

aceline

ЛАПШЕРЕЗКА
для приготовления
домашней лапши



Уважаемый покупатель!

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

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

Подготовка к использованию

1. Установите изделие на стол и закрепите его с помощью струбцины.
2. Вставьте ручку в машину.
3. Перед первым использованием изделия протрите его от заводской смазки.
4. Для очистки валика пропустите через него маленький кусочек теста, не употребляйте это тесто в пищу.

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). Другой вариант теста для пасты: 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 лапши

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, слегка посыпьте его 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 лапша 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 лапши (2 или 6 мм).
8. Повторите пункт 7, пока не получите необходимое количество лапши.
9. Прежде чем приступить к приготовлению блюда, высушите нарезанную лапшу, 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 изделия используйте вазелиновое масло.

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

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: Юнкан Кайя Индастри энд Трэйд Ко., Лтд.
Шоссе Чуансинь, предпринимательский инновационный парк Чжэшан,
Юнкан, пров. Чжэцзян, Китай.

Импортер в России: ООО «Атлас», 690068, Россия, Приморский край,
г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Сделано в Китае.

Информация о гарантии

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты. В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
<https://www.dns-shop.ru/technical-support/>

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

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

aceline