

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед первым использованием.
- Максимальное время непрерывной работы не должно превышать 15 минут.
- Не мойте машину и принадлежности водой или в посудомоечной машине. Для очистки после использования используйте щетку и зубочистку или деревянные шпажки.
- Любой ремонт должен выполняться квалифицированным персоналом. Все работы по ремонту и обслуживанию должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK.

- Не разбирайте насадку.
- Для правильного хранения рекомендуется хранить машину и насадку внутри их первоначальной упаковки.
- Избегайте ношения галстуков, шарфов или длинных цепочек при использовании насадок.
- Общее количество ингредиентов (сухих + жидких) не должно превышать разметки внутри чаши.
- Всегда отключайте шнур питания перед чистой или проведением технического обслуживания.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: нержавеющая сталь

Вес: ~ 0,90 кг

Габариты (В x Ш x Г): 220 x 75 x 55 см

Сделано в Италии

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Насадка-раскатка: 1 шт.

Насадка-спагетти: 1 шт.

Насадка-феттучине: 1 шт.

Руководство пользователя с гарантийным талоном: 1 шт.

Покупайте онлайн на [bork.ru](http://bork.ru), в бутиках BORK и магазинах официальных дилеров. Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

**8 800 500 88 99**

(служба информационной поддержки).

## РАСНАТКА

- Прикрепите насадку-раскатку к машине. Для этого сдвиньте крышку фиксатора насадок, вставьте насадку для пасты в паз крепления насадок и переместите фиксатор насадок в положение фиксации.
- Установите селектор на насадке в положение 0, выгнув его и повернув так, чтобы ролики были полностью открыты.
- Подайте одну из заготовок теста через ролики. Повторите этот шаг 2–3 раза, каждый раз складывая лист и при необходимости добавляя немного муки.
- Продолжайте раскатывать лист, уменьшая толщину с помощью селектора.



## Феттуччине

- Для феттуччине установите селектор в положение 1 и пропустите заготовку теста через ролики 2–3 раза, каждый раз складывая лист и при необходимости добавляя немного муки.
- Продолжайте изменять положение селектора после каждого раза до 5 или 6 положения.

## Спагетти

- Для спагетти установите селектор в положение 1 и пропустите заготовку теста через ролики 2–3 раза, каждый раз складывая лист и при необходимости добавляя немного муки.
- Продолжайте изменять положение селектора после каждого раза до 4 положения.

## НАРЕЗКА

- Нарезьте готовый лист на равные части длиной 25 см.
- Прикрепите аксессуар для нарезки к машине и начните подавать лист через ролики, чтобы сформировать желаемую пасту.

Если ролики не прорезают лист макаронных изделий, это значит, что тесто слишком мягкое. В этом случае мы рекомендуем замесить тесто руками, добавить немного муки и снова подать его через гладкие валики.

Если лист макаронных изделий слишком сухой и не захватывается режущими роликами, мы рекомендуем замесить тесто вручную и добавить немного воды. Подайте тесто через ровные ролики снова.



- Положите пасту на влажное чистое кухонное полотенце. Паста готова к приговлению.

Если вы планируете хранить макароны (максимум 1 месяц), необходимо, чтобы они высохли.

Позиция селектора	Толщина листа (мм)
0	~ 4,8
1	~ 3,8
2	~ 3,3
3	~ 2,5
4	~ 1,9
5	~ 1,5
6	~ 1,2
7	~ 1,0
8	~ 0,8
9	~ 0,6

Макаронные изделия высыхают примерно через 5–6 часов, в зависимости от температуры и влажности, и могут храниться в подходящих кухонных контейнерах.

- Чтобы снять насадку, сдвиньте фиксатор и отсоедините насадку для пасты.
- Отпустите фиксатор.