

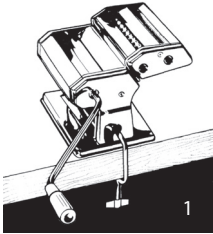
Tésztakészítő cserélhető betétekkel



Modellszám: QZ-T1 Használati útmutató

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy termékünkkel Ön is elégedett lesz és hosszú ideig szolgálja majd Önt. A használati útmutató fontos információkat tartalmaz a termék rendeltetésszerű használatával kapcsolatban. A készülék használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót. Az útmutatót őrizze meg későbbi áttekintésre is.

Tésztakészítő előkészítése használat előtt



- 1) A rögzítő csavarral erősítse az asztal vagy munkalap szélére a tésztavágót és helyezze fel a hajtókart (1. kép).
- 2) Az első használat előtt távolítsa el az esetleges olajmaradványokat a tésztavágóból:
 - A) Törölje tisztára száraz kendővel a tésztavágót.
 - B) Az első használat előtt tegyen a tésztavágóba kb. 0,5 kg tésztát és dolgozza fel. Ezt a tésztát ne fogyassza el, dobja ki. Ezzel a tésztavágót megtisztíthatja az esetlegesen rajta maradt gyártási szennyeződésektől.

Vágóhengerek rögzítése (tésztavágó betétek)

A vágóhengereket a tésztavágó két oldalán két csavar rögzíti. Illessze rá a betétet felülről a tésztavágó rögzítéseire. Eltávolításához ellentétes mozdulattal húzza le a rögzítésekről.

Tészta elkészítése (kb. 6 személyre)

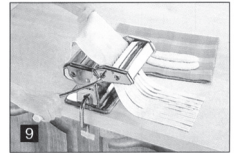
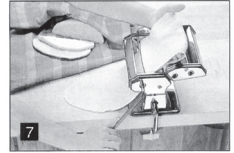
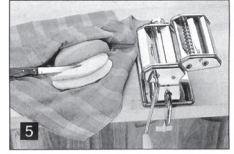
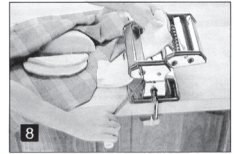
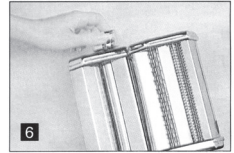
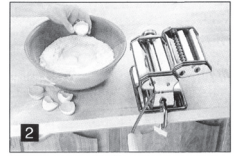
Hozzávalók:

4 tojás, 3 csésze liszt, csipetnyi só, szükség szerint víz.

- 1) Szórjon egy tálba 3 csészenyi lisztet és egy csipetnyi sót. A tészta közepén készítsen mélyedést.
- 2) Ebbe üsse bele a 4 tojást (2. kép), majd villával lassan keverje egyenletes állagú masszává (3. kép).
- 3) Ha a tészta túl ragacos, adjon még hozzá lisztet.
- 4) Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá kevés vizet.
- 5) Szórja meg a gyúródeszkát kevés liszttel, és kézzel gyúrjon cipót a tésztából (4. kép).
- 6) A tésztát csavarja tiszta konyharuhába és hagyja pár percre pihenni.
- 7) Nyújtsa ki a tésztát nagyjából fél centiméteres vastagságúra (5. kép).
- 8) A maradék tésztát csavarja tiszta konyharuhába, hogy ne száradjon ki.

Tésztafélék készítése

- 1) A tésztavastagság szabályzó kereket (a tésztavágó bal oldalán, a hajtókarral szemben) állítsa 7. pozícióba (6. kép).
- 2) A hajtókar elforgatásával nyújtsa ki a tésztát a tésztavágó hengereivel (7. kép).
- 3) A kinyújtott tésztát vágja két részre és belső oldalát szórja meg liszttel. Ha a tészta túl ragacos, szórja meg még egyszer liszttel.
- 4) A szabályzó kereket fordítsa 6. pozícióba és nyújtsa ki újra a tésztát (8. kép).
- 5) Ha ettől vékonyabb tésztát szeretne, a kereket fokozatosan állítsa kisebb értékre. Nyújtsa ki a



tésztát a megfelelő vastagságúra.

Tésztavágás

A tészta megfelelő méretre vágásához válassza ki a megfelelő vágóbetétet az alábbiak közül:

- dupla betét klasszikus levestészta (kb. 1 mm) és szélesmetélt (kb. 6 mm) készítésére
- dupla betét spagetti (3 mm) és szélesmetélt (45 mm) készítésére
- betét töltött ravioli készítésére

Késsel vágja fel a kinyújtott tészta lapot megfelelő hosszúságúra. A tésztavágó hengerrel (a készlet tartozéka), esetlegesen késsel vágja fel a tésztát megfelelő szélességűre, hogy beférjen a vágóhengerek közé. A maradék tésztát csavarja be konyharuhába, hogy ne száradjon ki. Húzza ki a hajtókart és a nyílásba helyezze be a megfelelő tésztavágó betétet. Húzza be a tészta darabot a hengerek közé, és forgassa el lassan a hajtókart (9. kép). Töltött ravioli készítéséhez készítse elő a tésztavágót és a kinyújtott tészta darabot a képen látható módon (10. és 11. kép). A tészta két része közé a mélyedésbe helyezze be a töltelék (12. kép), amivel a raviolit meg szeretné tölteni (spenót, darált hús...). Lassan fordítsa el a hajtókart (13. kép) és ha szükséges adagolja bele a következő adag töltelékét. A ravioli készítéséhez vékonyabbra nyújtott tésztát használjon. Megtöltés után válassza szét az egyes ravioli darabokat egymástól.



Tisztítás és karbantartás

- Törölje tisztára száraz törlőkendővel a tésztakészítő minden részét.
- Ne tisztítsa vízzel a tésztavágót.
- A tésztakészítő nem tisztítható mosogatógépben.
- A vágóhengerek közé soha ne szúrjon kést vagy egyéb éles tárgyat.

Környezetvédelem

A készülék élettartamának lejártá vagy a teljes megrongálódás után, amikor a javítása már nem gazdaságos, a készüléket ne dobja a háztartási szemétygyűjtőbe, hanem szedje szét alapanyagai szerint és a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően adja le az egyes anyagokat a kijelölt gyűjtőhelyeken.

A helyes megsemmisítéssel hozzájárul a természeti értékek és az emberi egészség megőrzéséhez, melyeket a helytelen személtelrakás súlyosan károsíthat. További információkról érdeklődjön a legközelebbi szemétygyűjtő helyen vagy az illetékes helyi hivatalban. A helytelen megsemmisítés és személtelés a nemzetközi előírások alapján súlyos büntetéseket vonhat maga után. Az elemeket soha ne a háztartási szemétygyűjtőbe dobja, hanem adja le a megfelelő gyűjtőhelyeken.

Szerviz

Ha a vásárlás után a készülék állapotában bármilyen hibát észlel, hívja ügyfélszolgálatunkat. Használat közben mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat. A használati útmutatóval eltérő, helytelen használat és mindennemű sajátkezű javítás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia nem vonatkozik

- a rendszeres használat során bekövetkező természetes alkatrészkopásra, elhasználódásra
- a nem megfelelő karbantartás következtében fellépő meghibásodásokra (pl. tisztítás, tárolás stb.)
- külső körülmények okozta meghibásodásokra (pl. klimatikus hatások, poros környezet, nem rendeltetésszerű használat stb.)
- a termék leesése, ütközése, egyéb baleset következtében keletkezett mechanikus sérülésekre.
- a nem szakszerű használat, túlterhelés, nem megfelelő kiegészítő szerszámok és alkatrészek használata során fellépő meghibásodásokra.

A reklamációra visszaküldött termékek esetében a nem megfelelően bebiztosított szállítási körülmények során fellépő meghibásodásokért a termék tulajdonosa felelős.

A gyártó fenntartja a jogot a használati útmutató megváltoztatására a műszaki lehetőségek és a termék továbbfejlesztése céljából, és nem felel az esetleges nyomdai hibáért. A képen látható modell eltérhet a valódi terméktől.