

Инструкция по применению Лапшerezка BLOWIN

Уважаемый покупатель! Вы приобрели лапшerezку BLOWIN для приготовления лапши в домашних условиях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- лапшerezка с роликами;
- приставка для резки;
- струбцина для фиксации на плоскости;
- ручка;
- инструкция по эксплуатации.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип привода: ручной;

Высота: 13 см;

Ширина: 21 см;

Материал: нержавеющей сталь;

Материал ролика: закаленная сталь;

Толщина раскатки теста: 0,2 – 2,2 мм;

Ширина листа теста: 15 см;

Ширина нарезки лапши: 1,5 – 6,6 см;

Производитель: Biowin, Польша.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте без присмотра детей вблизи лапшerezки.
- Не проводите обслуживание или очистку аппарата во время его работы.
- Перед работой надежно закрепить лапшerezку на столе.
- Не мойте лапшerezку и ролики в воде, протирайте сухой тканью.

- Не кладите нож между роликами устройства.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием протрите устройство сухой тканью.

Прикрепите лапшерезку с помощью струбцины к столешнице.

Приготовьте небольшие кусочки теста и несколько раз пропустите через лапшерезку, а затем выбросите тесто.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Количество ингредиентов на 4 человека.

Ингредиенты:

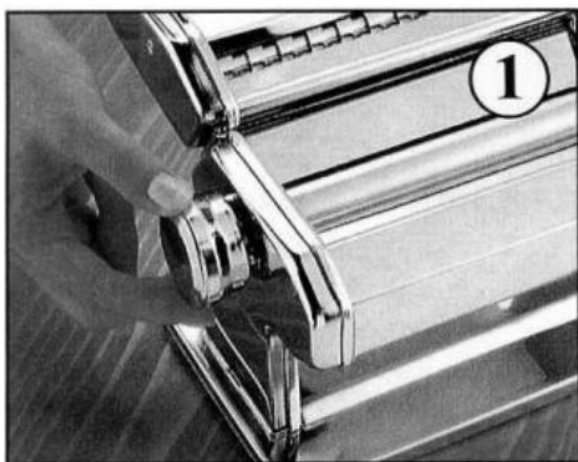
- яйцо: 3 шт.;
- мука: 2 стакана;
- соль: щепотка;
- вода.

В миску высыпать муку и соль, в середине кучки сделать углубление. Вбить в него яйца и медленно размешивать вилкой, пока яйца с мукой хорошо не соединятся. Если тесто слишком тянется, добавить муку. Если слишком сухое, добавить воду. Слегка посыпать сверху мукой и замешать крутое тесто, придать круглую форму. Накрыть тесто салфеткой и оставить на несколько минут.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Настройте лапшерезку на самую большую толщину, отрегулировав отверстие между валиком на 2,2 мм (рис.1).

Прокатите тесто, поворачивая ручку. Повторите, затем настройте лапшерезку на следующий уровень. Сложите тесто пополам и внутреннюю часть посыпьте мукой. Если оно влажное посыпьте мукой снова. Если вы хотите получить более тонкое тесто, установите колесико на меньшее значение и пропустите через устройство, повторяя несколько раз это действие при изменении значения на меньшее (рис.2). Регулируемая толщина теста от 0,2 мм до 2,2 мм.



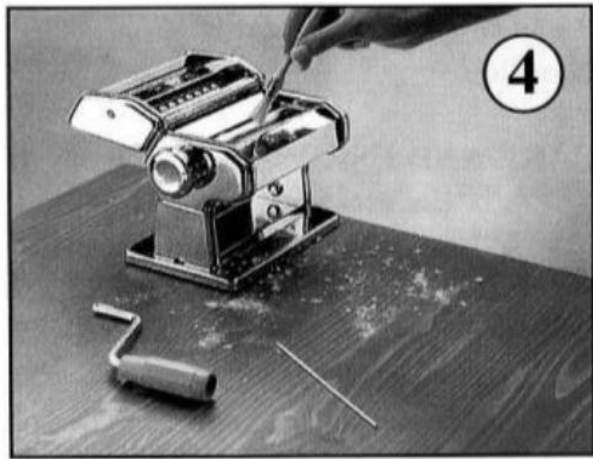
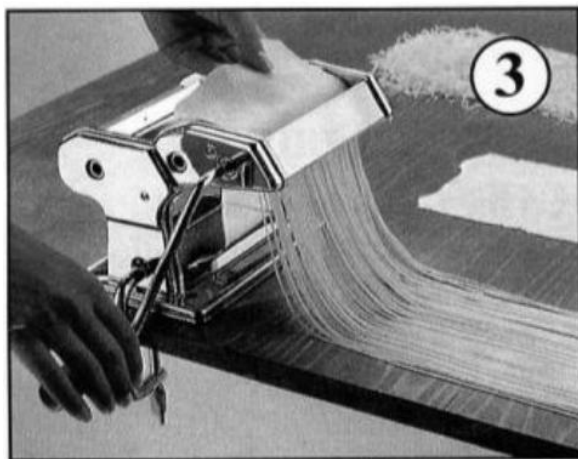
Разрежьте тесто на ровные полоски с помощью ножа.

Переставьте ручку в отверстие на нарезном блоке, установите необходимую ширину лапши (1,5-6,6 мм) и пропустите полоску через нарезной блок (рис.3).

Лапше дать постоять в течение 5 минут, чтобы она подсохла, а затем сварить.

ЧИСТКА

Рекомендуется чистить лапшerezку с помощью щетки после каждого использования (рис.4).



В случае необходимости используйте растительное или оливковое масло для чистки нарезного блока

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Транспортирование и хранение изделия осуществлять в индивидуальной упаковке.