

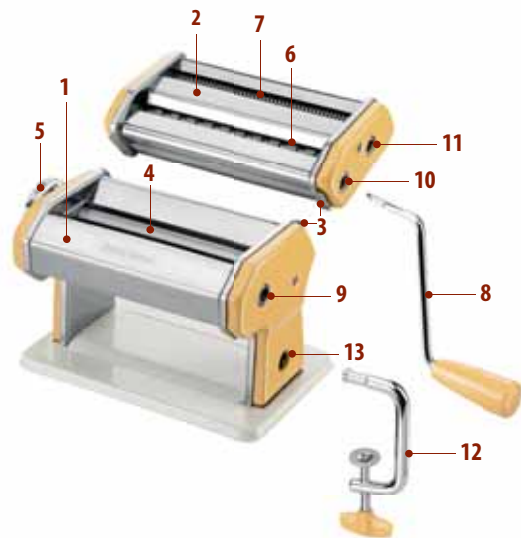
**tescoma®**

*Delícia*

Instructions for use  
Návod k použití  
Gebrauchsanweisung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso  
Instruções de utilização  
Instrukcja użytkowania  
Návod na použitie  
Инструкция по использованию



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



**1.** Dough rolling machine / strojek pro přípravu plátů těsta / Maschine für die Zubereitung von Nudeln / machine pour la préparation des feuilles de pâte / macchina per stendere la pasta / máquina de laminación rolamento da máquina da massa / nakładka do przygotowywania plátów ciasta / strojček na přípravu plátov cesta / насадка для раскатывания пластов теста

**2.** Pasta cutting machine / strojek pro krájení těstovin / Schneidaufsatz für Nudeln / machine pour la découpe des pâtes / macchina per tagliare la pasta / máquina de cortar pasta / máquina de corte da massa / nakładka do krojenia makaronu / strojček na krájenie cestovín / насадка для нарезки макаронных изделий

**3.** Fixtures for connecting the machines / úchyty pro spojení strojů / Griffe für die Montage / attaches pour la connexion des machines / accessori per collegare le macchine / accesorios para conectar las máquinas / interruptor para ligar as máquinas / uchwyty do łączenia nakładek / úchytky pre spojenie strojčekov / крепления для сборки машинки

**4.** Rollers / válce / walzen / cylindres / rulli / rodillos / rolos / walce / valce / валики

**5.** Adjustment of dough thickness / nastavení síly těsta / Regler zur Einstellung der Teigstärke / réglage de l'épaisseur de pâte / regolazione dello spessore della pasta / ajuste de grosor de la masa / regulador da espessura da massa / regulacja grubości ciasta / nastavenie síly cesta / регулювання товщини теста

**6.** Cutting rollers for fettuccine / krájecí válce pro fettuccine / Schneidwalzen für Fettuccine / cylindres de découpe pour fettuccine / rulli per fettuccine / rodillos de corte para fettuccine / rolos de corte para fettuccine / nakładka krojąca do fettuccine / rezacie valce pre fettuccine / нарезающие валики для феттучине

**7.** Cutting rollers for tagliolini / krájecí válce pro tagliolini / Schneidwalzen für Tagliolini / cylindres de découpe pour tagliolini / rulli per tagliolini / rodillos de corte para tagliolini / rolos de corte para tagliolini / nakładka krojąca do tagliatelle / rezacie valce pre tagliolini / нарезающие валики для тальолини

**8.** Crank handle / klika / Kurbel / manivelle / manovella / manivela / manivela / korbka / klučka / рукоятка

**9.** Opening for crank handle – sheets of dough / otvor pro kliku – pláty těsta / Öffnung für Kurbel – Teigplatten / orifice pour manivelle – feuilles de pâte / foro per la manovella – sfoglia / abertura para manivela – hojas de masa / abertura de manivela – folhas de massa / otwór na korbkę – pláty ciasta / otvor na klučku – pláty cesta / отверстие для рукоятки – пласты теста

**10.** Opening for crank handle – fettuccine / otvor pro kliku – fettuccine / Öffnung für Kurbel – Fettuccine / orifice pour manivelle – fettuccine / foro per la manovella – fettuccine / abertura para manivela – fettuccine / abertura de manivela – fettuccine / otwór na korbkę – fettuccine / otvor na klučku – fettuccine / отверстие для рукоятки – феттучине

**11.** Opening for crank handle – tagliolini / otvor pro kliku – tagliolini / Öffnung für Kurbel – Tagliolini / orifice pour manivelle – tagliolini / foro per la manovella – tagliolini / abertura para manivela – tagliolini / abertura de manivela – tagliolini / otwór na korbkę – tagliatelle / otvor na klučku – tagliolini / отверстие для рукоятки – тальолини

**12.** Clamp / svorka / Klemme / serre-joint / morsetto / abrazadera / pinça / mocowanie / svorka / зажим

**13.** Opening for clamp / otvor pro svorku / Öffnung für Klemme / orifice pour serre-joint / abertura morsetto / abertura para abrazadera / abertura da pinça / otwór na mocowanie / otvor pre svorku / отверстие для зажима



## a INSTRUCCIONES FOR USE

### Characteristics

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

### Before first use

Wipe the external parts of the machine 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

Connect the pasta cutting machine with the rolling machine for dough sheets by pushing them into the fixtures (Fig. 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 (Fig. 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 but 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 at least 20 minutes and then divide it into pieces of 100 to 150 g each (Fig. 3).

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

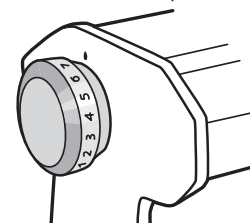
### Preparation of thin sheets of dough

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 (Fig. 7).

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.

### 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 (Fig. 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 (Fig. 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.

**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 (Fig. 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 (Fig. 11).

### Preparation of soup noodles

To make soup noodles etc., cut the prepared fettuccine or tagliolini into the required length (Fig. 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 a later use (the maximum recommended storage time is 30 days).

We recommend consuming fresh homemade pasta immediately.

### Maintenance

Disconnect the machines before cleaning and remove any residues of dough from the machines' rollers after each use with a suitable object such as a 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 the 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 defects:

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

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## § NÁVOD K POUŽITÍ

### Charakteristika

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

### Před prvním použitím

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

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

### Sestavení strojeku

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

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

## RECEPTY

### Základní těsto

**Ingredience (6 porcí):** 250 g hladké mouky „semolina“, 250 g hladké mouky „00“, 5 vajec, trochu 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.

**Dobrý tip:** pro nízkokalorickou variantu základního těsta nahraďte 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 lžice 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 (obr. 3).

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

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

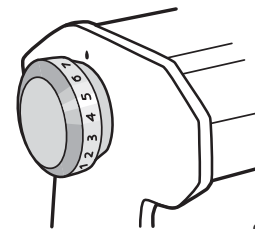
### Příprava tenkých plátů těsta

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 připravte rovnoměrně silný dlouhý plát těsta požadované tloušťky. Během postupného snižování síly plátu již pláty těsta nepřekládejte a moukou posypávejte podle potřeby (obr. 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 (obr. 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 (obr. 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.

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

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

### Příprava polévkových nudlí

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

### Údržba

Strojky před čištěním rozpojte a po každém použití zbavte válce strojků pomocí vhodného nástroje, např. štětcem, špejlí apod., zbytků těsta.

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 neobornou manipulací

• na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## ☐ 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 rostfreiem 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 (Abb. 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 (Abb. 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, orangefarbene Nudeln – 150 g geschälte, aufgekochte, pürierte und abgeseigte Möhre, rote Nudeln – 1 bis 2 EL konzentriertes Tomatenmark, schwarze Nudeln – Päckchen Tintenfischtinte (4 g).

### Teig für Vollkornnudeln

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



### Ausrollen des Nudelteigs

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

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

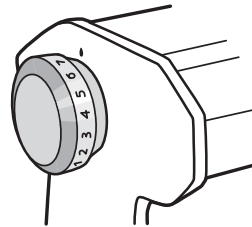
### Zubereitung von dünnen Teigplatten

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 (Abb. 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 (Abb. 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 (Abb. 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.

**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 (Abb. 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 (Abb. 11).

### Zubereitung der Suppennudeln

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

### Kochen der Teigwaren

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 Teigwaren abseihen.

### Aufbewahrung der Teigwaren

In hausgemachten Teigwaren und Nudeln können Sie frisch verbrauchen, bzw. bei Zimmertemperatur abtrocknen und für späteren Gebrauch aufbewahren (empfohlenes Aufbewahrungsdatum beträgt max. 30 Tage).

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

### Wartung

Die Maschine und den Walzenaufsatz vor der Reinigung zerlegen, nach jedem Gebrauch die Teigreste mit einem geeigneten Gegenstand wie z.B. mit einem Pinsel, 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, weder unter fließendem Wasser spülen.

Die Maschine, den Schneidaufsatz, bzw. einzelne Teile nicht 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 Gebrauchsanleitung
- Stoß- oder Sturzbeschädigungen, ungerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen Tescoma, die Liste finden Sie auf na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### f 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 (fig. 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 (fig. 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 (fig. 3).

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

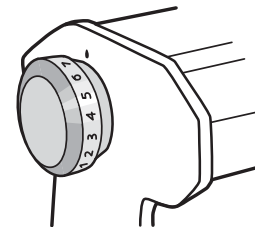
### Préparation des fines feuilles de pâte

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 (fig. 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 (fig. 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 (fig. 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.

**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 (fig. 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 (fig. 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 (fig. 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). Egoutter 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.

### Entretien

Séparer les machines avant le nettoyage et, après chaque utilisation, enlever les résidus de pâte des cylindres à l'aide d'un outil approprié, par exemple un pinceau, 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 fait l'objet d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. La garantie ne s'applique toutefois pas aux cas suivants :

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

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## G ISTRUZIONI PER L'USO

### Caratteristiche

Ideale per preparare pasta fresca fatta in casa come tagliolini, fettuccine, lasagne e capelli d'angelo. Provista di un robusto morsetto per fissarla al piano di lavoro. Prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità, metallo e plastica resistente.

### Prima del primo utilizzo

Pulire le parti esterne con un panno umido ed asciugarle prima del primo utilizzo.

Per pulire i rulli e le lame, preparare una piccola quantità di pasta da passare all'interno della macchina; la pasta preparata e passata nei rulli prima del primo utilizzo ha il solo scopo di pulire i componenti della macchina e non va consumata.

### Assemblare la macchina

Collegare la macchina per tagliare la pasta con quella per tirare la sfoglia utilizzando gli accessori per il collegamento (Fig. 1).

Posizionare la macchina così assemblata ad un'estremità del tavolo o del piano di lavoro, inserire il morsetto e fissarlo bene (Fig. 2).

### RICETTA

#### Impasto di base

**Ingredienti (per 6 porzioni):** 250 g di farina di semola di grano duro, 250 g di farina tipo "00", 5 uova, un po' di acqua tiepida e 100 g di farina tipo "00" per infarinare il piano e la pasta prima di lavorarla

**Procedimento:** Unire le due farine sul piano di lavoro, aggiungere le 5 uova e un po' d'acqua tiepida e lavorare fino ad ottenere un impasto morbido, elastico e compatto. Utilizzare solo una quantità d'acqua sufficiente per far sì che l'impasto, lavorandolo, non si appiccichi alle dita. Le uova utilizzate devono essere a temperatura ambiente: se conservate in frigorifero, toglierle per tempo in modo da portarle alla giusta temperatura.

**Consiglio utile:** Per una variante a basso contenuto calorico, sostituire le 5 uova con 250 ml di acqua tiepida.

#### Pasta colorata

Per preparare impasti colorati, unire all'impasto di base l'ingrediente del colore desiderato: Pasta verde – 100 g di spinaci lessati, frullati e scolati in un panno; pasta arancione – 150 g di carote pelate, lessate, frullate e scolate; pasta rossa – 1/2 cucchiai di conserva di pomodoro; pasta nera – 4 g di nero di seppia.

#### Ricetta per pasta integrale

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

#### Stendere la pasta

Dopo aver lavorato l'impasto, lasciarlo riposare per almeno 20 minuti e poi dividerlo in pezzi da 100–150 g ciascuno (Fig. 3).

Inserire la manovella nell'apertura per tirare la sfoglia (Fig. 4) e regolare lo spessore impostandolo sulla posizione 7 (Fig. 5).

Prendere una porzione di impasto ed appiattirla pressandola sul piano di lavoro infarinato, poi inserire un lembo fra i due rulli e girare la manovella in senso orario (Fig. 6).

Infarinare entrambi i lati della pasta, piegarla a metà e ripetere l'operazione, infarinando e piegando a metà ogni volta, per almeno 5 volte fino a quando la sfoglia non avrà uno spessore uniforme per tutta la sua lunghezza.

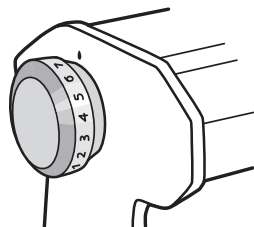
#### Preparazione di sfoglia sottile

Continuare a tirare la sfoglia utilizzando questa volta i rulli impostati sulla posizione 6; se la sfoglia ottenuta è troppo lunga, dividerla in "fogli" più corti.

Si otterrà un lungo strato di sfoglia uniforme, sempre più sottile man mano che si riduce lo spessore regolando la posizione dei rulli. Riducendo lo spessore fra i rulli, non piegare più in due la sfoglia fra un passaggio e l'altro; infarinare comunque all'occorrenza (Fig. 7).

### Regolazione dello spessore della sfoglia

Posizione regolazione	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 stesa allo spessore di 1 – 1,5 mm (posizione 3 o 4) e dividerla in rettangoli della misura della teglia che utilizzerete per le lasagne (Fig. 8).

### Preparazione di fettuccine

Per preparare le fettuccine, utilizzare una sfoglia stesa impostando i rulli sulla posizione 4 (1,5 mm) e suddivisa in rettangoli di circa 25 cm di lunghezza. Inserire la manovella nell'apertura per il taglio delle fettuccine e passare la sfoglia fra i rulli girando la manovella in senso orario (Fig. 9).

### Preparazione di tagliolini e capelli d'angelo

Per preparare tagliolini e capelli d'angelo, utilizzare una sfoglia stesa impostando i rulli sulla posizione 4 o 5 (1,5 o 2,0 mm) e suddivisa in rettangoli di circa 25 cm di lunghezza. Inserire la manovella nell'apertura per tagliolini e passare la sfoglia fra i rulli girando la manovella in senso orario.

**Consiglio utile:** Raccogliere la pasta che esce dalla macchina utilizzando una mano o un oggetto allungato, come il manico di un mestolo da cucina, per adagiarla correttamente sul piano di lavoro (Fig. 10).

**Avvertenza:** Durante la lavorazione della sfoglia, assicurarsi che non rimangano residui di impasto fra i rulli. Utilizzare un oggetto adatto, come uno spiedino, per rimuovere i residui (Fig. 11).

### Preparazione di capelli d'angelo

Per preparare i capelli d'angelo, dopo averli passati nei rulli, tagliarli alla lunghezza desiderata (Fig. 12).

### Cuocere la pasta

Portare a ebollizione in una casseruola un'adeguata quantità d'acqua (circa 4 litri per 500 g di pasta) e salare quando inizia a bollire. Cuocere la pasta fresca da 2 a 4 minuti a seconda dello spessore, e la pasta secca da 6 a 8 minuti (al dente) e scolare.

### Conservare la pasta

Utilizzare la pasta fresca appena preparata, oppure lasciarla seccare a temperatura ambiente e conservare per utilizzi successivi (la pasta si conserva al massimo per 30 giorni).

Raccomandiamo di consumare la pasta fresca immediatamente.

### Manutenzione

Disassemblare le macchine e rimuovere i residui di pasta dai rulli dopo ogni utilizzo servendosi di un oggetto adatto, come una spazzola, uno spiedino, ecc.

Pulire le parti esterne delle macchine con un panno umido ed asciugarle dopo ogni utilizzo. Non lavare le macchine in lavastoviglie o sotto acqua corrente.

Non smontare le macchine o i loro componenti.

### Garanzia 3 anni

A questo prodotto si applica una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i difetti:

- dovuti a uso improprio o incompatibile con le Istruzioni d'uso
- dovuti a impatto, caduta o danneggiamento
- dovuti a riparazioni non autorizzate o ad alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizi; per l'elenco completo visitare il sito [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### INSTRUCCIONES DE USO

#### Características

Excelente para preparar fácilmente pasta fresca casera como tagliolini, fettuccine, lasaña y fideos para sopa. Con una abrazadera resistente para fijar a la mesa. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, metales de calidad y plástico resistente.

#### Antes del primer uso

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

Para limpiar los rodillos y hojas de corte de cualquier impureza, primero preparar una lámina de pasta y una pequeña cantidad de pasta en las máquinas montadas. No consumirías.

#### Montar las máquinas

Unir la máquina de cortar pasta con el rodillo de la máquina para láminas de masa presionándolas en los accesorios (Fig. 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 (Fig. 2).

#### RECETAS

##### Masa básica

**Ingredientes ( 6 raciones):** 250 g de harina normal "semolina", 250 g de harina normal "00", 5 huevos, un poco de agua templada y 100 g de harina normal para espolvorear la masa.

**Receta:** Mezclar "semolina" y harina "00", añadir 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 con 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 **normal** integral con 250 ml de agua templada.

### Láminas de masa

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

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

Formar cada porción de la masa en láminas planas sobre una base pastelera espolvoreada, 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 (Fig. 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 5 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 **mas** cortas.

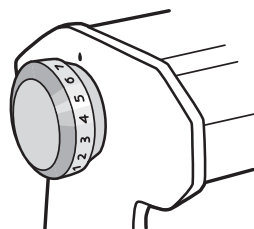
Obtendrá una lámina de masa larga con el grosor deseado uniforme, decreciendo gradualmente la selección del regulador de grosor, siempre después de pasar la masa entre los rodillos. No doblar las láminas **mas** a medida que disminuye gradualmente el grosor de la lámina y espolvorear con harina según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

**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 (Fig. 10).

**Aviso:** Durante la preparación de las láminas, asegurar que no hay restos de masa entre los rodillos. Utilizar un objeto adecuado, como un pincho, para eliminar cualquier residuo (Fig. 11).

### Preparación de fideos de sopa

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

### Cocción de pasta

Llevar a ebullición una cantidad suficiente de agua (**aprox.** 4 litros por 500 g de pasta) en una olla **profunda** 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.

### Mantenimiento

Desconectar las máquinas antes de su limpieza y retirar cualquier residuo de masa de los rodillos de las máquinas después de cada uso con un objeto adecuado como una brocha, pincho, etc.

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

No desmontar las máquinas o sus partes.

### Garantía de 3 años

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

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de Uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación

• devidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones en el producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## J INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Características

Excelente para facilmente fazer massas frescas caseiras tais como tagliolini, fettuccine, lasanha e sopa de noodles. Com uma pinça resistente para fixar à mesa. Fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade, metal de qualidade e plástico resistente.

### Antes da primeira utilização

Limpar o exterior da máquina com um pano húmido antes da primeira utilização.

Para limpar os rolos e as lâminas de corte de quaisquer impurezas, em primeiro lugar fazer uma folha de massa e uma pequena quantidade de massa na máquina montada. Não consumir estes.

### Montagem da máquina

Ligar a máquina de corte da massa com o rolamento da máquina da massa carregando no interruptor. (Fig. 1).

Colocar a máquina montada na ponta da mesa ou bancada, colocar a pinça na abertura, apertar e fixar bem a máquina. (Fig. 2).

### RECEITAS

#### Massa base

**Ingredientes (serve 6):** 250 g farinha de trigo “semolina”, 250 g farinha de trigo “00”, 5 ovos, um pouco de água morna e 100 g farinha de trigo para empoeirar a massa.

**Receita:** Misturar as farinhas “semolina” e “00”, acrescentar os 5 ovos e a água morna e cuidadosamente processar tudo numa massa macia, flexível e compacta. Use apenas a quantidade de água necessária para garantir que a massa não agarre aos dedos quando processar. Não utilize ovos retirados do frigorífico, utilize ovos à temperatura ambiente.

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

#### Massa para massa colorida

Para fazer massa colorida, misturar o seguinte na massa base: massa verde – 100 g espinafres cozidos processados em puré e prensados através de um pano da louça. massa laranja – 150 g cenouras descascadas, cozidas coadas e processadas em puré. massa vermelha – 1 to 2 colheres de sopa de polpa de tomate. massa preta – uma embalagem de tinta de choco seca (4 g).

#### Massa para massa integral

Para fazer massa integral, misturar 500 g de farinha de trigo integral com 250 ml água morna.

#### Rolar a massa

Quando processar a massa, deixar levedar pelo menos 20 minutos e depois dividir em peças de 100 a

150 g cada (Fig. 3).

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

Formar uma panqueca rasa com cada porção de massa polvilhada com farinha, inserir a panqueca na abertura entre os rolos e rolar girando a manivela para a direita (Fig. 6).

Polvilhar ambos os lados da massa com farinha, dobrar e repetir os passos dos rolos, polvilhar e dobrar pelo menos cinco vezes até que a espessura da massa seja uniforme ao longo de todo o comprimento. .

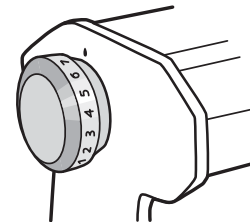
### Preparação de folhas de massa fina

Continuar com o ajuste do regulador de espessura para o 6 e passar a massa novamente pelos rolos. Se a folha for muito comprida, dividir em folhas mais pequenas.

Irá obter uma folha de espessura mais uniforme da massa com a espessura que necessita se gradualmente diminuir a regulação sempre que a folha de massa passar pelos rolos. Não dobrar mais as folhas de massa se gradualmente descer a espessura do regulador e polvilhar com farinha sempre que necessário (Fig. 7).

### Ajuste do regulador de espessura

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 folha de massa no rolo com espessura de 3 ou 4 (1,0 ou 1,5 mm) e dividir em retângulos de tamanho correspondente à assadeira (Fig. 8).

### Preparação de fettuccine e noodles grandes

Para fazer fettuccine e noodles grandes, usar uma folha de massa no rolo com a espessura 4 (1,5 mm) e dividir em aproximadamente 25 cm em retângulos compridos. Inserir a manivela na abertura para fettuccine e rolar a folha de massa entre os rolos de corte para fettuccine rodando o cabo para a direita (Fig. 9).

### Preparação de tagliolini e noodles pequenos

Para fazer tagliolini e noodles pequenos, usar uma folha de massa no rolo com a espessura 4 ou 5 (1,5 ou 2,0 mm) e dividir em aproximadamente 25 cm em retângulos compridos. Inserir a manivela na abertura para tagliolini e rolar a folha de massa entre os rolos de corte para tagliolini rodando o cabo para a direita.

**Dica útil:** Recolher a massa cortada da parte de baixo da máquina com a mão e um objecto longo adequado como o cabo de uma colher de cozinha para permitir que se mantenha em linha reta. (Fig. 10).

**Atenção:** Ao cortar a massa, verificar se não ficam resíduos de massa entre os rolos. Use um objecto adequado, tal como um espeto, para remover qualquer resíduo (Fig. 11).

### Preparação de sopa de noodles

Para fazer sopa de noodles etc., cortar o fettuccine ou tagliolini preparado no comprimento desejado (Fig. 12).

### Cozinhar massa

Colocar quantidade suficiente de água (cerca de 4 litros por 500 g massa) a ferver numa panela alta e larga e colocar o sal quando começar a levantar fervura. Cozinhar a massa fresca durante 2 ou 4 minutos dependendo do tipo e a massa seca 6 a 8 minutos (al dente). Escorrer a massa quando estiver pronta.

### Guardar a massa

Usar a massa e os noodles de preparação caseira enquanto estão frescos ou secar à temperatura ambiente e guardar para usar posteriormente (o tempo máximo de armazenamento recomendado é de 30 dias).

Recomendamos consumirem de imediato as massas frescas caseiras.

### Manutenção

Desligar as máquinas antes de limpar e retirar quaisquer resíduos de massa dos rolos das máquinas após cada utilização usando um objecto adequado como um pincel, espeto etc.

Limpar as peças externas da máquina com um pano húmido e secar bem após cada utilização. Não lavar a máquina em 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 a partir da data da sua compra.

A garantia não cobre defeitos:

- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultados de impacto, queda ou má utilização
- derivados de reparações não autorizadas ou alterações no produto.

Em caso de reclamação justificada, favor contactar o revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma. Para uma lista dos centros de serviço pode consultar o site [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## ◀ INSTRUÇÃO UŻYTKOWANIA

### Charakterystka

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

### Przed pierwszym użyciem

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

W celu wyczyszczenia wałców oraz nakładek krojących z ewentualnych zabrudzeń fabrycznych należy przepuścić przez maszynkę testowy płat ciasta oraz małą ilość makaronu, których nie należy konsumować.

### Złożenie maszyny

Nakładkę do krojenia makaronu należy połączyć z nakładką do przygotowywania płatów ciasta poprzez

wsunięcie jej do uchwyty (rys.1).

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

## PRZEPISY

### Ciasto bazowe

**Składniki (6 porcji):** 250 g mąki „semolina“, 250 g mąki typu 00, 5 jajek, trochę letniej wody i ok. 100 g mąki do posypywania

**Przygotowanie:** Semolinę i mąkę typu „00“ należy wymieszać, dodać 5 jajek oraz trochę letniej wody, a następnie należy dokładnie wyrobić ciasto do momentu, aż będzie jędrne, elastyczne oraz gładkie. Podczas przygotowywania ciasta należy użyć tylko taką ilość 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

Do przygotowywania kolorowego makaronu należy wmeszać do bazowego ciasta: zielony makaron– 100 g ugotowanego, dobrze rozmiskowanego oraz przetartego szpinaku, pomarańczowy makaron– 100 g obranej, ugotowanej, rozmiskowanej oraz przetartej marchwi, czerwony makaron– 1 do 2 łyżek przecieru pomidorowego, czarny makaron– opakowanie suszonej sepii (4 g).

### Ciasto na makaron pełnoziarnisty

Ciasto na makaron pełnoziarnisty należy przygotować mieszając 500 g mąki pełnoziarnistej z 250 ml letniej wody.

### Wałkowanie ciasta

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

Obrotową korbkę należy wsunąć do otworu na płaty ciasta (rys. 4), a następnie regulację grubości ciasta należy wyciągnąć i nastawić na pozycję 7 (rys.5).

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

Obie strony ciasta należy posypać mąką, złożyć w pół, a następnie przepuścić przez wałce posypując mąką. Czynność należy powtórzyć co najmniej 5 razy, do momentu aż ciasto będzie równomiernie grube na całej długości.

### Przygotowanie cienkich płatów ciasta

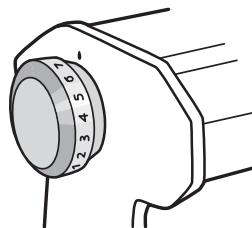
Następnie regulację grubości ciasta należy nastawić na pozycję 6 i rozwałkowane ciasto ponownie przepuścić między wałcami. Jeśli płat ciasta jest za długi należy go podzielić na krótsze płaty.

Aby przygotować równomiernie gruby, długi płat ciasta o pożądanej grubości należy po każdorazowym

przepuszczeniu ciasta między walcami stopniowo zmniejsza pozycję regulacji grubości ciasta. Podczas stopniowego zmniejszania pozycji regulacji grubości ciasta nie należy już ciasta ponownie składać w pół, a mąkę posypywać tylko jeśli zaistnieje taka potrzeba (rys. 7).

#### Ustawienie grubości płatu

Pozycja regulacji	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

Do przygotowania makaronu lasagne należy rozwałkować płat ciasta na grubość 3 lub 4 (1,0 lub 1,5 mm), który następnie należy podzielić na prostokąty odpowiadające wielkości używanej formy do przygotowywania lasagne (rys. 8).

#### Przygotowywanie fettuccine i szerokiego makaronu

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

#### Przygotowanie tagliatelle i cienkiego makaronu

Do przygotowania makaronu tagliatelle i cienkiego makaronu należy rozwałkować płat ciasta na grubość 4 lub 5 (1,5 lub 2,0 mm) podzielonego na prostokąty o długości ok 25 cm. Korbkę należy włożyć do otworu na tagliatelle, po czym obracając korbkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara należy przepuścić ciasto pomiędzy nakładkami krojącymi do tagliatelle.

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

**Ostrzeżenie:** Podczas krojenia makaronu należy kontrolować, czy między walcami nie zostają resztki ciasta. Ewentualne resztki ciasta należy usunąć odpowiednim przedmiotem np. wykalaczką (rys.11).

#### Przygotowanie makaronu do zup

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

#### Gotowanie makaronu

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

#### Przechowywanie makaronu

Przygotowany makaron domowy należy spożyć świeży lub wysuszyć go w temperaturze pokojowej. Wysuszony makaron można przechowywać w suchym miejscu maksymalnie 30 dni.

Świeży makaron domowy polecamy spożywać zaraz po przygotowaniu.

#### Utrzymanie

Przed myciem należy rozłączyć nakładki oraz po każdym użyciu należy usunąć z walców ewentualne resztki ciasta za pomocą odpowiedniego narzędzia, np. pędzlem lub wykalaczką itp.

Zewnątrz części maszyny należy przetrzeć po każdym użyciu wilgotną ścierką i wysuszyć. 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 nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

#### I NÁVOD NA POUŽITIE

##### Charakteristika

Vynikajúci pre ľahkú prípravu čerstvých domácich cestovín typu tagliolini, fettuccine, lasagne a polievkových rezancov. Vybavený 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 nekonsumujte.

##### Zostavenie strojčeka

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

Zostavený strojček postavte k okraju stolu alebo pracovnej dosky, svorku vložte do otvoru, dotiahnite a strojček pevne uchyťte (obr. 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 cesto po spracovaní nelepilo k prstom, nepoužívajte vychladené vajcia vybrané 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, ierne cestoviny – balíček sušeného sépiového farbiva (4 g).

#### Cesto pre celozrnné cestoviny

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

#### Válanie cesta

Hotové cesto nechajte 20 minút odpočinúť a potom naporciujte na kúsky s hmotnosťou 100–150 g (obr. 3).

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

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

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

#### Príprava tenkých plátov cesta

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

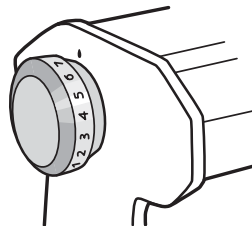
Postupným znižovaním nastavenie ovládača sily plátu po každom natiahnutí pripravíte rovnomerne silný dlhý plát cesta požadovanej hrúbky. Počas postupného znižovania sily plátu už pláty cesta neprekladajte a múkou posypávajúce podľa potreby (obr.7).

#### Nastavenie sily plátu

Pozícia ovládača	Sila 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 vyváľaný na silu 3 alebo 4 (1,0 alebo 1,5 mm), ktorý naporciujte na



obdĺžniky zodpovedajúcej veľkosti používanej formy na pečenie pre prípravu lasagní (obr. 8).

#### Príprava fettuccine a širokých rezancov

Pre prípravu fettuccine a širokých rezancov používajte plát cesta vyváľaný na silu 4 (1,5 mm) naporciovaný na obdĺžniky o dĺžke cca 25 cm. Kľučku vložte do otvoru pre fettuccine a otáčaním kľučkou po smere hodinových ručičiek plát medzi rezačmi valcami pre fettuccine pretiahnite (obr. 9).

#### Príprava tagliolini a tenkých rezancov

Pre prípravu tagliolini a tenkých rezancov používajte plát cesta vyváľaný na silu 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 po smere hodinových ručičiek plát medzi rezačmi valcami pre tagliolini pretiahnite.

**Dobrý tip:** Krájané cestoviny vychádzajú zospodu strojička podberte rukou alebo vhodným pozdĺžnym predmetom, napr. rukoväťou varešky, aby zostali rovne (obr. 10).

**Upozomenie:** Pri krájaní cestovín kontrolujte, či medzi rezačmi valcami nezostávajú zvyšky cesta. Prípadné zvyšky cesta odstráňte vhodným predmetom, napr. špaglou (obr. 11).

#### Príprava polievkových rezancov

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

#### Varenie cestovín

Vo veľkom hrnci priveďte 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 scedte.

#### 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 hneď.

#### Údržba

Strojčeky pred čistením rozpojte a po každom použití zbavte valca strojčekov pomocou vhodného nástroja, napr. štetcom, špaglou apod., zvyšky cesta.

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 či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

В prípade oprávnej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## Р ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Характеристика

Отлично подходит для приготовления свежих домашних макаронных изделий типа тальолини, феттучине, лазанья и лапши для супа. Оснащена массивным зажимом для крепления к столу. Изготовлена из высококачественной 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 на крепления (рис. 1).

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

## РЕЦЕПТЫ

### Основное тесто

**Ингредиенты (6 порций):** 250 г муки высшего сорта „семолина“, 250 г муки высшего сорта, 5 яиц, немного теплой воды и 100 г муки для посыпки теста

**Приготовление:** Муку „семолина“ и муку высшего сорта 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 зеленных 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 сухеного красителя из карракатицы (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 (рис. 3).

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

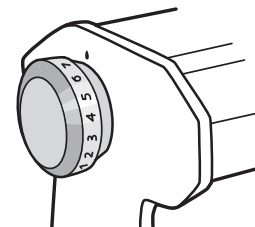
### Приготовление тонких пластов теста

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 пласты уже не складывайте пополам и посыпайте мукой только в случае необходимости (рис. 7).

### Регулировка толщины пласта

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 (рис. 8).

### Приготовление феттучине и широкой лапши

Для приготовления феттучине 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 феттучине и, поворачивая ее по часовой стрелке, пласт теста пропустите между нарезающим валиком для феттучине (рис. 9).

### Приготовление тальюлини и тонкой лапши

Для приготовления тальюлини и тонкой лапши используйте пласт теста, раскатанный на толщину 4 или 5 (1,5 мм 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.

**Полезный совет:** Нарезанные макаронные изделия, выходящие из нижней части машинки, подхватывайте рукой или подходящим удлинненным предметом, например, ручкой кухонной лопаточки, чтобы они оставались ровными (рис. 10).

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

### Приготовление лапши для супа

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

### Варка макаронных изделий

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

Свежие домашние макаронные изделия рекомендуем употребить сразу же.

### Уход

Машинку перед чисткой разберите. После каждого использования валики машинки очистите от остатков теста с помощью подходящего инструмента, например, щетки, 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 это изделие предоставляется гарантия 3 года, действующая со дня приобретения товара.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

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

В случае обоснованных претензий обратитесь к вашему дилеру или в любой сервисный центр. Список найдете [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



Art.: 630872



Art.: 630873



[www.tescoma.com/video/630872](http://www.tescoma.com/video/630872)

For your inspiration / Pro vaši inspiraci / Für Ihre Inspiration / Pour vous inspirer  
 Copia l'idea Para su inspiración / Para sua inspiração / Dla Twojej inspiracji  
 Pre vašu inšpiráciu / Для Вашего вдохновения

Ravioli cutters, 4 shapes  
 Tvořitka na ravioli, 4 tvary  
 Ravioli-Former, 4 Formen  
 Moules-découpoirs à ravioli, 4 formes  
 Taglia ravioli, 4 forme  
 Cortapastas Ravioli, 4 formas  
 corta massas de Ravioli, 4 formas  
 Foremki do ravioli, 4 kształty  
 Tvoritka na ravioli, 4 tvary  
 Формочки для ravioli, 4 вида

Art.: 630049



Rolling circle cutter  
 Vykrajovač koleček  
 Teigschneider für Kreise  
 Découpoir rond  
 Rullo tagliapasta tondo  
 Cortapastas circular pequeno  
 Rolo corta massas pequeno círculo  
 Wykrawacz kótek  
 Vykrajovač koliesok  
 Ролик для вырезания колец  
 Ø 7 cm

Art.: 630040



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

