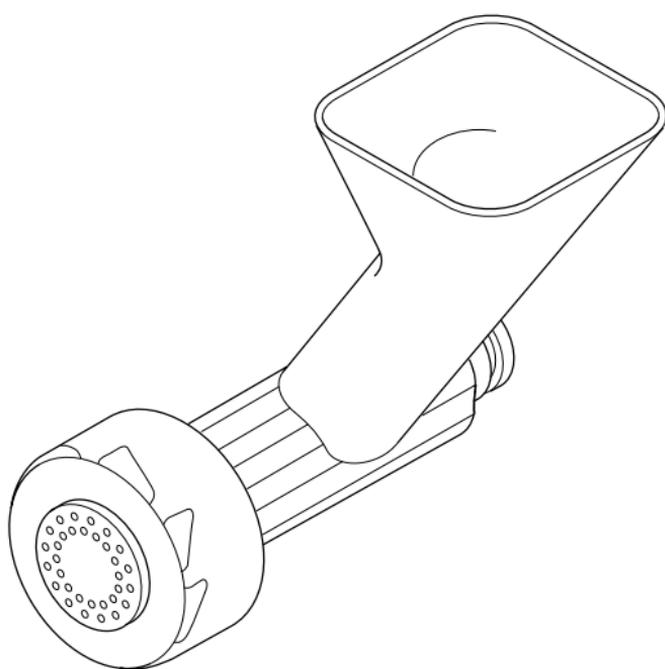
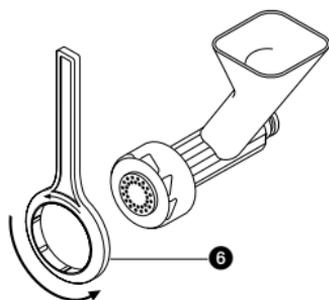
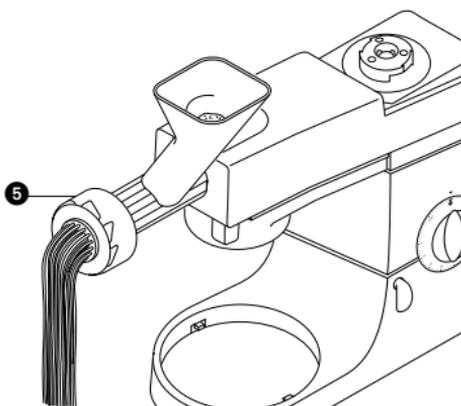
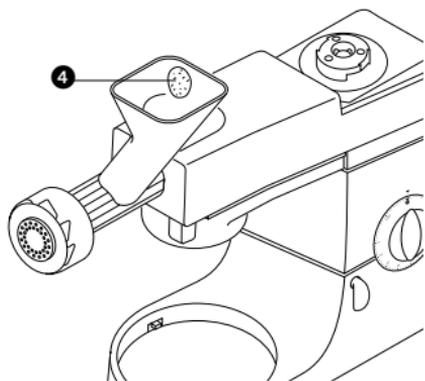
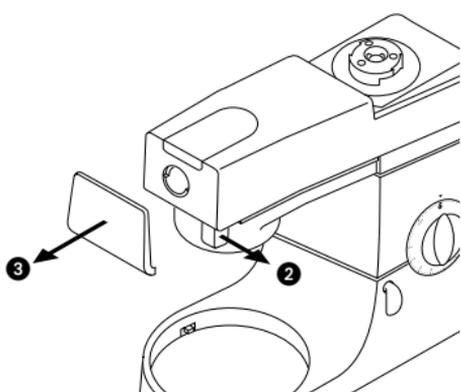
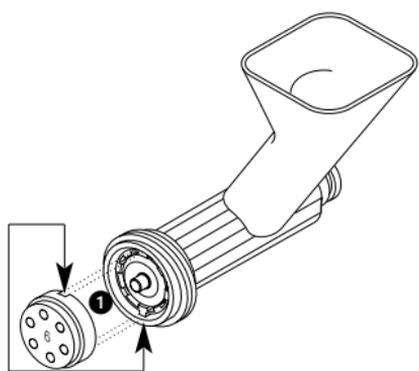
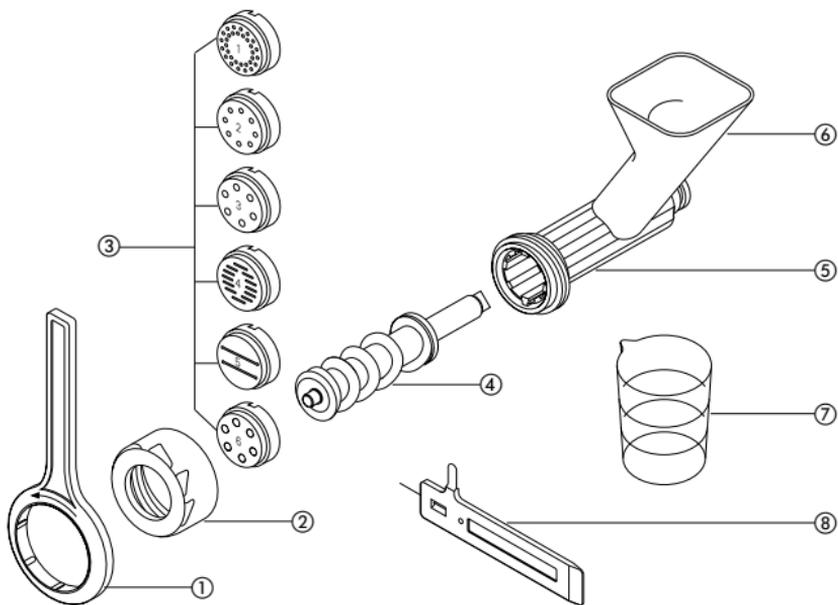


KENWOOD



A936



Перед прочтением откройте первую страницу с иллюстрациями

- ① ключ специальный
- ② гайка кольцевая
- ③ сетки
- ④ шнек
- ⑤ корпус
- ⑥ воронка
- ⑦ стаканчик мерный
- ⑧ приспособление для очистки

Перед первым использованием:

- Промойте детали, как указано в разделе «Очистка»

Меры безопасности

- Использование слишком крутого теста или слишком быстрая подача теста может стать причиной повреждения насадки для изготовления макаронных изделий. Рекомендуется соблюдать прилагаемые рецепты приготовления теста.
- Для подачи теста внутрь воронки используйте рукоятку ключа. Подавая тесто, не прилагайте излишних усилий.

Сборка

- 1 Полезный совет: для облегчения процесса приготовления макаронных изделий нагрейте детали в горячей воде и тщательно просушите.
 - 2 Установите шнек в корпус.
 - 3 Установите сетку ① – при этом выступы должны войти в углубления.
- Имеются сетки следующих номеров:
- | | |
|---------------------|---|
| для спагетти | 1 |
| для макарон | 2 |
| для ригатони | 3 |
| для тальятеллы | 4 |
| для лазаньи | 5 |
| для крупных макарон | 6 |
- 4 Наверните кольцевую гайку, не затягивая ее.

Использование насадки для изготовления макаронных изделий

- 1 Приготовьте тесто для макаронных изделий по одному из прилагаемых рецептов. **Не забывайте о том, что использование слишком крутого теста может стать причиной повреждения насадки.**
- 2 Снимите крышку низкооборотного вывода вала двигателя. Для этого необходимо сдвинуть защелку ② и затем потянуть на себя крышку ③.
- 3 Сдвиньте защелку в противоположном направлении и установите насадку на комбайн воронкой к себе. Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь установки ее в рабочее положение (до щелчка).
- 4 Затяните кольцевую гайку.
- 5 Включите 3-ю скорость.
- 6 Закладывайте тесто в воронку ④ небольшими порциями, дожидаясь очищения шнека перед подачей очередной порции. Разрешается осторожно проталкивать тесто внутрь воронки рукояткой ключа. **(Использовать для этой цели другие предметы запрещается. Подавая тесто, не прилагайте излишних усилий, чтобы не повредить насадку.)**
- В начале работы насадки макаронные изделия могут иметь неправильную форму. Вторая партия - это уже вполне качественные изделия. (А первую можно просто еще раз пропустить через насадку.)
- 7 После формирования

макаронных изделий желаемой длины они отрезаются поворотом кольцевой гайки 5.

- Для смены сетки снимите кольцевую гайку, и включите 1-ю скорость для удаления сетки.
- Тесто для макарон и ригатони рекомендуется использовать в течение 4-х часов. Из перестоявшегося теста получаются слишком мягкие и ломкие макаронные изделия.

Приготовление макаронных изделий

- 1 Заполните кастрюлю на 3/4 водой, доведите до кипения, добавьте соль по вкусу.
- 2 Заложите макаронные изделия и варите на медленном огне в течение 3 - 8 минут, периодически помешивая.
- Необходимое количество тальятеллы (широкой лапши) и лазаньи готовится в два захода.

Очистка

- 1 Отверните кольцевую гайку вручную или с помощью ключа 6 и снимите ее.
- 2 Удалите тесто с помощью приспособления для чистки.
- Перед использованием приспособления для очистки тесто на сетке должно подсохнуть.
- 3 Насадка моется вручную в горячей воде с мылом или на верхней полке посудомоечной машины.

Рецепты приготовления теста

Макаронные изделия

Мука пшеничная обыкновенная - 500 г

Яйцо куриное среднего размера – 4 шт.

Соль - 2,5 мл (1½ чайн. ложки)

- 1 Заложите муку и соль в чашу миксера.
- 2 Разбейте яйца в мерный стаканчик. При необходимости доведите смесь до объема 500 мл водой. Залейте яйца в чашу с мукой.
- 3 Вымешивайте К-образной мешалкой на 1-й скорости в течение 1- 2 минут. В процессе перемешивания рекомендуется один раз снять смесь со стенок чаши. Готовая смесь должна иметь консистенцию крутого хлебного теста.

- Для изготовления макаронных изделий в меньших количествах сократите объемы закладки в 2 раза. Необходимый объем по п. 2 - 250 мл.

Макаронные изделия из муки с отрубями

Следуйте указаниям вышеприведенного рецепта с использованием муки с отрубями.

Макаронные изделия с травами

Мука пшеничная обыкновенная - 500 г

Яйцо куриное среднего размера – 4 шт.

Травы свежесмешанные, мелко размолотые - 40 мл (8 чайн. ложек)

Соль - 2,5 мл (1½ чайн. ложки)

Перец – 1 щепотка

- 1 Заложите муку, травы, соль и перец в чашу миксера.
- 2 Далее следуйте указаниям вышеприведенного рецепта.

Макаронные изделия из муки со шпинатом

Мука пшеничная обыкновенная - 500 г

Яйцо куриное среднего размера – 3 шт.

Шпинат (вареный, консервированный) или шпинат-пюре – 75 мл

Соль - 2,5 мл (1\2 чайн. ложки)

- 1 Заложите муку и соль в чашу миксера.
- 2 Разбейте яйца в мерный стаканчик и добавьте шпинат. При необходимости доведите смесь до объема 500 мл водой. Залейте смесь в чашу с мукой.
- 3 Вымешивайте К-образной мешалкой на 1-й скорости в течение 1- 2 минут. В процессе перемешивания рекомендуется один раз снять смесь со стенок чаши. Готовая смесь должна иметь консистенцию крутого хлебного теста.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

81795/9