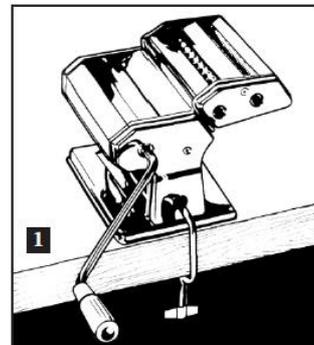


# Makaronu pagatavošanas mašina

## Lietošanas instrukcija

### 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

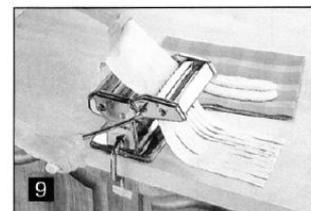
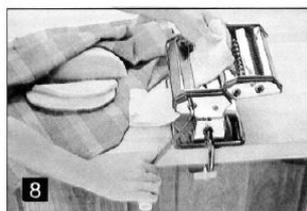
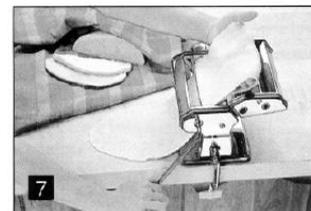
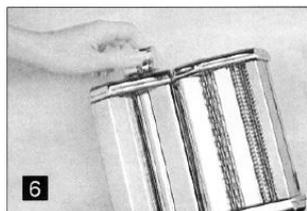
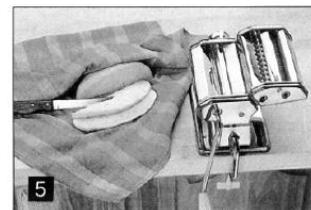
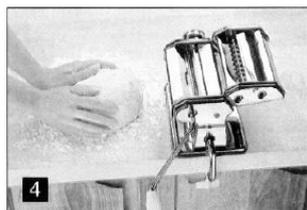
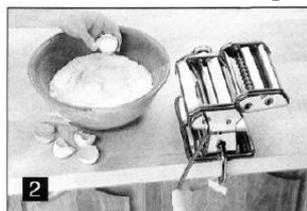
- Lietošanas laikā mīklas rullīšus tīriet izlaižot cauri tiem virtuves/cepamo papīru.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet mašīnu ar ūdeni vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pēc lietošanas notīriet mašīnas virsmu ar mīkstu un sausu lupatiņu. Mīklas rullīšus un asmeņus ar otiņu.
- Ja rullīši sāk čīkstēt, Jūs varat 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 biežās 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 vēlamais mīlas biezums.

10. Kad ir sasniegts vēlamais mīlas biezums, izrullētās mīklas plāksnītes sagrieziet mazākos gabalos – vēlamajā 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

# Машина для приготовления макарон

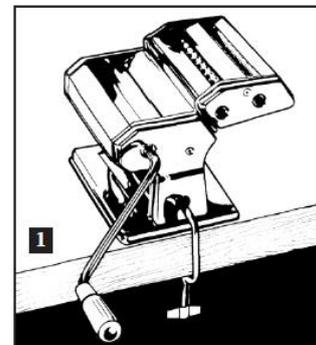
## Инструкция по применению

Благодарим Вас за покупку данного продукта.

Перед использованием этого продукта, пожалуйста, внимательно прочитайте следующую инструкцию. При передаче этого продукта другому пользователю - пожалуйста, передайте ему и эту инструкцию.

### Подготовка устройства к работе

1. Прикрепите устройство к столу затяжкой, как показано на рисунке № 1.
2. Перед началом работы протрите машину:
  - а. Вначале протрите лезвия и ролики для теста сухой тряпочкой.
  - б. Прокрутите через машину небольшое количество теста несколько раз. Использованную таким образом муку нужно выбросить.



### Приготовление муки

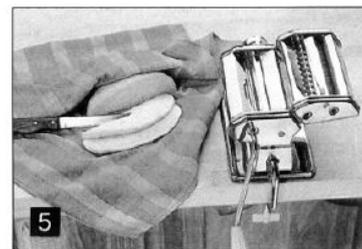
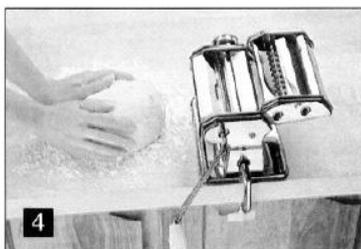
**Состав:** 4 яйца, 3 ст. муки, щепотка соли. Если хотите, чтобы мука была мягче, добавьте немного воды.

### Приготовление муки:

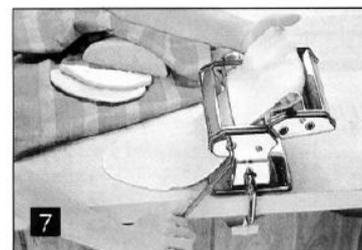
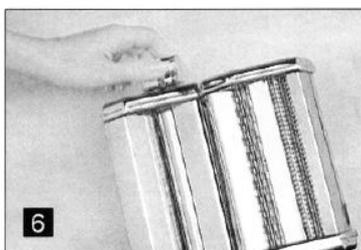
1. Высыпьте в чашу 3 стакана муки и добавьте соль. Посередине сделайте выемку.
2. В сделанную выемку разбейте 4 яйца. (рисунок 2).
3. Медленно помешивайте вилкой, пока все составляющиеся полностью не перемешаются. (рисунок 3).



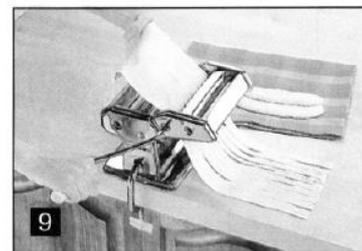
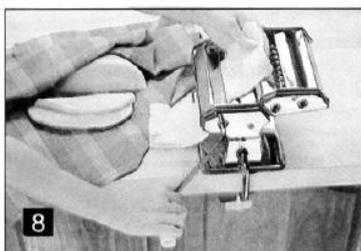
4. Если тесто слишком мягкое – добавьте не много муки, если твердое – добавьте воды.
5. Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и месите приблизительно 8-10 мин., пока тесто не станет гладким и прочным.



6. Помажьте тесто маргарином или растительным маслом (рисунок 4), накройте полотенцем и дайте, какое то время настояться.



7. Нарезьте тесто на дольки толщиной приблизительно 1 см (рисунок 5).
8. Регулятором, который находится на противоположной стороне от ручек, отрегулируйте необходимое расстояние между роликами для теста (рисунок 6)



9. Прокрутите тесто через ролики для теста (рисунок 7). Сложите тесто по полам ( посередине слегка присыпьте мукой) и прокрутите тесто через ролики еще один раз (рисунок 8).

Если тесто слишком влажное и прилипает к роликам, то присыпьте его мукой. Если хотите

раскатать более тонкое тесто, то регулятором уменьшите расстояние между роликами для теста и прокрутите между ними тесто пока не достигните желаемой толщины.

10. Когда достигнута желаемая толщина теста, раскатанные пластинки теста разрежьте на маленькие кусочки – на желаемую длину макарон.
11. Переложите ручку напротив вращающегося цилиндра и пропускайте нарезанные макаронные пластики через механизм нарезки (рисунок 9).

### Гарантия не распространяется на:

- Повреждения, полученные в результате воздействия внешних факторов (намокание, неправильное использование и т.п.)
- Естественный износ устройства в результате длительного использования.
- Повреждение от неправильного использования или хранения устройства.
- Механические повреждения устройства, возникшие в результате падения или в результате какой-либо другой аналогичной причины.
- Повреждения, вызванные неквалифицированным ремонтом, неправильным использованием частей или в результате перегрузки оборудования.

### Защита окружающей среды



Этот символ на устройстве или его упаковке указывает на то, что это устройство нельзя сдавать вместе с обычным бытовым мусором – оно сдается в специальных местах сбора электроприборов.

Правильно утилизируя этот прибор Вы делаете свой вклад в защиту здоровья своих близких и окружающей среды. В результате неправильной утилизации причиняется вред окружающей среде и здоровью людей. Дополнительную информацию о вторичной переработке этого устройства Вы можете получить в своем самоуправлении, в предприятии по утилизации отходов или в магазине в котором приобрели это устройство.

Страна-поставщик: Чешская республика.