

TÉSZTAKÉSZÍTŐGÉP, 5 FÉLE TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSÉHEZ Használati útmutató

Mindegyik modell elsőrendű acélból készült, 18 mikron vastagságú nikkellal, illetve krómbevonattal, egészségügyi szempontból az élelmiszerekkel /liszttel, tojással/ való érintkezésre legalkalmasabb anyag. Hosszú évek múltán sem oxidálódnak a tésztavágógép részei. A gépek könnyen kezelhető háztartási kisgépek, amely nagyszerű adottságaival a háziasszonyok munkáját megkönnyíti.

Első használat előtt száraz, puha anyaggal törölgesse át a készüléket. A görgőket is tisztítsa meg egy kis tészta segítségével. Az így készült tésztát ne használja fel.

A használhatóság:

- 1./ a gyúrt tészta nyújtására, nyújtóhengerek távolságának állításával 0,4 mm-től – 2.5 mm-ig
- 2./ valamint 3 méretben metélttészta, cérnametélt: 1 mm, 1.5 mm, széles metélt: 6 mm-es szélességben vágható.

Tésztakeverék előkészítése 6 főre:

Hozzávalók: 500g finom búzaliszt és 5 tojás „al dente” pasta (tésztához): 500 g liszthez adja hozzá a tojásokat (só hozzáadása nélkül), és egy villa segítségével keverje össze. Ezt követően pedig kezdje el gyúrni addig, ameddig teljesen egyenletes és homogén nem lesz. Ha a keverék túl száraz, adjon hozzá egy kis vizet, ha túl folyékony, akkor egy kis lisztet. Akkor lett jó a tészta, ha a keverék nem ragad az ujjaihoz. Ezt követően tegye át a keveréket egy enyhén lisztezett gyúrotálba, és vágja fel a tésztát kisebb darabokra.

Tipp: ne használjon közvetlenül hűtőből kivett tojásokat.

Használati útmutató:

1. A készüléket a leszorító kar segítségével az asztal lapjára rögzítjük.
2. A tésztavágógép a hajtókar segítségével működtethető. A hajtókart, mindig abba a csatlakozó hüvelybe kell helyezni, amelyik művelet / a tészta nyújtását, vagy vágását/ a tésztavágóval éppen végezni akarjuk.
3. Tojással, liszttel kemény tésztát gyúrunk, majd a cipót felszeleteljük és egy kicsit ellapítva a gépbe helyezzük, nyújtásra.
4. A tészta nyújtását az oldalon található állítógomb segítségével 9 hengerrés fokozatban lehet szabályozni (vastagabbra, vékonyabbra)
5. Pihentessük a tésztacsíkokat 5-10 percig
6. Ezután végezzük a tészta vágását.

Ha a vágóhengerek nem vágnak, az azt jelenti, hogy a tészta túl lágy lett. Ebben az esetben adjon a keverékhez még egy kis lisztet és tekerje át újra a sima hengereken.

Ha a keverék túl száraz lett, és nem vágja a henger, adjon hozzá egy kis vizet a keverékhez, és tekerje át a sima hengeren. Tegye a tésztát egy deszkára/táblára és hagyja száradni.

A tészta főzése sós vízben ajánlott, 4liter vízben fél kg tészta ajánlott. A friss tészta 2-5 perc alatt megfő (ez függ a tészta vastagságától).

Használat után tisztítsa meg a készüléket.

A készülék karbantartása:

1. Konyhai papírral törölgesse át a sima és a vágóhengereket.
2. Soha ne mossa meg vízzel és mosogató gépbe se tegye a készüléket!
3. Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket pl. egy kefe használatával.
4. A készülék belső tisztításához távolítsa el a műanyag védőket.
5. Használat után, ha szükséges csepegtessen néhány olíva olajas cseppet a vágóhengerekre.
6. Ne helyezzen a hengerek közé késeket, vagy ruhadarabokat.

Felhívjuk kedves vásárlóink figyelmét!

A tésztavágógéppel a nyújtás és a vágás csak igen keményre gyúrt tésztával végezhető el. Ha nem tudjuk a megfelelő keményre gyúrni a tésztát, akkor a tésztaalapokat célszerű a nyújtóhengeren többször átengedni úgy, hogy a hengerrést állandóan csökkentjük.