

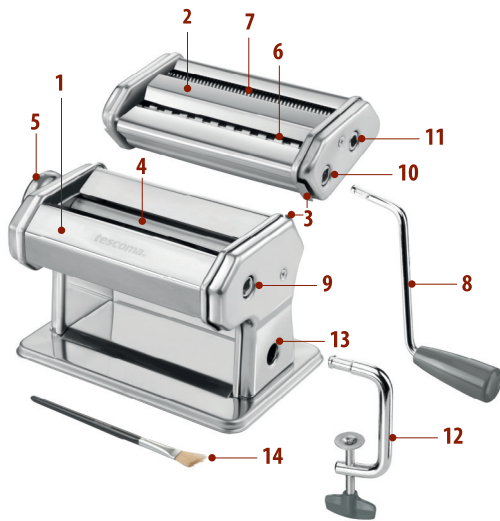
tescoma®

GrandChef

Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso / Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi / Instrukcja użytkowania / Návod na použitie
Használati útmutató / Інструкція по використанню
Інструкція для користувача



**LEGEND / POPIS / LEGENDA / DESCRIPCIÓN / LEGENDA / BESCHREIBUNG
DESCRIPTION / OPIS / POPIS / LEÍRÁS / ОПИСАНИЕ / ОПИС**



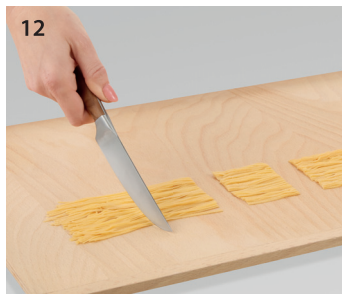
1. Dough rolling machine / Strojek pro prípravu plátů těsta / Macchina per tirare la sfoglia / Máquina de laminación / Máquina de enrolar massa / Maschine für die Zubereitung von Nudeln / Machine pour la préparation des feuilles de pâte / Maszynka do przygotowywania plátów ciasta / Strojek na prípravu plátov cesta / Tésztaalapok készítésére szolgáló tartozék / Насадка для раскатывания пластов теста / Насадка для розкочування пластів тіста

2. Pasta cutting machine / Strojek pro krájení těstovin / Macchina tagliapasta / Máquina de cortar pasta / Máquina de corte de massa / Schneidaufsatz für Nudeln / Machine pour la découpe des pâtes / Nakładka do krojenia makaronu / Strojek na krájenie cestovín / Tésztaavágó tartozék / Насадка для нарезки макаронных изделий / Насадка для нарізання макаронних виробів

3. Fixtures for joining the machines together / Úchyty pro spojení strojků / Accessori per unire le parti della macchina / Accesorios para conectar las máquinas / Acessórios para unir as máquinas / Griffe für die Montage / Attaches pour la connexion des machines / Uchwyty do łączenia nakładek / Úchyty pre spojenie strojčekov / A készülékek összekapcsolására szolgáló elemek / Крепления для сборки машинки / Кріплення для збирання машинки

- 4.** Rollers / Válce / Rulli / Rodillos / Rolos / Walzen / Cylindres / Wałki / Valce / Hengerek / Валики / Вали
- 5.** Adjustment of dough thickness / Nastavení síly těsta / Regolazione dello spessore della pasta / Ajuste del grosor de la masa / Ajuste da espessura da massa / Regler zur Einstellung der Teigstärke / Réglage de l'épaisseur de pâte / Regulator grubości ciasta / Nastavenie hrúbky cesta / Tésztaavastagság szabályozását szolgáló elem / Регулировка толщины теста / Регулювання товщини тіста
- 6.** Cutting rollers for fettuccine / Kráječí válce pro fettuccine / Rulli per tagliatelle / Rodillos de corte para fettuccine / Rolos de corte para fettuccine / Schneidwalzen für Fettuccine / Cylindres de découpe pour fettuccine / Nakładka krojąca do fettuccine / Rezacie valce pre fettuccine / Fettuccine készítésére szolgáló henger / Нарезающие валики для фетучини / Ріжучі вали для фетучіне
- 7.** Cutting rollers for tagliolini / Kráječí válce pro tagliolini / Rulli per tagliolini / Rodillos de corte para tagliolini / Rolos de corte para tagliolini / Schneidwalzen für Tagliolini / Cylindres de découpe pour tagliolini / Nakładka krojąca do tagliolini / Rezacie valce pre tagliolini / Tagliolini készítésére szolgáló henger / Нарезающие валики для тальолини / Ріжучі вали для тальоліні
- 8.** Crank handle / Klika / Manovella / Manivela / Manivela / Kurbel / Manivelle / Korbka / Kľučka / Forgókar / Рукоятка / Ручка
- 9.** Opening for crank handle – sheets of dough / Otvor pro kliku – pláty těsta / Foro per la manovella – sfoglia / Abertura para manivela – láminas de masa / Abertura para manivela – folhas de massa / Öffnung für Kurbel – Teigplatten / Orifice pour manivelle – feuilles de pâte / Otwór na korbkę – pláty ciasta / Otvor na kľučku – pláty cesta / Forgókar-nyílás – tésztalapok / Отверстие для рукоятки – пласты теста / Отвір для ручки – пласти тіста
- 10.** Opening for crank handle – fettuccine / Otvor pro kliku – fettuccine / Foro per la manovella – tagliatelle / Abertura para manivela – fettuccine / Abertura para manivela – fettuccine / Öffnung für Kurbel – Fettuccine / Orifice pour manivelle – fettuccine / Otwór na korbkę – fettuccine / Otvor na kľučku – fettuccine / Forgókar-nyílás – fettuccine / Отверстие для рукоятки – фетучини / Отвір для ручки – фетучіне
- 11.** Opening for crank handle – tagliolini / Otvor pro kliku – tagliolini / Foro per la manovella – tagliolini / Abertura para manivela – tagliolini / Abertura para manivela – tagliolini / Öffnung für Kurbel – Tagliolini / Orifice pour manivelle – tagliolini / Otwór na korbkę – tagliolini / Otvor na kľučku – tagliolini / Forgókar-nyílás – tagliolini / Отверстие для рукоятки – тальолини / Отвір для ручки – тальоліні
- 12.** Clamp / Svorka / Morsetto / Abrazadera / Grampo / Klemme / Serre-joint / Zacisk / svorka / Rögzítőcsavar / Зажим / Затискач
- 13.** Opening for clamp / Otvor pro svorku / Foro del morsetto / Abertura para la abrazadera / Abertura para o grampo / Öffnung für Klemme / Orifice pour serre-joint / Otwór na zacisk / Otvor pre svorku / Rögzítőcsavar-nyílás / Отверстие для зажима / Отвір для затискача
- 14.** Brush / Štěteček / Spazzola / Cepillo / Pincel / Reinigungsbürste / Brossette / Szczoteczka / Štetec / Kefe / Щеточка / Щіточка





en INSTRUCCIONES FOR USE

Characteristics

Excellent for easily preparing fresh homemade pasta such as tagliolini, fettuccine, lasagne and soup noodles. With a sturdy clamp for firm attachment to the table. Made of high-grade stainless steel, quality metals and resistant plastic.

Before first use

Wipe the external parts of the thin pasta maker with a moist cloth and dry them before first use.

To clean the rollers and cutting blades from any impurities, first make a sheet of dough and a small amount of pasta in assembled machines. Do not consume these.

Assembling the machine

Join the pasta cutting machine together with the rolling machine for dough sheets by pushing them into the fixtures (1).

Place the assembled machine at the edge of the table or countertop, insert the clamp into the opening, tighten and fasten the machine well (2).

RECIPES

Basic dough

Ingredients (serves 6): 250 g plain flour “semolina”, 250 g plain flour “00”, 5 eggs, a little lukewarm water and 100 g plain flour to dust the dough

Recipe: Blend “semolina” and “00” flours, add 5 eggs and a little lukewarm water and thoroughly process the dough until soft, flexible and compact. Use only as much water as to ensure that the dough does not stick to the fingers when processed. Do not use cooled eggs removed from the refrigerator, use eggs which are at room temperature.

Useful hint: For a low-calorie variant of the basic dough, replace the 5 eggs with 250 ml lukewarm water.

Dough for coloured pasta

To make coloured pasta, mix in the following into the basic dough: green pasta – 100 g boiled spinach thoroughly processed in a food processor and strained through a cloth; orange pasta – 150 g peeled, boiled carrots processed in a food processor and strained; red pasta – 1 to 2 tablespoons of tomato paste; black pasta – a pack of dried cuttlefish ink (4 g).

Dough for wholegrain pasta

To make dough for wholegrain pasta, blend 500 g wholemeal plain flour with 250 ml lukewarm water.

Rolling of dough

When the dough is processed, leave it to rest for 20 minutes and then divide it into pieces of 100 to 150 g each (3).

Pull the crank handle into the opening for dough sheets (4), pull the sheet thickness regulator slightly upwards and set to position 7 (5).

Shape each portion of the dough into a flat pancake on a dusted pastry board, insert the side of the pancake

into the gap between the rollers and run the dusted dough between the rollers by turning the crank handle clockwise (6).

Dust both sides of the dough with plain flour, fold the dough in half and repeat the steps of running it between the rollers, dusting and folding at least five times until the thickness of the dough is uniform along the entire length.

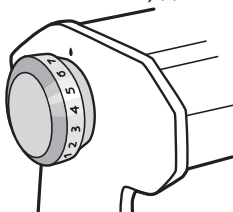
Preparation of thin sheets of dough

Continue by setting the sheet thickness regulator to 6 and run the rolled out dough between the rollers again; if the sheet is too long, divide it into shorter sheets.

You will obtain a uniformly thick long sheet of dough of the required thickness by gradually decreasing the setting of the sheet thickness regulator always after running the dough between the rollers. Do not fold the sheets any more as you gradually decrease the sheet thickness and dust with flour as necessary (7).

Sheet thickness adjustment

| Regulator position | Sheet thickness in mm |
|--------------------|-----------------------|
| 1 | 0.5 |
| 2 | 0.8 |
| 3 | 1.0 |
| 4 | 1.5 |
| 5 | 2.0 |
| 6 | 2.7 |
| 7 | 4.0 |



Preparation of lasagne

To make lasagne, use a sheet of dough rolled out into thickness 3 or 4 (1.0 or 1.5 mm) and divide it into rectangles corresponding to the size of the baking pan for lasagne (8).

Preparation of fettuccine and wide noodles

To make fettuccine and wide noodles, use a sheet of dough rolled out into thickness 4 (1.5 mm) and divided into approx. 25 cm long rectangles. Insert the crank handle into the opening for fettuccine and run the sheet between the cutting rollers for fettuccine by turning the handle clockwise (9).

Preparation of tagliolini and thin noodles

To make tagliolini and thin noodles, use a sheet of dough rolled out into thickness 4 or 5 (1.5 or 2.0 mm) and divided into approx. 25 cm long rectangles. Insert the crank handle into the opening for tagliolini and run the sheet between the cutting rollers for tagliolini by turning the handle clockwise.

Before cutting fettuccine and tagliolini, leave the rolled out sheets of dough to dry briefly; the pasta will be easier to cut through and will not stick together.

Useful hint: Gather the cut pasta coming from below the machine using your hand or a suitable oblong object such as the handle of a cooking spoon, to ensure they remain straight (10).

Notice: While cutting the pasta, make sure that no residues of dough remain between the rollers. Use a suitable object, such as a skewer, to remove any such residues (11).

Preparation of soup noodles

To make soup noodles etc., cut the prepared fettuccine or tagliolini into the required length (12).

Cooking pasta

Bring a sufficient amount of water (approx. 4 litres per 500 g pasta) to boil in a large deep pot and salt the water when it begins to boil. Cook fresh pasta for only 2 to 4 minutes depending on type, and dried pasta for 6 to 8 minutes (al dente). Strain the pasta when done.

Preserving pasta

Use prepared homemade pasta and noodles while still fresh or dry them at room temperature and store for later use (the maximum recommended storage time is 30 days).

We recommend consuming fresh homemade pasta immediately.

Cleaning

Disconnect the machines before cleaning and remove any residues of dough from the machines' rollers after each use with the enclosed brush, skewer, etc.

Clean the external parts of the machines with a moist cloth and dry them after each use. Do not wash the machines in dishwasher or under running water.

Do not disassemble the machines or their parts.

3-year warranty

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers the following defects:

- due to improper use of the product incompatible with the Instructions for use,
- resulting from an impact, fall or mishandling,
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

With a justified complaint please contact an authorised service centre or a TESCOMA Retail Centre; for contact details, see www.tescoma.com.

CS NÁVOD K POUŽITÍ

Charakteristika

Vynikající pro snadnou přípravu čerstvých domácích těstovin typu tagliolini, fettuccine, lasagne a polévkových nudlí. S masivní svorkou pro uchycení ke stolu. Vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli, kvalitních kovů a odolného plastu.

Před prvním použitím

Před prvním použitím otřete vnější části strojek vlhkou utěrkou a osušte je.

Pro pročištění válců a krájecích čepelí od případných nečistot připravte v sestavených strojích nejprve plát těsta a malé množství těstovin, které nekonzumujte.

Sestavení strojek

Strojek pro krájení těstovin spojte se strojkem pro přípravu plátů těsta nasunutím do úchyťů (1).

Sestavený strojek postavte k okraji stolu nebo pracovní desky, svorku vložte do otvoru, dotáhněte a strojek pevně uchyťte (2).

RECEPTY

Základní těsto

Ingredience (6 porcí): 250 g hladké mouky „semolina“, 250 g hladké mouky „00“, 5 vajec, trocha vlažné vody a 100 g hladké mouky na pomoučení těsta

Postup: Semolinu a hladkou mouku „00“ promíchejte, přidejte 5 vajec a trochu vlažné vody a těsto důkladně zpracujte, dokud nebude vláčné, pružné a kompaktní. Při přípravě těsta použijte jen tolik vody, aby se těsto po zpracování nelepilo k prstům, nepoužívejte vychlazená vejce vyjmutá přímo z lednice, ale vejce o pokojové teplotě.

Dobry tip: Pro nízkokalorickou variantu základního těsta nahradte 5 vajec 250 ml vlažné vody.

Těsto pro barevné těstoviny

Pro přípravu barevných těstovin vmíchejte do základního těsta: zelené těstoviny – 100 g povařeného, dobře rozmixovaného a plátnem scezeného špenátu, oranžové těstoviny – 150 g oloupané, považené, rozmixované a scezené mrkve, červené těstoviny – 1 až 2 lžičce koncentrované rajčatové pasty, černé těstoviny – balíček sušeného sépiového barviva (4 g).

Těsto pro celozrnné těstoviny

Těsto pro celozrnné těstoviny připravte smícháním 500 g hladké celozrnné mouky s 250 ml vlažné vody.

Válení těsta

Hotové těsto nechejte 20 minut odpočinout a poté naporcujte na kousky o hmotnosti 100–150 g (3).

Otočnou kliku zasuněte do otvoru pro pláty těsta (4), ovladač síly plátu povytáhněte a nastavte do pozice 7 (5).

Na pomoučeném válu připravte z každé porce těsta placku, její okraj zasuněte do spáry mezi válci a otáčením klikou po směru hodinových ručiček pomoučené těsto mezi válci protáhněte (6).

Obě strany těsta posypte hladkou moukou, těsto v polovině přeložte a protažení mezi válci s pomoučením a překládáním zopakujte nejméně 5krát, dokud těsto nebude rovnoměrně silné po celé délce.

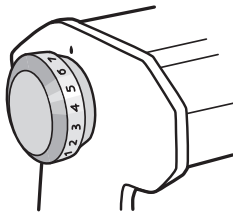
Příprava tenkých plátů těsta

Ovladač síly plátu pak nastavte do polohy 6 a vyválené těsto znovu protáhněte mezi válci, pokud je plát těsta příliš dlouhý, naporcujte jej na kratší pláty.

Postupným snižováním nastavení ovladače síly plátu po každém protažení připravíte rovnoměrně silný dlouhý plát těsta požadované tloušťky. Během postupného snižování síly plátu již pláty těsta nepřekládejte a moukou posypávejte podle potřeby (7).

Nastavení síly plátu

| Pozice ovladače | Síla plátu v mm |
|-----------------|-----------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Příprava lasagni

Pro přípravu lasagni použijte plát těsta vyválený na sílu 3 nebo 4 (1,0 nebo 1,5 mm), který naporcujte na obdélníky odpovídající velikosti používané pečicí formy pro přípravu lasagni (8).

Příprava fettuccine a širokých nudlí

Pro přípravu fettuccine a širokých nudlí použijte plát těsta vyválený na sílu 4 (1,5 mm) naporcovaný na obdélníky o délce cca 25 cm. Kliku vložte do otvoru pro fettuccine a otáčením klikou po směru hodinových ručiček plát mezi krájecími válci pro fettuccine protáhněte (9).

Příprava tagliolini a tenkých nudlí

Pro přípravu tagliolini a tenkých nudlí použijte plát těsta vyválený na sílu 4 nebo 5 (1,5 nebo 2,0 mm) naporcovaný na obdélníky o délce cca 25 cm. Kliku vložte do otvoru pro tagliolini a otáčením klikou po směru hodinových ručiček plát mezi krájecími válci pro tagliolini protáhněte.

Před krájením fettuccine a tagliolini nechte vyválené pláty těsta krátce oschnout, těstoviny se snáz prokrojí a nebudou se k sobě lepit.

Dobrý tip: Krájené těstoviny vycházející zespod strojku podeberte rukou nebo vhodným podélným předmětem, např. rukojetí vařečky, aby zůstaly rovné (10).

Upozornění: Při krájení těstovin kontrolujte, zda mezi krájecími válci nezůstávají zbytky těsta. Případné zbytky těsta odstraňte vhodným předmětem, např. špejlí (11).

Příprava polévkových nudlí

Pro přípravu polévkových nudlí apod. nakrájejte připravené fettuccine nebo tagliolini na požadovanou délku (12).

Vaření těstovin

Ve velkém hrnci přiveďte k varu dostatečné množství vody (cca 4 litry na 500 g těstovin), vodu po dosažení varu osolte. Čerstvé těstoviny vařte jen 2–4 minuty podle typu těstovin, sušené těstoviny 6–8 minut (al dente). Uvařené těstoviny scedte.

Uchování těstovin

Připravené domácí těstoviny a nudle použijte čerstvé nebo je při pokojové teplotě usušte a uložte pro pozdější použití (doporučená doba skladování je maximálně 30 dnů).

Čerstvé domácí těstoviny doporučujeme spotřebovat hned.

Čištění

Strojky před čištěním rozpojte a po každém použití zbavte válce strojků zbytků těsta pomocí přiloženého štetceku, špejle apod.

Vnější části strojků očistěte po každém použití vlhkou utěrkou a osušte, strojky nemyjte v myčce ani pod tekoucí vodou.

Strojky ani jejich jednotlivé části nedemontujte.

3 roky záruka

Na tento výrobek je poskytována 3 roky záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití,
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací,
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se obraťte na autorizovaný servis nebo Prodejní centrum TESCOMA, kontakty na **www.tescoma.cz**.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Caratteristiche

Ideale per preparare senza fatica pasta fresca come tagliolini, tagliatelle e lasagne. Con un robusto morsetto per un fissaggio sicuro al piano di lavoro. Prodotta in acciaio inossidabile e metallo di alta qualità e plastica resistente.

Prima del primo utilizzo

Pulire le parti esterne della macchina per tirare la sfoglia e asciugare prima del primo utilizzo.

Per pulire i rulli e i tagliapasta da eventuali impurità, tirare una piccola quantità di impasto nei rulli della macchina assemblata. Non consumare l'impasto utilizzato per la pulizia.

Assemblaggio della macchina

Unire la macchina tagliapasta a quella per tirare la sfoglia utilizzando gli accessori per il collegamento **(1)**.

Posizionare la macchina assemblata sul bordo di un tavolo o piano di lavoro, inserire il morsetto nell'apposito foro, avvitarlo e fissare bene la macchina per la pasta **(2)**.

RICETTE

Impasto base

Ingredienti (per 6 porzioni): 250 g di farina di semola, 250 g di farina tipo 00, 5 uova, un po' di acqua tiepida e 100 g di farina 00 per infarinare l'impasto

Procedimento: Miscelare le due farine, formare la fontana, romperi le uova e aggiungere un poco di acqua tiepida; lavorare fino ad ottenere un impasto morbido, elastico e compatto. Utilizzare una quantità d'acqua sufficiente a far sì che l'impasto non si attacchi alle dita durante la lavorazione. Non utilizzare uova fredde di frigorifero, le uova devono essere a temperatura ambiente.

Consiglio utile: Per una variante ipocalorica dell'impasto, sostituire le 5 uova con 250 ml di acqua tiepida.

Preparare la pasta colorata

Per preparare pasta colorata, aggiungere all'impasto base: pasta verde – 100 g di spinaci lessati, frullati e scolati con un canovaccio; pasta arancione – 150 g di carote pelate, lessate, frullate e passate attraverso un colino; pasta rossa – da 1 a 2 cucchiaini di conserva di pomodoro; pasta nera – una confezione di nero di seppia (4 g).

Pasta integrale

Per preparare la pasta integrale, unire 500 g di farina integrale con 250 ml di acqua tiepida.

Tirare l'impasto

Una volta lavorato l'impasto, lasciarlo riposare per 20 minuti, quindi suddividerlo in pezzi da circa 100 o 150 g ciascuno **(3)**.

Applicare la manovella nell'apertura della macchina per tirare la sfoglia (4) tirare leggermente verso l'alto il regolatore dello spessore e impostarlo in posizione 7 (5).

Appiattire ogni panetto di impasto su di uno standipasta infarinato, inserirne uno nello spazio fra i due rulli e passarlo ruotando la maniglia in senso orario (6).

Infarinare la sfoglia ottenuta su entrambi i lati, ripiegarla in due e ripetere il passaggio fra i rulli, infarinando e ripiegando la sfoglia ottenuta almeno cinque volte, fino ad ottenere uno spessore uniforme su tutta la sua lunghezza.

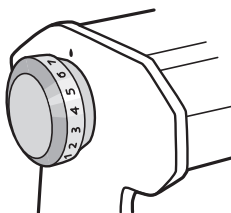
Preparazione della sfoglia sottile

Procedere abbassando lo spessore della sfoglia a 6; se si ottiene una sfoglia troppo lunga, dividerla in pezzi più corti.

Diminuendo progressivamente lo spessore del regolatore fra un passaggio e l'altro della sfoglia, si otterrà una sfoglia sottile, lunga e uniforme. Man mano che si diminuisce lo spessore, non piegare più la sfoglia a metà; infarinare se necessario (7).

Regolazione dello spessore della sfoglia

| Posizione del regolatore | Spessore in mm |
|--------------------------|----------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Preparazione delle lasagne

Per preparare le lasagne, utilizzare una sfoglia tirata allo spessore 3 o 4 (1,0 o 1,5 mm) e dividerla in rettangoli di dimensioni corrispondenti alla misura della teglia che si utilizzerà (8).

Preparazione delle tagliatelle

Per preparare le tagliatelle, utilizzare una sfoglia tirata allo spessore 4 (1,5 mm) e suddivisa in rettangoli lunghi circa 25 cm. Inserire la manovella nell'apertura per le tagliatelle e passare la sfoglia fra gli appositi rulli girando la manovella in senso orario (9).

Preparazione dei tagliolini

Per preparare i tagliolini, utilizzare una sfoglia tirata allo spessore 4 o 5 (1,5 o 2,0 mm) e suddivisa in rettangoli lunghi circa 25 cm. Inserire la manovella nell'apertura per tagliolini e passare la sfoglia fra gli appositi rulli girando la manovella in senso orario.

Prima di tagliare le tagliatelle e i tagliolini, lasciare seccare brevemente le sfoglie; sarà più semplice tagliare la pasta che non si incollerà.

Consiglio utile: Raccogliere la pasta da sotto la macchina utilizzando la mano o un oggetto oblungo adatto allo scopo, come il manico di un cucchiaione, per far sì che la pasta rimanga distesa (10).

Avvertenza: Durante il taglio della pasta, assicurarsi che non rimangano residui fra i rulli. Utilizzare un oggetto adatto, come uno spiedino, per rimuovere eventuali residui (11).

Preparazione di tagliolini in brodo

Per preparare i tagliolini da cuocere in brodo, dopo averli passati nei rulli, tagliarli alla lunghezza opportuna (12).

Cuocere la pasta

Portare a bollore un'adeguata quantità d'acqua (circa 4 litri per 500 g di pasta) in una pentola fonda e salare quando giunge a ebollizione. Cuocere la pasta fresca da 2 a 4 minuti a seconda del tipo, e la pasta secca da 6 a 8 minuti (al dente). Scolare la pasta una volta cotta.

Conservare la pasta

Utilizzare la pasta fresca appena preparata oppure seccarla a temperatura ambiente e conservarla per un utilizzo successivo (si raccomanda di consumarla entro 30 giorni).

Consigliamo di consumare la pasta fresca immediatamente.

Pulizia

Disassemblare la macchina per la pasta prima di pulirla e rimuovere gli eventuali residui di impasto dai rulli dopo ogni utilizzo servendosi della spazzola in dotazione, di uno spiedino, ecc.

Pulire le parti esterne con un panno umido e asciugarle dopo ogni utilizzo. Non lavare in lavastoviglie né sotto acqua corrente.

Non smontare le macchine o parti di esse.

Garanzia 3 anni

Una garanzia della durata di 3 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i seguenti difetti:

- dovuti ad uso improprio incompatibile con le Istruzioni per l'uso,
- conseguenti ad un impatto, caduta o uso errato,
- dovuti a riparazioni non autorizzate o manomissioni del prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito **www.tescoma.it**.

es INSTRUCCIONES DE USO

Características

Excelente para preparar fácilmente pasta fresca casera como tagliolini, fettuccine, lasaña y fideos para sopa. Con una robusta abrazadera para una sujeción firme a la mesa. Fabricada de acero inoxidable, metales de calidad y plástico resistente.

Antes del primer uso

Limpiar las partes externas de la máquina de pasta con un paño húmedo y secarlas antes del primer uso.

Para limpiar los rodillos y hojas de corte de cualquier impureza, preparar primero una lámina de masa y cortar una pequeña cantidad de pasta en la máquina montada. No consumirla.

Montaje de la máquina

Unir la máquina de cortar pasta con el rodillo de la máquina para láminas de masa presionándolas en los accesorios (1).

Colocar la máquina montada en el borde de la mesa o encimera, introducir la abrazadera en la abertura, apretar y fijar bien la máquina (2).

RECETAS

Masa básica

Ingredientes (6 raciones): 250 g de harina común “semolina”, 250 g de harina común “00”, 5 huevos, un poco de agua templada y 100 g de harina común para espolvorear la masa

Receta: Mezclar la “semolina” y la harina “00”, añadir los 5 huevos y un poco de agua templada y amasar hasta que la masa esté suave, flexible y compacta. Utilizar solo la cantidad de agua necesaria para asegurar que la masa no se pega a los dedos al amasar. No utilizar huevos refrigerados retirados del frigorífico, utilizar huevos que estén a temperatura ambiente.

Consejo útil: Para una variante baja en calorías de la masa básica, reemplazar los 5 huevos por 250 ml de agua templada.

Masa para pasta coloreada

Para preparar pasta coloreada, mezclar lo siguiente en la masa básica: pasta verde – 100 g de espinacas hervidas, completamente trituradas en un robot de cocina y escurridas a través de un paño; pasta naranja – 150 g de zanahorias peladas y hervidas trituradas en un robot de cocina y escurridas; pasta roja – 1 o 2 cucharadas de pasta de tomate; pasta negra – un paquete de tinta de calamar seca (4 g).

Masa para pasta integral

Para preparar masa para pasta integral, mezclar 500 g de harina integral con 250 ml de agua templada.

Láminas de masa

Quando la masa está procesada, dejar reposar por lo menos 20 minutos y después dividirla en piezas de 100 o 150 g cada una (3).

Tirar de la manivela en la abertura para láminas de masa (4), tirar del regulador de grosor ligeramente hacia arriba y seleccionar la posición 7 (5).

Formar cada porción de la masa en láminas planas sobre una base pastelera espolvoreada con harina, introducir parte de la lámina en el espacio entre los rodillos y pasar la masa espolvoreada entre los rodillos girando la manivela en el sentido de las agujas del reloj (6).

Espolvorear ambos lados de la masa con harina normal, doblar la masa por la mitad y repetir los pasos de funcionamiento entre los rodillos, espolvorear y doblar por lo menos cinco veces hasta que el grosor de la masa sea uniforme en toda su longitud.

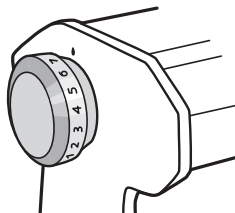
Preparación de láminas finas de masas

Continuar seleccionando el grosor de la lámina en el regulador de grosor a 6 y pasar la masa laminada entre los rodillos de nuevo; si la lámina es demasiado larga, dividirla en láminas más cortas.

Obtendrá una lámina de masa larga con el grosor deseado uniforme, decreciendo gradualmente la selección del regulador de grosor, siempre después de pasar la masa entre los rodillos. No doblar más las láminas ya que disminuye gradualmente el grosor de la lámina y espolvorear con harina según sea necesario (7).

Ajuste del grosor de la lámina

| Posición del regulador | Espesor de la lámina en mm |
|------------------------|----------------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Preparación de lasaña

Para preparar lasaña, utilizar una lámina de masa enrollada en grosor 3 o 4 (1,0 o 1,5 mm) y dividirla en rectángulos correspondientes a la talla del molde de horno para lasaña (8).

Preparación de fettuccine y fideos anchos

Para preparar fettuccine y fideos anchos, utilizar una lámina de masa enrollada en grosor 4 (1,5 mm) y dividirlos en rectángulos largos de aprox. 25 cm. Introducir la manivela en la abertura para fettuccine y pasar la lámina entre los rodillos de corte para fettuccine girando la manivela en sentido de las agujas del reloj (9).

Preparación de tagliolini y fideos finos

Para preparar tagliolini y fideos finos, utilizar una lámina de masa enrollada en grosor 4 o 5 (1,5 o 2,0 mm) y dividir en rectángulos largos de aprox. 25 cm. Introducir la manivela en la abertura para tagliolini y pasar la lámina entre los rodillos de corte para tagliolini girando la manivela en sentido de las agujas del reloj.

Antes de cortar fettuccine y tagliolini, dejar las láminas de masa secar brevemente: la pasta será más fácil de cortar y no se pegará.

Consejo útil: Recoger los cortes de pasta procedentes de debajo de la máquina con la mano o con un objeto alargado adecuado como el mango de una cuchara de cocina, para asegurarse que se mantienen rectos (10).

Aviso: Mientras corta la pasta, asegurar que no hay restos de masa entre los rodillos. Utilizar un objeto adecuado, como un pincho, para eliminar cualquier residuo (11).

Preparación de fideos de sopa

Para preparar fideos de sopa etc., cortar los fettuccine o tagliolini preparados en la longitud deseada (12).

Cocción de pasta

Llevar a ebullición una cantidad suficiente de agua (aprox. 4 litros por 500 g de pasta) en una olla alta y salar el agua cuando comience a hervir. Cocinar pasta fresca solo de 2 a 4 minutos dependiendo del tipo, y pasta seca de 6 a 8 minutos (al dente). Escurrir la pasta una vez hecha.

Conservación de la pasta

Utilizar pasta y fideos caseros preparados mientras estén frescos o secarlos a temperatura ambiente y guardar para un uso posterior (el máximo recomendado de almacenamiento es de 30 días).

Recomendamos consumir la pasta fresca inmediatamente.

Limpieza

Desconectar las máquinas antes de su limpieza y retirar cualquier residuo de masa de los rodillos de las máquinas después de cada uso con la brocha incluida, pincho, etc.

Limpiar las partes externas de las máquinas con un paño húmedo y secarlas después de cada uso. No lavar en el lavavajillas ni bajo el grifo de agua corriente.

No desmontar las máquinas o sus partes.

Garantía de 3 años

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre los siguientes defectos:

- debidos a un uso inapropiado del producto incompatible con las Instrucciones de uso,
- resultantes de un impacto, caída o mal manejo,
- debidos a reparaciones no autorizadas o alteraciones al producto.

Para reclamaciones justificadas por favor contactar con un centro de servicio autorizado o punto de venta TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar www.tescoma.es.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Características

Excelente para preparar facilmente massas caseiras frescas como tagliolini, fettuccine, lasanha e sopa de noodles. Com um grampo resistente para fixação firme à mesa. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, metais de qualidade e plástico resistente.

Antes da primeira utilização

Limpar as partes externas da máquina de massas finas com um pano húmido e seque-as antes da primeira utilização.

Para limpar os rolos e as lâminas de corte de quaisquer impurezas, primeiro faça uma folha de massa e uma pequena quantidade de massa em máquinas montadas. Não consumir.

Montagem da máquina

Juntar a máquina de corte de massa com a máquina de enrolar para folhas de massa, empurrando-as para os acessórios (1).

Colocar a máquina montada na borda da mesa ou bancada, inserir o grampo na abertura, apertar e fixar bem a máquina (2).

RECEITAS

Massa básica

Ingredientes (para 6 pessoas): 250 g de sêmola, 250 g de farinha "00", 5 ovos, um pouco de água morna e 100 g de farinha simples para polvilhar a massa

Receita: Bater a sêmola e a farinha “00”, acrescentar 5 ovos e um pouco de água morna e processar bem a massa até ficar macia, flexível e compacta. Use apenas a quantidade de água necessária para evitar que a massa cole nos dedos ao ser processada. Não usar ovos frios retirados do frigorífico, usar ovos que estão em temperatura ambiente.

Dica útil: Para uma variante de baixas calorias da massa básica, substitua os 5 ovos por 250 ml de água morna.

Preparado para massa colorida

Para fazer massa colorida, misturar o seguinte na massa básica: massa verde – 100 g de espinafres cozidos cuidadosamente processado num processador de alimentos e coado num pano; massa laranja – 150 g de cenoura cozida, descascada, processada num processador de alimentos e coada; massa vermelha – 1 a 2 colheres de sopa de extrato de tomate; massa preta – um pacote de tinta de choco seca (4 g).

Preparado para massa integral

Para preparar massas integrais, misturar 500 g de farinha de trigo integral com 250 ml de água morna.

Rolamento de massa

Quando a massa for processada, descansar por 20 minutos e depois dividir em pedaços de 100 a 150 g cada (3).

Puxar a manivela para a abertura das folhas de massa (4), puxar o regulador de espessura da folha ligeiramente para cima e colocar na posição 7 (5).

Moldar cada porção da massa numa panqueca plana sobre um tabuleiro de pastelaria polvilhado, inserir a lateral da panqueca no espaço entre os rolos e passe a massa polvilhada entre os rolos girando a manivela no sentido horário (6).

Polvilhar os dois lados da massa com farinha simples, dobrar a massa ao meio e repetir os passos de passá-la entre os rolos, panar e dobrar pelo menos cinco vezes até que a espessura da massa fique uniforme em todo o comprimento.

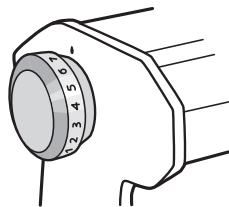
Preparação de folhas finas de massa

Continuar ajustando o regulador de espessura da folha para 6 e passar a massa enrolada entre os rolos novamente; se a folha for muito longa, divida-a em folhas menores.

Obterá uma longa folha de massa uniformemente espessa com a espessura necessária diminuindo gradualmente a configuração do regulador de espessura da folha, sempre após passar a massa entre os rolos. Não dobrar mais as folhas à medida que vai diminuindo gradualmente a espessura da folha e polvilhar com farinha conforme necessário (7).

Ajustar a espessura da folha

| Posição do regulador | Espessura da folha em mm |
|----------------------|--------------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Preparação de lasanha

Para fazer lasanha, usar uma folha de massa enrolada na espessura 3 ou 4 (1,0 ou 1,5 mm) e dividir em retângulos correspondentes ao tamanho da assadeira para lasanha (8).

Preparação de fettuccine e massa grossa

Para fazer fettuccine e massa larga, usar uma folha de massa enrolada na espessura 4 (1,5 mm) e dividir em aprox. retângulos de 25 cm de comprimento. Inserir a manivela na abertura para fettuccine e passar a folha entre os rolos de corte para fettuccine girando a manivela no sentido horário (9).

Preparação de tagliolini e noodles finos

Para fazer tagliolini e noodles finos, usar uma folha de massa enrolada na espessura 4 ou 5 (1,5 ou 2,0 mm) e dividir em aprox. retângulos de 25 cm de comprimento. Inserir a manivela na abertura para tagliolini e passar a folha entre os rolos de corte para tagliolini girando a manivela no sentido horário.

Antes de cortar o fettuccine e o tagliolini, deixar as folhas de massa enroladas secarem um pouco; a massa será mais fácil de cortar e não colará.

Dica útil: Pegar na massa cortada que sai de baixo da máquina usando a mão ou um objeto alongado adequado, como o cabo de uma colher de cozinha, para garantir que fique reta (10).

Aviso: Ao cortar a massa, certifique-se de que nenhum resíduo de massa permanece entre os rolos. Usar um objeto adequado, como um espeto, para remover esses resíduos (11).

Preparação de sopa de noodles

Para fazer massa de noodles, etc., cortar o fettuccine ou tagliolini preparados no comprimento necessário (12).

Secar a massa

Trazer uma quantidade suficiente de água (aprox. 4 litros por 500 g de massa) para ferver numa panela grande e funda e salgar a água quando começar a ferver. Cozinhar a massa fresca por apenas 2 a 4 minutos, dependendo do tipo, e a massa seca, por 6 a 8 minutos (al dente). Coar a massa quando estiver pronta.

Conservar a massa

Usar a massa e o macarrão caseiros preparados ainda frescos ou seque-os em temperatura ambiente e guarde para uso posterior (o tempo máximo de armazenamento recomendado é de 30 dias).

Recomendamos consumir massas caseiras frescas imediatamente.

Limpeza

Desligar as máquinas da tomada antes de limpar e remover quaisquer resíduos de massa dos rolos das máquinas após cada utilização com a escova inclusa, espeto, etc.

Limpar as partes externas das máquinas com um pano húmido e seque-as após cada uso. Não lavar com água corrente ou na máquina de lavar louça.

Não desmontar a máquina ou as suas peças.

3 anos de garantia

Este produto tem uma garantia de 3 anos desde a data da sua aquisição.

A garantia nunca cobre os seguintes defeitos:

- utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização,

- resultantes de um impacto, queda ou manuseamento incorreto,
- devido a reparações não autorizadas ou alterações do produto.

Com uma reclamação justificada, por favor contactar o revendedor onde comprou o produto ou uma loja TESCOMA. Para consulta de contactos, consultar www.tescoma.pt.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Eigenschaften

Hervorragend für die einfache Zubereitung von frischen hausgemachten Nudeln wie Tagliolini, Fettuccine, Lasagne und Suppennudeln. Mit massiver Klemme für die Befestigung am Tisch versehen. Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl, hochwertigen Metallen und robustem Kunststoff hergestellt.

Vor dem ersten Gebrauch

Die äußeren Teile der Nudelmaschine vor dem ersten Gebrauch mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.

Um die Walzen und die Schneidklingen von eventuellen Verschmutzungen zu reinigen, können Sie zuerst die Teigplatte und kleine Menge Nudeln durch die Maschinen laufen lassen; die Nudeln sind allerdings dann wegzwerfen.

Zusammenstellung der Nudelmaschine

Den Schneidaufsatz in die Griffe einsetzen, wobei die Nudelmaschine mit dem Schneidaufsatz verbunden ist (1).

Die zusammengesetzte Maschine an der Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche stellen, die Klemme in die Öffnung einlegen, festziehen und die Nudelmaschine gut befestigen (2).

KOCHREZEPTE

Nudelteig

Zutaten (6 Portionen): 250 g Hartweizenmehl (Semolina), 250 g glattes Weizenmehl des Typs „00“, 5 Eier, etwas lauwarmes Wasser, 100 g glattes Mehl zum Bemehlen

Vorgehensweise: Hartweizenmehl und glattes Weizenmehl „00“ vermischen, 5 Eier und etwas lauwarmes zugeben, die Teigmasse gründlich durchkneten, bis sie nachgiebig, elastisch und kompakt ist. Bei der Zubereitung des Nudelteigs nur kleine Menge Wasser zugeben, der Teig sollte nicht an den Händen kleben, keine direkt aus dem Kühlschrank herausgenommenen Eier verwenden, die Eier sollen Zimmertemperatur haben.

Guter Tipp: Für die kalorienarme Variante sind die 5 Eier durch 250 ml lauwarmes Wasser zu ersetzen.

Teig für bunt gefärbte Nudeln

Um die bunten Nudeln zuzubereiten, ist der Nudelteig wie folgt zu färben: grüne Nudeln – 100 g aufgekochte, fein pürierte und durch Leinwand abgeseigte Spinatblätter, orangefarben Nudeln – 150 g geschälte, aufgekochte, pürierte und abgeseigte Möhre, rote Nudeln – 1 bis 2 EL konzentriertes Tomatenmark, schwarze Nudeln – Päckchen Tintenfischfarbe (4 g).

Teig für Vollkornnudeln

500 g glattes Vollkornmehl und 250 ml lauwarmes Wasser vermischen, den Teig für Vollkornnudeln zubereiten.

Ausrollen des Nudelteils

Die zubereitete Teigmasse 20 Minuten ruhen lassen, in Stücke je nach 100–150 g schneiden (3).

Die Kurbel in die Öffnung für Teigplatten einsetzen (4), den Regler für Teigdicke ziehen und in die Position 7 einstellen (5).

Jedes Stück Nudelteil auf dem mit Mehl bestäubten Teigbrett zu einem Fladen drücken, in die Spalte zwischen den Walzen einschieben, mit der Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, den Teig durch die Walzen laufen lassen (6).

Den Nudelteil auf beiden Seiten mit glattem Mehl bestreuen, einmal zusammenfalten, durchlaufen lassen. Dieser Vorgang (mit Mehl bestäuben, zusammenfalten, durch die Walzen laufen lassen) mind. 5 Mal wiederholen, bis der Nudelteil die gleichmäßige Dicke über die gesamte Länge erreicht hat.

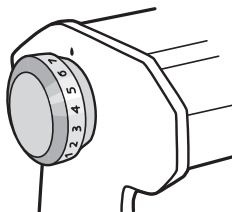
Zubereitung von dünnen Teigplatten

Das Stellrad in die Position 6 bringen, den ausgerollten Nudelteil noch einmal durch die Walzen laufen lassen; ist die Teigplatte zu lang, ist sie in kürzere Stücke aufzuschneiden.

Den Regler für Stärke der Teigplatte nach jedem Durchlaufen verringern, um die gleichmäßig starke und lange Teigplatte zu erreichen. Während des Verringerns der Stärke die Teigplatten nicht mehr zusammenfalten, nur bei Bedarf mit Mehl bestäuben (7).

Einstellen der Stärke der Teigplatte

| Stellrad-Position | Stärke der Teigplatte in mm |
|-------------------|-----------------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Zubereitung von Lasagne

Um die Lasagne zuzubereiten, ist die Teigplatte auf 1,0 oder 1,5 mm Dicke (Regler-Position 3 oder 4) auszurollen, die Teigplatte in Rechtecke gemäß der Größe der Backform für Lasagne schneiden (8).

Zubereitung von Fettuccine und breiten Bandnudeln

Um die Fettuccine und Bandnudeln zuzubereiten, ist die Teigplatte auf 1,5 mm Dicke (Regler-Position 4) auszurollen, die Teigplatte in Rechtecke mit der Länge ca. 25 schneiden. Die Kurbel in die Öffnung für Fettuccine einsetzen, die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, die Teigplatte durch die Schneidwalzen für Fettuccine laufen lassen (9).

Zubereitung von Tagliolini und schmalen Bandnudeln

Um die Tagliolini und dünnen Nudeln zuzubereiten, ist die Teigplatte auf 1,5 oder 2,0 mm Dicke (Regler-Position 4 oder 5) auszurollen, die Teigplatte in Rechtecke mit der Länge ca. 25 schneiden. Die Kurbel in die Öffnung für Tagliolini einsetzen, die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, die Teigplatte durch die Schneidwalzen für Tagliolini laufen lassen.

Die ausgerollten Teigplatten vor dem Schneiden von Fettuccine und Tagliolini kurz abtrocknen lassen, die Nudeln sind besser durchzuschneiden und kleben nicht zusammen.

Guter Tipp: Die Nudeln, die durch die Walzen gelaufen sind, mit der Hand, bzw. einem geeigneten länglichen Gegenstand wie z.B. Kochlöffelgriff von unten halten, damit sie flach bleiben (10).

Hinweis: Beim Schneiden von Nudeln überprüfen, ob keine Teigreste zwischen den Schneidwalzen bleiben. Eventuelle Teigreste mit einem geeigneten Gegenstand wie z.B. mit einem Holzstab entfernen (11).

Zubereitung der Suppennudeln

Die zubereiteten Fettuccine, bzw. Tagliolini auf gewünschte Länge zuschneiden, um die Suppeneinlage zuzubereiten (12).

Kochen von Nudeln

In einem großen Topf ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser zum Kochen bringen (ca. 4 Liter pro 500 g Nudeln), nach der Erreichung des Siedepunktes salzen. Frische Nudeln sind innerhalb von 2–4 Minuten fertig, die getrockneten Nudeln 6–8 Minuten kochen (al dente). Anschließend die Nudeln abseihen.

Aufbewahren von Nudeln

Die hausgemachten Nudeln können Sie frisch verzehren, bzw. bei Zimmertemperatur abtrocknen und für späteren Verzehr aufbewahren (empfohlenes Aufbewahrungsdatum beträgt max. 30 Tage).

Es ist empfehlenswert, die frischen hausgemachten Nudeln unverzüglich zu verzehren.

Reinigung

Die Maschine und den Walzenaufsatz vor der Reinigung zerlegen, nach jedem Gebrauch die Teigreste mit einem geeigneten Gegenstand wie z.B. mit der beigefügten Reinigungsbürste, einem Holzstäbchen usw. aus den Walzen entfernen.

Nach jedem Gebrauch die äußeren Teile mit feuchtem Tuch reinigen und abtrocknen, die Maschine sowie der Aufsatz weder im Geschirrspüler noch unter fließendem Wasser spülen.

Weder die Maschine noch den Schneidaufsatz, bzw. einzelne Teile demontieren.

3 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der vorliegenden Gebrauchsanleitung,
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an eine qualifizierte Servicestelle, bzw. an eine der Verkaufsstellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf www.tescoma.de.

fr MODE D'EMPLOI

Caractéristiques

Excellent pour une préparation facile des pâtes fraîches maison de type tagliolini, fettuccine, lasagne et nouilles de soupe. Muni d'un serre-joint pour fixer au plan de travail. Fabriqué en acier inoxydable de première qualité, en métaux de qualité et en plastique résistant.

Avant la première utilisation

Avant le premier emploi, nettoyer les parties extérieures de la machine avec un torchon humide et essuyer. Pour nettoyer les cylindres et les lames de coupe des éventuelles impuretés, préparer d'abord dans les machines assemblées une feuille de pâte et une petite quantité de pâtes qui ne seront pas destinées à être consommées.

Assemblage de la machine

Assembler la machine à pâtes avec la machine pour préparation de feuilles de pâte en la glissant dans les attaches (1).

Placer la machine assemblée sur le bord de la table ou du plan de travail, placer le serre-joint dans l'orifice, serrer et fixer la machine fermement (2).

RECETTES

Pâte de base

Ingrédients (pour 6 personnes) : 250 g de farine de semoule de blé dur « semolina », 250 g de farine fine « 00 » (farine type 55 en France), 5 œufs, un peu d'eau tiède et 100 g de farine fine pour saupoudrer la pâte

Procédure : Mélanger la farine de semoule et la farine 55, ajouter 5 œufs et un peu d'eau tiède et travailler bien la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne moelleuse, souple et compacte. Lors de la préparation de la pâte, utiliser juste la quantité d'eau suffisante pour que la pâte ne colle pas aux doigts, ne pas utiliser d'œufs froids, sortis directement du réfrigérateur, mais des œufs à température ambiante.

Bonne astuce : Pour une variante de la pâte de base à faible teneur en calories, remplacer les 5 œufs par 250 ml d'eau tiède.

Pâte pour les pâtes colorées

Pour la préparation des pâtes colorées, ajouter à la pâte de base : pour les pâtes vertes – 100 g d'épinards cuits, mixés et passés au chinois, pour les pâtes oranges – 150 g de carotte épluchée, cuite, mixée et passée au chinois, pour les pâtes rouges – 1 ou 2 cuillères de concentré de tomate, pour les pâtes noires – 1 sachet d'encre de seiche (4 g).

Pâte pour les pâtes complètes

Préparer la pâte pour les pâtes complètes en mélangeant 500 g de farine complète avec 250 ml d'eau tiède.

Étalage de la pâte

Laisser la pâte préparée reposer pendant 20 minutes, découper ensuite en morceaux de 100–150 g environ (3).

Glisser la manivelle dans l'orifice pour les feuilles de pâte (4), ressortir légèrement le régulateur d'épaisseur de pâte et régler en position 7 (5).

Sur une planche à pâtisserie farinée, préparer une galette avec chaque morceau de pâte, glisser son bord dans l'orifice entre les cylindres et, en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre, passer la pâte saupoudrée de farine entre les cylindres (6).

Saupoudrer les deux côtés de la pâte avec la farine fine, plier la pâte à moitié et répéter le passage entre les cylindres avec le farinage et le pliage encore au moins 5x, jusqu'à ce que la pâte soit de la même épaisseur sur toute sa longueur.

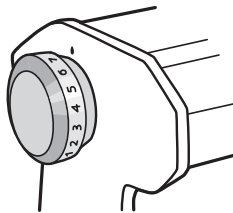
Préparation des fines feuilles de pâte

Régler le régulateur d'épaisseur de pâte en position 6 et passer la pâte étalée entre les cylindres ; si la feuille de pâte est trop longue, la couper en feuilles plus courtes.

En baissant progressivement le réglage du régulateur d'épaisseur de pâte après chaque passage, préparer une longue feuille de pâte uniforme d'épaisseur désirée. Lors de la diminution progressive de l'épaisseur de la pâte, ne plus plier la pâte et fariner selon les besoins (7).

Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte

| Position de régulateur | Épaisseur de feuille en mm |
|------------------------|----------------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Préparation de lasagnes

Pour la préparation de lasagnes, utiliser une feuille de pâte étalée sur une épaisseur de 3 ou 4 (1,0 ou 1,5 mm), la découper en rectangles correspondant à la taille du plat à lasagnes utilisé (8).

Préparation de pâtes fettuccine et de nouilles larges

Pour la préparation de pâtes fettuccine et de nouilles larges, utiliser une feuille de pâte étalée sur une épaisseur de 4 (1,5 mm), la découper en rectangles d'une longueur de 25 cm environ. Introduire la manivelle dans l'orifice pour fettuccine et, en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre, passer la feuille de pâte entre les cylindres de découpe pour fettuccine (9).

Préparation de pâtes tagliolini et de nouilles fines

Pour la préparation de pâtes tagliolini et de nouilles fines, utiliser la feuille de pâte étalée sur une épaisseur de 4 ou 5 (1,5 ou 2,0 mm), la découper en rectangles d'une longueur de 25 cm environ. Introduire la manivelle dans l'orifice pour tagliolini et, en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre, passer la feuille de pâte entre les cylindres de découpe pour tagliolini.

Avant de découper les fettuccine et tagliolini, laisser sécher brièvement les feuilles de pâte étalées ; les pâtes seront ainsi plus faciles à découper et ne colleront pas.

Bonne astuce : Prendre les pâtes découpées, sortant de la partie inférieure de la machine, avec la main ou avec un ustensile oblong approprié, par exemple une cuillère en bois, pour qu'elles restent droites (10).

Avertissement : Lors de la découpe des pâtes, contrôler si des résidus de pâte ne restent pas coincés entre les cylindres. Enlever les éventuels résidus de pâte avec un ustensile approprié, par exemple avec un pique à brochettes en bois (11).

Préparation de nouilles de soupe

Pour la préparation de nouilles de soupe, etc., découper les pâtes fettuccine ou tagliolini déjà préparées à la longueur désirée (12).

Cuisson des pâtes

Dans un grand récipient, porter à ébullition une quantité d'eau suffisante (environ 4 litres pour 500 g de pâtes), saler l'eau bouillante. Faire cuire les pâtes fraîches pendant 2–4 minutes seulement, selon le type de pâtes, les pâtes sèches pendant 6–8 minutes (al dente). Égoutter les pâtes cuites.

Stockage des pâtes

Utiliser les pâtes et nouilles ainsi préparées fraîches ou les sécher à température ambiante et stocker pour une utilisation ultérieure (le temps de stockage recommandé est de 30 jours maximum).

Nous recommandons de consommer les pâtes fraîches maison immédiatement.

Nettoyage

Séparer les machines avant le nettoyage et, après chaque utilisation, enlever les résidus de pâte des cylindres à l'aide de la brosse fournie ou d'un pique à brochettes en bois, etc.

Après chaque utilisation, nettoyer les parties extérieures des machines avec un torchon humide et essuyer, ne pas nettoyer les machines au lave-vaisselle, ni à l'eau courante.

Ne pas démonter les machines, ni leurs différentes parties.

3 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition au présent Mode d'emploi,
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de manipulation incompétente,
- des réparations ou modifications non autorisées ont été apportées au produit.

Lors d'une réclamation justifiée, s'adresser à un centre de service ou de vente TESCOMA, les contacts sont disponibles sur **www.tescoma.fr**.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Charakterystyka

Doskonała do łatwego przygotowywania świeżego domowego makaronu typu tagliolini, fettuccine, lasagne oraz makaronu do zup. Posiada solidne mocowanie umożliwiające przytwierdzenie maszyny do stołu. Maszynka została wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, metali oraz wytrzymałego tworzywa sztucznego.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem wszystkie części maszyny należy przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć.

W celu wyczyszczenia wałków oraz nakładek krojących z ewentualnych zabrudzeń fabrycznych, należy przepuścić przez maszynkę płat ciasta, którego nie należy konsumować.

Złożenie maszyny

Nakładkę do krojenia makaronu należy połączyć z nakładką do przygotowywania płatów ciasta poprzez wsunięcie jej do uchwyty (1).

Złożoną maszynkę należy postawić na brzegu stołu lub blatu kuchennego, mocowanie włożyć do otworu, a następnie dokręcić i mocno przytwierdzić maszynkę (2).

PRZEPISY

Ciasto bazowe

Składniki (6 porcji): 250 g semoliny, 250 g gładkiej mąki typu „00”, 5 jajek, odrobina letniej wody i 100 g gładkiej mąki do posypywania ciasta

Przygotowanie: Semolinę i mąkę typu „00” należy wymieszać, dodać 5 jajek oraz trochę letniej wody, a następnie dokładnie wyrabiać ciasto do momentu, aż będzie jędrne, elastyczne i zwarte. Podczas przygotowywania ciasta należy użyć tylko takiej ilości wody, aby ciasto po wyrobieniu nie lepiło się do palców. Nie należy używać zimnych jajek wyjętych prosto z lodówki, ale jajek w temperaturze pokojowej.

Wskazówka: Aby przygotować wersję niskokaloryczną ciasta bazowego należy zastąpić 5 jajek 250 ml letniej wody.

Ciasto na kolorowy makaron

Aby przygotować kolorowy makaron, należy wmieszać do bazowego ciasta: zielony makaron – 100 g ugotowanego, dobrze rozmiksowanego oraz przetartego szpinaku, pomarańczowy makaron – 150 g obranej, ugotowanej, rozmiksowanej oraz przetartej marchwi, czerwony makaron – 1 do 2 łyżek przecieru pomidoro-
rowego, czarny makaron – opakowanie suszonej sepii (4 g).

Ciasto na makaron pełnoziarnisty

Aby przygotować ciasto na makaron pełnoziarnisty należy wymieszać 500 g mąki pełnoziarnistej z 250 ml letniej wody.

Wałkowanie ciasta

Przygotowane ciasto należy odstawić na ok. 20 minut, aby odpoczęło, a następnie należy podzielić je na porcje o wadze 100–150 g (3).

Obrotową korbkę należy wsunąć do otworu na płyty ciasta (4), a następnie wyciągnąć regulator grubości ciasta i ustawić w pozycji 7 (5).

Z każdej porcji ciasta należy przygotować placek na posypanej mąką stolnicy. Następnie jego brzeg należy wsunąć do szpary między wałkami, po czym, obracając korbką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, należy przepuścić między wałkami obsypane mąką ciasto (6).

Obie strony ciasta należy posypać mąką, złożyć w pół, a następnie przepuścić przez wałki, ponownie posypując mąką. Czynność należy powtórzyć co najmniej 5 razy, aż do momentu kiedy ciasto będzie miało jednakową grubość na całej długości.

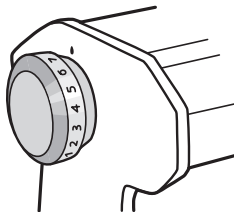
Przygotowanie cienkich płatów ciasta

Regulator grubości ciasta należy ustawić w pozycji 6 i rozwałkowane ciasto ponownie przepuścić między wałkami. Jeśli płat ciasta jest za długi, należy podzielić go na krótsze płaty.

Aby przygotować jednolity, długi płat ciasta o pożądanej grubości należy po każdorazowym przepuszczeniu ciasta między wałkami stopniowo zmniejszać pozycję regulatora grubości ciasta. Podczas stopniowego zmniejszania pozycji regulatora grubości ciasta, nie należy już ponownie składać w pół, a mąką posypywać tylko, jeśli zaistnieje taka potrzeba (7).

Ustawienie grubości płatu

| Pozycja regulatora | Grubość płatu w mm |
|--------------------|--------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Przygotowanie makaronu lasagne

Aby przygotować makaron lasagne, należy rozwałkować płat ciasta na grubość 3 lub 4 (1,0 lub 1,5 mm), a następnie należy podzielić go na prostokąty odpowiadające wielkości formy używanej do przygotowywania lasagne (8).

Przygotowanie fettuccine i grubych makaronów

Do przygotowania makaronu fettuccine i szerokich makaronów należy wykorzystać płat ciasta rozwałkowany na grubość 4 (1,5 mm) i podzielony na prostokąty o długości ok. 25 cm. Korbkę należy włożyć do otworu na fettuccine, po czym, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, należy przepuścić ciasto pomiędzy nakładkami krojącymi do fettuccine (9).

Przygotowanie tagliolini i cienkich makaronów

Do przygotowania makaronu tagliolini i cienkich makaronów należy wykorzystać płat ciasta rozwałkowany na grubość 4 lub 5 (1,5 lub 2,0 mm) i podzielony na prostokąty o długości ok. 25 cm. Korbkę należy włożyć do otworu na tagliolini, po czym, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, należy przepuścić ciasto pomiędzy nakładkami krojącymi do tagliolini.

Przed krojeniem fettuccine i tagliolini rozwałkowane płaty ciasta należy pozostawić na krótką chwilę do lekkiego wyschnięcia. Dzięki temu makaron nie będzie się sklejał i będzie go można łatwo pokroić.

Wskazówka: Pokrojony makaron wychodzący ze spodu maszyny należy nałożyć na rękę lub odpowiedni przedmiot, np. rękojeść warząchwki tak, aby makaron pozostał prosty (10).

Ostrzeżenie: Podczas krojenia makaronu należy kontrolować, czy między wałkami nie zostają resztki ciasta. Ewentualne resztki ciasta należy usunąć odpowiednim przedmiotem, np. wykałaczką (11).

Przygotowanie makaronów do zup

Do przygotowania makaronu do zup itp., należy przygotowane fettuccine lub tagliolini pokroić na odpowiednią długość (12).

Gotowanie makaronu

W dużym garnku należy zagotować odpowiednią ilość wody (ok. 4 litry na 500 g makaronu), a następnie ją posolić. Świeży makaron należy gotować tylko 2–4 minuty w zależności od rodzaju makaronu, natomiast suszony makaron 6–8 minut (al dente). Ugotowany makaron należy odcedzić.

Przechowywanie makaronu

Przygotowany domowy makaron należy spożyć świeży lub wysuszyć go w temperaturze pokojowej i prze-

chować do późniejszego użycia (zalecany czas przechowywania wynosi do 30 dni).

Świeży makaron domowy polecamy spożywać zaraz po przygotowaniu.

Czyszczenie

Przed myciem nakładki należy rozłączyć, a po każdym użyciu z wałków usunąć ewentualne resztki ciasta za pomocą dołączonej szczoteczki, wykałaczki itp.

Wewnętrzne części maszyny należy przetrzeć po każdym użyciu wilgotną ścierką i osuszyć. Nakładek nie należy myć w zmywarce ani pod bieżącą wodą.

Nakładek ani ich pojedynczych części nie należy demontować.

Gwarancja 3-letnia

Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkownika,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieprawidłowym postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na www.tescoma.pl.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Charakteristika

Vynikajúci pre ľahkú prípravu čerstvých domácich cestovín typu tagliolini, fettuccine, lasagne a polievkových rezancov. S masívnou svorkou pre uchytenie k stolu. Vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, kvalitných kovov a odolného plastu.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím utrite vonkajšie časti strojčeka vlhkou utierkou a osušte ich.

Pre čistenie valcov a rezacích čepelí od prípadných nečistôt pripravte v zostavených strojčekoch najprv plát cesta a malé množstvo cestovín, ktoré nekonzumujte.

Zostavenie strojčeka

Strojček na krájanie cestovín spojte so strojčekom na prípravu plátov cesta nasunutím do úchytk (1).

Zostavený strojček postavte k okraju stolu alebo pracovnej dosky, svorku vložte do otvoru, dotiahnite a strojček pevne uchyťte (2).

RECEPTY

Základné cesto

Ingrediencie (6 porcií): 250 g hladkej múky „semolina“, 250 g hladkej múky „00“, 5 vajec, trocha vlažnej vody a 100 g hladkej múky na pomúčenie cesta

Postup: Semolinu a hladkú múku „00“ premiešajte, pridajte 5 vajec a trochu vlažnej vody a cesto dôkladne spracujte, pokiaľ nebude vláčne, pružné a kompaktné. Pri príprave cesta použite len toľko vody, aby sa ces-

to po spracovaní nele pilo k prstom, nepoužívajte vychladené vajcia vybraté priamo z chladničky, ale vajcia o izbovej teplote.

Dobrý tip: Pre nízkokalorickú variantu základného cesta nahradte 5 vajec 250 ml vlažnej vody.

Cesto pre farebné cestoviny

Pre prípravu farebných cestovín vmiešajte do základného cesta: zelené cestoviny – 100 g povareného, dobre rozmixovaného a plátnom scedeného špenátu, oranžové cestoviny – 150 g olúpanej, povarenej, rozmixovanej a scdenej mrkvy, červené cestoviny – 1 až 2 lyžice koncentrovanej rajčinovej pasty, čierne cestoviny – balíček sušeného sépiového farbiva (4 g).

Cesto pre celozrnné cestoviny

Cesto pre celozrnné cestoviny pripravte zmiešaním 500 g hladkej celozrnnnej múky s 250 ml vlažnej vody.

Valkanie cesta

Hotové cesto nechajte 20 minút odpočínúť a potom naporcujte na kúsky s hmotnosťou 100–150 g (3).

Otočnú kľučku zasunúť do otvoru pre pláty cesta (4), ovládač hrúbky plátu povytiahnite a nastavte do pozície 7 (5).

Na pomúčenej doske pripravte z každej porcie cesta placku, jej okraj zasunúť do škáry medzi valcami a otáčaním kľučkou v smere hodinových ručičiek pomúčené cesto medzi valcami pretiahnite (6).

Obe strany cesta posypte hladkou múkou, cesto v polovici preložte a pretiahnite medzi valcami s pomúčením a prekladanie zopakujte najmenej 5krát, kým cesto nebude rovnomerne hrubé po celej dĺžke.

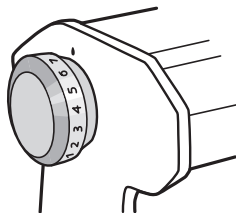
Príprava tenkých plátov cesta

Ovládač hrúbky plátu potom nastavte do polohy 6 a vyvalkané cesto znovu natiahnite medzi valcami, pokiaľ je plát cesta príliš dlhý, naporcujte ho na kratšie pláty.

Postupným znižovaním nastavenia ovládača hrúbky plátu po každom natiahnutí pripravíte rovnomerne hrubý dlhý plát cesta požadovanej hrúbky. Počas postupného znižovania hrúbky plátu už pláty cesta neprekładajte a múkou posypávajúť podľa potreby (7).

Nastavenie hrúbky plátu

| Pozícia ovládača | Hrúbka plátu v mm |
|------------------|-------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Príprava lasagní

Pre prípravu lasagní použite plát cesta vyvalkaný na hrúbku 3 alebo 4 (1,0 alebo 1,5 mm), ktorý naporcujte na obdĺžniky zodpovedajúcej veľkosti používanej formy na pečenie pre prípravu lasagní (8).

Príprava fettuccine a širokých rezancov

Pre prípravu fettuccine a širokých rezancov použite plát cesta vyvalkaný na hrúbku 4 (1,5 mm) naporcovaný

na obdĺžniky o dĺžke cca 25 cm. Kľučku vložte do otvoru pre fettuccine a otáčaním kľučkou v smere hodinových ručičiek plát medzi rezacími valcami pre fettuccine pretiahnite (9).

Príprava tagliolini a tenkých rezancov

Pre prípravu tagliolini a tenkých rezancov používajte plát cesta vyvalkaný na hrúbku 4 alebo 5 (1,5 alebo 2,0 mm) naporciovaný na obdĺžniky o dĺžke cca 25 cm. Kľučku vložte do otvoru pre tagliolini a otáčaním kľučkou v smere hodinových ručičiek plát medzi rezacími valcami pre tagliolini pretiahnite.

Pred krájaním fettuccine a tagliolini nechajte vyvalkané pláty cesta krátko vyschnúť, cestoviny sa ľahšie prekraja a nebudú sa k sebe lepíť.

Dobrý tip: Krájané cestoviny vychádzajúce zospodu strojčeka podoberte rukou alebo vhodným pozdĺžnym predmetom, napr. rukoväť varešky, aby zostali rovné (10).

Upozornenie: Pri krájaní cestovín kontrolujte, či medzi rezacími valcami nezostávajú zvyšky cesta. Prípadné zvyšky cesta odstráňte vhodným predmetom, napr. špajľou (11).

Príprava polievkových rezancov

Pre prípravu polievkových rezancov a pod. nakrájajte pripravené fettuccine alebo tagliolini na požadovanú dĺžku (12).

Varenie cestovín

Vo veľkom hrnci privedte k varu dostatočné množstvo vody (cca 4 litre na 500 g cestovín), vodu po dosiahnutí varu osolte. Čerstvé cestoviny varte len 2–4 minúty podľa typu cestovín, sušené cestoviny 6–8 minút (al dente). Uvarené cestoviny sceďte.

Uchovanie cestovín

Pripravené domáce cestoviny a rezance použite čerstvé alebo ich pri izbovej teplote usušte a uložte pre neskoršie použitie (doporučená doba skladovania je maximálne 30 dní).

Čerstvé domáce cestoviny odporúčame spotrebovať ihneď.

Čistenie

Strojčeky pred čistením rozpojte a po každom použití zbavte valce strojčekov zvyškov cesta pomocou priloženého štetca, špajle a pod.

Vonkajšie časti strojčekov očistite po každom použití vlhkou utierkou a osušte, strojčeky neumývajte v umývačke ani pod tečúcou vodou.

Strojčeky ani ich jednotlivé časti nedemontujte.

3 roky záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 3 roky záruka, počnúc dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie,
- nedostatky boli spôsobené úderom, pádom alebo neodbornou manipuláciou,
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa obráťte na autorizovaný servis alebo Predajné centrum TESCOMA, kontakty na www.tescoma.sk.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Jellemzés

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

Első használat előtt

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

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

A készülék összeállítása

Kösse össze a tésztaavágó készüléket a tésztaalaprészítővel 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 alaptésztaéhoz keverjen: zöld tészta – 100 g főtt, pépesített, vásznon átszűrt spenótot, narancssárga tészta – 150 g hámozott, főtt, pépesített és átszűrt sárgarépát, piros tészta – 1–2 kanál paradicsompürét, fekete tészta – egy csomag szárított szépia ételfestéket (4 g).

Teljes kiőrlésű tészta

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

A tészta kisodrára

A kész tésztát hagyja 20 percig pihenni, majd ossza 100–150 g tömegű adagokra **(3)**.

A forgókart helyezze a tésztaalaprak 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 tésztát a hengerek közt **(6)**.

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

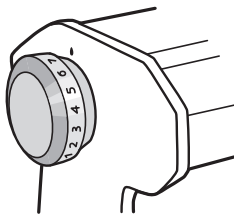
Vékony tésztaalap készítése

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

A tésztaalap vastagságának szabályozása

| A szabályozó helyzete | A tésztaalap 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 tésztaalapot (1.0 vagy 1.5 mm), ezt szelje téglalapokra a lasagne készítésére szolgáló formának megfelelő méretűre (8).

Fettuccine és szélesmetélt készítése

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

Tagliolini és cérnametélt készítése

Tagliolini és cérnametélt készítésére használjon kb. 25 cm hosszúságúra vágott, 4-es vagy 5-ös beállításon (1.5 vagy 2.0 mm) készült téglalap alakú tésztaalapot. Helyezze a forgókart a tagliolini készítésére szolgáló nyílásba, a tésztaalapot 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 tárgygal, 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 tárgygal, 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 törölkendővel, 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.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Характеристика

Отлично подходит для легкого приготовления свежих домашних макаронных изделий типа тальолини, фетучини, лазанья и лапши для супа. Оснащена массивным зажимом для крепления к столу. Изготовлена из первоклассной нержавеющей стали, качественных металлов и прочного пластика.

Перед первым использованием

Перед первым использованием наружную часть машинки протрите влажной салфеткой и высушите.

Для того, чтобы очистить валики и лезвия для нарезки от возможных загрязнений, сначала в собранной машинке приготовьте пласт теста и небольшое количество макаронных изделий, которые не употребляйте в пищу.

Сборка машинки

Насадку для нарезки макаронных изделий соедините с насадкой для раскатывания пластов теста, надев её на крепления (1).

Собранную машинку поставьте на край стола или рабочей поверхности, зажим вставьте в отверстие, затяните, машинку прочно закрепите (2).

РЕЦЕПТЫ

Основное тесто

Ингредиенты (6 порций): 250 г муки высшего сорта «семолина», 250 г муки высшего сорта «00», 5 яиц, немного теплой воды и 100 г муки для посыпки теста

Приготовление: Муку «семолина» и муку высшего сорта «00» смешайте, добавьте 5 яиц и немного теплой воды, тщательно замесите тесто до получения мягкой, пластичной и однородной массы. Для приготовления теста используйте только такое количество воды, чтобы готовое тесто не прилипало к рукам, используйте яйца комнатной температуры, а не охлажденные яйца из холодильника.

Полезный совет: Для низкокалорийного основного теста замените 5 яиц на 250 мл теплой воды.

Тесто для цветных макаронных изделий

Для приготовления цветных макаронных изделий в основное тесто добавьте: для зеленых макаронных изделий – 100 г сваренного, хорошо измельченного и через ткань процеженного шпината; для оранжевых макаронных изделий – 150 г очищенной, сваренной, измельченной и процеженной моркови; для красных макаронных изделий – 1–2 ложки концентрированной томатной пасты; для черных макаронных изделий – упаковку сушеного красителя из каракатицы (4 г).

Тесто для цельнозерновых макаронных изделий

Тесто для цельнозерновых макаронных изделий приготовьте, смешав 500 г цельнозерновой муки высшего сорта с 250 мл теплой воды.

Раскатывание теста

Готовое тесто оставьте на 20 минут отдохнуть, а потом разделите на порции весом 100–150 г (3).

Вращающуюся рукоятку вставьте в отверстие для пластов теста (4), вытяните регулятор толщины теста и установите в положение 7 (5).

На посыпанном мукой кухонном столе из каждой порции теста сделайте пласт, край теста вставьте в отверстие между валиками и, поворачивая рукоятку по часовой стрелке, пропустите между валиками посыпанное мукой тесто (6).

Обе стороны теста посыпьте мукой, тесто сложите пополам и пропустите между валиками, данную операцию повторите минимально 5 раз, пока тесто не будет одинаковой толщины по всей его длине.

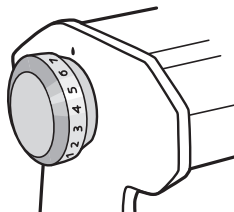
Приготовление тонких пластов теста

Регулятор толщины пластов теста установите в положение 6 и раскатанное тесто снова пропустите между валиками, если пласт теста окажется слишком длинным, то разрежьте его на более короткие пласты.

Постепенно уменьшая настройку регулятора толщины теста, после каждого раскатывания вы получите длинный равномерный пласт теста необходимой толщины. Во время постепенного уменьшения толщины теста пласти уже не складывайте пополам и посыпайте мукой только в случае необходимости (7).

Регулировка толщины теста

| Положение регулятора | Толщина пласта в мм |
|----------------------|---------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Приготовление лазаньи

Для приготовления лазаньи используйте пласт теста, раскатанный на толщину 3 или 4 (1,0 или 1,5 мм), который нарежьте на прямоугольники, соответствующие размеру используемой формы для приготовления лазаньи (8).

Приготовление фетучини и широкой лапши

Для приготовления фетучини и широкой лапши используйте пласт теста, раскатанный на толщину 4 (1,5 мм) и разрезанный на прямоугольники длиной около 25 см. Рукоятку вставьте в отверстие для фетучини и, поворачивая ее по часовой стрелке, пласт теста пропустите между нарезающим валиком для фетучини (9).

Приготовление тальюлини и тонкой лапши

Для приготовления тальюлини и тонкой лапши используйте пласт теста, раскатанный на толщину 4 или 5 (1,5 или 2,0 мм) и разрезанный на прямоугольники длиной около 25 см. Рукоятку вставьте в отверстие для тальюлини и, поворачивая ее по часовой стрелке, пласт теста пропустите между нарезающим валиком для тальюлини.

Перед нарезкой фетучини и тальюлини, оставьте раскатанные листы теста слегка подсохнуть; пасту будет легче нарезать и она не склеится.

Полезный совет: Нарезанные макаронные изделия, выходящие из нижней части машинки, подхватывайте рукой или подходящим удлиненным предметом, например, ручкой деревянной ложки, чтобы они оставались ровными (10).

Внимание: Во время приготовления пластов теста следите за тем, чтобы между валиками не оставалось остатков теста. Остатки теста устраняйте подходящим предметом, например, палочкой (11).

Приготовление лапши для супа

Для приготовления лапши для супа и т. п. нарежьте приготовленные фетучини или тальюлини на необходимую длину (12).

Варка макаронних изделий

В большой кастрюле доведите до кипения необходимое количество воды (около 4 литров на 500 г макаронных изделий), после закипания воду посолите. Свежеприготовленные макаронные изделия варите всего 2–4 минуты в зависимости от типа лапши, высушенные макаронные изделия варите 6–8 минут (al dente). Когда лапша сварится, слейте воду.

Хранение макаронных изделий

Приготовленные домашние макаронные изделия и лапшу варите в свежем виде или высушите при комнатной температуре и храните для дальнейшего использования (рекомендуемое время хранения – максимально 30 дней).

Свежеприготовленные домашние макаронные изделия рекомендуем употребить сразу же.

Уход

Машинку перед чисткой разберите; после каждого использования валики машинки очистите от остатков теста с помощью прилагаемой щеточки, палочки и т. п.

Наружные части машинки после каждого использования протрите влажной салфеткой и высушите, насадки нельзя мыть в посудомоечной машине и под проточной водой.

Насадки и их отдельные части не разбирайте.

Гарантия 3 года

На данное изделие предоставляется гарантия 3 года, действующая со дня приобретения товара.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- изделие было использовано с нарушением Инструкции по использованию,
- дефекты были вызваны ударом, падением или неправильным обращением,
- на изделии проводился самостоятельный ремонт и изменения.

При наличии законных претензий обратитесь в авторизованный сервисный центр или Центр продаж TESCOМА, контакты на сайте www.tescomarussia.ru.

uk ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Характеристики

Відмінно підходить для легкого приготування свіжих домашніх макаронних виробів типу тальоліні, фетучіне, лазанья та локшини для супу. Забезпечена масивним затискачем для кріплення до столу. Виготовлено з першокласної нержавіючої сталі, якісних металів та міцного пластику.

Перед першим використанням

Перед першим використанням зовнішню частину машинки протріть вологою ганчіркою та висушіть. Для того, щоб очистити вали та леза для нарізки від можливих забруднень, спочатку в зібраній машинці приготуйте пласт тіста та невелику кількість макаронних виробів, які не споживайте.

Збірка машинки

Насадку для нарізання макаронних виробів з'єднайте з насадкою для розкочування тіста, насадивши її на кріплення (1).

Зібрану машинку поставте на край столу або робочої поверхні, затискач вставте в отвір, затягніть, міцно закріпіть машинку (2).

РЕЦЕПТИ

Основне тісто

Інгредієнти (6 порцій): 250 г борошна вищого ґатунку «семоліна», 250 г борошна вищого ґатунку «00», 5 яєць, трохи теплої води та 100 г борошна для посипання тіста

Спосіб: Борошно «семоліна» та борошно вищого ґатунку «00» змішайте, додайте 5 яєць та трохи теплої води, ретельно замішайте тісто до отримання м'якої, пластичної та однорідної маси. Для приготування тіста використовуйте таку кількість води, щоб готове тісто не прилипало до рук, використовуйте яйця кімнатної температури, а не охолоджені яйця з холодильника.

Гарна порада: Для низькокалорійного варіанту основного тіста замініть 5 яєць на 250 мл теплої води.

Тісто для кольорових макаронних виробів

Для приготування кольорових макаронних виробів до основного тіста додайте: для зелених макаронних виробів – 100 г звареного, добре подрібненого та через тканину процідженого шпинату; для помаранчевих макаронних виробів – 150 г очищеної, відвареної, подрібненої та процідженої моркви; для червоних макаронних виробів – 1–2 ложки концентрованої томатної пасты; для чорних макаронних виробів – упаковку сушеного барвника з каракатиці (4 г).

Тісто для цільнозернових макаронних виробів

Тісто для цільнозернових макаронних виробів приготуйте, змішавши 500 г цільнозернового борошна з 250 мл теплої води.

Розкочування тіста

Готове тісто залиште на 20 хвилин відпочити, а потім розділіть його на порції вагою 100–150 г (3).

Ручку, що обертається, вставте в отвір для пластів тіста (4), витягніть регулятор товщини тіста та встановіть у положення 7 (5).

На посипаному борошном столі з кожної порції тіста зробіть пласт, край тіста вставте в отвір між валами і, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою, пропустіть між валами посипане борошном тісто (6).

Обидві сторони тіста посипте борошном, тісто складіть навпіл та пропустіть між валами, дану операцію повторіть мінімально 5 разів, поки тісто не буде однакової товщини по всій його довжині.

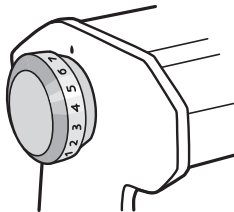
Приготування тонких пластів тіста

Регулятор товщини тіста встановіть у положення 6 і розкатане тісто знову пропустіть між валами, якщо пласт тіста виявиться занадто довгим, то розріжте його на більш короткі пласти.

Поступово зменшуючи налаштування регулятора товщини тіста, після кожного розкочування ви отримаєте рівномірний пласт тіста необхідної товщини. Під час поступового зменшування товщини тіста пласти вже не складайте навпіл, посипайте борошном тільки у разі потреби (7).

Регулювання товщини тіста

| Положення регулятора | Товщина пласту в мм |
|----------------------|---------------------|
| 1 | 0,5 |
| 2 | 0,8 |
| 3 | 1,0 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 2,0 |
| 6 | 2,7 |
| 7 | 4,0 |



Приготування лазаньї

Для приготування лазаньї використовуйте пласт тіста, розкатаний на товщину 3 або 4 (1,0 або 1,5 мм), який наріжте на прямокутники, які відповідатимуть розміру форми, яка буде використовуватись для приготування лазаньї (8).

Приготування фетучіне та широкої локшини

Для приготування фетучіне та широкої локшини використовуйте пласт тіста, розкатаний на товщину 4 (1,5 мм) та розрізаний на прямокутники довжиною приблизно 25 см. Ручку вставте в отвір для фетучіне і, повертаючи її за часовою стрілкою, пропустіть пласт тіста між ріжучими валами для фетучіне (9).

Приготування тальоліні та тонкої локшини

Для приготування тальоліні та тонкої локшини використовуйте пласт тіста, розкатаний на товщину 4 або 5 (1,5 або 2,0 мм) та розрізаний на прямокутники довжиною приблизно 25 см. Ручку вставте в отвір для тальоліні і, повертаючи її за годинниковою стрілкою, пропустіть пласт тіста між ріжучими валами для тальоліні.

Перед нарізкою фетучіне та тальоліні, залишіть розкатані пласти тіста злегка підсохнути; пасту буде простіше нарізати і вона не kleїтьcя.

Гарна порада: Нарізанні макаронні вироби, які виходять з нижньої частини машинки, підхоплюйте рукою або відповідним подовженим предметом, наприклад, ручкою дерев'яної ложки, щоб вони залишалися рівними (10).

Увага: Під час нарізання макаронних виробів слідкуйте за тим, щоб між валами не залишалось залишків тіста. Залишки тіста усуньте відповідним предметом, наприклад паличкою (11).

Приготування локшини для супу

Для приготування локшини для супу тощо, наріжте приготовлені фетучіне або тальоліні на необхідну довжину (12).

Варіння макаронних виробів

У великій каструлі доведіть до кипіння необхідну кількість води (приблизно 4 літри на 500 г макаронних виробів), після закипання воду посоліть. Свіжоприготовлені макаронні вироби варіть лише 2–4 хвилини в залежності від типу виробів, сушені макаронні вироби 6–8 хвилин (al dente). Коли макаронні вироби зваряться, злийте воду.

Зберігання макаронних виробів

Приготовлені макаронні вироби і локшину варіть у свіжому вигляді або висушіть при кімнатній температурі та зберігайте для подальшого використання (рекомендований час зберігання – максимум 30 днів).

Свіжоприготовлені домашні макаронні вироби рекомендуємо вживати одразу ж.

Очищення

Машинку перед очищенням розберіть; після кожного використання вали машинки очистіть від залишків тіста за допомогою доданої щітки, палички тощо.

Зовнішні частини машинки після кожного використання протріть вологою серветкою та висушіть, насадки не мийте в посудомийній машині і під проточною водою.

Насадки та їхні окремі частини не розбирайте.



3 роки гарантії

Цей товар постачається з 3-річною гарантією, починаючи з дати продажу.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- продукт використовувався всупереч Інструкції для користувача,
- дефекти були викликані ударом, падінням або непрофесійним використанням,
- зроблено несанкціонований ремонт та зміни на виробі.

У разі обґрунтованої скарги зверніться у авторизований сервісний центр або Центр продажу TESCOMA, контакти на сайті www.tescoma.ua.



www.tescoma.com/video/428694





www.tescoma.com

