

## TVAROVACÍ VÁLEČKY NA PŘÍPRAVU TĚSTOVIN /KPra/

(toto příslušenství je konstruováno pro všechny mixéry KitchenAid pro domácí použití)

### Důležitá upozornění:

1. Používejte mixér a jeho příslušenství jen pro účely, pro něž je určen.
2. Před spuštěním motoru zkontrolujte, jestli jsou všechny nástavce a přídatná zařízení bezpečně upevněna na místě.
3. Aby jste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy nevystavujte mixér, resp. jeho motor a elektřinou napájené části, přímému styku s vodou!
4. Nedovolte, aby si s mixérem hrály děti bez dozoru. Vždy, když je motor v chodu, je žádoucí, aby byl mixér pod neustálou kontrolou dospělé osoby.
5. Před instalací příslušenství a čištěním odpojte mixér od zdroje napětí.
6. Pozor na pohyblivé části, mohly by zachytit části oděvů, vlasy, nástroje na míchání a přechování.
7. Příklad neumisťujte na okraj pracovní plochy - při vysoké zátěži může dojít k pohybu, jehož následkem by byl pád.
8. Před mytím mixéru odpojte příslušenství.
9. Používání jiných přídatných zařízení, než těch, která jsou schválena spol. KitchenAid, je nepřijatelné - za takto vzniklé závady či škody nenese výrobce odpovědnost a nemohou být důvodem reklamace.
10. U modelů s odklápěcí hlavou se před spuštěním přesvědčete, zda je hlava motoru zajištěna proti pohybu.
11. Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně.
12. Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

**Příslušenství, k němuž se vztahují tyto instrukce je určeno pro použití pouze v kombinaci s multifunkčními mixéry KitchenAid a je konstruováno pouze pro používání v domácnostech.**

- 
- kolečko na čelní straně nástavce vám umožní nastavení odstupů válečků pro volbu optimální tloušťky váleného těsta
  - řezač těstovin - vyvalené placky můžete volbou jednoho ze dvou nástavců nařezat na libovolně široké pláty - fettuccine, tagliatelle, linguine ...
  - kartáč na čištění: přiložený kartáč používejte k odstranění zasklého těsta  
**Pozn.: Nikdy nemyjte příslušenství sady Kpra ve vodě a zabraňte jejich styku s vodou. Nemyjte v myčce.**  
**Pozn.: Toto příslušenství bylo vyvinuto pouze pro práci s těstem na těstoviny. Nezpracovávajíte s jeho pomocí jiné druhy těst a surovin.**  
**Pozn.: Při práci s Kpra buďte opatrní - nenoste kravaty, přívěšky na krk na dlouhém závěsu..., mohlo by dojít k jejich zachycení pohyblivými částmi přístroje.**

### Připojení nástavců:

- vypněte mixér
- z hlavičky motoru odstraňte kryt hřídele
- zvolte příslušenství, které chcete připojit, zasuněte čtverhrannou hřídel do otvoru na hlavě mixéru a zafixujte ji šroubem
- připravené těsto nakrájejte na kousky silné asi 1 cm /tlakem ruky je lehce zploštěte/

- šroubem k nastavení síly těsta nastavte pro první zpracování dostatečný odstup válečků (pozice 1)
- zapněte mixér na rychlost 2 nebo 4. Připravené těsto vložte mezi pohybující se válečky. V polovině je přeložte a nechte je ještě několikrát projet válečky až je dokonale hladké a tvárné. Během válení těsto jemně posypávejte moukou, aby se na válečky nepřilepilo.
- ovládacím kolečkem na čelní straně otočte do pozice 2. Nechte těsto několikrát projet, nastavte kolečko do pozice 3 ... až těsto vyválíte do požadované tloušťky.
- chcete- li vyválené placky nakrájet, demontujte příslušenství na válení těsta a nasad'te na mixér krájecí nástavce. S jejich pomocí vytvořte požadovaný typ těstovin, který můžete zpracovat okamžitě, uchovat jej v mrazáku nebo usušit.

## Tipy

Dokonalé nudlové těsto je pevné a hladké. Na dotyk se nesmí lepit. Na jeho konzistenci ovlivňuje nejen množství, ale i kvalita použitých surovin.

Těsto můžete přibarvovat, např. přidáním nasekaného špenátu.

Nechcete- li připravené těstoviny zpracovat hned, můžete je zmrazit nebo usušit. Při sušení rozložte připravené těstoviny na čistou utěrku nebo na sušák a nechte je vyschnout při běžné pokojové teplotě. Uchovávejte- li je v mrazničce, prosypte je před zamrazením moukou, aby se neslepily.

## Čištění

Použité příslušenství nechte na vzduchu uschnout (cca 1 hod.). Zaschlé zbytky těsta odstraňte kartáčem, který je součástí každého balení KPRA. Nedařič- li se vám zbytky těsta odstranit kartáčem, použijte špejli nebo párátka. Nikdy nepoužívejte nůž, vlhké houbičky a textilie a ostré či špičaté kovové předměty.

Otřete suchou látkou a uložte na suchém, čistém místě.

Pozn.: Nikdy nemyjte KPRA vodou nebo v myčce.

Doporučení: Po každých cca 50- ti použitích doporučujeme promazat místa tření otáčivých kovových částí kapkou minerálního oleje (v rozích příslušenství).

## Recepty

### Základní nudlové těsto

4 větší vejce

1 lžíce vody

3 ½ šálku prosáté hrubé mouky

½ lžičky soli

### Krupičné vaječné těstoviny

4 velká vejce

2 lžíce vody

1 lžíce oleje

3 1/3 šálku krupice

½ lžičky soli

U obou receptů vsypte všechny suroviny do mísy, upevněte ji do mixéru, nasad'te plochý míchač a zapněte na 2. rychlostní stupeň na cca 30 sekund. Nahrad'te plochý míchač hákem na hnětení a zpracovávejte těsto na 2. stupeň 2 minuty. Těsto vyklopte a ručně jej na válu zpracujte (1 - 2 min.). Rozdělte je na 8 kousků a postupujte, jak je popsáno výše.