

Használati útmutató

Jellemzés

Kiválóan alkalmas friss házi taglioni, fettuccine, lasagne és levesmetélt típusú tészta könnyű készítésére. A stabil asztalhoz történő rögzítés érdekében masszív csavarral ellátva. Első osztályú rozsdamentes acélból, minőségi fémből és ellenálló műanyagból készült.

Leírás

1. Tésztaalapok készítésére szolgáló tartozék
2. Tésztaavágó tartozék
3. A készülékek összekapcsolására szolgáló elemek
4. Hengerek
5. Tésztaavastagság szabályozását szolgáló elem
6. Fettuccine készítésére szolgáló henger
7. Tagliolini készítésére szolgáló henger
8. Forgókar
9. Forgókar-nyílás - tésztaalapok
10. Forgókar-nyílás - fettuccine
11. Forgókar-nyílás - tagliolini
12. Rögzítőcsavar
13. Rögzítőcsavar-nyílás
14. Kefé

Első használat előtt

Első használat előtt törölje meg a készülék külső részeit nedves törlőkendővel és hagyja megszáradni.

A hengerek és vágóélek esetleges szennyeződésektől történő tisztítására készítsen az összeállított tésztagépben egy tésztaalapot és kis mennyiségű tészta, amelyet nem fogyaszt el.

A készülék összeállítása

Kösse össze a tésztaavágó készüléket a tésztaalapkészítővel az erre szolgáló fogók segítségével (1).

Állítsa az összeállított készüléket a konyhaasztal vagy a munkalap széléhez, helyezze a rögzítőcsavart a nyílásba, húzza be és rögzítse a készüléket stabilan (2).

Receptek

Tésztaalap

Hozzávalók (6 adag): 250 g „semolina“ finomliszt, 250 g „00“ finomliszt, 5 tojás, kevés langyos víz, 100 g finomliszt az elkészült tészta belisztezésére

Elkészítés: Keverje össze a semolina és a „00“ finomlisztet, adjon hozzá 5 tojást és egy kevés langyos vizet, és alaposan dolgozza össze, amíg lágy, rugalmas és egyenletes nem lesz. A tészta készítéséhez csak annyi vizet használjon, hogy az a megmunkálás során ne ragadjon az ujjaihoz, ne használjon hideg, a hűtőből éppen kivett tojásokat, hanem szobahőmérsékletűeket.

Jó tipp: Az alaptészta alacsony kalóriatartalmú változatához helyettesítse az 5 tojást 250 ml langyos vízzel.

Alaptészta színes metélt készítéséhez

Színes tészta készítéséhez az alaptésztahoz keverjen: **zöld tészta** – 100 g főtt, pépesített, vásznon átszűrt spenótot, **narancssárga tészta** - 150 g hámozott, főtt, pépesített és átszűrt sárgarépat, **piros tészta** - 1-2 kanál paradicsompürét, **fekete tészta** – egy csomag szárított szépia ételfestéket (4g).

Teljes kiőrlésű tészta

A teljes kiőrlésű tésztahoz készült alaphoz keverjen össze 500 g teljes kiőrlésű finomlisztet 250 ml langyos vízzel.

A tészta kisodrása

A kész tészta hagyja 20 percig pihenni, majd ossza 100-150 g tömegű adagokra (3).

A forgókart helyezze a tésztaalapok készítésére szolgáló forgókar-nyílásba (4), húzza ki a lapvastagságot szabályzó elemet, és állítsa a 7-es pozícióba (5).

Készítsen a kis tésztaadagokból lisztezett deszkán több korongot, a korong szélét helyezze a hengerek közötti nyílásba, és a forgókar óramutató járása szerinti irányba történő mozgatásával egy időben húzza át a tészta a hengerek közt (6).

Szórja meg a tészta mindkét oldalát finomliszttel, hajtsa félbe a tészta, és húzza át a hengerek közt, majd ismétlje meg legalább 5-ször, míg a tésztaalap egyenletes vastagságú nem lesz.

Vékony tészta készítése

Állítsa a tészta vastagságát szabályzó elemet 6-os pozícióba, és húzza át újra a kisodort tésztát a hengerek közt, amennyiben a lap így túl hosszú, vágja rövidebb darabokra.

A vastagság-szabályzó beállításának minden nyújtás utáni fokozatos csökkentésével elkészíthető a kívánt vastagságú tészta. A fokozatos csökkentés során a tészta már ne hajtsa félbe, és csak szükség szerint lisztezze (7).

A tészta vastagságának szabályozása

A szabályzó helyzete A tészta vastagsága mm-ben

- 1 0.5
- 2 0.8
- 3 1.0
- 4 1.5
- 5 2.0
- 6 2.7
- 7 4.0

Lasagne készítése

Lasagne készítéséhez használjon 3 vagy 4-es beállításon készített tészta (1.0 vagy 1.5 mm), ezt szelje téglalapokra a lasagne készítésére szolgáló formának megfelelő méretűre (8).

Fettuccine és szélesmetélt készítése

Fettuccine és szélesmetélt készítéséhez használjon kb. 25 cm hosszúságúra vágott, 4-es beállításon (1.5 mm) készült téglalap alakú tészta. Helyezze a forgókart a fettuccine készítésére szolgáló nyílásba, a tészta húzza át fettuccine vágóhengerek közt a forgókar óramutató járásával megegyező irányba történő mozgatásával (9).

Tagliolini és cernametélt készítése

Tagliolini és cernametélt készítéséhez használjon kb. 25 cm hosszúságúra vágott, 4-es vagy 5-ös beállításon (1.5 vagy 2.0 mm) készült téglalap alakú tészta. Helyezze a forgókart a tagliolini készítésére szolgáló nyílásba, a tészta húzza át tagliolini vágóhengerek közt a forgókar óramutató járásával megegyező irányba történő mozgatásával.

Szeletelés előtt a fettuccine-t és a tagliolini-t hagyja kis ideig száradni, a tészta így könnyebben vágható és nem tapad.

Jó tipp: Nyúljon a tésztagép aljából érkező tészta alá kézzel vagy egy, a célnak megfelelő hosszúságú tárggyal, pl. főzőkanál nyele, hogy a metélt egyenes maradjon (10).

Figyelmeztetés: A tészta készítése közben ügyeljen arra, hogy a vágóhengerek közt ne maradjanak tészta darabok. Az esetlegesen oda került darabokat távolítsa el egy erre alkalmas tárggyal, pl. hurkapálcával (11).

Levesmetélt készítése

Levesmetélt készítéséhez szeletelje fel az elkészített fettuccine, illetve tagliolini tésztát a megfelelő hosszúságú darabokra (12).

Tésztafőzés

Egy nagy fazékban forraljon fel elegendő mennyiségű vizet (kb. 4 l 500 g tésztahoz), a felforralt vizet sózza meg. A friss tészta főzési ideje 2-4 perc a tészta típusa szerint, a szárítotté 6-8 perc (al dente). Az elkészült főtt tésztát szűrje le.

A tészta tárolása

Az elkészült házi készítésű tésztát és metéltet használja fel frissen, vagy szárítsa meg szobahőmérsékleten, és tárolja a későbbi felhasználásig (ajánlott tárolási idő legfeljebb 30 nap).

A friss házi tészta azonnali felhasználása javasolt.

Tisztítás

A készülék részeit a tisztítás előtt kapcsolja szét, minden használat után távolítsa el az esetleges maradványokat a mellékelt ecset, hurkapálca és has. segítségével.

Tisztítsa meg a készülék külső részeit minden használat után nedves törülközővel, majd hagyja megszáradni, a készüléket ne tisztítsa mosogatógépben, sem pedig folyó víz alatt.

A készüléket és egyes részeit ne szerelje szét.

3 év garancia

Erre a termékre az eladás napjától számítva 3 év garanciát biztosítunk.

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a Használati útmutató szerint volt használva,
- a meghibásodást ütés, esés vagy szakszerűtlen kezelés okozta
- a terméken nem engedélyezett javításokat és változtatásokat hajtottak végre.

Jogos reklamáció esetén forduljon hivatalos szervizhez vagy a TESCOMA Szervizközpontjához, kapcsolat a www.tescoma.hu oldalon.