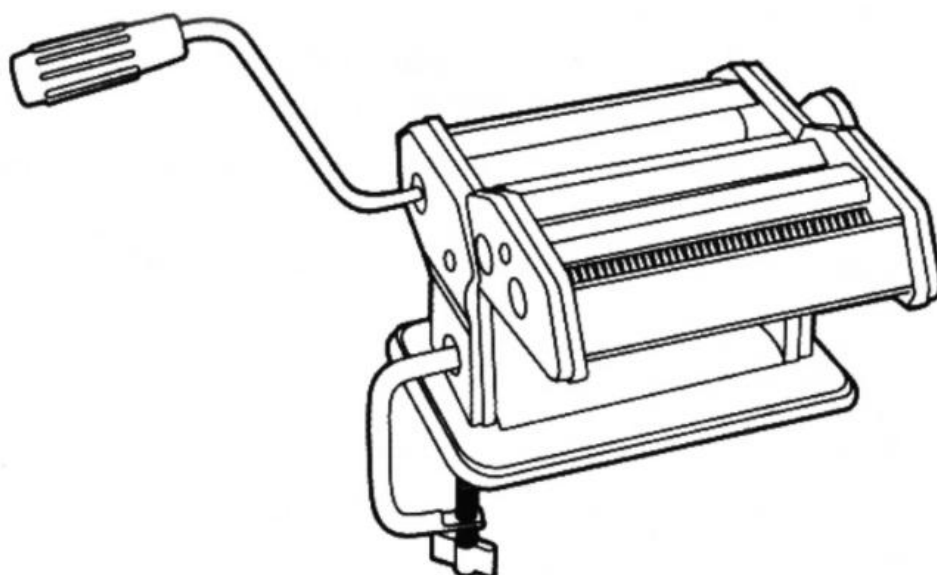


KRAFT & DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

MASZYNNKA RĘCZNA DO MAKARONU I CIASTA



KD4126

DROGI KLIENCIE,

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przeczytaj uważnie tę instrukcję przed montażem lub użyciem produktu, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem. Jeśli produkt jest przekazywany osobom trzecim, niniejsza instrukcja musi zostać przekazana wraz z produktem.

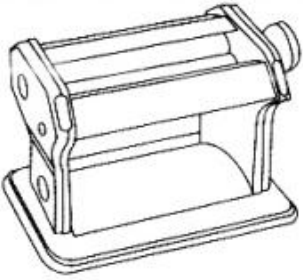
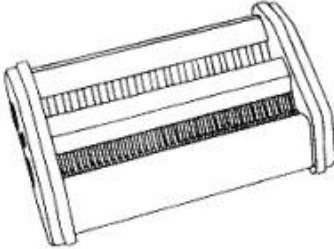
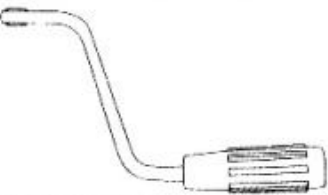

OPIS PRODUKTU

Łatwo przygotuj własny świeży makaron: spaghetti, fettuccine, lasagne itp., postępując zgodnie z instrukcją w załączonym przepisie.

Dostosuj wałki, aby uzyskać 6 różnych grubości ciasta. Bardzo łatwe w użyciu.

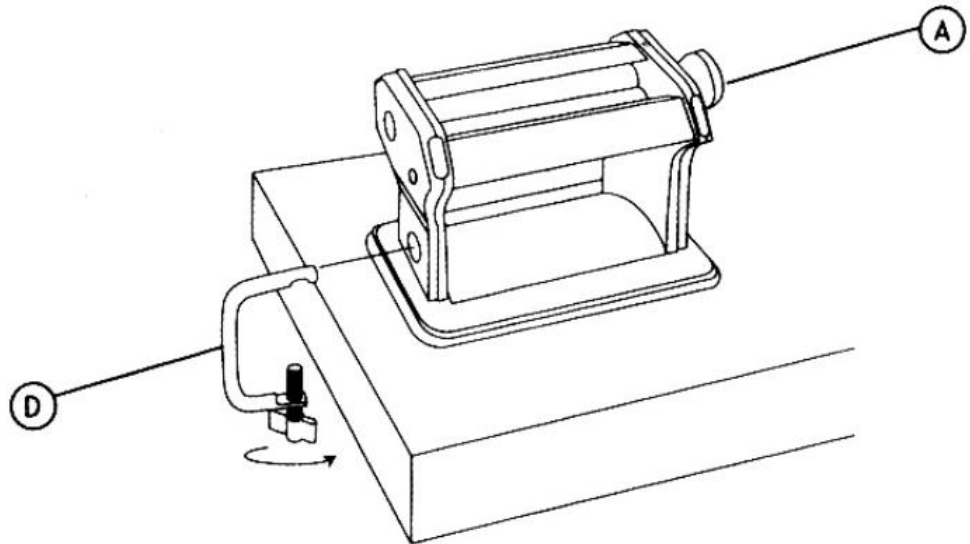
Maszynę do makaronu można przymocować do stołu lub powierzchni roboczej za pomocą dołączonego zacisku.

LISTA CZĘŚCI

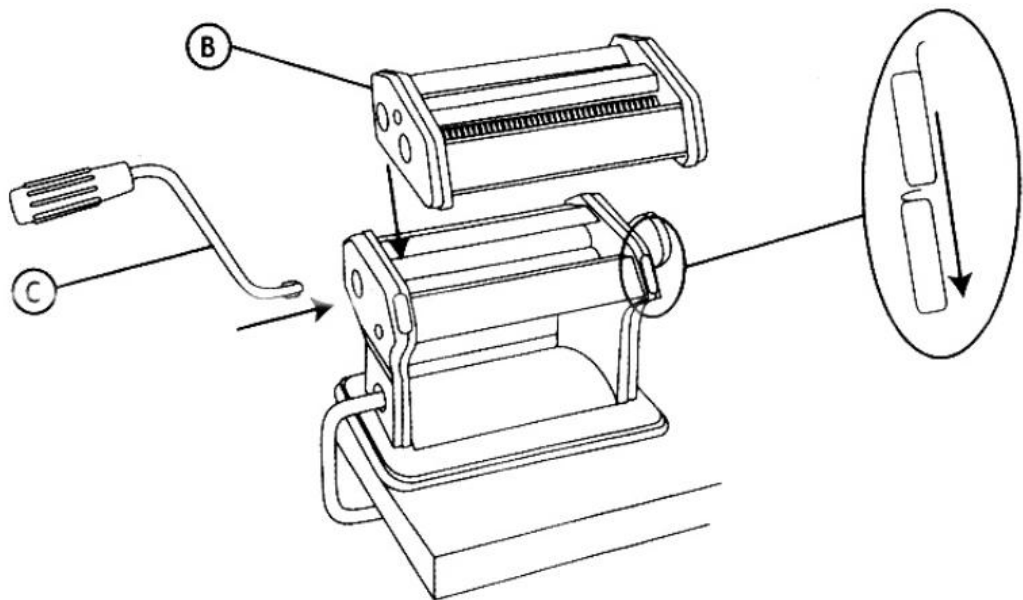
A  1x	B  1x
C  1x	D  1x

MONTAŽ

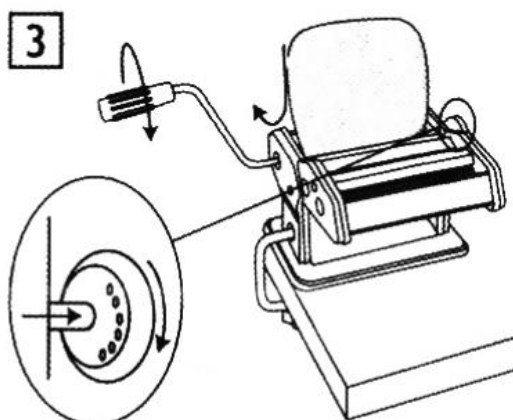
1



2

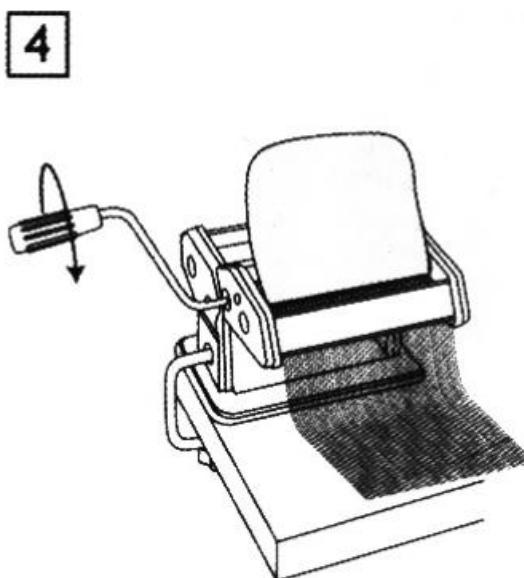


STOSOWANIE



Wyciągnij pokrętkę i lekko nim obróć, aby ustawić szczelinę odpowiadającą pożądanej grubości ciasta.

Nałóż porcję przygotowanego ciasta na wałek do wyrabiania ciasta i kręć korbą, aby uzyskać arkusz makaronu. Uwaga: Od czasu do czasu czyść dolne skrobaki pod wałkami papierem kuchennym.



Umieść arkusz makaronu w nasadce tnącej i włóż korbę w wybrany otwór. Obróć korbę, aby uzyskać makaron. (Wybierz spośród dwóch różnych szerokości makaronu.)