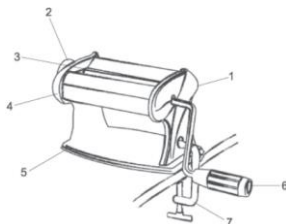


Maestro - Tésztagép



MR-1679R

Köszönjük, hogy termékünket választotta



A termék megfelel a minőségi szabványoknak, mely garantálja Önnek a készülék megbízhatóságát és kényelmét. Kérjük, olvassa el és tartsa be a használati útmutatón feltüntetett utasításokat, a és őrizze meg későbbi használatra.

Leírás

Kép 1 ábra alapján

- 1) Tésztakészítő külső borítása
- 2) A tésztavastagság szabályozó gombja
- 3) Tészta vágó rész
- 4) Hengerek tészta készítéséhez
- 5) Talp rész
- 6) Fogantyú
- 7) Rögzítő

Fontos biztonsági utasítások

- Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg a további használatához.
- Vigyázat! A pengék nagyon élesek!
- Ne érintse meg kézzel a késeket.
- Minden használat után tisztítsa meg a tésztagépet egy kefével és egy ruhával. Ha szükséges, használjon növényi olajat a vágószerkezet tisztításához.
- Óvja a kis tárgyakat vagy a ruhák széleit attól, hogy a vágószerkezetbe kerüljenek.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tésztakészítő gépet.
- Az Ön tésztagépe nem alkalmas mosogatógépben történő tisztításra.
- Tartsa távol gyermekeitől.
- Tárolja a tésztagépet száraz helyen. Használat után tegye vissza a tésztagépet az összes tartozékkal együtt a dobozba.

Üzembe helyezés

- Vegye ki a tésztagépet a dobozból. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- A csomagolást biztonságosan tárolja.
- Rögzítse a tésztagépet az asztalhoz vagy a munkalap széléhez a mellékelt bilincs segítségével, és helyezze be a fogantyút.
- Javasoljuk, hogy a tésztafőző gép minden részét nedves ruhával tisztítsa meg, hogy eltávolítsa a felesleges olajat, maradványokat stb., majd az első használat előtt alaposan szárítsa meg. Egy kis tésztadarabot húzzon át többször a hengereken, hogy megtisztítsa azokat, majd dobja ki. Nem ajánlott a tésztagépet vízben mosni.
- Állítsa a tésztafőző gép szabályozóját az 1-es helyzetbe úgy, hogy a szabályzó gombot kifelé húzza és elforgatja úgy, hogy a görgők teljesen kinyíljanak.
- A fogantyú elfordítása közben húzzon át egy darab tésztát a hengereken. Mielőtt újra áttekerné, hajtsa ketté a tésztaalapot, vagy szórja meg liszttel. Ismételje meg ezt a műveletet további 6 vagy 7 alkalommal.

- Csökkentse a görgők távolságát, és húzza át a tésztát a hengereken. Folytassa a görgők közötti távolság csökkentését. minden alkalommal állítsa be a szabályozót, amíg el nem éri a kívánt vastagságot és állagot (ha a lap túl hosszú lesz, ossza ketté).
- Hagyja pihenni a tésztát körülbelül 10 percig, hogy a tészta ne legyen túl puha, mielőtt felvágna. Késsel vágjuk a tésztát a kívánt hosszúságúra, és fektessük egy ruhára, hogy ne száradjon ki.
- A tésztacsíkok hosszának levágásához illessze be a fogantyút a vágógörgő lyukába, és lassan forgassa el, miközben átnyújtja a tészta hosszát. A tészta kész!

FIGYELMEZTETÉS!

A tésztád nem vágható jól, ha túl ragadós, ajánlott finoman megszórni liszttel. Ha a tészta túl száraz, adjunk hozzá egy kevés vizet, és ismét húzzuk át a hengerek között.

Az újonnan elkészített tészta 2-5 perc alatt elkészíthető. Száraz hűvös helyen tárolva 1-2 héten belül is fogyasztható.



Készítse elő a tésztát a tésztagép segítségével; nyújtsa át, amíg el nem éri a vezérlő 5. szintjének megfelelő vastagságot.



Cserélje ki a tagliatelle készítőt a ravioli készítőre úgy, hogy a sínek közé csípteti.



Hajtsa félbe a tésztát, és helyezze be a 2 henger közé. Lassan forgassa el a kézi hajtókart, hogy a tészta a két henger közé csípődjön.



Válasszuk szét a tésztát két felé, és helyezzük őket az egy-egy hengerre.



Töltse ki a két henger közötti rést töltelékkel.



Lassan forgassa el a kézi hajtókart, és ha szükséges, adjon hozzá még töltelékét.



Hagyja a raviolikat száraz ruhában megszáradni, hogy könnyebben szétválassza őket. Ezután forrásban lévő sós vízben főzzük 3 percig. Ha lefagyasztja a raviolikat, további 5-10 percig javasolt főzni..