Gemlux

ПАСПОРТ

ТЕСТОРАСКАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

МОДЕЛИ: GL-PMZ-150, GL-PMZ-180

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-PMZ-150	GL-PMZ-180
Ширина раскатки, мм	150	180
Ширина тальолини, мм	2	2
Ширина феттуччине, мм	4	6.25
Толщина раскатки, мм	0.5-3	0.5-3

ПОДГОТОВКА МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Закрепите машину на столе при помощи прилагаемого зажима и вставьте ручку в отверстие ролика (рис. 1). При использовании машины в первый раз, протрите ее сухой тканью, чтобы удалить излишки масла. Для очистки роликов пропустите через них небольшое количество теста. После этого выбросьте тесто.

ПОДГОТОВКА СМЕСИ

Блюдо на 6 порций

Ингредиенты: 500 гр. мягкой пшеничной муки и 5 яиц. Вместо 5 яиц можно использовать стакан природной минеральной воды. Для макаронных изделий «аль денте» (это выражение означает степень приготовления макаронных изделий, в переводе с итальянского языка (итал. **al dente**) означает «на зубок») смешайте 250 гр. мягкой пшеничной муки с 250 гр. твердой пшеничной муки сорта «дурум». Соль не добавлять! Насыпьте муку в миску, а яйца вбейте в середину муки (рис. 2). Размешайте яйца вилкой, пока они полностью не смешаются с мукой. Замесите смесь руками (рис. 3), пока она полностью не станет однородной и густой. В случае, если смесь слишком сухая, добавьте немного воды, если она слишком мягкая - добавьте немного муки. Хорошая смесь никогда не должна прилипать к пальцам. Достаньте смесь из миски и положите его на слегка посыпанный мукой стол (рис. 4). При необходимости, продолжайте месить смесь и разрежьте ее на маленькие кусочки (рис. 5). **Совет:** не используйте яйца прямо из холодильника!

ПОДГОТОВКА ТЕСТА И ИЗГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Установите регулятор машины в положение 1, потянув его наружу и повернув его так, чтобы два гладких ролика были полностью открыты (около 0,1 мм) (рис. 6). Пропустите часть смеси 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 еще раз установите регуляторы в положение 3, продолжая установку далее в другие положения до получения желаемой толщины (мин. толщина в положении 9 составляет приблизительно 0,2 мм). С помощью ножа отрежьте тесто поперек на кусочки длиной примерно 25 см. Вставьте ручку в отверстие для режущих роликов, медленно поверните ее и пропустите тесто так, чтобы получить тип макаронных изделий, который вам нужен (рис. 10 и 11). **Примечание 1:** Если ролики не будут «резать», это означает, что тесто слишком мягкое: в этом случае вам нужно пропустить тесто через гладкие ролики, добавив в смесь немного муки. **Примечание 2:** Однако, когда тесто получилось сухим и не может быть «поймано» режущими роликами, добавьте в смесь немного воды и пропустите ее через гладкие ролики еще раз. Положите макароны на скатерть и оставьте их сохнуть, по крайней мере, на час. Помните, что при условиях хранения в сухом прохладном месте макаронные изделия могут храниться долго (1-2 недели). Доведите кастрюлю с подсоленной воды до кипения (4 литра на 0,5 кг макарон), куда нужно добавить макароны. Свежие макароны готовятся в течение нескольких минут, в среднем от 2 до 5 минут. в зависимости от толщины. Осторожно перемешайте, а затем, после приготовления, выложите макароны в дуршлаг.

ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ

1- Во время использования, часто очищайте скребки, которые находятся под гладкими роликами при помощи кусочка кухонной бумаги (рис. 12).
2- **Запрещено мыть машину водой или в посудомоечной машине!** (рис. 13)

3- Для очистки машины после использования, пользуйтесь щеткой или деревянным стержнем.
4- При необходимости нанесите на концы режущих роликов несколько капель вазелинового масла (рис. 15).
5- Запрещено вставлять ножи или ткань между роликами!