

Manual Spätzle

- Español

Aviso

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el Mixle por primera vez y límpielo a fondo con agua y detergente, o bien en el lavavajillas.



Peligros e indicaciones de seguridad

El Mixle ha sido fabricado y comprobado según las normas de seguridad reconocidas. La seguridad alimentaria ha sido comprobada y confirmada en laboratorio.

El Mixle está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos y debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: Durante el proceso de cocción, algunas partes del Mixle pueden calentarse y existe peligro de quemaduras al tocarlas. Por lo tanto, es importante que, al retirar el Mixle, lo sujete por el anillo de silicona (brida) situado en la tapa de la olla.

Durante el uso, no se debe superar la temperatura máxima de 90 °C.

Asegúrese siempre de que el agua no hierva con burbujas. En caso de duda, reduzca la temperatura. Durante el proceso de cocción o reposo, la tapa de la olla debe permanecer abierta.

El uso incorrecto o indebido puede suponer un peligro para usted y para terceros. En tal caso, se excluye cualquier responsabilidad por daños en el aparato de cocina y otros bienes materiales.

Preparación de los spätzle

La siguiente receta contiene la cantidad ideal de masa para la capacidad de la cámara de cocción y la consistencia óptima para la Mixle. Si se necesita o se dispone de una mayor cantidad de masa, se recomienda cocinar los spätzle en varias tandas. Tenga en cuenta que la consistencia de la masa puede variar según el método de preparación, por lo que las recetas se han adaptado al método correspondiente.

Masa del vaso mezclador

Ingredientes para 2 raciones:

200 g de harina

75 g de agua

2 huevos

1 pizca de sal

Eche todos los ingredientes en el vaso mezclador. Mezcle durante 2 minutos | giro a la izquierda | velocidad 2,5. Si tiene un TM5 o TM6, también puede seleccionar 2 minutos | modo amasar. Una vez finalizado el proceso de mezcla, la masa debe tener una consistencia espesa.

A continuación, vierta la masa en un vaso medidor o un recipiente similar con pico vertedor.

Masa en un bol

Ingredientes para 2 raciones:

200 g de harina

95 g/ml de agua

2 huevos

1 pizca de sal

Eche todos los ingredientes en un bol, preferiblemente con pico vertedor. Mézclelos con un batidor de varillas o un tenedor hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y se haya formado una masa espesa.

Preparación

Echar 1800 g de agua (en el TM31, echar solo 1600 g de agua en el vaso) con 15 g de sal en el vaso y calentar durante al menos 15 minutos a 90 °C, giro a la izquierda, velocidad 0,5.

Los usuarios del TM6 pueden utilizar aquí la función «Calentar agua».

Mientras se calienta el agua, prepare el Mixle. Para ello, coloque los dos anillos de silicona en los lugares previstos y coloque la pala en el recipiente para masa. Para evitar que la pala se caiga, sujétela por los dos extremos curvados, junto con el recipiente para masa, mientras la inserta en la pieza perforada.

Una vez montado completamente el Mixle, el accesorio para palas ya no se puede caer.

En cuanto se alcance la temperatura, coloque el Mixle en la abertura de la tapa prevista para ello y ajuste el temporizador a 10 min / 90 °C / giro a la izquierda / velocidad 0,5. Vierta con cuidado la masa en el Mixle con el bol vertedor. **ATENCIÓN:** debido a la estrecha abertura del Mixle, la masa puede salirse fácilmente al verterla. Por su propio peso, la primera masa fluye automáticamente a través de los orificios. Una vez que toda la masa se haya vertido en el Mixle, comience a girarlo en el sentido de las agujas del reloj y continúe hasta que la masa se haya presionado por completo. Es posible que, al final, sea necesario realizar varias rotaciones rápidas hacia la derecha y hacia la izquierda para que el resto de la masa entre en la olla. Debido a su consistencia, es posible que quede un pequeño resto en el Mixle.

ATENCIÓN: si la masa fluye demasiado rápido al verterla, existe el riesgo de que se apelmace o se vuelva pastosa en el vaso mezclador. Si la masa queda demasiado líquida, puede espesarse añadiendo harina. Si la masa queda demasiado espesa, puede ajustarse la consistencia añadiendo agua.

Una vez finalizado el proceso de vertido, retire el Mixle de la tapa del vaso mezclador. Si deja el Mixle en la tapa del vaso mezclador, la presión en el vaso mezclador puede aumentar debido a la abertura cerrada de la tapa y provocar que se derrame el contenido.

Los spätzle deben reposar durante al menos 8 minutos a 90 grados.

¡Es imprescindible dejar abierta la tapa de la olla durante el proceso de cocción o reposo!

Una vez finalizado el proceso de cocción, vierta los spätzle en un colador y enfríelos con agua fría.

Si desea preparar una cantidad mayor de masa, retire los spätzle ya listos del recipiente de cocción con una espumadera para poder cocer la siguiente tanda. Recomendamos utilizar el agua solo para dos tandas de cocción, ya que la masa pierde almidón durante la cocción.

Aviso general

¿Los Spätzle son irregulares? ¡Nosotros lo llamamos auténtico! Debido a este método de elaboración, los Spätzle se rompen de forma diferente y quedan a veces más largos, a veces más cortos, a veces más gruesos y a veces más finos, tal y como se hacen originalmente a mano.

Regulación sobre garantía y responsabilidad

Frente a nobellgo UG (responsabilidad limitada) se aplican los derechos de garantía legales, teniendo en cuenta la normativa sobre la compra de bienes de consumo.

CUIDADO Y LIMPIEZA: el Mixle está fabricado con materiales de alta calidad aptos para el lavavajillas. Para garantizar una limpieza higiénica, incluso de las piezas pequeñas, se puede desmontar por completo. Si después de lavar en el lavavajillas quedan restos de masa en el Mixle, especialmente en los anillos de silicona, retírelos a mano.