

STROJEK NA VÝROBU NUDLÍ

Návod k použití

PŘÍPRAVA STROJKU PŘED POUŽITÍM

- 1) Strojek na stole upevníte pomocí svěráku. Nasadíte držadlo. (obrázek 1)
- 2) Před prvním použitím je třeba odstranit přebytečný olej ze strojku:
 - A) Nejdříve vyčistíte strojek suchým hadříkem.
 - B) Připravte si malé bochánky těsta a několikrát je rozválejte. Toto těsto vyhodte.

UPEVNĚNÍ ŘEZACÍCH VÁLCŮ

Na spodní straně nástavce s řezacími válci se nacházejí po stranách úchyty. Nasadíte je zvrchu na zajišťovací úchyty strojku. Odstraňte opačným pohybem.

PŘÍPRAVA TĚSTA

pro cca 6 osob si připravte -

INGREDIENCE:

4 vejce, 3 hrnečky hrubé mouky, špetku soli, případně vodu, budete-li chtít těsto vláčnější.

Do mísy vsypte 3 hrnečky hrubé mouky, přidejte špetku soli. Uprostřed mouky udělejte důlek. Doprostřed rozklepněte 4 vejce (obrázek 2) a vidličkou pomalu rozmíchávejte mouku s vejci dokud se dobře nespojí (obrázek 3).

Pokud se vám zdá těsto příliš vláčné, přidejte trochu mouky.

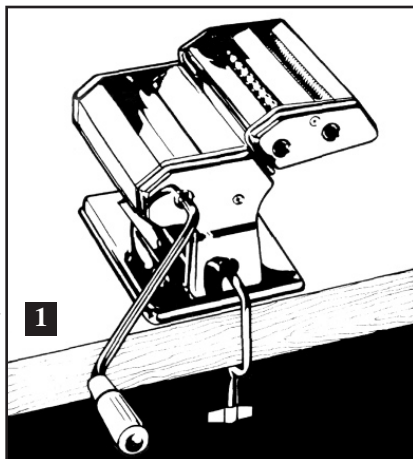
Pokud se vám zdá těsto naopak příliš suché, přidejte trochu vody.

Lehce posypte pracovní plochu trochou mouky, rukama uválejte z těsta bochánek (obrázek 4).

Vytvořený bochánek zabalte do utěrky a nechte na několik minut těsto odpočinout.

Těsto nakrájejte na pláty silné asi půl centimetru (obrázek 5).

Zbylé těsto zabalte do utěrky, aby zbytečně nevysychalo.



JAK UDĚLAT Z TĚSTA TĚSTOVINY

Kolečko pro nastavení tloušťky těsta (levá strana strojku, oproti držadlu) otočte do polohy 7. Otáčejte držadlem, dokud se dva hladké válce v přední části strojku od sebe úplně neoddálí (obrázek 6). Rozválejte těsto přes tyto dva válce (obrázek 7). Rozválené těsto přeložte napůl a vnitřní stranu posypte moukou. Pokud je těsto vlhké, znovu je lehce posypte moukou. Kolečko otočte do polohy 6 a znovu těsto rozválejte. Pokud si přejete mít těsto tenčí, kolečko postupně nastavujte na menší hodnoty a vždy rozválejte těsto. Až budete s tloušťkou těsta spokojeni, dalším krokem bude krájení těstovin. Nožem nakrájete rozválené pláty těsta na požadovanou délku těstovin. Těsto, se kterým nebudete nyní pracovat, zabalte do utěrky, abyste zabránili jeho vysušení. Držadlo vytáhněte ze strojku a nasadíte do otvoru pro zvolený válec na nástavci. Těsto projedte zvoleným válcem (otáčejte pomalu držadlem).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA STROJKU

1. Čistěte pouze suchým hadříkem.
2. Nikdy nemyjte vodou.
3. Nikdy nemyjte v myčce na nádobí.
4. Nikdy nevkládejte nože mezi válce strojku.

