

WAŻNE!

Producent zabrania mycia przystawek do makaronu w wodzie, w detergentach oraz w zmywarce. Może to powodować rdzewienie oraz uszkodzenie produktu. Zaleca się czyszczenie przystawki za pomocą suchej szczotki do usuwania resztek ciasta z wałków. Przystawki są przeznaczone wyłącznie do krojenia ciasta na makaron. Nie należy ciąć ani wałkować niczego innego niż ciasto, grozi to uszkodzeniem mechanizmu przystawek.

www.mozano.pl



OBSERWUJ NASZE
MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE
FB **MozanoPL** IG **@mozano.pl**



Niniejszym Mozano Ścisławscy Spółka Jawna oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

MOZANO
home

Przystawki do makaronu ROB04

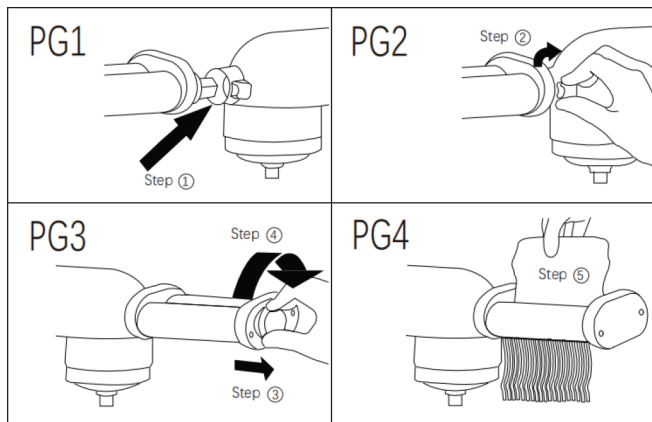
3 elementy



AGD/ROB/04/PASTA

Instrukcja montażu

1. Zdemontuj przednią zaślepkę, odkręcając śrubę i wybierz przystawkę, której chcesz użyć.
 2. Włóż trzon przystawki do otworu, z którego wcześniej usunąłeś zaślepkę. Sprawdź czy pasuje do kwadratowego gniazda (PG1).
 3. Po zamontowaniu przystawki dokręć śrubę (PG2).
 4. Przekręć pokrętło przystawki, aby ustawić odpowiednią grubość klusek (PG3).
 5. Podłącz urządzenie do zasilania, następnie ustaw pokrętłem prędkość pracy na 2-6 poziom. Do wybranej przystawki podawaj rozwałkowane ciasto (PG4).
- UWAGA! Podczas podawania ciasta należy zachować szczególną ostrożność!**
6. Po zakończeniu pracy wróć pokrętłem do pozycji 0 i odłącz wtyczkę od zasilania.



Instrukcja użycia

1. Pokrój wyrobione ciasto na części, które zmieszczą się w wałkach przystawki nr 1.
2. Włóż rozwałkowane ciasto między wałki przystawki nr 1, aby je wyrobić do pożądanej grubości (Tab. 2). Czynność powtarzaj, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i pokryje całą szerokość wałka. Aby ciasto było bardziej suche i łatwiejsze do wyrobienia posyp je mąką.
3. Następnie przygotuj przystawkę nr 2 lub 3, zamontuj ją zgodnie z instrukcją montażu. Podawaj rozwałkowane arkusze ciasta, aby przepuścić przez kraljnicę.
4. Jeżeli kluski są zbyt miękkie, można podsypać ciasto mąką.

Tabela nr 1

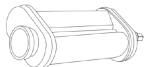
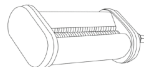
Przystawka	Funkcja przystawki	Poziom prędkości	Szerokość makaronu
Nr 1	 Wałkowanie ciasta	2-6	do 140 mm
Nr 2	 Makaron Fettuccine	2-6	6,5 mm
Nr 3	 Makaron Spaghetti	2-6	2 mm

Tabela nr 2

Wyciągnij i przekręć, aby ustawić grubość ciasta	Ustawienia rolek	Proponycja grubości ciasta
	1-2	Wyrobienie i wałkowanie ciasta
	3-4	Makaron tradycyjny jajeczny
	4-5	Makaron Spaghetti, Fettuccine, Lasagne
	6-7	Cienkie ciasto, makaron Fettuccine, Tortellini, Linguini