



Návod na obsluhu/Záruka

SK

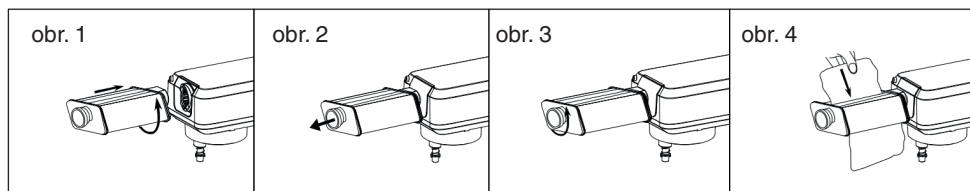
Násada na valkanie cesta (pre Lasagne, raviloli, cannelloni)
Krájač na široké rezance (Tagliatelle)
Krájač na úzke rezance (Trenette)



CE

Zostavenie krájača na rezance/valčeka na cesto (voliteľné príslušenstvo)

1. Postavte robot na suchý, rovný a pevný povrch. Pred úplným zostavením zariadenia nepripájajte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky!
2. Nasadíte vrchný kryt náhonu mixéra (10) tak, aby bol zaistený na svojom mieste.
3. Sklopte (ak nie je sklopená) vrchnú časť robota na spodnú časť (základňu) tak, aby zacvakla a páčka bola vo vodorovnej zaistovacej polohe.
4. Vyberte predný kryt (9) a nasadíte želanú násadu na valkanie cesta (30) alebo krájače na rezance (31 alebo 32).
5. Vložte valček na cestoviny do náboja. Otočte ho do protismeru, aby zapadol do štvorca objímky náboja. (obr. 1)
6. Po úplnom upevnení násady na mixér vytiahnite nastavovací ovládací prvok valčeka na cestoviny priamo von. (obr. 2)
7. Otočte prvok na nastavenie zodpovedajúce želanej šírke rezancov. (obr. 3)
8. Zapojte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky a nastavte rýchlosť na úroveň 2-6. Narovnané cesto podávajte do valčekov na miesenie. (obr. 4)
9. Po ukončení používania vypnite rýchlosť na 0 a odpojte sieťovú šnúru od elektrickej zásuvky.



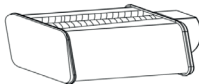
Pred prvým použitím

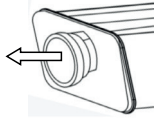
Aby ste predišli poškodeniu, neumývajte a neponárajte násady do vody ani inej kvapaliny. Neumývajte ju v umývačke riadu.

Poznámka

Táto násada je určená len na prípravu cesta na cestoviny. Nekrájajte ani nevalkajte nič iné ako cestoviny, aby sa nepoškodil strojček na cestoviny.

Funkcie krajača na rezance a válčeka na cesto

Násada	Funkcia	Rýchlosť	Šírka rezancov
	Valček na cestoviny	2 - 6	až 140 mm
	Krájač na široké rezance	2 - 6	6,5 mm
	Krájač na úzke rezance	2 - 6	2 mm

Vytiahnite v smere šípky a otočte	Tabuľka nastavení válčeka	Určené použitie
	1 - 2	Miesenie a spájanie cesta
	3 - 4	Vaječné rezance
	4 - 5	Špagety, fettuccine, lasagne rezance
	6 - 7	Tenké fettuccine, tortellini, linguini

UPOZORNENIA!

1. Cesto nakrájajte na menšie časti, ktoré sa zmestia do valčeka na cestoviny.
2. Vytiahnite nastavovací ovládací prvok valčeka na cestoviny priamo von a otočte ho na nastavenie 1. Uvoľnite prvok, pričom sa uistite, že kolík na kryte valčeka na cestoviny zapadol do otvoru na zadnej strane nastavovacieho prvku, aby prvok mohol dosadnúť na kryt valčeka.
3. Narovnané cesto vložte do valčekov na miesenie. Cesto preložte na polovicu a znova rozvalkajte. Opakujte, kým nebude cesto hladké a pružné a nepokryje šírku valčeka. Cestoviny pri valkaní a krájaní zľahka popraste múkou, aby mali nelepavý povrch a dali sa dobre oddelovať.
4. Cesto podávajte cez valčeky, aby sa plát cesta ešte viac narovnal. Aktivujte valček na nastavenie 3 a zopakujte proces valkania. Postupne zvyšujte nastavenia valčeka, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku. Počas tohto kroku cesto neprehýbajte.
5. Na výrobu rezancov vymeňte valček na cestoviny za krájač podľa vlastného výberu. Narovnané pláty cesta prevlečte cez krájač. Správnu hrúbku pre každý druh cestovín určite podľa „Tabuľky nastavení valčeka“.
6. Ak sú rezance príliš mäkké a trhajú sa, skúste cesto posypať suchou múkou.