

HASZNÁLATI és karbantartási útmutató **LAICA tésztavágó és Ravioli töltő fejekhez**

a vágó fejek a LAICA PM2000 VARIA tésztagéphez

valamint pl. Mercato Atlasz*, Imperia* ...stb. tészta nyújtó gépéhez is rögzíthető.

(*a jelzett márkanevek a bejegyzett tulajdonosok védjegyei. Semmilyen módon nem köthetők a LAICA spa vagy Silko&Co kft -hez. Kizárólag könnyebb beazonosításra szerepelnek a leírásban)

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a LAICA tésztagép vágófejet választotta. A készülék a LAICA termékekre jellemző precíz eljárások és minőségi kritériumok szerint lett gyártva, hogy Önnek maximális elégedettséget biztosítson.

Használat előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a használati utasításban leírt előírásokat és figyelmeztetéseket, és az útmutatót tartsa biztonságos helyen.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Használat előtt ellenőrizze a terméket, hogy meggyőződhessen annak sértetlenségéről vagy arról, hogy nincs látható sérülése. Ha kétségei vannak, ne használja a terméket és lépjen kapcsolatba az eladóval.
- Ezt a terméket csak az utasításban leírtak szerint, annak tervezett céljára szabad használni. Más célra való használata tilos és veszélyes. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen sérülésre, ami a helytelen használatból vagy a hibás összeszerelésből ered.
- A terméket 8 éven aluli gyermekek, vagy idősebb, de csökkent szellemi, érzékszervi, fizikai képességű, vagy szakképzetlen egyének csak megfelelő szülői vagy felnőtt felügyelet mellett használhatják. Gyermekek a készülékkel nem játszhatnak.
- Ha bármilyen rendellenességet, vagy meghibásodást tapasztal, javításért forduljon a kereskedőjéhez.
- Kezelje a terméket kellő figyelmességgel, óvja a külső behatásoktól, nedvességtől SOHA ne tegye a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék nem alkalmas professzionális használatra, csakis házi használatra.

MŰSZAKI ADATOK:

- Rozsdamentes acél géptest
- Alumínium hengerek élelmiszer készítésre alkalmas, bevizsgált.

JAVASLATOK a tésztagéphez OPTIMÁLIS TÉSZTA elkészítéshez:

- Használjon szobahőmérsékletű tojást: ne használjon hűtött tojást.
- Ha a tésztalap túl puha, a hengerek nem tudják azt elvágni: ebben az esetben a tésztát liszt hozzáadásával újra kell dolgozni, majd vezessük át a hengeren ismét, ezt követően a vágófejen.
- Ha a tészta túl száraz és nem húzza be a nyújtó vagy a vágó henger, kézzel dolgozzuk újra kis víz hozzáadásával, majd engedjük át ismét a hengeren.

A tészta vágó fejek kizárólag az optimálisan kemény de nem túl száraz tészta feldolgozásra vágására alkalmas amennyiben a vágófej nem vágja el a tésztát (**ez az eset nem garanciális, nem a vágófej hiba.**) kérjük addig próbálja elkészíteni az alap tésztát amíg a vágófejhez optimálissá nem válik ! Az optimális tészta kemény de nem száraz ,és nem tapad a kézhez!

MEGJEGYZÉSEK

- 1
(1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
- (2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELSŐ HASZNÁLAT

Tisztítsa meg a vágófejet száraz ronggyal és távolítsa el minden olajfoltot. A görgők megtisztításához engedjük keresztül kis mennyiségű tésztát, amit aztán ki kell dobni.

Minden használat előtt tisztítsa meg a gépet a "KARBANTARTÁS" pontban leírtak szerint

1) Rögzítse a vágófejet az alapgéphez majd helyezze a forgató lyukba fogantyút.



2) Az ideális tészta felvágáshoz a tészta lapot vezesse be a forma hengerébe, majd forgassa a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba. Görgesse a tészta lapot ki egy vízszintes felületre száradni, vagy engedje rá az AMP002 Laica tészta szárító állványra.

2.a) Ravioli töltő fej használata: a kinyújtott tészta lapot az ideális szélességűre kell vágni a mellékelt vágópengével, majd ketté osztani, a két egyenlő hosszúságú lapot kell vezetni oldalanként a fej két szélén található hengeren. A kart eltekerve beadagolni a fejbe amíg a két lap össze nem zár. Ezt követően tetszés szerint töltelékkel lehet adagolni a tészta lapokba, majd ezt követően elforgatva a kart a töltött, és ravioli kockákra perforált lapot kézzel kivezetni egy asztalra száradáshoz. A száradást követően könnyen szétválogatható 3*3cm-es kockákra.

Mivel a vágó fej megtölti majd mértre perforálja és nem darabolja fel teljesen a tésztát **(ez nem garanciális hiba)** ezért ha szükséges egy vágó eszközzel segédkezhet a darabolásban .

3) Végül tisztítsa meg a készüléket a "KARBANTARTÁS" pontban írottak szerint.

videó segéd itt található : www.laica.hu/

KARBANTARTÁS /TISZTÍTÁS

- SOHA ne mossa a vágófejet vízzel vagy mosogatógépben.
- Minden használat előtt tisztítsa meg a gépet száraz ruhával vagy puha kefével (10-es ábra)
- Minden használat után tisztítsa meg a görgőket rajtuk áthaladó kis mennyiségű tésztával, amit aztán dobjon ki.
- NE használjon éles vagy akár tompa eszközt a felesleges vagy bedagadt tészta eltávolításra.
- Ha a nyekergést vagy kattogást hall tekerés közben *(ez természetes a fém alkatrészek gyári kenő anyagának kiszáradását jelzi, ez nem garanciális meghibásodás)*. Ebben az esetben a görgők mindkét végére - ahol a vágó élék tengelye a falhoz kapcsolódik – cseppentsen vazelin olajat (11-es ábra) és tekerje akart ameddig nyekergés el nem múlik , ha szükséges cseppentsen további kis mennyiségű olajat a jelezett helyre.

MEGJEGYZÉSEK

(1) A jelen használati útmutató a Silko & Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

További hasznos kiegészítők a PM2000 tésztagéphez

Cserélhető vágófejek különböző méretű tészták elkészítéshez:

LAICA APM006 Dupla vágófej 3mm lapos tészta , valamint 45mm papardelle készítéshez.



LAICA APM007 Ravioli 30*30mm készítéséhez.



APM003 1mm. cérnametélt

LAICA Simpla metélt vágó fejek:

APM005 12mm

APM004 4mm



MEGJEGYZÉSEK

- (1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket

LAICA APM002

Natúr fa tészta szárító állvány 35*45cm



LAICA APM001 Elektromos meghajtó motor PM2000 tésztagéphez



„3 tojásos” alap tészta recept: hozzávalók 50 dkg tésztahoz:300g búzaliszt. 3db „M” méretű tojás
1 mokkás kanál só. Elkészítési idő kb. 30 perc

Egy keverőtálba tesszük az átszitált lisztet, hozzáadjuk a sőt és a tojásokat.

Egy kanál segítségével összekeverjük az összetevőket, amikor már a keverő kanállal nem lehet tovább keverni, akkor elkezdjük kézzel gyúrni. Mindaddig folytatjuk, amíg sima tésztát nem kapunk. Helyezzük a masszát Folpack fóliába, vagy vákuum tárolóba állni kb. 30 percre. A vágáshoz ideális tészta kemény és nem ragad a kézhez.

Belisztezzük a tésztát és a tésztagép tészta nyújtó nyílásának a legnagyobb fokozatán elkezdjük "nyújtani", majd szép lassan haladunk a legkisebb fokozatig, ameddig kívánatos vékony tésztát nem kapunk.

Végül, az igény szerinti tészta vágó betéttel használva, szép hosszú csíkokra vágjuk a tésztát.

Az így kapott tésztát érdemes a tészta szárítóra felfektetni és azon pár órán át szárítani

Ezt követően szinte azonnal meg is főzhetjük, és ízlés szerint ízesíthetjük a tésztát.

Arra érdemes figyelni, hogy a friss tészta 1-2 perc főzés is elég, hogy kész legyen:)

Hasznos ötletek: vákuumozással „tartósított” száraztészta akár * tovább frissen tartható!

A tészta vágógép használatánál kövesse a PM 2000 alap géphez mellékelt képes használati segédletet.

Sok örömet az elkészítéshez és Jó étvágyat kívánunk a házi tészta elfogyasztásához!

A fogyasztó általi vásárlás és otthoni használat esetén a vásárlás dátumától 2 év garanciát vállalunk a gyártási ill. rendeltetés szerű használat ill. karbantartás mellett esetlegesen felmerülő meghibásodás javítására.

MEGJEGYZÉSEK

4

(1) A jelen használati útmutató a Silko& Co Kft. tulajdona, tartalma engedély nélkül sem részben, sem egészében nem másolható.
(2) A jelen használati útmutató elkészítése nagy gondossággal történt. Ha Ön ezzel együtt is kérdéses pontokra, hibákra, kihagyásokra bukkan, kérjük, keressen meg bennünket