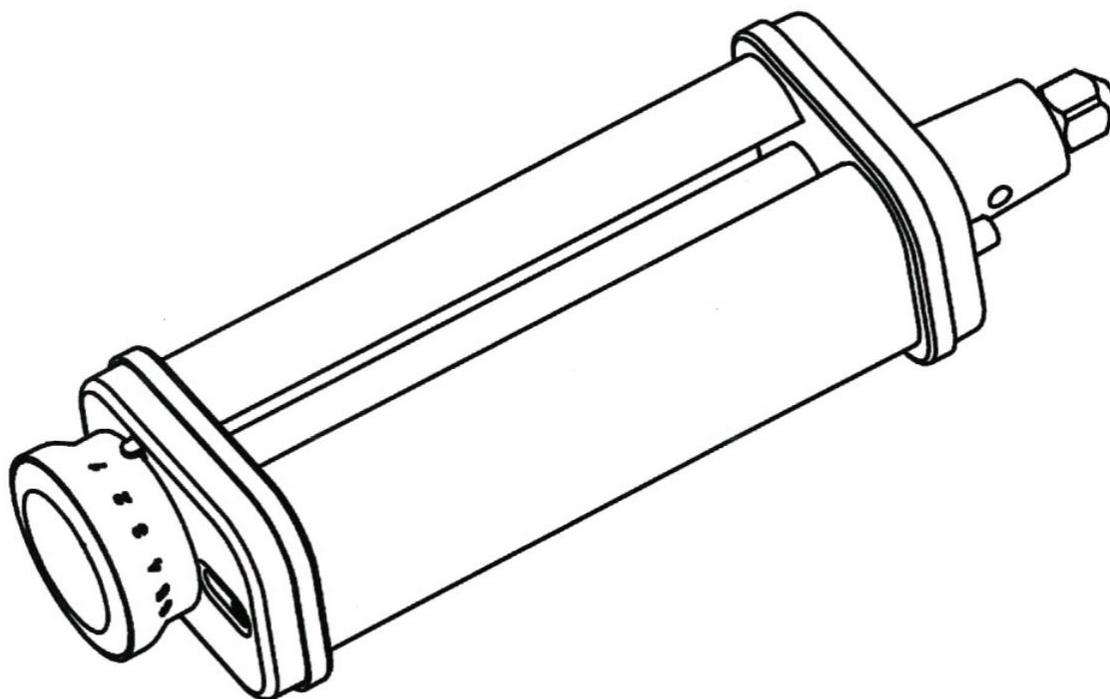


## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### НОЖИ РОЛИКОВЫЕ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НАРЕЗКИ СПАГЕТТИ, ФЕТТУЧИНИ (НАБОР)



## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Мы заботимся о безопасности вашей семьи. Большинство мер предосторожности приведены в настоящем руководстве, выгравированы или напечатаны на изделиях производства нашей компании. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с ними и соблюдайте все перечисленные указания по технике безопасности.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

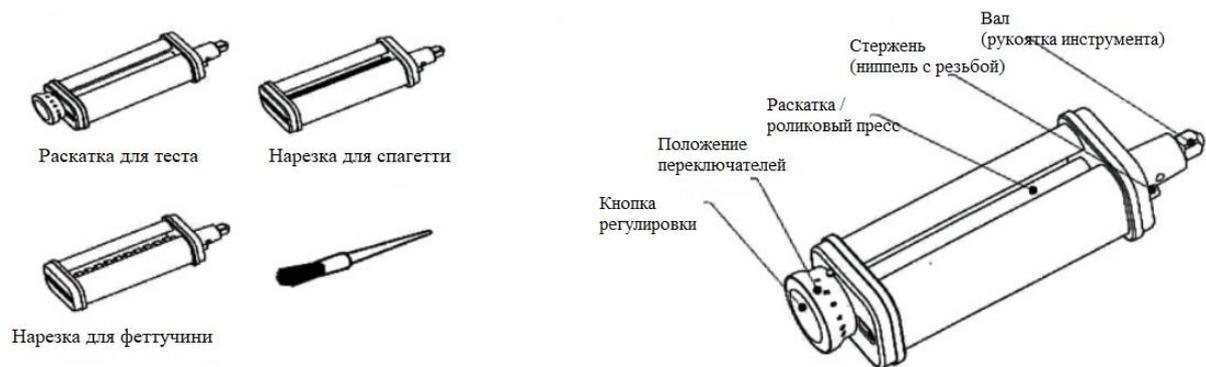
1. НЕ прикасайтесь руками к каким-либо насадкам во время работы устройства.
2. НЕ вставляйте в насадки какие-либо металлические предметы во время работы устройства.
3. НЕ снимайте насадку с миксера до момента его полной остановки.
4. НЕ очищайте роликовый нож для раскатки теста и нарезки макаронных изделий в посудомоечной машине.
5. НЕ кладите валик для макаронных изделий или нож для резки в дезинфекционную камеру для термообработки.
6. Использование этого или любого другого прибора вблизи детей допускается только в присутствии взрослых.
7. В случае повреждения каких-либо деталей, пожалуйста, немедленно прекратите использование прибора.
8. Соблюдайте безопасную дистанцию, если на вас галстук, шарф, длинное ожерелье или свободная одежда. В целях безопасности соберите свои длинные волосы.
9. Насадки для роликовых ножей для макаронных изделий предназначены только для специального теста для лапши. Чтобы не повредить насадку, не режьте и не раскатывайте ничего, кроме макаронных изделий.

### **ВНИМАНИЕ!**

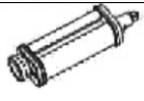
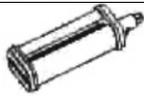
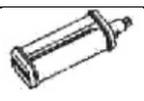
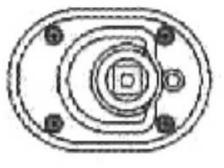
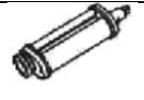
1. Данное изделие не предназначено для использования маленькими детьми или людьми с ограниченными возможностями. Пожалуйста, позаботьтесь о надлежащем надзоре за данными категориями граждан.
2. Для приготовления макаронных изделий необходимо очистить поверхность стола.
3. В случае возникновения чрезвычайной ситуации, немедленно отключите устройство.
4. Убедитесь, что деталь для обработки пищевых продуктов была полностью очищена после предыдущего использования.

## **ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** данные фото и иллюстрации приведены только для справки. Внешний вид изделия может отличаться. Фактическая информация об изделии указана на упаковке.



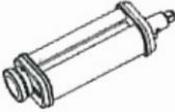
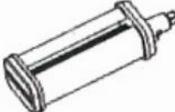
## ТАБЛИЦА МОДЕЛЕЙ РОЛИКОВЫХ НОЖЕЙ

	Наименование	Тип	Упрощенная схема
1	Раскатка для теста	Квадратная форма 	
2	Нарезка для спагетти		
3	Нарезка для феттучини		
4	Раскатка для теста	Круглая форма 	
5	Нарезка для спагетти		
6	Нарезка для феттучини		

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 1. ТАБЛИЦА НАСТРОЕК СКОРОСТИ

Насадка	Скорость	Ширина лапши	Предлагаемые виды применения
Раскатка для теста	2	до 140 мм	См. таблицу настроек роликовых ножей для макаронных изделий

			
Нарезка для спагетти 	7	1,6 мм	Толстая лапша
Нарезка для феттучини 	5	6,3 мм	Яичная лапша для феттучини

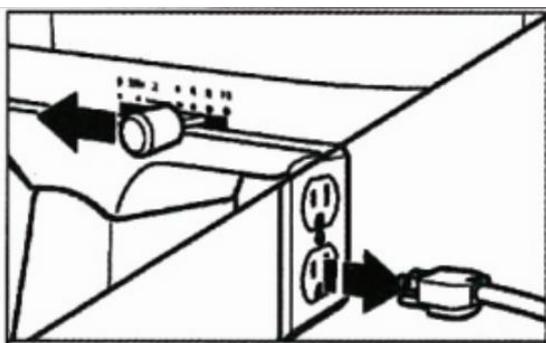
## 2. ТАБЛИЦА НАСТРОЕК РОЛИКОВЫХ НОЖЕЙ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Режим работы роликового ножа	Приблизительная толщина лапши
1	~ 0,3 мм
2	~ 0,4 мм
3	~ 0,6 мм
4	~ 1,0 мм
5	~ 1,3 мм
6	~ 1,5 мм
7	~ 1,8 мм
8	~ 2,0 мм

## 3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Пожалуйста, достаньте насадку из упаковки и снимите этикетку перед использованием. Очистите поверхность валика для макаронных изделий или насадок для резки, особенно тех частей, которые обрабатывают тесто (См. раздел «Чистка и техническое обслуживание»).

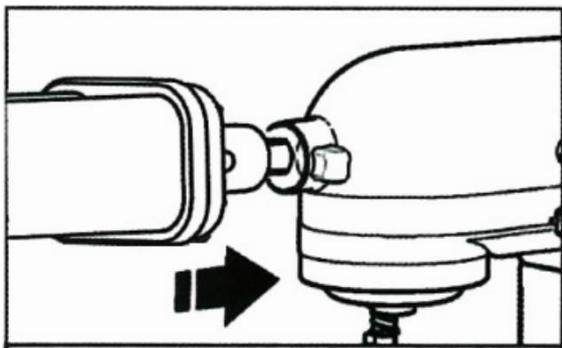
## 4. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



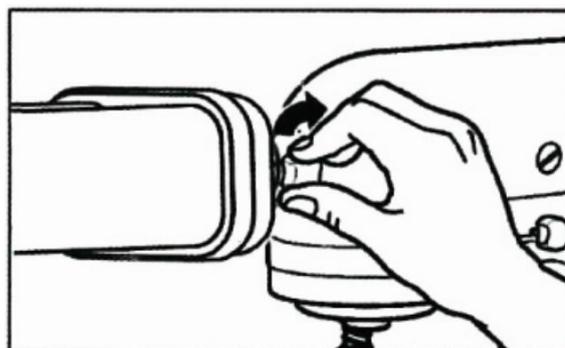
1. Выключите и отсоедините миксер от розетки.



2. Поверните ручку крепления против часовой стрелки, если необходимо открыть крышку. Чтобы закрыть крышку поверните ручку крепления против часовой стрелки.

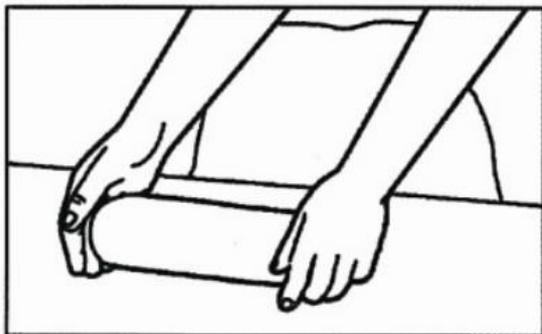


3. Вставьте корпус вала крепления в ступицу крепления, убедившись, что приводной вал входит в квадратное гнездо ступицы. При необходимости вращайте ролик для макаронных изделий или нож для нарезки в зад и вперед. Штифт на корпусе крепления должен войти в выемку обода ступицы, когда он находится в правильном положении.

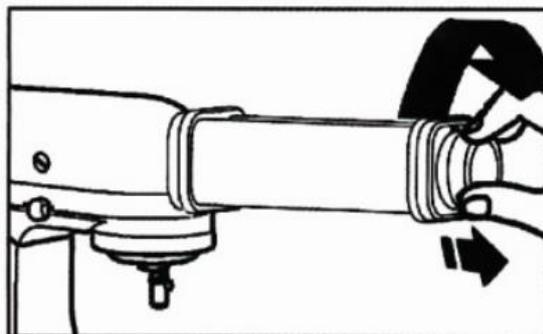


4. Затяните ручку ступицы крепления настольного миксера до тех пор, пока насадка не будет полностью закреплена.

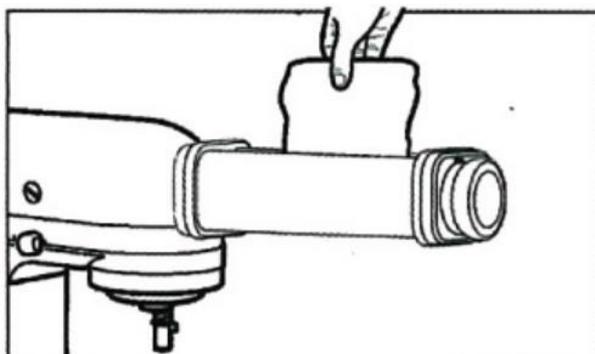
## 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



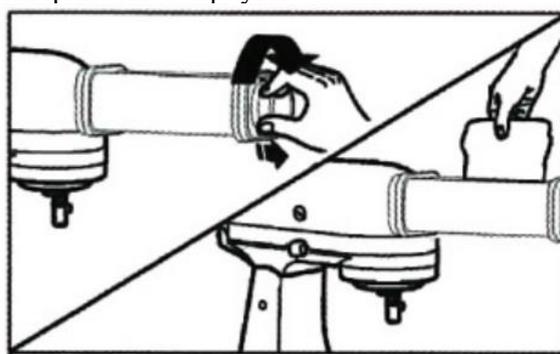
1. Приготовьте тесто для макарон (смотрите раздел «Рецепты»). Разрежьте тесто на кусочки, которые поместятся в валик для макарон.



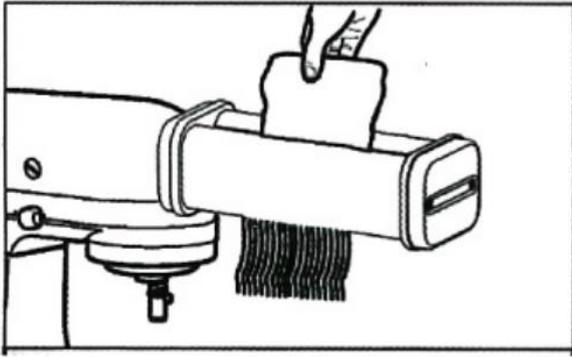
2. Вытяните ручку регулировки формы для теста и установите её в положение 8. Затем ослабьте ручку так, чтобы она находилась на одном уровне с поверхностью корпуса.



3. Раскатайте тесто вручную до толщины около 1 см и посыпьте небольшим количеством муки между валиками. Сложите тесто пополам и снова раскатайте. Повторяйте до тех пор, пока тесто не станет гладким и податливым и не покроет всю ширину валика. Слегка посыпьте макароны мукой во время раскатывания и резки, чтобы облегчить их сушку и разделение.

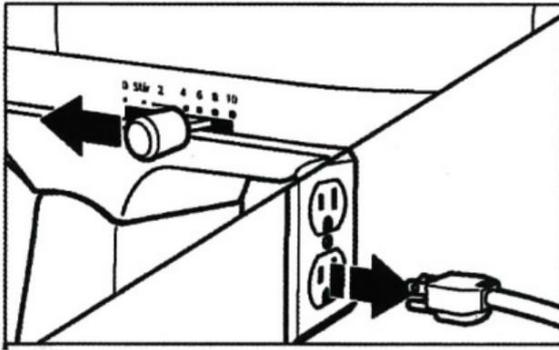


4. Постепенно отрегулируйте положение ручки настройки толщины и повторяйте операцию прижима поверхности до тех пор, пока не будет достигнута желаемая толщина. Рекомендуется использовать настройку 5 или 4 для получения оптимальной толщины лапши.

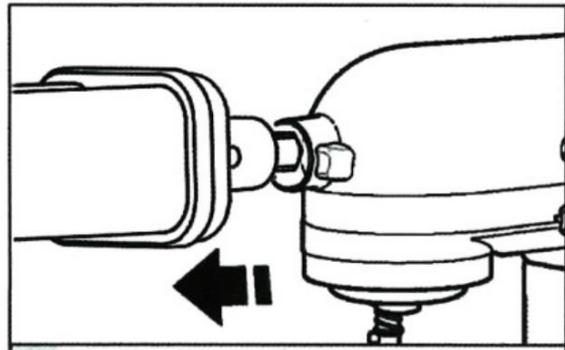


5. Чтобы приготовить лапшу, замените ролик для макаронных изделий на нож по вашему выбору. Пропустите раскатанные листы теста через резак. См. «Таблицу настроек роликовых ножей», чтобы определить подходящую толщину для каждого вида макаронных изделий.

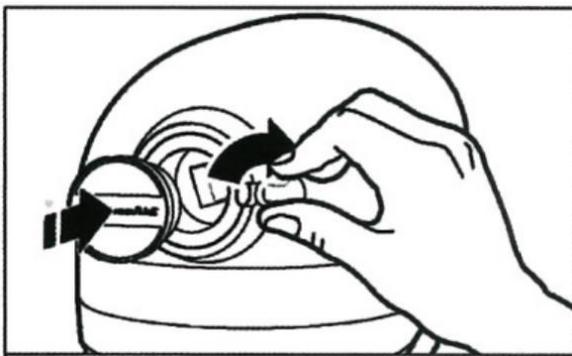
## 6. РАЗБОР РОЛИКОВЫХ НОЖЕЙ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



1. Выключите и отсоедините миксер от розетки.



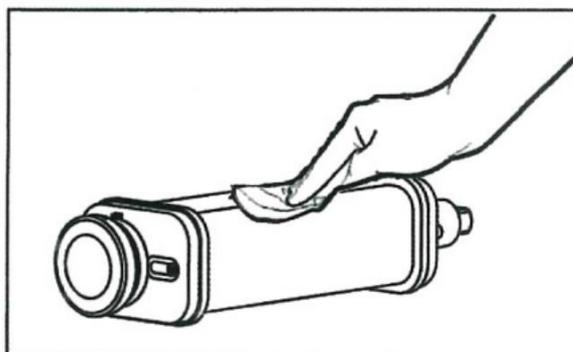
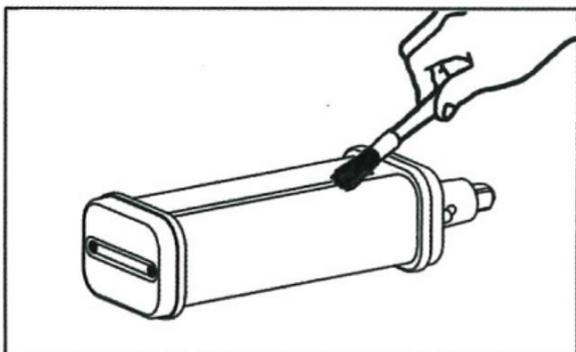
2. Выньте валик для раскатки или роликовый нож для нарезки макаронных изделий из миксера. После извлечения валика для раскатки или роликового ножа для нарезки макаронных изделий из миксера-подставки обязательно очистите оставшееся подсохшее тесто. Подробности см. в разделе «Уход и чистка».



3. После снятия валика для раскатки или роликового ножа для нарезки макаронных изделий установите на место крышку ступицы и затяните ручку крепления на стационарном миксере.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Пожалуйста, не чистите насадки для макаронных изделий металлическими инструментами (ножом или острыми предметами);
- Пожалуйста, не мойте насадки для раскатки и нож для резки макаронных изделий в посудомоечной машине;
- Пожалуйста, не протирайте насадки для раскатки и нож для резки макаронных изделий кухонными полотенцами или какой-либо другой тканью.



1. После использования дайте насадке для раскатки и ножу для нарезки макаронных изделий высохнуть естественным путём в течение одного часа. Затем очистите насадки щёткой или другими пластиковыми / деревянными / бамбуковыми инструментами для ручного замешивания теста.

2. Протрите поверхность мягким полотенцем и дайте ей высохнуть естественным путём. Не мойте изделие в посудомоечной машине и не подвергайте термической обработке в дезинфекционном шкафу.

## РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Самое распространённое тесто для макаронных изделий		Тесто для макаронных изделий (100% пшеничное)		Тесто для макарон с помидорами	
Мука	500 гр	Цельнозерновая мука	500 гр	Мука	500 гр
Яйцо	4 шт	Яйцо	4 шт	Яйцо	3 шт
Соль	2,5 мл	Соль	2,5 мл	Кетчуп	75 гр
Масло	2,5 мл	Масло	2,5 мл	Соль	2,5 мл
Вода	немного	Вода	немного	Вода	немного

## НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если при использовании насадки для приготовления макаронных изделий с миксерами возникает проблема, пожалуйста, выполните следующие действия:

1. Проверьте, подключен ли миксер к источнику питания.
2. Убедитесь в исправности предохранителя миксера. Если есть выключатель, убедитесь, что он находится в закрытом состоянии.
3. Перезапустите миксер через 10–15 секунд после включения. Если миксер по-прежнему не работает, дайте ему остыть в течение 30 минут перед повторным использованием.
4. Проверьте настройку скорости работы миксера.
5. Проверьте, правильно ли установлен валик для раскатки или нож для нарезки макаронных изделий.
6. Убедитесь, что операция выполняется в соответствии с руководством пользователя.
7. Убедитесь, что тесто приготовлено по рецепту.