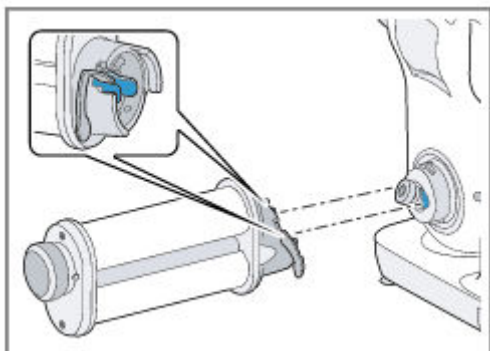


Hogyan rögzítse a spagetti készítő feltétet (MUZ5NV1-MUZ5NV2-MUZ5NV3) az alapkészülékhez (MUM5)

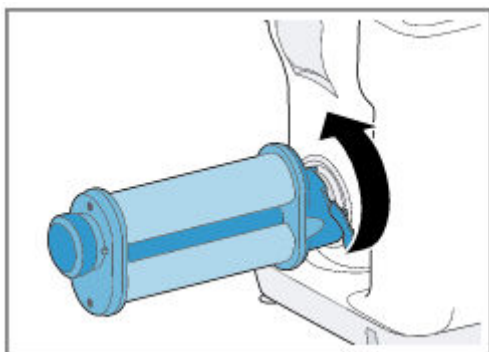
Előkészületek:

Az alapkészüléket előkészítjük, a munkavégzéshez, a lengőkart lehajtjuk alsó állásba.

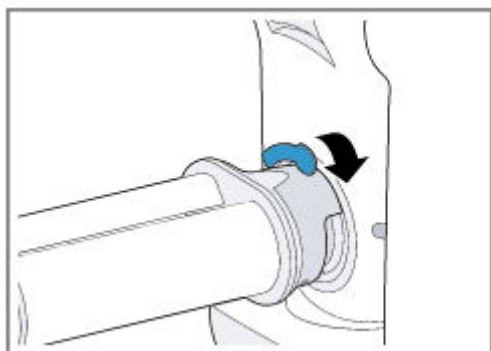
Rögzítse a kívánt feltétet a fő meghajtóhoz.



Csavarja be a tésztacsatlakozót az óramutató járásával ellentétes irányba.



A tézstafeltét rögzítéséhez nyomja le a rögzítőkart.

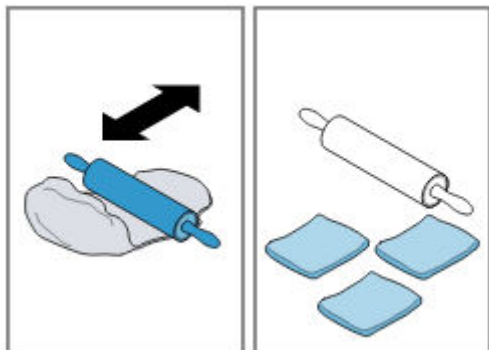


Dugja be a tápkábelt.

Állítsa a forgókapcsolót a kívánt szintre.

Készítsük elő a tésztát

1. Az elkészített tészta tésztát adagoljuk és nyújtjuk ki.



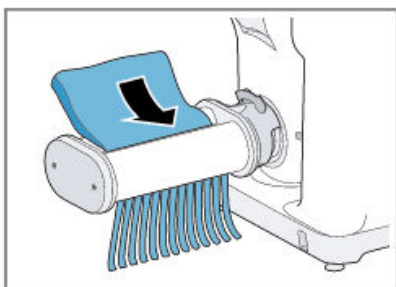
A tésztalapok feldolgozása

Előfeltétel:

A tészta tésztát tésztalapokká dolgoztuk fel.

Rögzítse a kívánt tésztacsatlakozót a készülékhez.

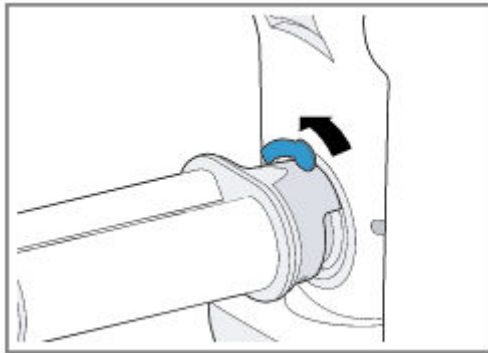
Engedje át a tésztalapokat a hengereken, és terítse ki őket.



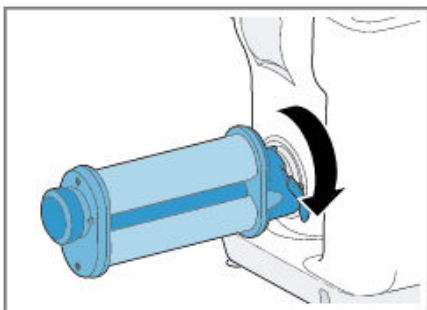
- A tészta azonnal elkészíthető vagy szárítható tárolásra.

Munka után

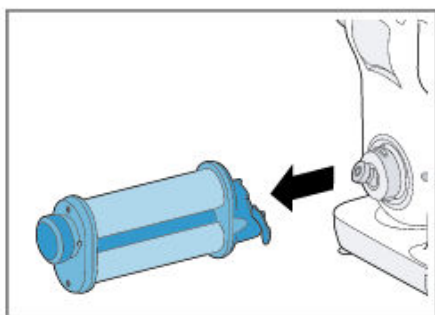
1. Munka végeztével kapcsolja ki a készüléket a forgókapcsolóval.
2. Húzza ki a tápkábelt.
3. Hajtsa fel a rögzítőkart.














Forgassa el a téztafeltétet az óramutató járásával megegyező irányba.



1. Távolítsa el a téztaacsatlakozót az alapkészülékről.



Tisztítsa meg az egyes részeket a táblázat szerint.

Néhány tészta recept hozzávalói:

Hozzávalók

tojásos nokedli

- 400 gramm búzaliszt
- 5 Tulajdonos
- 55 gramm víz

paradicsomos tészta

- 400 gramm búzaliszt
- 115 g paradicsompüré
- 2 Tulajdonos
- 35 gramm víz

teljes kiőrlésű tészta

- 400 g teljes kiőrlésű liszt
- 6 Tulajdonos

A spenótos tészta

- 400 gramm búzaliszt
- 160 g spinat
- 90 gramm víz

Tészta durumbúza búzadarával

- 200 gramm búzaliszt
- 200 g durumbúza búzadara
- 10 evőkanál forrásban lévő víz
- 2 Tulajdonos

Tészta hajdinával

- 160 gramm hajdina
- 240 gramm búzaliszt
- 3 Tulajdonos
- 6 evőkanál forrásban lévő víz