

Használati és karbantartási utasítás

A gép előkészítése

Rögzítse a gépet az asztal egyik sarkához a megfelelő szorítóelem segítségével, és helyezze a hajtókart a SLOW feliratú nyílásba (1. kép). A FAST feliratú nyílás használata akkor javasolt, amikor a tészta túl kemény, és a hajtókar könnyebb forgatását teszi lehetővé.



Első használatkor tisztítsa meg a gép minden darabját egy nedves ruhával.

Az alaptészta receptje

Hozzávalók (6 személyre):

- 500 g finomliszt
- 5 tojás
- kevés víz

A jobb ténytaminőség eléréséhez használjon 250 g finomlisztet és 250 g durumlisztet, illetve további 100 g liszt szükséges a tésztakészítés géppel történő fázisában a tészta lisztezéséhez is.

Öntse a lisztet egy edénybe, majd a liszt közepébe vájt mélyedésbe tegye a tojásokat és a vizet. Egy villával kezdje el összekeverni a tojásokat és a vizet, majd fokozatosan elegyítse a liszttel is. Ezután folytassa kézzel a tészta gyúrását, amíg összeáll homogén és tömör masszává (2. kép).

Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá kevés vizet, ha viszont túl puha, adjon hozzá kevés lisztet. Vegye ki a tésztát az edényből, és helyezze az enyhén lisztezett asztalra. Ha szükséges, gyúrja tovább kézzel a tésztát, majd pedig vágja kisebb darabokra (3. kép).

Figyelem: akkor tökéletes a tészta, ha nem ragad az ujjaihoz.

Fontos: ne sózza a tésztát, és lehetőleg ne használjon a hűtőszekrényből épp kivett, hideg tojásokat!



Tésztakészítés a REGINA tésztagéppel

Helyezzen a garatba egy kis darab tésztát, és forgassa a hajtókart az óramutató járásával egyező irányba (4. kép). Néhány pillanat múlva a tészta kijön az oldalsó kivezetésen. Amikor eléri a kívánt hosszúságot, vágja le a tésztát az erre a célra kialakított vágókarral (5. kép). Forgassa tovább a hajtókart, és újból vágja le a tésztát. A maradék tésztát kis darabokban adagolja a garatba, és ismételje meg az előbbieken leírt műveleteket.

Amennyiben a gépből távozó tészta ragad, a tésztagombócokat a garatba helyezés előtt szórja be enyhén liszttel. Helyezze a tésztát egy száraz konyharuhára, és hagyja száradni kb egy órán át (6. kép).

Időközben forraljon fel bőséges mennyiségű vizet, sózza meg, és tegye bele a tésztát.



A friss tészta a vastagságtól függően 2-4 perc alatt megfő, a száraz tésztának viszont 4-6 perc szükséges, szintén vastagságtól függően. Főzés közben óvatosan kevergesse a tésztát, ha pedig megfőtt, szűrje le. Tegye a tésztát a szósz tartalmazó edénybe, és adjon hozzá valamennyit a főzővízből. Keverje össze, és adjon hozzá reszelt sajtot. Kínálja előmelegített tányérokra. Jó étvágyat!

A betétek cseréje

Forgassa a hajtókart az óramutató járásával ellentétes irányba néhány alkalommal. Emelje fel a vágókart és a felső fedelet a kép szerint (7. kép). Tekerje le a záróelemet az erre a célra mellékelt kulccsal (8. kép).

Válassza ki a kívánt betétet, helyezze a nyílásra úgy, hogy a csavarra is illeszkedjen, illetve a betét négy fülecskéje beakadjon a nyílás peremén kialakított négy részbe (9. kép).

Csavarja vissza rá a záróelemet, miközben a betétet megtartja a megfelelő helyzetben (10. kép). Helyezze vissza a fedelet a gépre, és adagolja a tésztát a garatba kis darabokban: már készen is van a következő típusú tészta! (11. kép)



A gép tisztítása használat után és karbantartása

Forgassa a hajtókart az óramutató járásával ellentétes irányba néhány alkalommal. Emelje fel a vágókart és a felső fedelet a 7. kép szerint. Lazítsa meg a záróelemet az erre a célra mellékelt kulccsal. Emelje ki a záróvillát és a betéttartó műanyagot (12. kép). Fordítsa el a dagasztókamrát az óramutató járásával ellentétes irányban és emelje ki a helyéről (13. kép). Vegyen le minden elemet a gépről, mely használatra került, és hagyja száradni pár órán keresztül (14. kép). Távolítsa el a maradék száraz tésztát egy ecset vagy egy fapálcika segítségével (15. kép).

Ne mossa a gépet mosogatógépben!

Rakja össze a gépet, és tegye vissza a dobozába.



FONTOS TUDNIVALÓK

Tartsa a gépet távol gyermekektől. A használati utasítást figyelmesen olvassa el az első használat előtt annak érdekében, hogy a termék működésbeli és esztétikai jellemzői változatlanul megmaradjanak a termék élettartama során.