



ПАСПОРТ

Аппарат для изготовления макарон

Модель: HKN-RE150



ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Закрепите машину на столе при помощи прилагаемого зажима и вставьте руку в отверстие ролика (рис.1). При первом использовании машины протрите ее сухой тканью, чтобы удалить излишки масла. Для очистки роликов пропустите через них небольшое количество теста и уберите его в отходы.

ПОДГОТОВКА ТЕСТА

Количество ингредиентов на 6 порций:

- 500 гр. мягкой пшеничной муки
- 5 яиц (вместо 5-ти яиц можно использовать стакан природной минеральной воды)

Для макаронных изделий «аль денте» смешайте 250гр. мягкой пшеничной муки с 250гр. твердой пшеничной муки сорта «дурум». Соль не добавлять! Насыпьте муку в миску, а яйца влейте в середину муки (рис. 2). Размешайте яйца вилкой, пока они полностью не смешаются с мукой. Замесите тесто руками (рис.3), пока оно полностью не станет однородным и густым. Если тесто получилось суховатым, добавьте немного воды, и наоборот, если тесто слишком жидкое, добавьте немного муки. Тесто правильной консистенции не должно прилипать к рукам. Достаньте тесто из миски и положите его на присыпанный мукой стол (рис. 4). При необходимости продолжайте замешивать тесто, а затем нарежьте его на мелкие кусочки (рис.5).

Совет: заранее достаньте яйца из холодильника, чтобы они нагрелись до комнатной температуры.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.

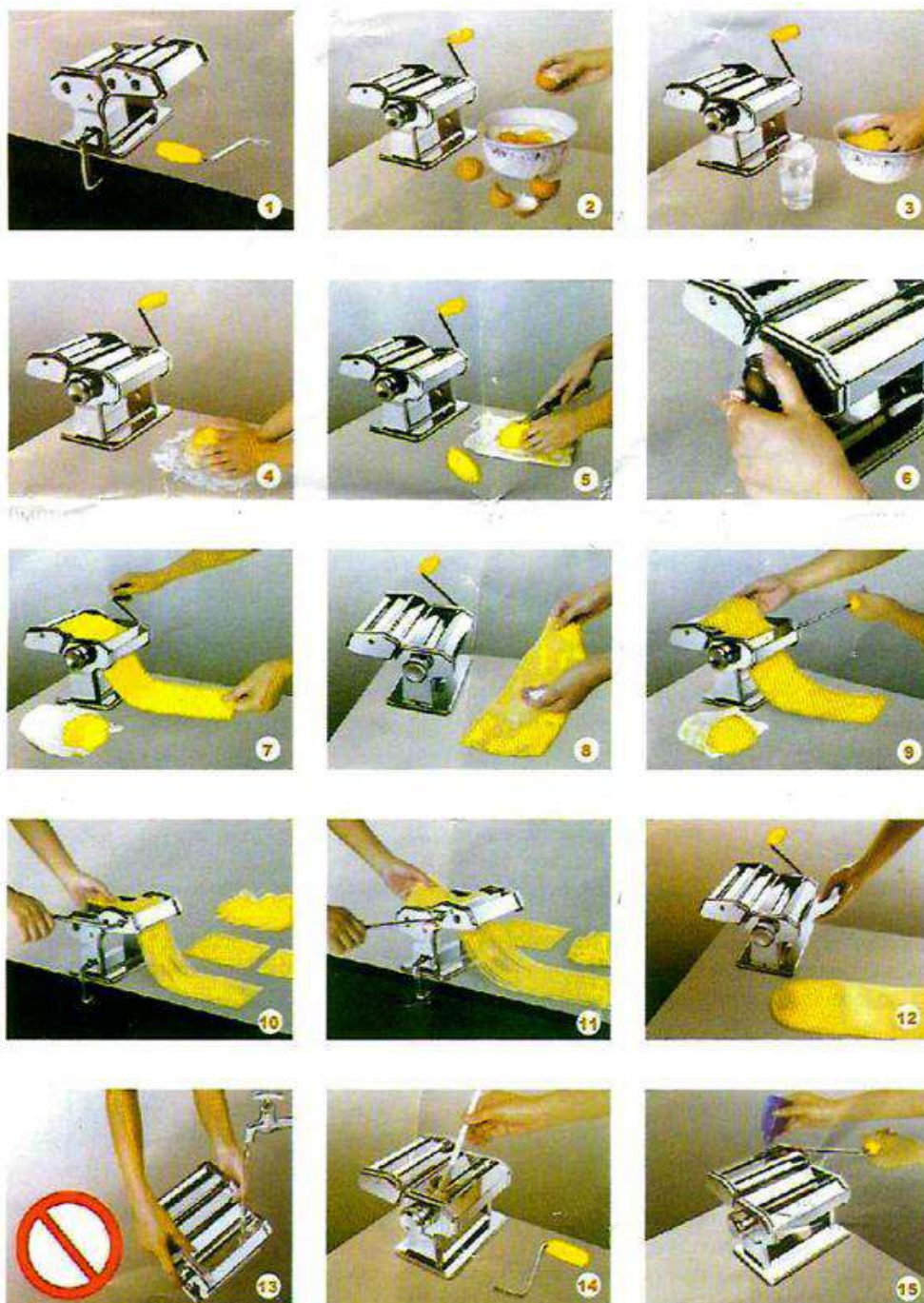
Установите регулятор машины в положение 1, потянув его наружу и повернув таким образом, чтобы два гладких ролика были полностью открыты (около 0,1мм) (рис.6). Пропустите часть теста через машину, вращая рукоятку (рис. 7). Повторите эту операцию 5-6 раз, подкладывая тесто, и добавляя, если это необходимо, немного муки в середину (рис. 8). Когда тесто приняло правильную форму, пропустите его через ролики только один раз при регуляторах, установленных в положение 2 (рис.9). После этого установите регуляторы в положение 3 и снова пропустите тесто через ролики. Меняйте регулятор и пропускайте тесто, пока оно не достигнет необходимой толщины. Толщина теста при установке регулятора в положение 9 составляет около 0,2 мм. С помощью ножа нарежьте тесто поперек на кусочки длиной примерно 25см. Вставьте ручку в отверстие для

режущих роликов, медленно поверните ее и пропустите тесто так, чтобы получить необходимый тип макаронных изделий (рис. 10-11).

Примечание 1: если тесто не нарезается роликами, значит оно слишком мягкое. Добавьте в тесто муки и повторите предыдущие шаги.

Примечание 1: если тесто получилось сухим, и не может быть «поймано» режущими роликами, добавьте в тесто немного воды и пропустите его через гладкие ролики еще раз.

Полученные макароны положите на скатерть и дайте им не менее часа, чтобы подсохнуть. Помните, что при условиях хранения в сухом и прохладном месте они могут храниться 1-2 недели. Доведите подсоленную воду в кастрюле до кипения (4 литра на 0,5кг макарон). Свежие макароны готовятся в среднем от 2 до 5 минут, в зависимости от толщины и свойств муки.

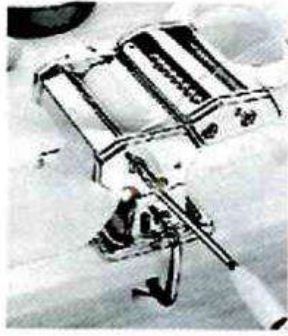


ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ

1. Во время использования, старайтесь как можно чаще при помощи кухонной бумаги очищать скребки, которые находятся под главными роликами (рис.12).
2. Запрещено мыть машину, используя воду, или в посудомоечной машине! (рис.13).

ИЗГОТОВЛЕНИЕ РАВИОЛИ

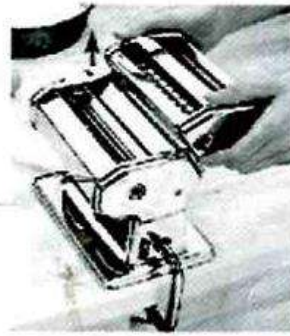
1. Приготовьте тесто с помощью машины. Для этого пропустите его через гладкие ролики с установленным регулятором в положение 5.
2. Разложите полученные полоски теста на матерчатой подстилке и разрежьте их вдоль специальным приспособлением (рис. 2). Оптимальная длина заготовки составляет 50-70 см.
3. Снимите с машины насадку для изготовления макарон/спагетти/феттучини (рис. 3).
4. Установите насадку для изготовления равиоли, поместив ее в специальные направляющие (рис. 4).
5. Сложите одну полоску теста вдвое и поместите ее в между роликами насадки (рис. 5). Поверните рукоятку примерно на четверть оборота, чтобы насадка захватила край теста.
6. Разделите находящиеся между роликами 2 полосы (рис. 6).
7. Поместите немного начинки между двумя полосами теста с помощью чайной ложки. Необходимо равномерно распределить начинку примерно из 3-4 чайных ложек (рис. 7). Можно применять мясную, сырную или овощную начинку.
8. Медленно поворачивайте рукоятку и постепенно добавляйте начинку в подготовленное тесто (рис. 8).
9. После пропускания через насадку для равиоли, разложите все получившиеся полуфабрикаты на тканевой подстилке для подсыхания (рис. 9).



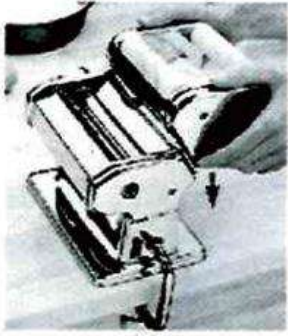
1



2



3



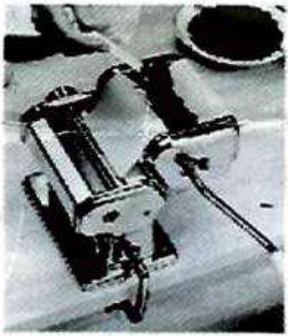
4



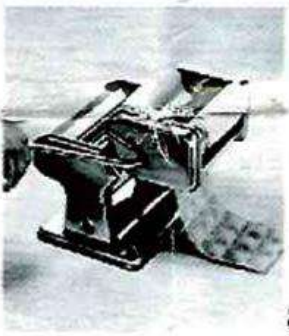
5



6



7



8



9