



IMELTRON

ATLAS 150 e ATLAS 180

- **COMO PREPARAR A MÁQUINA**

Fixe a máquina sobre uma mesa utilizando o gancho fixador e coloque a manivela no furo do cilindro principal.

- **COMO PREPARAR A MASSA**

Ingredientes:

500 gr. de farinha

5 ovos

Para obter massa "al dente", misture 250 gr. de farinha com outras 250 gr. de farinha de "grano duro". Não utilize sal! Em um recipiente, coloque a farinha de trigo e ao centro os ovos. Misture com um garfo até formar a massa, trabalhando em seguida com as mãos até obter uma massa homogênea e consistente. Caso a massa fique excessivamente seca, acrescente, aos poucos, água. Caso fique excessivamente úmida, acrescente, aos poucos, mais farinha. Coloque a massa sobre a mesa polvilhada com farinha. Corte-a em vários pedaços.

- **COMO PREPARAR A FOLHA DE MASSA**

Ajuste o botão de regulagem na posição n.º 1, puxando e girando-o para fora. Passe um pedaço da massa pelos cilindros. Repita esta operação 5 ou 6 vezes, dobrando-a e polvilhando-a com farinha. Posicione o botão de regulagem nos números sucessivos, passando a folha de massa até obter a espessura desejada. A folha de massa deve ser uniforme e consistente. Siga o mesmo procedimento para os outros pedaços de massa. Passe, então, as folhas pelos acessórios de corte para obter o tipo de massa desejado. Para acoplar o acessório de corte, encaixe-o no trilho da máquina, forçando para baixo; Para retirá-lo, levante-o utilizando as duas mãos.

- **NUNCA LAVE A MÁQUINA COM ÁGUA.**

Para limpar a máquina, utilize um pincel ou uma escova de dente.

Coloque se necessário, uma gota de vaselina nos lados onde giram os rolos de corte. NÃO UTILIZE ÓLEO DE COZINHA. NÃO CORTE PAPEL, nem passe facas ou objetos pontiagudos por entre os rolos.

- **DICAS PARA OBTER A VERDADEIRA "PASTA FRESCA" ITALIANA !!!**

A massa ideal não deve "grudar" nas mãos.

Retire os ovos da geladeira um pouco antes de preparar a receita

Caso a folha de massa fique úmida demais, o corte será difícil. Neste caso, polvilhe-a com farinha e deixe-a secar por alguns minutos. Caso seja muito seca, a folha não passará pelas lâminas de corte. Molhe-a levemente com a ponta dos dedos e passe-a novamente pelo cilindro.