

НАСАДКА-ПРЕСС ДЛЯ ПАСТЫ

Руководство пользователя



ВНИМАНИЕ:

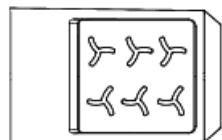
1. НЕ двигайте и не прикасайтесь к прибору или каким-либо деталям во время его работы;
2. НЕ вставляйте посуду или другие предметы в работающую насадку-пресс для пасты;
3. НЕ помещайте продукты в загрузочную трубку вручную, всегда используйте специальный толкатель для пищевых продуктов;
4. Храните насадку-пресс для макаронных изделий в недоступном для детей месте во избежание случайных травм;
5. НЕ устанавливайте и не разбирайте какие-либо детали до полной остановки двигателя;
6. Пожалуйста, прекратите использование насадки для пасты в случае повреждения каких-либо деталей;
7. Соблюдайте безопасную дистанцию, если на вас одет галстук, шарф, длинное ожерелье или свободная одежда. Длинные распущенные волосы также необходимо закрепить заколкой, чтобы они не попадали внутрь пресса;
8. НЕ мочите узел питания и НЕ помещайте изделие в стерилизатор;
9. НЕ помещайте внутрь корпуса никакие твёрдые предметы во время работы насадки;
10. НЕ допускайте холостого хода насадки-пресса для макаронных изделий в стационарном миксере.

ПРИМЕЧАНИЯ:

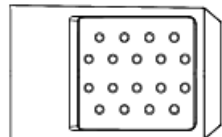
1. Пожалуйста, соблюдайте осторожность при извлечении и чистке комплектующих;
2. Внимательно следите за процессом работы миксера и насадки в присутствии детей.
3. Используйте чистую ровную поверхность стола для установки пресса;
4. В случае возникновения аварийной ситуации немедленно отключите прибор;
5. После использования изделия, пожалуйста, очистите детали, соприкасающиеся с тестом, чтобы избежать появления специфического запаха, вызванного длительным периодом простоя насадки (см. Инструкции по очистке);
6. Настоятельно рекомендуется естественное охлаждение насадки для раскатки макаронных изделий в течение 15 минут после 4-5 минут непрерывной работы в качестве профилактики;
7. Пожалуйста, перед началом работы положите в корпус как следует затвердевшее тесто, не делайте его слишком жидким.

ФОРМЫ НАСАДОК

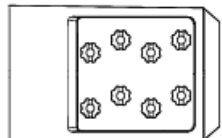
Фузилли в виде спирали



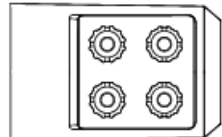
Спагетти



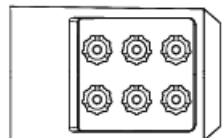
Толстые макароны Букатини



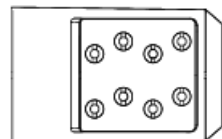
Трубчатая паста Ригатони



Крупные макароны



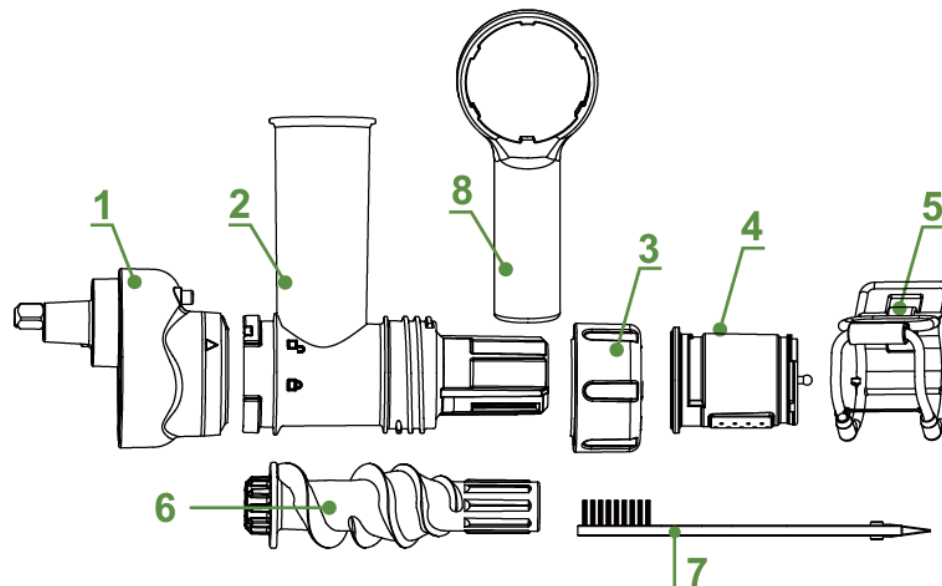
Мелкие макароны



КРАТКИЙ ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Примечание: Изображения ниже приведены для справки. Пожалуйста, проверьте полученный продукт со всеми комплектующими, указанными ниже.

№	Наименование
1	Узел питания
2	Порт ввода
3	Держатель
4	Порт вывода
5	Резак
6	Устройство для растягивания и проталкивания
7	Щётка для очистки
8	Проталкиватель

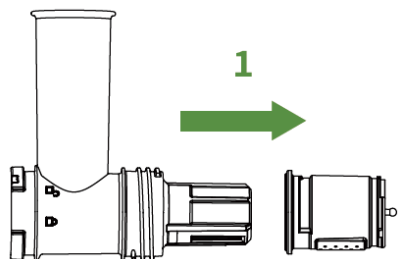


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

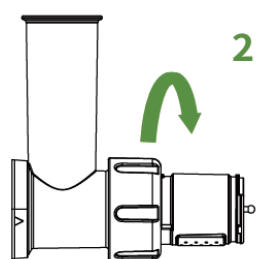
Пожалуйста, перед использованием извлеките изделие из упаковки и снимите предупреждающую этикетку, а также тщательно промойте насадку водой с мылом (см. раздел «УХОД И ОЧИСТКА ПРИБОРА»).

СБОРКА НАСАДКИ-ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

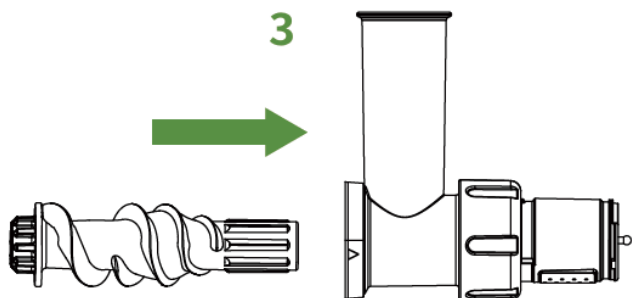
1. Совместите выходной порт с корпусом.



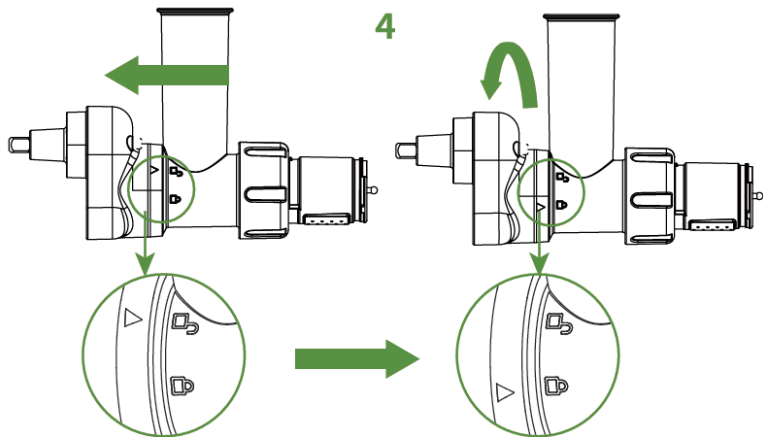
2. Поверните держатель вокруг своей оси.



3. Вставьте устройство для растягивания и проталкивания в корпус.

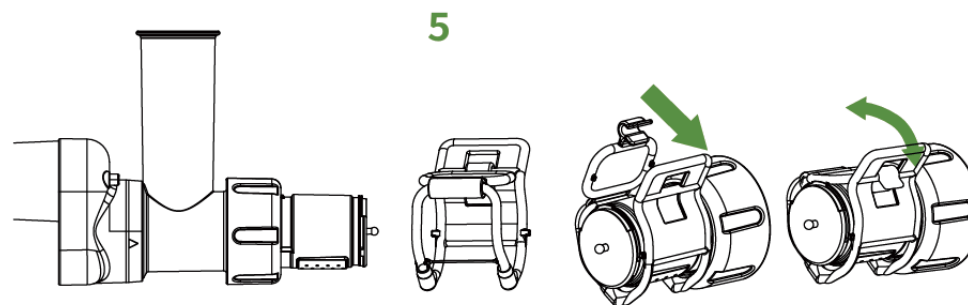


4. Нажмите кнопку, чтобы подключить его, затем поверните к отметке блокировки.

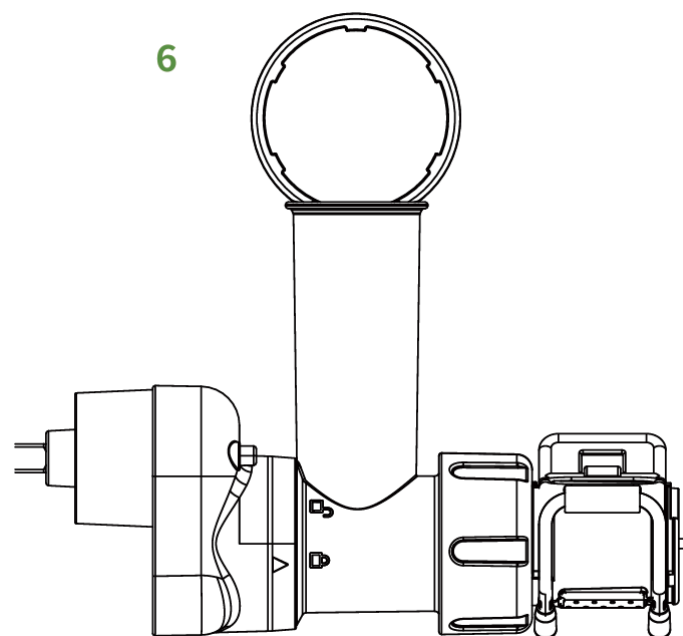


04

5. Соедините выходной порт с резаком, а затем застегните его.



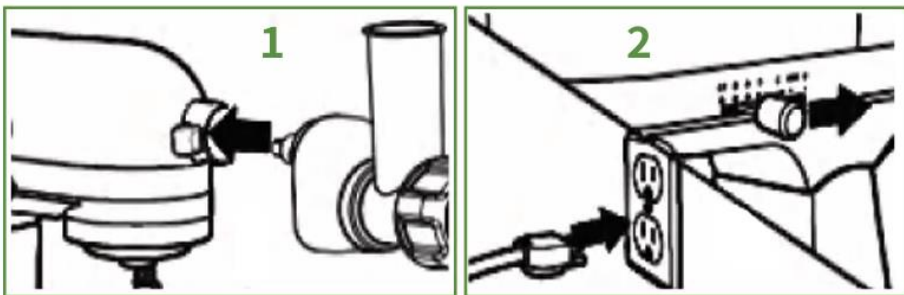
6. Насадка-пресс готова к работе!



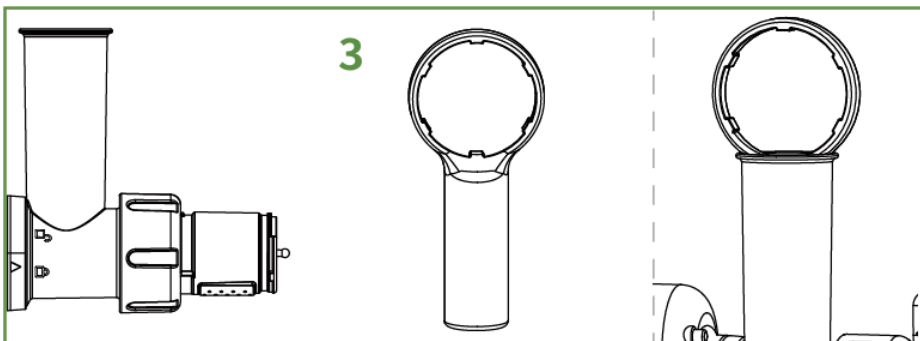
05

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

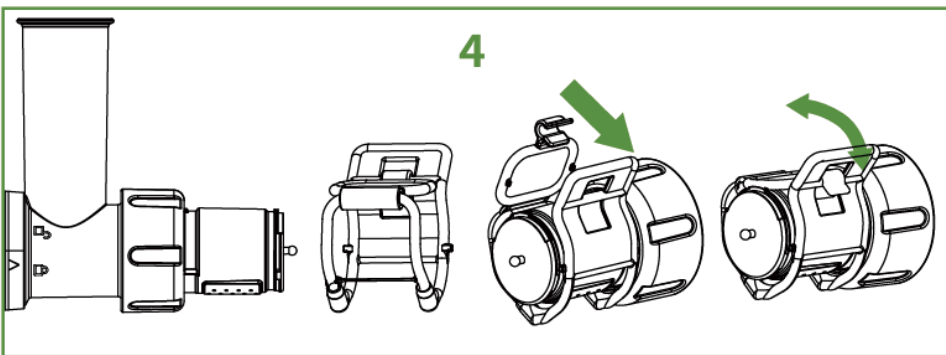
1. Вставьте корпус насадки в соответствующую втулку.
2. Подключите источник питания, а затем включите стационарный миксер.



3. Используйте специальный толкатель, чтобы выдавить тесто.

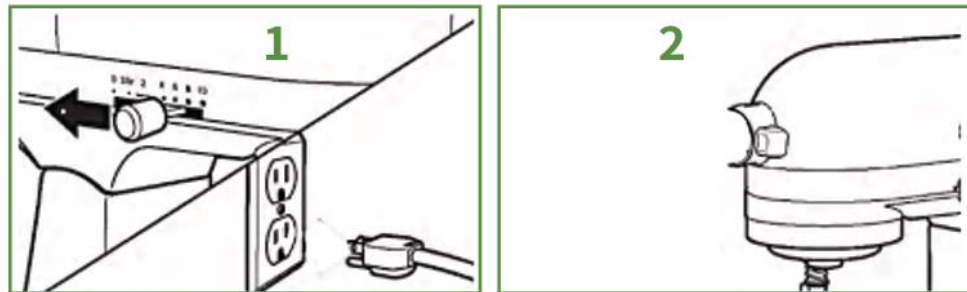


4. Соедините выходной порт с резак, а затем закрепите его.

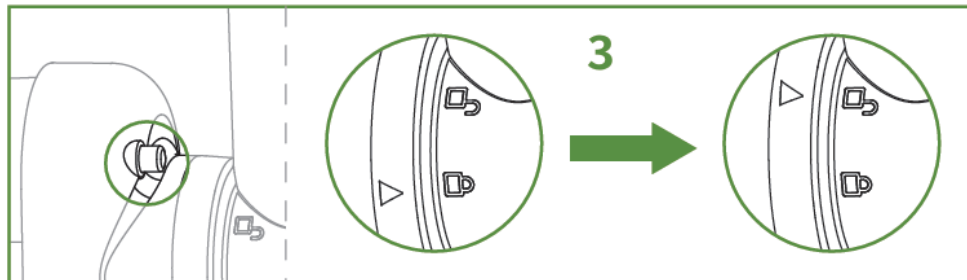


РАЗБОР НАСАДКИ-ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

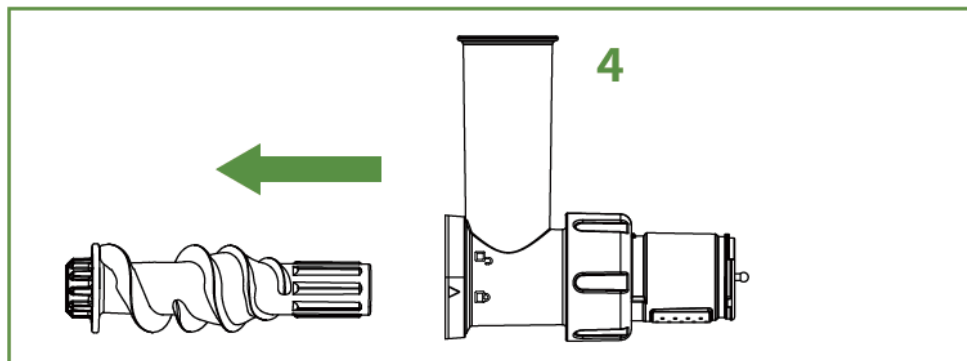
1. Выключите стационарный миксер и выньте вилку из розетки.
2. Снимите насадку со стационарного миксера.



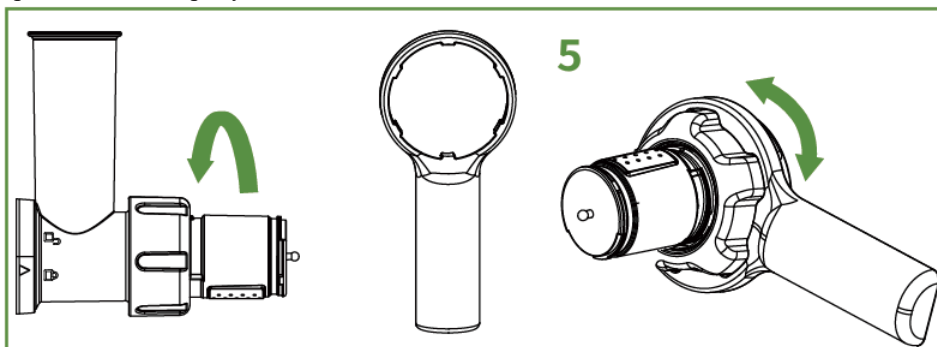
3. Нажмите кнопку и поверните деталь до отметки «разблокировано».



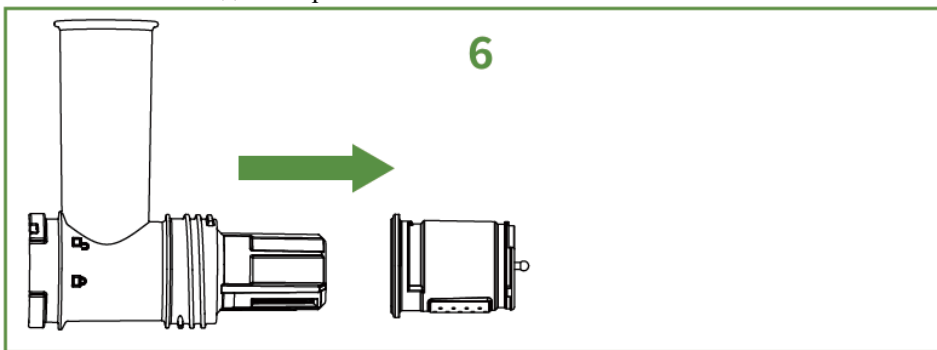
4. Извлеките устройство для растягивания и проталкивания.



5. Поверните держатель. Вам может помочь специальное устройство для проталкивания продуктов.


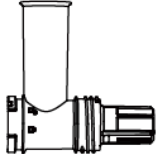






6. Установите выходной порт на место.



УХОД И ОЧИСТКА НАСАДКИ

1. Пожалуйста, отделите блок питания от других частей перед очисткой. Его можно только протирать, не используйте влажную ткань для чистки блока питания. Другие детали можно мыть в посудомоечной машине;
2. НЕ используйте металлические предметы (нож или любые другие острые предметы) для чистки деталей насадки для раскатки макаронных изделий;
3. НЕ помещайте изделие в стерилизатор;
4. НЕ чистите детали изделия во время его работы;
5. Перед началом работы, пожалуйста, положите в форму как следует затвердевшее тесто, но не делайте его слишком жидким.
6. Игла на конце щётки острая. Пожалуйста, заворачивайте иглу для хранения, берегите свои пальцы.

Детали	Можно мыть	Можно только вытирать сухой тряпкой
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	✗	✓

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ваш стационарный миксер выйдет из строя или перестанет работать при использовании насадки для раскатки пасты, пожалуйста, проверьте следующее:

1. Подключен ли стационарный миксер к сети?
2. Исправен ли предохранитель в цепи стационарного миксера? При использовании автоматического выключателя убедитесь, что электрическая цепь замкнута.
3. Выключите стационарный миксер на 10-15 секунд, а затем включите его снова. Если он по-прежнему не работает, пожалуйста, выключите миксер и снова охладите его в течение более 30 минут, прежде чем снова включать.
4. Правильно ли установлена насадка-пресс для раскатки макаронных изделий?

Гарантия действует в течение года с момента покупки.