



Návod k obsluze/Záruka

CZ

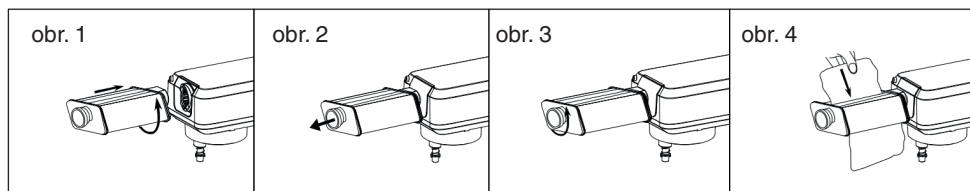
Násada na válení těsta (pro Lasagne, ravioli, cannelloni)
Kráječ na široké nudle (Tagliatelle)
Kráječ na úzké nudle (Trenette)



CE

Sestavení kráječe na nudle/válečku na těsto (volitelné příslušenství)

1. Postavte robota na suchý, rovný a pevný povrch. Před úplným sestavením zařízení nepřipojujte síťovou šňůru do elektrické zásuvky!
2. Nasaďte vrchní kryt náhonu mixéru (10) tak, aby byl zajištěn na svém místě.
3. Sklopte (pokud není sklopena) vrchní část robota na spodní část (základnu) tak, aby zacvakla a páčka byla ve vodorovné zajišťovací poloze.
4. Vyjměte přední kryt (9) a nasadte požadovanou násadu na válení těsta (30) nebo kráječe na nudle (31 nebo 32).
5. Vložte váleček na těstoviny do náboje. Otočte jej do protisměru, aby zapadl do čtverce objímky náboje. (obr. 1)
6. Po úplném upevnění násady na mixér vytáhněte nastavovací ovládací prvek válečku na těstoviny přímo ven. (obr. 2)
7. Otočte prvek pro nastavení odpovídající požadované šířce nudlí. (obr. 3)
8. Zapojte síťovou šňůru do elektrické zásuvky a nastavte rychlost na úroveň 2-6. Narovnané těsto podávejte do válečků na hnětení. (obr. 4)
9. Po ukončení používání vypněte rychlost na 0 a odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky.



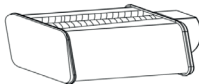
Před prvním použitím

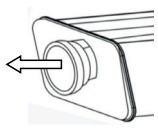
Abyste předešli poškození, nemyjte a neponořujte násady do vody ani jiné kapaliny. Nemyjte ji v myčce nádobí.

Poznámka

Tato násada je určena pouze pro přípravu těsta na těstoviny. Nekrájejte ani neválejte nic jiného než těstoviny, aby se nepoškodil strojek na těstoviny.

Funkce kráječe na nudle a válečku na těsto

Násada	Funkce	Rychlost	Šířka nudlí
	Váleček na těstoviny	2 - 6	až 140 mm
	Kráječ na široké nudle	2 - 6	6,5 mm
	Kráječ na úzke nudle	2 - 6	2 mm

Vytáhněte ve směru šipky a otočte	Tabulka nastavení válečku	Určené použití
	1 - 2	Hnětení a spojování těsta
	3 - 4	Vaječné nudle
	4 - 5	Špagety, fettuccine, lasagne nudle
	6 - 7	Tenké fettuccine, tortellini, linguini

UPOZORNĚNÍ!

1. Těsto nakrájejte na menší části, které se vejdou do válečku na těstoviny.
2. Vytáhněte nastavovací ovládací prvek válečku na těstoviny přímo ven a otočte jej k nastavení 1. Uvolněte prvek, přičemž se ujistěte, že kolík na krytu válečku na těstoviny zapadl do otvoru na zadní straně seřizovacího prvku, aby prvek mohl dosednout na kryt válečku.
3. Narovnané těsto vložte do válečků na hnětení. Těsto přeložte na polovinu a znovu rozválejte. Opakujte, dokud nebude těsto hladké a pružné a nepokryje šířku válečku. Těstoviny při válení a krájení lehce poprašte moukou, aby měly nelepavý povrch a daly se dobře oddělovat.
4. Těsto podávejte přes válečky, aby se plát těsta ještě více narovnal. Aktivujte váleček pro nastavení 3 a zopakujte proces válení. Postupně zvyšujte nastavení válečku, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. Během tohoto kroku těsto nepřehýbejte.
5. Pro výrobu nudlí vyměňte váleček na těstoviny za kráječ dle vlastního výběru. Narovnané pláty těsta provlečte přes kráječ. Správnou tloušťku pro každý druh těstovin určíte podle „Tabulky nastavení válečku“.
6. Pokud jsou nudle příliš měkké a trhají se, zkuste těsto posypat suchou moukou.