cesta:

- **Príliš hydratované:** Ak počas miesenia vytvoríte väčšie a väčšie kúsky, ktoré majú tendenciu držať sa na sebe, znamená to, že cesto je príliš mokré a musíte ho upraviť pridaním múky a v prípade potreby ručne opakovať funkciu miesenia **IMPASTA** na niekoľko minút.
- **Príliš suché:** Naopak, ak je príliš suché, malo by sa korigovať pridaním vody v malých dávkach ( max. 5ml naraz) až do správnej hydratácie.

## Množstvo múky a porcií

- 200 g múky --> **270 g čerstvých cestovín** --> 1-2 porcií
- 400 g múky --> **550 g čerstvých cestovín** --> 3-5 porcií
- 600 g múky --> **830 g čerstvých cestovín** --> 5-7 porcií

# Technické špecifikácie:

Napätie: 220-240 V

Výkon: 180 W

Frekvencia: 50/ 60 Hz

Štandard: IEC 60335-1, IEC 60335-2-14 CE

Hmotnosť: 4,5 kg

Kapacita nádoby na cesto: Od 200 g do 600 g

Presnosť váženia: 2 g

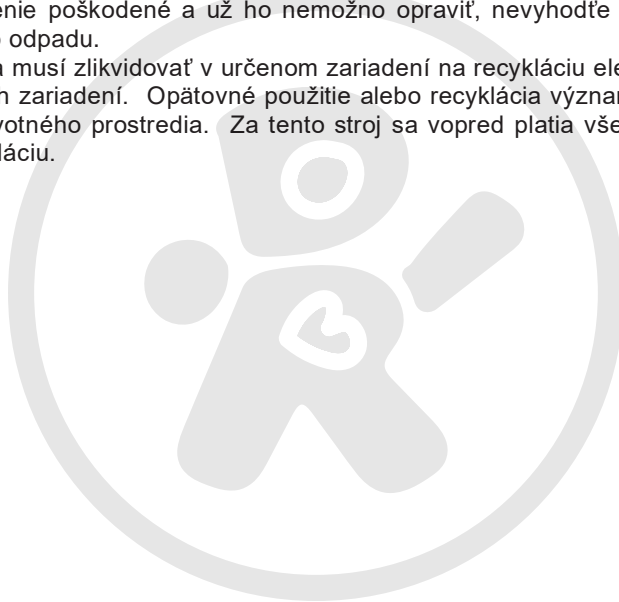
Prevádzková teplota: 0 – 40 °C

## Likvidácia:

Naše výrobky sú vyrábané podľa vysokých štandardov kvality a navrhnuté pre dlhú životnosť. Neustála údržba a servis zachovávajú životnosť.

Ak je zariadenie poškodené a už ho nemožno opraviť, nevyhodte ho do bežného komunálneho odpadu.

Zariadenie sa musí zlikvidovať v určenom zariadení na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Opätovné použitie alebo recyklácia významne prispievajú k ochrane životného prostredia. Za tento stroj sa vopred platia všetky poplatky za správnu likvidáciu.





# Bronzové matrice s předným vytlačáním



Penne  
Maccheroni  
Rigati



Sfoglia Lasagne  
SP. 0,8 mm L. 10 cm



Fusilli



Fusilli  
Calabresi



Pici



Pizzoccheri



Paccheri



Gnocchi  
Napoletani



Giglio  
Rigato



Malloreddus  
Gnocchi Sardi



Penne  
Maccheroni  
12 mm



Bucatini



Scialatielli



Spaghetti chitarra





PASFAIO

HOME MADE PASTA

Záručná doba platí do:



CLASSE  
ITALY

Výhradný  
distribútor:

BIO nákupy s.r.o.  
Karpatské námestie  
7770/10A  
SK - 83106 Bratislava

Kontakty:

info@dobrio.sk  
www.dobrio.sk

+421 951 026 258



**DOBRIO**

DÁ SA ŽIŤ LEPŠIE