

Használati útmutató

Jellemzés

A DELÍCIA metélt tészta készítő gép kiválóan alkalmas extra vékony (1 mm) cénametélt és az olasz capelli d'angelo tésták elkészítésére, a DELÍCIA (art. 630872, 630873) tésztagéppel való használatra kifejlesztve.

Leírás

1. Vágó hengerek
2. Hajtókar nyílás
3. Tartók a gép összekapcsolásához
4. Tésztaadagoló felület

Első használat előtt

Első használat előtt törölje el a gép külső részeit nedves törülkövel és szárítsa meg őket. A vágó pengék esetleges szennyeződésének áttisztításához készítsen a géppel először egy kisebb mennyiségű tésztát, melyet nem fogyaszt el.

A gép összekapcsolása

A cénametélt készítő gépet kapcsolja össze a tartók segítségével a tésztaaszorakokat készítő géppel (1).

Tésztaaszorakok készítése

Cénametélt és capelli d'angelo tésták készítéséhez használjon 1, 2 vagy 3 (2) vastagságúra kinyújtott tésztaalapot, melyet vágjon fel kb. 25 cm hosszúságúra (3).

A géppel való feldolgozás előtt hagyja a tésztát enyhén megszáradni, hogy a tésztaaszorakok ne tapadjanak össze.

Cénametélt készítése

A hajtókart helyezze a cénametélt készítő gépbe (4), az elkészített tésztaalapot helyezze bele a vágóhengerek közötti nyílásba, majd a hajtókartnak az óramutató járásával megegyező irányba való forgatásával készítsen tésztát (5).

A tésztagépből kijövő tésztaaszorakokat kézzel vagy valamilyen hosszabb tárggyal, pl. fakanállal szedje el, hogy egyenesek maradjanak (6).

Az elkészítés során ellenőrizze, hogy a hengerek között nem maradnak-e tésztafeleslegek, ha igen, ezeket hurkapálcikával távolítsa el.

Az elkészített tésztát vágja fel kívánt hosszúságú cénametéltté, (7) vagy hagyja meg egészben olasz capelli d'angelo tésztaalaknak.

A tészta tárolása

A cénametéltet és a tésztát használja fel frissen, vagy szárítsa meg, a házilag szárított tészta javasolt tárolási ideje 30 nap.

Tésztafőzés

Egy nagy fazékban forraljon fel elégséges mennyiségű sós vizet (kb. 4 liter 500 g tészta). A friss tésztaaszorakokat és a tésztát főzze 2-3- percig, a száraztésztát 3-4 percig, majd főzés után szűrje le.

Karbantartás

Minden használat után távolítsa el a gép hengeréről az ottmaradt tésztát egy ecset, hurkapálcika vagy has. segítségével. A külső részeket tisztítsa meg nedves törülkövel, majd szárítsa meg, a gépet ne szedje szét, ne mossa mosogatógépben, sem folyó víz alatt.

Hasznos tipp

A tésztaalapok hengerek közé való folytonos adagolásához használja a DELÍCIA tésztaadagolót (art. 630855) (8).

A házi tészta szárítására és áthelyezésére használja a DELÍCIA papírtálcákat (art. 630700-704) (9), igényelje az eladójánál.

3 év garancia

Erre a termékre 3 év garancia vonatkozik, az eladás napjától számítva.

A jótállás alapvetően nem vonatkozik az alábbi esetekre, ha:

- a termék a használati útmutató figyelembe vétele nélkül volt használva
- a károsodást ütés, esés illetve helytelen használat okozta
- a terméken illetéktelen javításokat vagy változtatásokat hajtottak végre

Indokolt reklamálás esetén kérem, forduljon az eladójához, akinél a terméket vásárolta vagy bármelyik Tescoma szervizközpontunkhoz, melyek jegyzékét megtalálja a www.tescoma.hu weboldalon.