

Makaronu pagatavošanas mašina

Lietošanas instrukcija

Paldies, ka iegādājāties šo produktu.

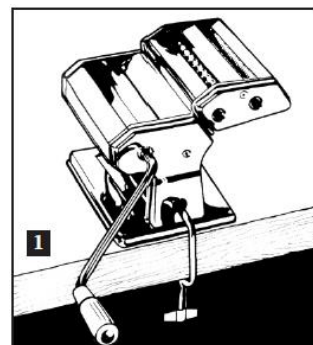
Pirms produkta lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.

Ja Jūs šo produktu nododat citam lietotājam – lūdzu, dodiet viņam līdzī arī šo instrukciju.



Mašīnas sagatavošana darbam

1. Nostipriniet mašīnu uz galda ar komplektā esošo savilci, kā redzams blakus esošajā zīmējumā nr.1.
2. Pirms darba sākšanas notīriet mašīnu:
 - a. Vispirms noslaukiet asmeņus un mīklas rullīšus ar sausu drāniņu
 - b. Izrullējiet caur mašīnu mazu mīklas daudzumu vairākas reizes. Šādi izmantotā mīkla ir jāizmet.



Mašīnas kopšana

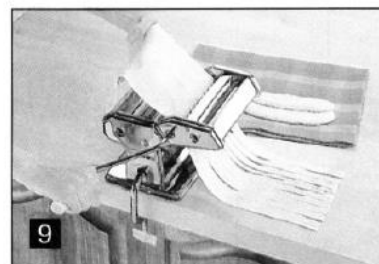
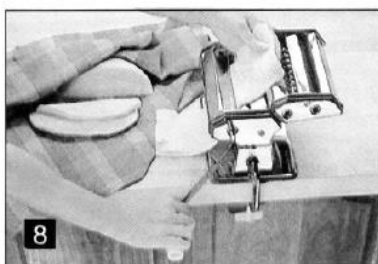
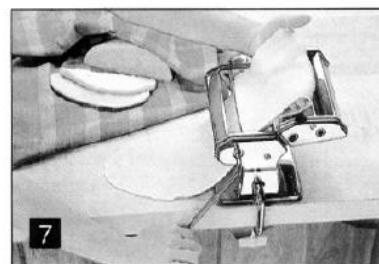
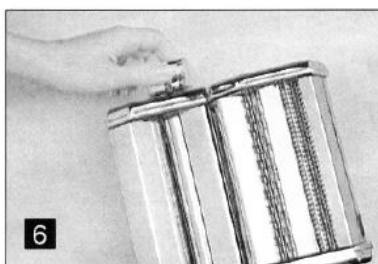
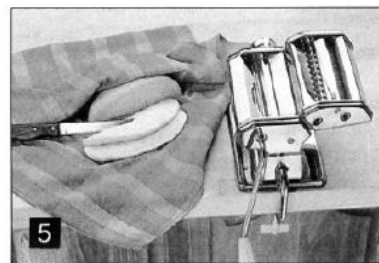
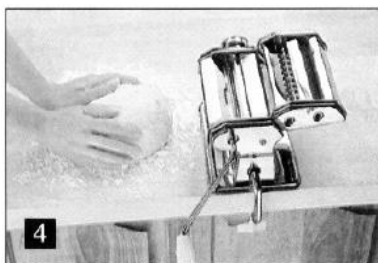
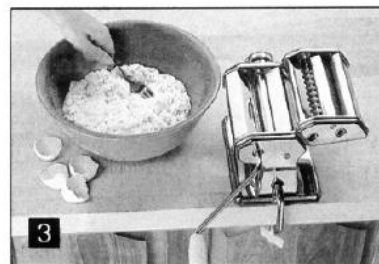
- Lietošanas laikā mīklas rullīšus tīriet izlaižot cauri tiem virtuves/cepamo papīru.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet mašīnu ar ūdeni vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pēc lietošanas notīriet mašīnas virsmu ar mīkstu un sausu lupatiņu. Mīklas rullīšus un asmeņus ar otiņu.
- Ja rullīši sāk čīkstēt, Jūs varat tos iesmērēt ar vazelīnu vai augu eļļu.
- Sekojiet lai starp rullīšiem nenokļūst asi priekšmeti vai audumi/Jūsu drēbes.
- Mašīnu un piederumus iesakām glabāt oriģinālajā iepakojuma kastē.

Mīklas pagatavošana

Sastāvdaļas: 4 olas, 3 glāzes miltu, šķipsniņa sāls– ja vēlaties lai mīkla būtu mīkstāka pievienojiet nedaudz ūdens.

Mīklas pagatavošana:

1. Ieberiet bļodā 3 glāzes miltu un pievienojiet sāli. Miltiem pa vidu izveidojiet iedobi.
2. Izveidotajā iedobē iesitiet 4 olas (zīmējums 2).
3. Ar dakšiņu lēnām maisiet, kamēr sastāvdaļas ir pilnībā sajaukušās (zīmējums 3).
4. Ja mīkla ir par mīkstu – pievienojiet nedaudz miltu, ja par cietu – pievienojiet ūdeni.
5. Mīklu pārliet uz ar miltiem pārkaisītas virsmas un mīca apmēram 8 līdz 10 minūtes līdz mīkla paliek stingra un gluda.
6. Ieziediet mīklu ar margarīnu vai augu eļļu (zīmējums 4), pārsedziet ar dvieli un ļaujiet tai kādu laiku atpūsties.
7. Sagrieziet mīklu apmēram 1cm biezās šķēlēs (zīmējums 5).
8. Ar regulatoru, kas atrodas griešanas rokturim pretējā pusē, noregulējiet nepieciešamo atstatumu starp mīklas rullīšiem (zīmējums 6).
9. Izrullējiet mīklu cauri mīklas rullīšiem (zīmējums 7). Pārlokiet mīklu uz pusēm (pa vidu iekaisiet nedaudz miltu) un izrullējiet cauri mīklas rullīšiem vēl vienu reizi (zīmējums 8). Ja mīkla ir par mitru un līp pie rullīšiem – pārkaisiet to ar miltiem. Ja vēlaties izrullēt mīklu vēl plānāku – ar regulatoru samaziniet attālumu starp mīklas rullīšiem un izrullējiet starp tiem mīklu līdz tiek sasniegts vēlams mīklas biezums.
10. Kad ir sasniegts vēlams mīklas biezums, izrullētās mīklas plāksnītes sagrieziet mazākos gabalos – vēlamo makaronu garumā.
11. Pārliciet rokturi pret griešanas cilindru un laidiet sagrieztās mīklas plāksnītes cauri makaronu griešanas mehānismam (zīmējums 9).



Garantija neattiecas:

- Uz ierīces daļu dabisko nolietojumu, kas radies ierīces ilgstošas lietošanas rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas vai glabāšanas rezultātā.
- Uz mehāniskiem ierīces bojājumiem, kas radušies tās krišanas vai cita līdzīga iemesla rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies nekvalificēta remonta, neatbilstošu detaļu lietošanas rezultātā.

Importēts no Čehijas Republikas