

NÁVOD NA POUŽITÍ A ÚDRŽBU: STROJEK NA NUDLE IMPERIA

Výrobek: Strojek na nudle a těstoviny, Imperia

Kód výrobku: 227703500

Výrobce: Imperia

Se strojkem Imperia si můžete připravit sami doma čerstvé nudle. Značka Imperia pochází z Itálie, kde má dlouhou tradici v přípravě vynikajících čerstvých domácích nudlí pro celou rodinu. Výroba domácích nudlí je zábava a můžete při tom použít svou fantazii.

Strojek Imperia lze využít na výrobu šesti různě širokých těstovin a dvou druhů Tagliatelle a Fettucine.

Příprava strojku

Strojek upevněte pomocí speciálních svěrek na stůl a nasadte kliku do otvoru válce. Pokud strojek používáte poprvé, měli byste jej vytřít suchým hadříkem, abyste odstranili případné nečistoty.

Příprava těsta

Množství pro asi 6 osob, přísady: 500 g mouky z měkké pšenice a 5 vajec (vejce lze také nahradit sklenicí vody). Pro přípravu těsta „al dente“ je třeba smíchat 250 g mouky z měkké pšenice s 250 g mouky z tvrdé pšenice. Nesolte!

Dejte mouku do mísy a doprostřed vylijte vejce. Pomocí vidličky vejce důkladně promíchejte s moukou. Takto získané těsto nyní dobře prohnětejte rukama, až vznikne homogenní hmota.

Je-li těsto příliš suché, je třeba přimíchat trochu vody, pokud je však příliš měkké, můžete je zahustit trochou mouky.

Dobré těsto by se nemělo rozhodně lepit na ruce.

Nyní vyndejte těsto z mísy a položte je na lehce pomoučený vál.

Potom těsto nakrájejte na malé kousky.

Tip: Nepoužívejte vejce přímo z chladničky.

Barevné nudle

- **Zelené:** Špenátové nudle. Uvařte špenát, tak aby z něj byla dobře vypadající kaše (500 g mouky a 250 g špenátu).
- **Červené:** Rajčatové nudle. Povařte krátce rajčatový protlak, osolte a opepřete, na 100 g protlaku přidejte vždy lžici mouky. Obdobně můžeme využít i u přípravy jiných omáček – jako například s kakaem, šafránem, červenou řepou apod. Vezměte v úvahu, že u některých je potřeba přidat více mouky než u rajčatové omáčky.

Příprava vyváleného těsta pomocí strojku na nudle

Povytláhněte regulátor strojku a otočte jej do polohy 1, až se dva hladké válce od sebe maximálně vzdálí (- 3 mm). Zatlačením na páku protlačte mezi válci trochu těsta. Tento postup 5-6krát zopakujte, až se těsto spojí. Pokud je třeba, posypte je trochou mouky. Má-li teď těsto homogenní strukturu, můžete regulátor nastavit na stupeň 2 a těsto nechat proběhnout ještě jednou. Dále jej nechte proběhnout při poloze regulátoru 3, a tak dále, až bude mít těsto požadovanou tloušťku (asi 2 mm při poloze regulátoru 9). Nožem nyní nakrájejte těsto na kusy dlouhé 25 cm. Nasadte páku na řezací válce a nechte probíhat pláty těsta tak, abyste získali požadovaný druh nudlí.

Pokyn 1: Když řezací válce těsto neřežou, je to tím, že je příliš měkké. V takovém případě doporučujeme přimíchat trochu mouky a těsto nechat projet ještě jednou hladkými válci.

Pokyn 2: Pokud je těsto přece jen příliš suché, a proto je válce nezachytí, můžete přidat trochu vody a těsto opět nechat projet mezi hladkými válci. Nyní položte nudle na ubrus a nechte alespoň jednu hodinu oschnout. Takové těstoviny můžete uložit na 1-2 týdny na chladném a suchém místě.

Nudle se vaří v dostatečném množství vařící osolené vody (asi 4 litry na kilogram nudlí). Podle toho, jak je těsto silné, se čerstvé nudle uvaří za 2-5 minut. Při vaření těstoviny opatrně míchejte a nakonec slijte.

Údržba strojku

1. Chcete-li vyjmout řezné ústrojí strojku, musíte tento díl nadzvednout a vysunout ven podél kluzné lišty. Při montáži příslušenství strojku musíte postupovat v opačném pořadí.
2. Při používání je třeba občas vyčistit stírací zařízení pod válci kusem papírové kuchyňské utěrky.
3. Po použití strojek vyčistěte pomocí štětce a dřevěné tyčinky.
4. Před čištením vnitřku strojku je nutno odstranit plastový ochranný kryt.
5. Je-li to nutné, namažte konce řezacích válců trochou vazelinového oleje.
6. Nikdy nečistěte válce nožem ani nenechávejte projíždět hadřík.
7. Nikdy nemyjte strojek ve vodě ani v myčce na nádobí.

Čištění

Po použití můžete vyčistit strojek pomocí suchého hadru nebo čistícího kartáčku. **Strojek nesmí přijít do kontaktu s vodou**, protože ocelové části by mohly při styku s vodou oxidovat.

Tyto pokyny k údržbě si pečlivě uschovejte.