

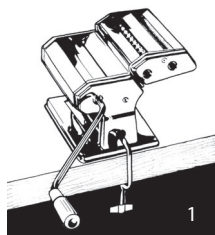
Maszynka do makaronu z nasadkami

Model nr: QZ-T1

Instrukcja obsługi

Szanowny kliencie, dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Wierzymy, że będą Państwo z niego w pełni zadowoleni. Zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji obsługi opisują zasady prawidłowego użytkowania produktu. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w dowolnym momencie. Przekazując produkt innemu użytkownikowi zawsze dołączaj do niego instrukcję obsługi. Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się ze wszystkimi zaleceniami oraz poradami dotyczącymi sposobu użycia produktu.

Przygotowanie maszynki do użycia



1. Przymocuj maszynkę do blatu stołu przy pomocy uchwytu ze śrubą (zob. rys. 1).
2. Przed pierwszym użyciem należy usunąć nadmiar oleju z maszyny:
 - A. Najpierw przetrzyj maszynkę suchą szmatką.
 - B. Przed pierwszym użyciem włóż do maszyny ok. 0,5 kg ciasta i przepuść je przez maszynkę, aby usunąć z jej elementów niepożądane zanieczyszczenia. Po wykonaniu tych czynności maszynka jest gotowa do przygotowywania makaronu.

Mocowanie wałków tnących (nasadek do przygotowania nitek makaronu)

Od spodu nasadki z wałkami tnącymi, po bokach znajdują się uchwyty. Nałóż je od góry na uchwyty mocujące w maszynie. Nasadkę zdejmuje się wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Przygotowanie ciasta (dla około 6 osób)

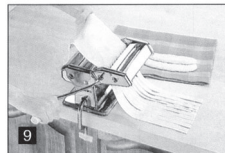
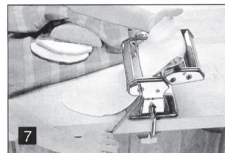
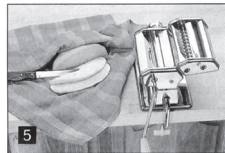
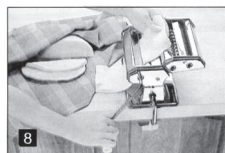
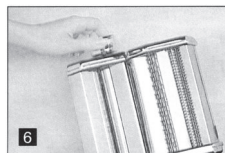
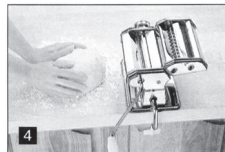
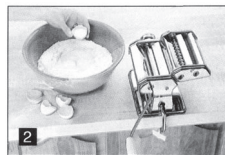
Składniki:

4 jaja, 3 garnuszki grubej mąki, szczypta soli, ewentualnie woda dla rozrzedzenia.

1. Wsyp do miski 3 garnuszki grubej mąki i dodaj szczyptę soli. Zrób dołek w środku mąki.
2. Do dołka wbij 4 jaja (rysunek 2), powoli mieszaj widelcem mąkę z jajami tak długo, aż się dobrze ze sobą połączą (rysunek 3).
3. Jeżeli uważasz, że ciasto jest za rzadkie, dodaj do niego odrobinę mąki.
4. Jeżeli uważasz przeciwnie, że ciasto jest za gęste, dodaj do niego odrobinę wody.
5. Posyp lekko mąką powierzchnię, na której będziesz wyrabiać ciasto, uformuj w dłoniach bochenek z ciasta (rysunek 4).
6. Tak przygotowany bochenek zawiń w ścierekę i pozostaw na kilka minut.
7. Pokrój ciasto na kawałki o szerokości około pół centymetra (rysunek 5).
8. Pozostałe ciasto zawiń w ścierekę, żeby nadmiernie nie wyschło.

Przygotowanie placków z ciasta

1. Pokręć do nastawiania grubości placka (lewa strona maszyny, naprzeciw uchwytu) przekręć w pozycję 7 (rysunek 6).
2. Kręćąc korbką przepuść ciasto przez wałki maszyny (rysunek 7).
3. Rozwałkowane ciasto złóż na pół, posypując stronę wewnętrzną mąką. Jeżeli ciasto jest zbyt wilgotne, posyp je ponownie lekko mąką.
4. Ustaw pokrętkę w pozycję 6 i ponownie rozwałkuj ciasto (rysunek 8).
5. Jeżeli chcesz, żeby ciasto było cieńsze, kręć pokrętkę stopniowo w kierunku mniejszych wartości i każdorazowo rozwałkuj ciasto. Rozwałkowywuj ciasto tak długo, aż uzyskasz odpowiednią grubość.



Przygotowanie nitek

Wybierz jedną z trzech opisanych poniżej nasadek:

- nasadka podwójna do przygotowania tradycyjnego makaronu do zupy (ok. 1 mm) oraz tasemek (ok. 6 mm), nasadka podwójna do produkcji do przygotowania makaronu na spaghetti (3 mm) oraz szerokiego makaronu fettuccine (45 mm),



- nasadka do przygotowania ravioli z nadzieniem.

Pokrój nożem rozwałkowane płyty ciasta na plastry długości nitek. Radelkiem (znajduje się w opakowaniu) lub nożem prztnij ciasto do wielkości odpowiadającej szerokości wałków nasadek. Niewykorzystane ciasto zawiń w ścierkę, żeby nadmiernie nie wyschło. Wyjmij korbkę z maszyny i zamontuj wybrany wałek w nasadce. Przepuść ciasto przez wałki, kręcąc powoli korbką (rysunek 9). Do przygotowania nadziewanych ravioli przygotuj maszynkę i rozwałkowane ciasto tak, jak to pokazano na rysunkach (zob. rys. 10 i 11). Nałóż nadzienie (szpinak, mielone mięso itp.) pomiędzy dwa placki przechodzące przez maszynkę (zob. rys. 12). Kręć powoli korbką (zob. rys. 13), dołóż nadzienia, jeżeli zaistnieje taka potrzeba. Zalecamy rozwałkowanie ciasta do przygotowania ravioli na bardzo cienko. Po przejściu przez maszynkę oddziel od siebie pojedyncze ravioli.



10



11



12



13

Czyszczenie i konserwacja

- Czyść wyłącznie suchą szmatką.
- Nie wolno myć wodą.
- Nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
- Nie wolno wkładać noża pomiędzy wałki maszyny.

Ochrona środowiska naturalnego

Po upływie czasu żywotności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać produktu do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go do wyznaczonego miejsca zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Serwis

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadzono zmiany w produkcie lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem, używania nieodpowiednich akcesoriów bądź narzędzi itp.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku.