

Strojek na těstoviny Perfetta, GEFU – 634766

Návod k použití

Uvedení do provozu

1. Před prvním použitím by měl být strojek vyčištěn hadříkem.
2. Strojek upevnit pomocí stolní svorky – až 70 mm stolní desky – obr. 1
3. Zavést kliku pro pohon hladkého válce. (Obr. 2)
4. Nejprve nechat projít trochu těsta, toto těsto dále nepoužívat. (Obr. 2)

Použití:

- Číselník (obr. 3) na strojku nastavit na 1 – válce jsou úplně otevřeny
- Těsto nechat 5-6krát projít skrze válce pomocí otáčení kliky (obr. 4), těsto pokaždé znovu složit. (obr. 5) (Rada: pokud těsto trochu lepí, přidejte mouku)
- Jakmile má těsto rovnoměrnou konzistenci, nastavte číselník na 2 a nechte těsto opět projít.
- Nakonec číselník nastavte na pozici 3. Opakujte, dokud nedosáhnete požadované tloušťky těsta. (Pozice 9 odpovídá tloušťce 2 mm)
- Nastavte kliku na řezací válec (obr. 6), těsto ved'te tímto válcem a nařežte požadované druhy těstoviny.
- Těstoviny nechte min. 1 hodinu schnout na ubrusu.
- Těstoviny vložte do dostatečně vřící osolené vody ($\frac{1}{2}$ kg těstovin na 4 l vody)
Doba vaření cca. 2 – 5 min podle tloušťky těsta. Během vaření opatrně míchat.
- Těstoviny přecedit přes GEFU cedník.