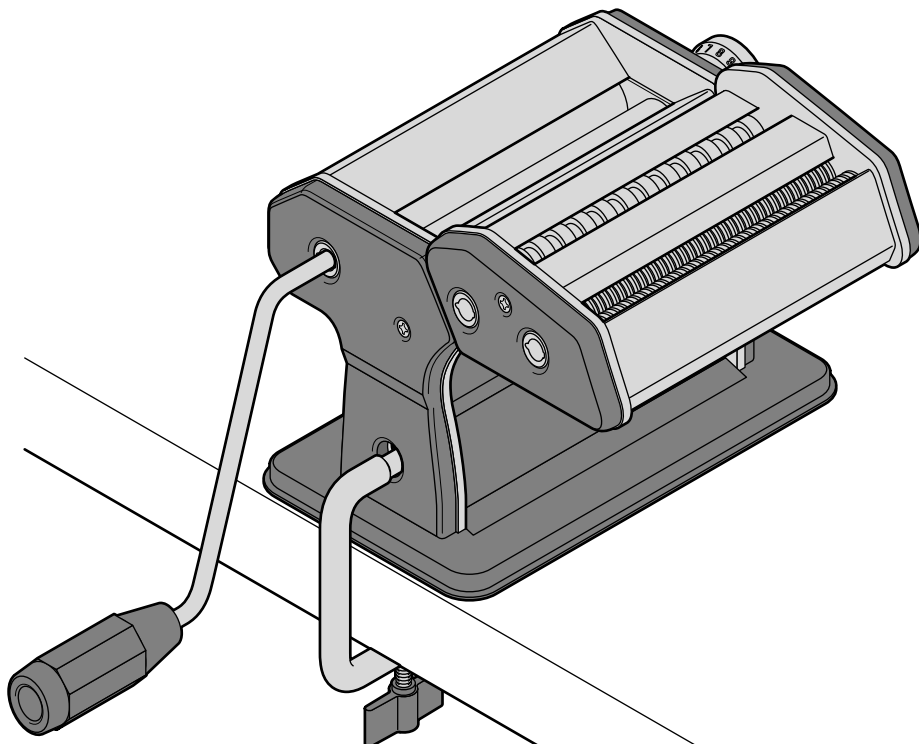




Cikkszám:

374 340

Tésztakészítő gép



hu Használati útmutató

Kedves Vásárlónk!

Új tésztakészítő gépével saját ízlése szerint készíthet friss tésztákat.

Ön döntheti el, milyen hozzávalókat használ, vagy hogy mivel tölti meg a tésztatáskákat ízlése szerint. Így mindig friss tészta kerülhet az asztalra, amely természetesen sokkal finomabb is.

Az új tésztagép nagy segítségére lesz Önnek a tészták elkészítésében. A tészta nyújtása és felvágása igen egyszerűvé válik, a tésztaszálak pedig szép egyenletesek lesznek.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tartalom

- 2 Biztonsági előírások
- 3 Termékrajz (tartozékok)
- 4 Tésztakészítő gép előkészítése
- 4 A gép tisztítása
- 4 Rögzítés
- 5 Tészta előkészítése
- 5 Alaprecept
- 6 Tésztaalpok nyújtása
- 7 Tagliatelle vagy spagetti vágása
- 7 Használat után
- 8 Friss tészta kifőzése vagy tárolása
- 8 Tészta főzése
- 8 Tészta tárolása
- 8 Tésztás tippek és trükkök

Biztonsági előírások



Rendeltetés

- A terméket tésztafélék (lasagne, tagliatelle, spagetti) készítésére tervezték.
- A termék háztartási mennyiségek feldolgozására szolgál, ipari célokra nem alkalmas.
- A termék csak száraz, belső helyiségekben használható.

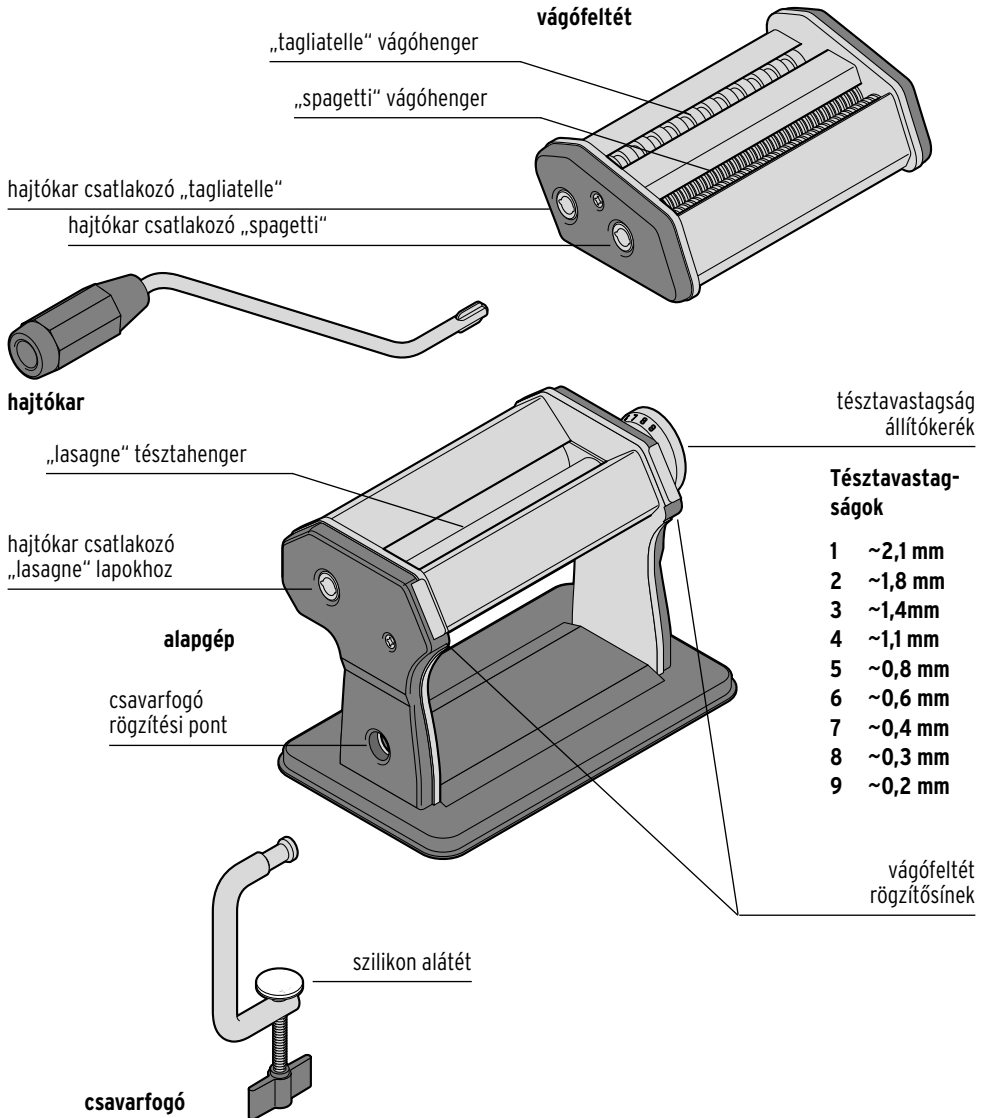
VESZÉLY gyermekek esetében

- A termék nem játékszer. A tésztakészítő gépet gyermekektől tartsa távol. A gyermekek becsíphetik az ujjukat a hengerek közé. Csak felnőtt felügyelete mellett használható.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

FIGYELEM – sérülések és anyagi károk

- A terméket tilos vízzel vagy a mosogatógépben tisztítani.
- Soha ne tisztítsa a hengereket késsel, és ne próbáljon egy kendőt átforgatni közöttük!
- A tésztakészítő gépet megfelelő munkafelületre kell rögzíteni a hozzávaló csavarfogóval. Ne rögzítse érzékeny felületre. A munkafelület védelme érdekében a csavarfogót szilikon alátéttel láttuk el. Ha szükséges, védje a rögzítési pontokat pl. egy további kartonpapír darabbal.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy különböző bútorápoló szerek a termék csúszásgátló talpainak anyagát károsítják és felpuhítják. Szükség esetén helyezzen a gép alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy nemkívánatos nyomok maradjanak a bútoron.

Termékrajz (tartozékok)



Tésztakészítő gép előkészítése

A gép tisztítása

FIGYELEM - anyagi károk

- A terméket tilos vízzel vagy a mosogatógépben tisztítani.
- Tilos a hengereket késsel tisztogatni, vagy rongyot engedni át rajtuk.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

Tisztítsa meg a gépet az első használat előtt, valamint ha hosszabb ideig nem használta, így eltávolíthatók a gyártás során esetlegesen rátapadt, vagy más lera-kódott szennyeződések.

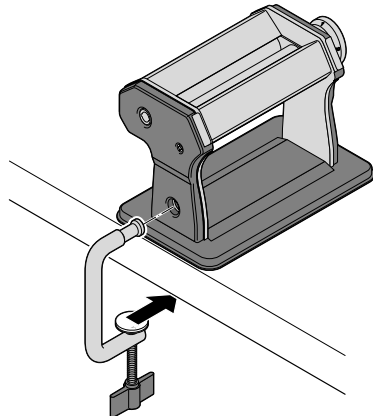
- ▷ Törölje le a gépet egy száraz, nem bolyhosodó ruhával. A hajlatokhoz, sarkokhoz használjon egy kemény ecsetet vagy egy kis fapálcikát.
- ▷ Az első tésztát úgy készítse, hogy legyen egy plusz adag a hengerek tisztításához. Ezt a tésztát húzza át kétszer-háromszor a tésztanyújtó hengerek között, valamint felét-felét egyszer a tagliatelle és egyszer a spagetti hengerek közt.
- ▷ Szükség esetén használat közben törölje át a henger alatt a gépet egy konyhai papírtörölővel.

Rögzítés

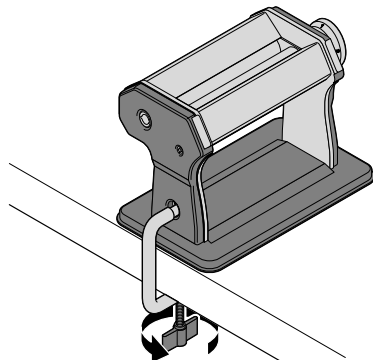
FIGYELEM - anyagi károk

Csak megfelelő, nem érzékeny munkafelületre rögzítse a gépet.

A munkafelület maximum 40 mm vastag lehet, így lehet a gépet a csavarfogóval biztonságosan rögzíteni.



1. Az ábrázolt módon helyezze a gépet a munkafelület szélére. A gép körül jobbra és balra legyen elegendő szabad hely, hogy a kinyújtott, illetve metélt tésztát legyen hova tenni.
2. Tekerje szét a csavarfogót annyira, amennyire a munkafelület megkívánja.
3. Dugja át a csavarfogó felső, íves részét a gép nyílásán annyira, hogy az ív kisebb átmérőjű része a nyílásba feküdjön.



4. Szorítsa meg kézzel a csavarfogót.

Tészta előkészítése

Alaprecept

Hozzávalók (kb. 6 személy részére):

500 g liszt / 5 tojás (vagy 250 ml víz)

i A tojások legyenek szobahőmérsékletűek - ne közvetlenül a hűtőszekrényből vegye ki őket! A lisztet szitálja át, így nem lesz csomós a tészta.

Ha langyos vizet használ, könnyebb lesz gyúrni a tésztát.

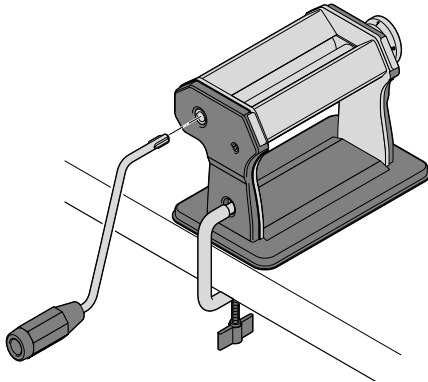
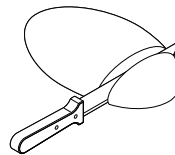
További hasznos információkat, ötleteket hátrébb, a „Tésztás tippek és trükkök” fejezetben talál.

1. Tegye a lisztet egy keverőtálba, majd nyomjon a közepébe egy mélyedést, és üsse a tojásokat a mélyedésbe.
2. Lassan dolgozza a liszthez a tojásokat. Jól gyúrja át a tésztát, amíg egyenletes állagú nem lesz.

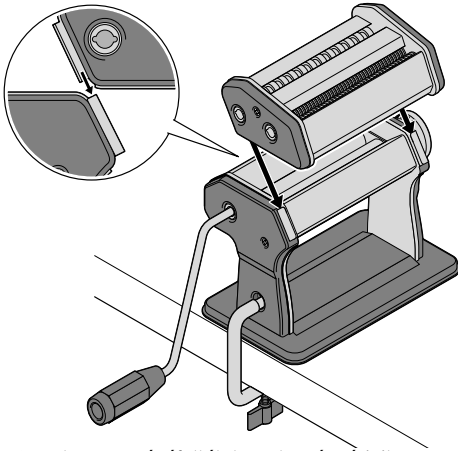
i Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá egy kevés vizet. Ha a tészta túl lágy, egy kevés liszttel keményíthet rajta.

3. Vegye ki a tésztát a tálból, és kissé lisztes munkafelületen még egyszer röviden gyúrja át kézzel. A tészta legyen sima, rugalmas, és ne ragadjon a kézhez.
4. Gyúrjon cipót a tésztából, majd csomagolja be átlátszó műanyag fóliába. Pihentesse a tésztát kb. 30 percig a szobahőmérsékleten.

5. Vágjon le kis adagokat a tésztából (kb. 80-100 g), a többit pedig mindig csavarja vissza a fóliába, hogy ne száradjon ki.

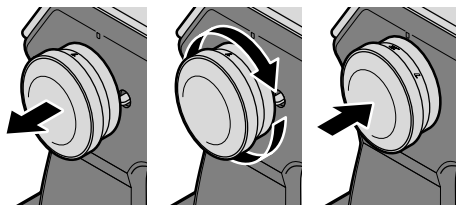


5. Dugja be a hajtókart az alapgép „lasagne” csatlakozójába.

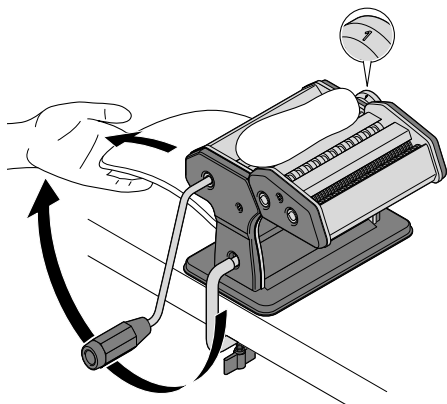


6. Helyezze a vágófeltétet az alapgép sínjeibe.

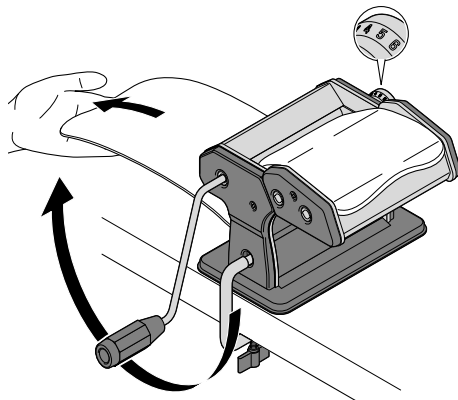
Tésztaalapok nyújtása



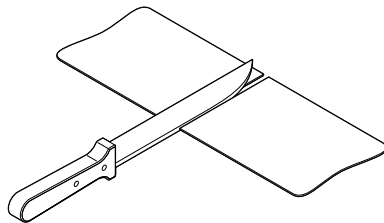
1. Húzza ki egy kissé az állítókereket, és tekerje 1-es fokozatra. A hengerek között most a lehető legnagyobb a távolság.



2. Helyezze a tésztaadagot a hengerek fölé, majd tekerje a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tésztát áttekeri a hengerek között.
3. Ismétlje meg a folyamatot 5-6 alkalommal. Ehhez hajtsa össze a tésztát mindig közepén, amíg már nem szakad el, és hosszú, szabályos alakot vesz fel. Szükség szerint közbe-közbe megszórhatja a tésztát egy kevés liszttel.
4. Ha a tészta egyenletes vastagságú lett, állítsa az állítókereket a 2-es fokozatra, és így is engedje át még egyszer a hengerek közt - anélkül, hogy összehajtogatná.



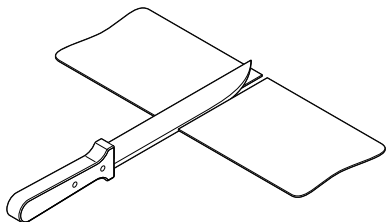
5. Ezután mindig egy-egy fokozatot állítson a gépen, és tekerje át a tésztát, amíg a tésztaalap el nem éri a kívánt vastagságot.



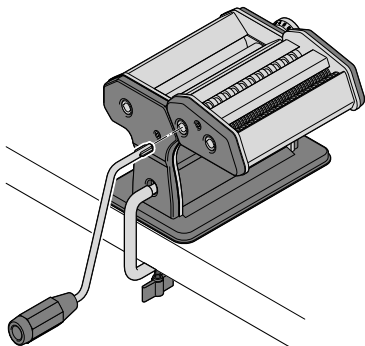
Most már elkészült a tésztaalap ...

- ▷ ... így felvághatja a lasagne tepsijének megfelelő méretre, vagy ...
 - ▷ ... a megfelelő tésztaaszagató formával raviolit, tortelliniit stb. szaggathat belőle, vagy ...
 - ▷ ... a következő fejezet szerint szerint tagliatelle-t vagy spagettit vághat belőle.
- i** A tagliatelléhez azt javasoljuk, hogy a tésztaalapokat a 7-es beállításig (~1,3 mm) nyújtsa. Ha nagyon vékony spagettit szeretne, a tésztát nyújtsa kétszer a 9-es fokozaton (~0,8 mm).
A lasagne lapokat és a tölteni való tésztákat (ravioli, tortellini) szárítás nélkül, azonnal felhasználhatja.

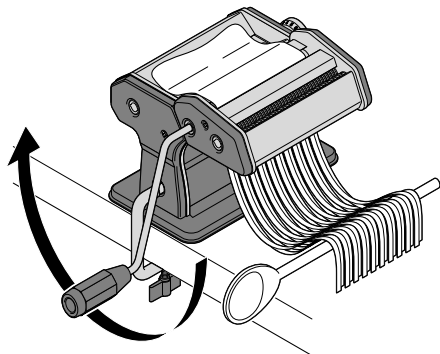
Tagliatelle vagy spagetti vágása



1. Vágja a tésztaalapokat rövidebbre, a kívánt tészta-hosszra (kb. 25 cm-re), majd enyhén lisztezza be.



2. Attól függően, hogy melyik tésztafélélt szeretné készíteni, dugja a hajtókart az alapgép „tagliatelle” vagy „spagetti” csatlakozójába.



3. Vezesse a tésztaalapot óvatosan a megfelelő hengerek közé, majd tekerje a hajtókart az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tésztát áttekeri a hengerek között.
4. A felvágott tésztát fogja fel egy fakanállal vagy hasonlival, hogy ne ragadhasson össze.

i Ha a vágóhengerek nem vágják a tésztát, akkor az túl puha. Adjon hozzá még egy kis lisztet, gyúrja át jól, majd engedje át még egyszer a sima hengerek között („lasagne”).

Ha a tészta túl száraz, a vágóhengerek nem tudják jól megfogni. Ilyenkor adjon hozzá egy kis vizet, majd engedje át még egyszer a sima hengerek között („lasagne”).

5. Az elkészült tésztát helyezze lisztezett konyharuhára, vagy akassza egy tészta szárítóra fölé, és szárítsa 30-60 percig szobahőmérsékleten. Ellenkező esetben főzés közben összeragadnak. Ne a sütőben szárítsa!

i **Tipp:** Tészta szárítóra helyett használhat egyszerű, drótból készült vállfát is, amelyet felakaszthat a konyhában.

Az elkészült tésztát ...

- ▷ ... szárítsa tovább, hogy hosszabb ideig tárolni tudja,
- ▷ ... átmenetileg tárolhatja a hűtőszekrényben vagy a fagyaszóban,
- ▷ ... vagy megfőzheti, és fogyaszthatja frissen.

Használat után

- ▷ Használat után azonnal tisztítsa meg a gépet, hogy ne száradhasson rá a tészta maradék (lásd „Tészta készítő gép előkészítése” fejezet, „A gép tisztítása” rész).
- ▷ A gépet száraz helyen tárolja.

Friss tészta kifőzése vagy tárolása

Tészta főzése

Tegye a tésztát bő, forrásban lévő vízbe (kb. 4 l víz / 500 g tészta). A víz ne zubogjon túl erősen, mert a friss tészta könnyen elszakadhat.

Adjon hozzá megfelelő mennyiségű sót.

A friss tészta - vastagságtól függően - 1-4 perc alatt megfő. Szükség esetén végezzen főzési próbát néhány tésztaadarabbal. Főzés közben alkalmanként keverje meg óvatosan. Amint a tészta elérte a kívánt állagot, szűrje le.

Általában érvényes, hogy minél szárazabb a tészta, annál tovább tart, amíg megfő.

Tészta tárolása

- A tojással készült friss tészta 24 órán át tartható el a hűtőszekrényben, a tojás nélküli tészta pedig 3 napig.
- Ha a **tojással készült tésztát** tovább szeretné tárolni, azt ajánljuk, hogy fagyassza le (-18 °C). Ha van elég helye, akkor a legjobb, ha a tésztát egy tepsin vagy hasonlón kitergetve fagyasztja le, így nem ragad össze, fagyasztott állapotban pedig majd átteheti fagyasztótasakba.
- A teljesen kiszáritott **tojás nélküli** tészta több hónapig is eltartható. Fontos, hogy ne maradjon nedvesség a tésztában, mert akkor megpenészedhet. Szárítsa a tésztát legalább 6 órán át; ha hosszabb ideig szeretné eltárolni, akkor akáét egy hétig is. Tárolja a tésztát fénytől védve, hűvös és száraz helyen.

Tésztás tippek és trükkök

Hozzávalók

A hozzávalókat saját ízlése szerint válassza.

- A jellegzetes olasz tészta („**pasta secca**“) **durum-lisztből** DSL (vagy 50/50 durum dara és búzaliszt BL-51 keverékéből) és **vízből** készül. A durum dara gluténtartalma magas, így a száraz tészta kevésbé törik. A durumdarából készült tésztát könnyebb „al dente“ állagúra főzni, mint a kereskedelmi forgalomban kapható búzalisztből készületeket. Az üzletekben vásárolhat speciálisan tészták készítéséhez való lisztkeverékeket.
- A „**pasta all'uovo**“ - tojásos tészta - készítésekor a vizet részben vagy egészében **tojással** helyettesítjük. A tojással készült tészták aromásabbak és keményebbek, mint a tojás nélküliek. Ezenkívül a tészta jobban is ragad, így jobban használható raviolihoz vagy tortellinihez, ahol a tésztafűszereket a megtöltés után össze kell tapasztani.
- Egy kis **olívaolaj** használatával a tészta puhább és aromásabb lesz.
- Vitatott téma, hogy adjunk-e egy kevés **sót** a tésztahoz, vagy sem. Mindenesetre ne tegyen bele túl sokat, mert a sótól törékennyé válik a tészta. Inkább a főzővizet sózza meg.
- Ha zöld, narancssárga vagy fekete tésztát szeretne készíteni, tegyen bele **spenótot**, **sárgarépat** vagy akár **tintahal tintát**. Piros tésztahoz használjon egy kevés **paradicsompürét**. A zöldséget előtte főzze meg, majd pürésítse. Ilyenkor egy kicsivel kevesebb vizet adjon a tésztahoz.
- Természetesen használhat **teljes kiőrlésű** vagy **gluténmentes lisztet** is. Gluténmentes recept pl.: 300 g hajdinaliszt, 125 ml víz és 2 tojásfehérje. Használhat rizs-, tápióka- vagy egyéb lisztet is. A gluténmentes lisztkeverékhez mindig használni kell valamilyen kötőanyagot, pl. tojásfehérjét vagy xantángumit.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany www.tchibo.hu