

INSTRUKCJE OBSŁUGI

MASZYŃKA DO ROBIENIA MAKARONU SMARTNOODLES

KOMPONENTY

- Maszynka do robienia makaronu
- 5 odkuwek matrycowych

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Średnica cylindra: 6 cm
- Wysokość: 18 cm
- Materiał: stal nierdzewna o jakości spożywczej



KOMPONENTY



1. Uchwyt
2. Cylinder
3. Odkuwka do fettuccine (6 mm)
4. Odkuwka do cienkiego makaronu (it. Capelli d'angelo; \varnothing 2 mm)
5. Odkuwka do średniego makaronu (it: Spaghetti; \varnothing 2,5 mm)
6. Odkuwka do grubego makaronu (it: Spaghettoni; \varnothing 3,5 mm)
7. Odkuwka do maccheroni (\varnothing 16 mm)

SPOSÓB UŻYWANIA

- Odkręć zamontowaną odkuwkę, aby otworzyć maszynkę.
- Zaczynaj obracać uchwyt obrotowy, aż będziesz mieć wystarczająco dużo miejsca, aby włożyć ciasto na makaron do cylindra.
- Włóż ciasto na makaron do cylindra i ponownie przykręć odpowiednią odkuwkę.
- Zaczynaj obracać uchwyt obrotowy, aż makaron zacznie wychodzić.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Po każdym użyciu odkręć odkuwkę i uchwyt. Pozostaw wszystkie części na kilka minut w gorącej wodzie.
- Dokładnie umyj maszynkę wodą i pozostaw do wyschnięcia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

UŻYTKOWANIA

- Kontroluj odpowiednią mieszankę wody i mąki podczas robienia ciasta, aby uniknąć pękania lub sklejanego makaronu.
- Ciasto makaronowe powinno być gładkie o konsystencji modeliny – niezbyt mokre i niezbyt suche.
- Podczas wyrabiania ciasta dodaj trochę oleju jadalnego, aby było bardziej miękkie.
- Wciśnij świeżo zrobiony makaron bezpośrednio do garnka z wrzącą wodą, aby uniknąć przyklejenia.

GWARANCJA

Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące. Można ją zgłosić do firmy DFVU d.o.o., Liparjeva 6a, 1234 Mengeš, Słowenia, w celu uzyskania produktu zastępczego lub zwrotu pieniędzy. Wystarczy przesłać nam numer zamówienia i datę zakupu pocztą elektroniczną dostępną po kliknięciu na nasze logo w prawym dolnym rogu. Czas użyteczności produktu wynosi 24 miesiące od daty jego odbioru.

