

**A kézi mechanikus gép 9 különböző vastagságú, akár 15 cm széles lapot sodor a házilag elkészített tésztából. Ezeket vágás után fel lehet használni például ízletes lasagne-hoz, vagy a csatlakoztatott fejnek köszönhetően ízletes tésztává, raviolivá lehet feldolgozni.**

**1. ábra** Rögzítse az asztalhoz a mellékelt szorítószerkezet segítségével, és húzza meg biztonságosan. Az első használat előtt csepegtessen egy kis növényi olajat a forgó görgők közé, hogy először kenje meg a gépet, majd száraz, puha ruhával tisztítsa meg, törölje le a felesleges olajat. Tisztítsa meg a hengereket úgy, hogy egy kis tésztadarabot helyez a gépbe, majd dobja ki a tisztításra használt tésztát. A gép az ilyen módon történő kezelés után használatra kész.

**2. ábra** Állítsa be az 1. pozíciót, húzza meg a szabályozót, és forgassa el, amíg a sima görgők között legalább 3 mm-es hézag lesz.

Helyezzen be egy téglalap alakú, kézzel enyhén megnyomott, kissé hullámos tésztát, és a kurbli forgatásával tekerje ki a kívánt vastagságúra, a gépnél hajtsa össze a kinyújtott tésztát, vagy lisztet használjon, hogy ne ragadjon össze.

**3. ábra** Miután az összes tésztát kigördítette, állítsa a gépet a 2. pozícióba - csökkentse a vastagságot, és ismételje meg a folyamatot. Ezt addig végezze, amíg el nem éri a tészta véleges kívánt vastagságát, amely akár 0,5 mm is lehet.

**4. ábra** Vékony, enyhén szárított tésztát ajánlott beletenni, nem szabad túlszáritani.

**5. és 6. ábra** Vágja a tésztát a kívánt hosszúságú tészta, és helyezze az egyes darabokat a kiválasztott vágóhengerbe - hajas tészta, vastag tészta, lasagne... (a fogantyút a kiválasztott vágóhenger oldalán lévő lyukba kell dugni). FIGYELEM! Ha a tartozék nem vágja a tésztát, az azt jelenti, hogy a tészta túl finom.

- lisztet adunk a tésztahoz, és újra kinyújtjuk. Másrészt, ha a tésztát nem lehet elkapni a vágófelsőzereléssel, adjon vizet a tésztahoz, hogy "megpuhítsa", és a sodrás után újra vágja.

Miután a tésztát hajtészta, lasagnára stb. vágta, hagyja ezeket legalább egy órán át tiszta pamut alátétlen vagy szövet törölközőn száradni. Ezután azonnal felhasználhatja őket, vagy nagyobb mennyiség esetén száraz helyen tárolhatja őket későbbi felhasználásra. A tésztát tiszta, száraz és szellős helyen akár 2 hétig is tárolhatja.



1. ábra



2. ábra



3. ábra



5. ábra



6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra



10. ábra



11. ábra

**7. ábra** Ha raviolit készít, válassza ki a kijelölt mellékletet. A fémvégű vonalzóval vágja az előkészített tésztaalapokat egyenletes szélességűre. Helyezze a tésztaalap közepét a műanyag hengerek közé, és helyezzen bele két kb. 1-2 cm átmérőjű húsdarabot, töltelék stb. **(8. ábra)**. Forgassa a fogantyút, amíg a tészta és a töltelék a vágóhengerek közé nem gördül, helyezze bele a többi töltelékdarabot, forgassa el, és folytassa így, amíg tésztát nem kap. Alul a kész téglalapok jönnek ki **(9. ábra)**. Különböző töltelékekkel lehet tölteni, pl. darált hús, ricotta spenóttal, édes töltelékkel is, mákkal, diós töltelékkel, de a tölteléknek mindig keményebb állagúnak kell lennie, a túl folyékony kifolyhat a tészta két oldalának illesztései között. A kész négyzeteket kissé szétszaggatjuk.

**10. ábra** A multifunkciós vonalzó úgy működik, mint egy klasszikus vonalzó, de a nagy különbség a vágókerek számában, azok állíthatóságában vagy a tetszőleges számú kerék eltávolításának lehetőségében rejlik.

**11. ábra** Használja a mellékelt szerszámot, hogy tökéletesen kivágott köröket hozzon létre, nélküle pedig azonos csíkokat vagy két húzásból tökéletes négyzeteket a túró gombócokhoz, süteményekhez stb. hozhat létre.

Minden használat után mossa ki és szárítsa meg. A görgők kezelésénél ne gyakoroljon túlzott nyomást a műanyag tartóra, törésveszély. A görgők mozgatásához nyomja meg kissé a műanyag csőrét, és csúsztassa a görgőt a rozsdamentes acél tengely mentén. Ellenkező esetben megsérülhet a kerék! Ez nem lehet reklamáció tárgya!!!

#### MEGJEGYZÉS:

*Az összetevők, a keménység és a tészta szárítása minden szakács tapasztalatától függ, a jól bevált sima vagy félig durva lisztet valódi olasz durum búzából készült semola di grano duro lisztet helyettesítheti, és igazi olasz tésztát készít.*

#### FIGYELEM:

**A görgőket használat közben konyhai papírtörölkővel tisztítsa meg. Soha ne mossa vízzel vagy mosógépgépben! A tisztításhoz használjon konyhai kefért vagy fapálcikát. Szükség esetén csepegtessen egy csepp étkezési növényi olajat a szeletelőfelszerelés végeire, a mechanizmus belsejébe. SOHA ne dugjon kést vagy ruhát a hengerek közé, vigyázzon a gyerekekre!**



ravioli



haj tészta



széles tészta



lasagne