

PL
Ręczna maszynka mechaniczna rozwałkuje w domu przygotowane ciasto do makaronów na 9 różnych grubości płatów szerokich aż 15 cm. Z tych, dzięki załączonym końcówkom, można po pokrojeniu uzyskać smakowity makaron cienki, szeroki, lasagne, ravioli...

Rys. 1 Przymocuj do stołu za pomocą załączonego mechanizmu łączeniowego, dobrze dokręć. Przed pierwszym wykorzystaniem umieść kilka kropel oliwy roślinnej pomiędzy wałki obrotowe, by doszło do pierwszego naoliwienia maszynki, później oczyść przy pomocy suchej delikatnej szmatki, usuń nadmiar oliwy. Wałki można wyczyścić też tak, że do maszynki zostanie wprowadzona mała ilość ciasta, która później nie będzie już wykorzystana. Tak przygotowana maszynka jest gotowa do użycia.

Rys. 2 Ustaw położenie 1, pociągnij za regulator i kręć tak długo, dopóki pomiędzy gładkimi wałkami nie zostanie osiągnięta minimalna przestrzeń 3 mm.

Włóż prostokąt ciasta lekko naciśnięty ręką, nieznacznie zaszuszony i przez obracanie klamką rozwałkuj na wymaganą grubość, rozwałkowane ciasto przechowuj koło maszynki, ewent. wykorzystaj mąkę, by nie dochodziło do wzajemnego ich sklejania.

Rys. 3 Po rozwałkowaniu całego ciasta ustaw na maszynce położenie 2 – zmniejszenie grubości i procedurę powtórz. Tak postępuj aż do momentu uzyskania ostatecznej wymaganej grubości ciasta, może wynosić nawet 0,5 mm.

Rys. 4 Zalecamy wkładać cienkie, lekko podsuszane ciasto, nie może jednak być przesuszone.

Rys. 5 i 6 Przy pomocy radełka płat ciasta pokrój w zależności od wymaganej długości makaronów, po czym poszczególne kawałki wkładaj do wybranej końcówki – makarony cienkie, grube, lasagne... (klamka musi być umieszczona w otworze z boku wybranych wałków tnących). **UWAGA!** Jeżeli końcówka nie kroi makaronów, oznacza to, że ciasto jest zbyt delikatne – do ciasta trzeba dodać mąkę i ponownie rozwałkować. I na odwrót, jeżeli ciasta nie można wprowadzić do końcówki krojącej, dodaj do ciasta wody w celu jego „zmiękczenia”, a po rozwałkowaniu ponownie pokrój.

Po tym, co ciasto zostało pokrojone na makarony, lasagne itp., pozostaw je na czystej bawełnianej szmatce, ściereczce z płótna wyschnąć przez co najmniej godzinę. Później można je od razu wykorzystać lub

w razie dużej ilości przechować na suchym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Tak przygotowane makarony można przechowywać na czystym, suchym i wentylowanym miejscu przez okres aż 2 tygodni.

Rys. 7 W razie przygotowania ravioli, wybierz stosowną końcówkę. Radelkiem z metalowymi zakończeniami pokrój przygotowane płaty ciasta na jednakową szerokość. Środek płata ciasta przegnij pomiędzy plastikowe wałki i włóż dwa kawałki mięsa, farszu... o średnicy ok. 1-2 cm (**Rys. 8**). Przekręć klamką aż ciasto z farszem przejdzie pomiędzy wałkiem do wykrajania, włóż dalsze części farszu, przekręć i w taki sposób postępuj, dopóki ciasto będzie pozostawało. W dolnej części pojawiają się już gotowe prostokąty (**Rys. 9**). Można napelnić różnego rodzaju farszami, np. mielone mięso, ricotta ze szpinakiem... oraz słodkie wkłady, mak, orzeszki ...farsz jednak musi mieć zawsze gęstsza konsystencję, zbyt ciekła mogłaby przeciekać pomiędzy połączeniami obu stron ciasta. Gotowe kwadraciki odciągnij od siebie uważnie.

Rys. 10 Wielofunkcyjne radełko działa jak klasyczne radełko, duża różnica jest jednak w ilości krążków do krojenia, w możliwości ich ustawień lub możliwości usunięcia dowolnej ilości krążków.

Rys. 11 Przy pomocy załączonego krążka sporządzisz w doskonały sposób wykrojone koło, bez niego znów identyczne prążki lub przez dwa pociągnięcia doskonale kwadraciki lub twarogowe knedle, ciasta... Po każdym wykorzystaniu omyj i pozostaw oschnąć. Podczas manipulacji z krążkami nie wywieraj na plastikowy uchwyt nadmiernego nacisku, grozi pęknięcie. By krążki można było przesunąć, lekko naciśnij plastikowy dzióbek a krążki przesuną po wale ze stali nierdzewnej. W odwrotnym wypadku może dojść do uszkodzenia krążka! Nie może być przedmiotem reklamacji!!

UWAGA: Surowce, zwartość oraz podsuszenie ciasta, jest zależne od doświadczenia każdej kucharki, sprawdzoną mąkę gładką czy też półgryskową można zastąpić prawdziwą mąką włoską „semola di grano duro” z pszenicy twardej i przygotować w ten sposób prawdziwe włoskie makarony.

OSTRZEŻENIE:

Podczas wykorzystania trzeba wałki czyścić papierowymi ściereczkami kuchennymi. Nigdy nie myć wodą lub w zmywarce! Do czyszczenia trzeba wykorzystać pędzel kuchenny lub kotek drewniany. Jeżeli jest to konieczne, wprowadź kroplę jadalną oliwy roślinnej na końcówki do krojenia, do wnętrza mechanizmu. NIGDY nie wkładać noża lub tkaniny pomiędzy wałki, uwaga na obecność dzieci!



ravioly



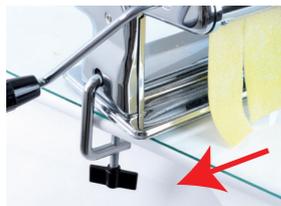
vlasové nudle



široké nudle



lasagne



obr. 1



obr. 2



obr. 3



obr. 4



obr. 5



obr. 6



obr. 7



obr. 8



obr. 9



obr. 10



obr. 11

www.oriondomacipotreby.cz

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
 Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



131512
 STROJEK NA NUDLE
 STROJČEK NA REZANCE

orion

Ruční mechanický strojek rozválí doma připravené nudlové těsto v 9 různých tloušťkách plátů širokých až 15 cm. To lze po rozkrájení zpracovat díky přiloženým nástavcům na chutné vlasové nudle, široké nudle, lasagne, ravioli...

Obr. 1 Připevňte ke stolu pomocí přiloženého připínacího mechanismu, dobře utáhněte. Před prvním použitím kápněte trochu rostlinného oleje mezi rotační válce, aby došlo k prvnímu promazání strojku, poté očistěte suchou jemnou utěrkou, setřete přebytečný olej. Válce vyčistěte tím, že do strojku vložíte malý kousek těsta, následně jej již nepoužijete a vyhodíte. Takto ošetřený strojek je připraven k použití.

Obr. 2 Nastavte pozici 1, zatáhněte za regulátor a točte tak dlouho, dokud mezi hladkými válečky nebude minimální mezera 3 mm.

Vložte obdélník těsta lehce stlačený rukou, lehce zavádějí, a otáčením klikou vyválejte na požadovanou tloušťku, vyválené těsto skládejte u strojku, popř. použijte mouku, aby se neslepovalo k sobě.

Obr. 3 Po vyválení celého těsta nastavte na strojku pozici 2 - zmenšení tloušťky a postup opakujte. Toto dělejte až do doby, než získáte finální požadovanou tloušťku těsta, může být až 0,5 mm.

Obr. 4 Doporučujeme vkládat tenké, lehce proschlé těsto, nesmí být přesušené.

Obr. 5 a 6 Rádělkem plát těsta nakrájíte na požadovanou délku nudlí a jednotlivé díly vkládáte do vybraného nástavce - vlasové, silné nudle, lasagne... (klika musí být zastrčená v otvoru po boku vybraných řezačích válci). **POZOR!** Pakliže nástavec nekrájí nudle, znamená to, že těsto je příliš jemné - do těsta přidejte mouku a znovu vyválejte. Naopak, nelze-li těsto zachytit do krájecího nástavce, přidejte do těsta vodu pro jeho „zvláčnění“ a po vyválení nakrájíte znovu

Poté, co je těsto nakrájeno na nudle, lasagne apod., tyto nechejte na čistém bavlněném prostírání, pláténé utěrce vyschnout alespoň hodinu. Pak je můžete ihned použít nebo při větším množství uložit na suché místo pro pozdější potřebu. Takto připravené nudle můžete skladovat na čistém, suchém a odvětraném místě až 2 týdny.



obr. 1



obr. 2



obr. 3



obr. 4



obr. 5



obr. 6



obr. 7



obr. 8



obr. 9



obr. 10



obr. 11

Ruční mechanický strojek rozválí doma připravené cesto v 9 různých hrúbkach plátov širokých až 15 cm. Tie môžeme po rozkrájaní použiť napr. na chutné lasagne alebo ich spracovať vďaka priloženej hlave na chutné rezance, lasagne, ravioli...

Obr. 1 Pripevnite k stolu pomocou priloženého pripínacieho mechanizmu, dobre utiahnite. Pred prvým použitím kvapnite trochu rastlinného oleja medzi rotačné valce, aby došlo k prvému premazaniu strojčka, potom očistite suchou handričkou, utrite prebytočný olej. Valce vyčistite tým, že do strojčka vložíte malý kúsok cesta, následne ho nepoužijete, ale vyhodíte. Strojek je pripravený na použitie.

Obr. 2 Nastavte pozíciu 1 – zatiahnite za regulátor a točte tak dlho, až medzi hladkými valčekmi nebude minimálna medzera 3mm.

Vložte pripravené cesto, ľahko vysušené a otáčaním kľukou vyvalkajte požadovanú hrúbku, vyvalkané cesto ukladajte na podložku ľahko pomúčenú, aby sa nelepiło k sebe.

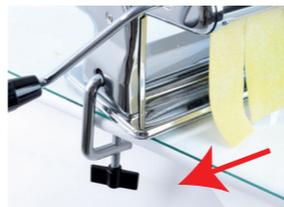
Obr. 3 Po vyvalkaní celého cesta nastavte na strojčeku pozíciu 2 – zmenšenie hrúbky a postup opakujte. Toto opakujte až do doby, keď získate finálnu požadovanú hrúbku cesta, môže byť až 0,5 mm.

Obr. 4 Odporúčame ukladať tenké, ľahko suché cesto, nesmie byť presušené.

Obr. 5 a 6 Plát cesta nakrájajte na požadovanú dĺžku rezancov - možno použiť radlik, a jednotlivé diely cesta vkladajte do nástavca (kľuka musí byť zastrčená v inom otvore, pre krájanie rezancov). **POZOR!** Ak nástavec nekrája rezance, znamená to, že cesto je príliš jemné – do cesta pridajte múku a znovu vyvalkajte. Naopak, keď sa cesto nechce zachytiť do krájacieho nástavca, pridajte do cesta vodu aby „zvláčnelo“ a po vyvalkaní nakrájajte znovu.

Potom, čo je cesto nakrájané na rezance, lasagne apod., nechajte ich na čistom bavlnenom prestieraní alebo utierke vyschnúť aspoň 1 hodinu. Potom ich môžete ihneď použiť alebo pri väčšom množstve vložiť na suché miesto na neskoršiu potrebu.

Takto pripravené rezance môžete skladovať na čistom a suchom mieste až 2 týždne.



obr. 1



obr. 2



obr. 3



obr. 4



obr. 5



obr. 6



obr. 7



obr. 8



obr. 9



obr. 10



obr. 11



obr. 7



obr. 8



obr. 9



obr. 10



obr. 11

Obr. 7 V prípade prípravy raviol zvolte určený nástavec. Rádľom s kovovými konci orežte pripravené pláty cesta na jednotnú šírku. Stred plátu cesta vkladajte medzi plastové valce a vložte dva kúsky mäsa, náplne,.. o priemere cca 1-2 cm (**obr.8**). Pootočte kľukou, až sa cesto s náplňou pretočí medzi vykrajovacím valcom, vložte ďalšie kúsky náplne, pootočte a takto postupujte, kým budete mať cesto. V spodnej časti odchádzajú už hotové obdĺžničky (**obr.9**).

Možné plniť mletým mäsom, obľubený je ricotta so špenátom i sladké plnky, mak, orechová... Vždy ale musí byť tuhšej konzistencie, príliš tekutá by mohla pretekať medzi spojmi oboch strán cesta. Hotové štvorcíky ľahko roztrhnite od seba.

Obr. 10 Funguje ako klasické rádľko. Veľký rozdiel ale je počet krájacích koliesok, ich nastaviťnosť alebo možnosť odobratia ľubovoľného počtu koliesok.

Obr. 11 Pomocou priloženého prípravku vykúzlíte dokonale vykrojené koliesko, bez neho zase identicky rovnaké pásky či dvoma ťahmi dokonale štvorcíky na tvarohové knedle, koláče apod.

Po každom použití umyte a nechajte osušiť. Pri manipulácii s kolieskami nevyvíjajte na plastový držiak neprimeraný tlak, nebezpečenstvo prasknutia. Aby ste mohli posunúť kolieska, mierne stlačte plastový zobáčik a koliesko posuňte po nerezové hriadieli. V opačnom prípade môžete koliesko poškodiť! Nemôže byť predmetom reklamácie!

POZNÁMKA:

Suroviny, tuhosť a oschnutie cesta závisí od skúsenosti každej kuchárky, osvedčenou hladkou či polohrubú múku môžete nahradiť pravou talianskou múkou „semola di grano duro“ z tvrdej pšenice a pripravíť si tak pravé talianske cestoviny.

UPOZORNENIE :

Pri použití čistite valčeky kuchynskými papierovými obrúskami. Nikdy neumývajte vodou alebo v umývačke riadu! Na vyčistenie použite kuchynský štetec alebo drevenú paličku. Ak je to nutné kvapnite kvapku olivového oleja na konce krájacieho nástavca, dovnútra mechanizmu. NIKDY nekladajte nôž alebo tkaninu medzi valčeky, POZOR na prítomnosť detí!