

aceline

Ланцезрезка

для приготовления
домашней лапши



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «Aceline».

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Подготовка к использованию

1. Установите устройство на стол и закрепите его с помощью струбцины.
2. Вставьте ручку в машину.
3. Перед первым использованием устройства протрите его от заводской смазки.
4. Для очистки валика пропустите через него маленький кусочек теста, а затем выкиньте его.

Приготовление теста

Для приготовления пасты в домашних условиях Вам понадобится свежее тесто.

Рецепт на 6 человек:

Для приготовления теста возьмите 500 г муки из мягких сортов пшеницы и 5 яиц (вместо яиц можно использовать минеральную воду). Для приготовления пасты «аль денте» смешайте 250 г муки из мягких сортов и 250 г муки из твёрдых сортов пшеницы. Не добавляйте соль. Насыпьте муку в глубокую миску и сделайте углубление в центре, в которое разбейте яйца (рис. 1). При помощи вилки аккуратно взбейте яйца (рис. 2). Достаньте тесто из миски и положите на стол, присыпанный мукой, затем вымесите тесто руками, пока оно не станет однородным (рис. 3). Если тесто стало слишком крутым или рассыпчатым, добавьте немного тёплой воды, если слишком мягким, добавьте муки. Тесто правильной консистенции не должно прилипать к рукам. При необходимости продолжайте месить тесто, затем нарежьте его на куски (рис. 4).

1.



2.



3.



4.



Приготовление пасты

1. Выберите необходимую толщину теста с помощью регулятора валика (рис.5).
2. Пропустите порцию теста через валик,прокручивая ручку (рис. 6).
3. Прежде чем пропустить лист теста через машину ещё раз,сложите его вдвое и слегка посыпьте мукой.
4. Пропустите тесто через машину 6-8 раз,каждый раз складывая его вдвое. Тесто должно быть достаточно мягким. Если тесто слишком липнет к рукам, посыпьте его слегка мукой (рис. 7).
5. Продолжайте раскатывать тесто,с каждым разом уменьшая его толщину с помощью регулятора. В результате получится все более тонкий и длинный лист теста.
6. Разрежьте полученный тонкий лист теста пополам по длине,чтобы паста получилась не слишком длинной.
7. Лист теста должен лежать в течение 10 минут,затем слегка посыпьте его мукой,чтобы избежать прилипания к валику,и нарежьте,выбрав необходимую ширину пасты (1,5 или 6 мм).
8. Повторите пункт 7,пока не получите необходимое количество пасты.
9. Прежде чем начинать готовить,высушите нарезанную пасту,разложив ее на широкой ровной поверхности.

Примечание:

1. Если тесто не режется,возможно,оно слишком мягкое. Добавьте немного муки.
2. Если тесто не захватывается лезвиями,возможно,оно слишком крутое. Добавьте немного воды.

5.



6.



7.



8.



Чистка

После использования машину и дополнительные насадки необходимо протереть сухой тканью или очистить с помощью мягкой кисточки.

Никогда не мойте лапшерезку с помощью воды. Контакт стальных деталей машины с влажной средой может вызвать их окисление.

Для смазывания движущихся частей устройства используйте вазелиновое масло.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.

- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении.

Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.

- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.

- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов.

Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать

материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации

оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



Дополнительная информация

Изготовитель: Чанчжоу Шулэ Китчен Ютенсилс Ко.,Лтд.
Шоссе Цуй Пин Лэйк,19,Сисяшу,г. Чанчжоу,Китай.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас»,
690068,Приморский край,г. Владивосток,пр-т 100 лет Владивостоку,
155,корп. №3.

Информация о гарантии

Производитель устанавливает срок гарантии 12 месяцев на это изделие и гарантирует, что изделие не имеет дефектов в материалах, сборке и гарантирует бесперебойную работу в течение всего гарантийного срока. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты. В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена вышедших из строя элементов оборудования не по вине потребителя в течение гарантийного срока, на территории уполномоченных сервисных центров, при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя.

Срок службы изделия, предназначенного для личного, не профессионального использования составляет 2 года, при условии соблюдения правил эксплуатации.

Спецификации, информация о продукте, его комплектация и функционал могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя.

Фактический интерфейс устройства может отличаться от представленного в данном руководстве.

Товар изготовлен (мм.ггг.): _____

aceline

aceline

Лапшерезка для приготовления домашней лапши



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «Aceline».

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Подготовка к использованию

1. Установите устройство на стол и закрепите его с помощью струбцины.
2. Вставьте ручку в машину.
3. Перед первым использованием устройства протрите его от заводской смазки.
4. Для очистки валика пропустите через него маленький кусочек теста, а затем выкиньте его.

Приготовление теста

Для приготовления пасты в домашних условиях Вам понадобится свежее тесто.

Рецепт на 6 человек:

Для приготовления теста возьмите 500 г муки из мягких сортов пшеницы и 5 яиц (вместо яиц можно использовать минеральную воду). Для приготовления пасты «аль денте» смешайте 250 г муки из мягких сортов и 250 г муки из твердых сортов пшеницы. Не добавляйте соль. Насыпьте муку в глубокую миску и сделайте углубление в центре, в которое разбейте яйца (рис. 1). При помощи вилки аккуратно взбейте яйца (рис. 2). Достаньте тесто из миски и положите на стол, присыпанный мукой, затем вымесите тесто руками, пока оно не станет однородным (рис. 3). Если тесто стало слишком крутым или рассыпчатым, добавьте немного теплой воды, если слишком мягким, добавьте муки. Тесто правильной консистенции не должно прилипать к рукам. При необходимости продолжайте месить тесто, затем нарежьте его на куски (рис. 4).



Приготовление пасты

1. Выберите необходимую толщину теста с помощью регулятора валика (рис. 5).
2. Пропустите порцию теста через валик, прокручивая ручку (рис. 6).
3. Прежде чем пропустить лист теста через машину ещё раз, сложите его вдвое и слегка посыпьте мукой.
4. Пропустите тесто через машину 6-8 раз, каждый раз складывая его вдвое. Тесто должно быть достаточно мягким. Если тесто слишком липнет к рукам, посыпьте его слегка мукой (рис. 7).
5. Продолжайте раскатывать тесто, с каждым разом уменьшая его толщину с помощью регулятора. В результате получится все более тонкий и длинный лист теста.
6. Разрежьте полученный тонкий лист теста пополам по длине, чтобы паста получилась не слишком длинной.
7. Лист теста должен полежать в течение 10 минут, затем слегка посыпьте его мукой, чтобы избежать прилипания к валику, и нарежьте, выбрав необходимую ширину пасты (1,5 или 6 мм).
8. Повторите пункт 7, пока не получите необходимое количество пасты.
9. Прежде чем начинать готовить, высушите нарезанную пасту, разложив ее на широкой ровной поверхности.

Применение:

1. Если тесто не режется, возможно, оно слишком мягкое. Добавьте немного муки.
2. Если тесто не захватывается лезвиями, возможно, оно слишком крутое. Добавьте немного воды.



Чистка

После использования машину и дополнительные насадки необходимо протереть сухой тканью или очистить с помощью мягкой кисточки. Никогда не мойте лапшерезку с помощью воды. Контакт стальных деталей машины с влажной средой может вызвать их окисление. Для смазывания движущихся частей устройства используйте вазелиновое масло.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.

- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.

Дополнительная информация

Изготовитель: Чанчжоу Шулуэ Китчен Ютенсилс Ко.,Лтд. Шоссе Цуй Пин Лэйк, 19, Сисяшу, г. Чанчжоу, Китай.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас», 690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155, корп. №3.

Информация о гарантии

Производитель устанавливает срок гарантии 12 месяцев на это изделие и гарантирует, что изделие не имеет дефектов в материалах, сборке и гарантирует бесперебойную работу в течение всего гарантийного срока. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты. В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена вышедших из строя элементов оборудования не по вине потребителя в течение гарантийного срока, на территории уполномоченных сервисных центров, при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя.

Срок службы изделия, предназначенного для личного, не профессионального использования составляет 2 года, при условии соблюдения правил эксплуатации.

Спецификации, информация о продукте, его комплектация и функционал могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя.

Фактический интерфейс устройства может отличаться от представленного в данном руководстве.

Товар изготовлен (мм.гггг.): _____
v.1

aceline