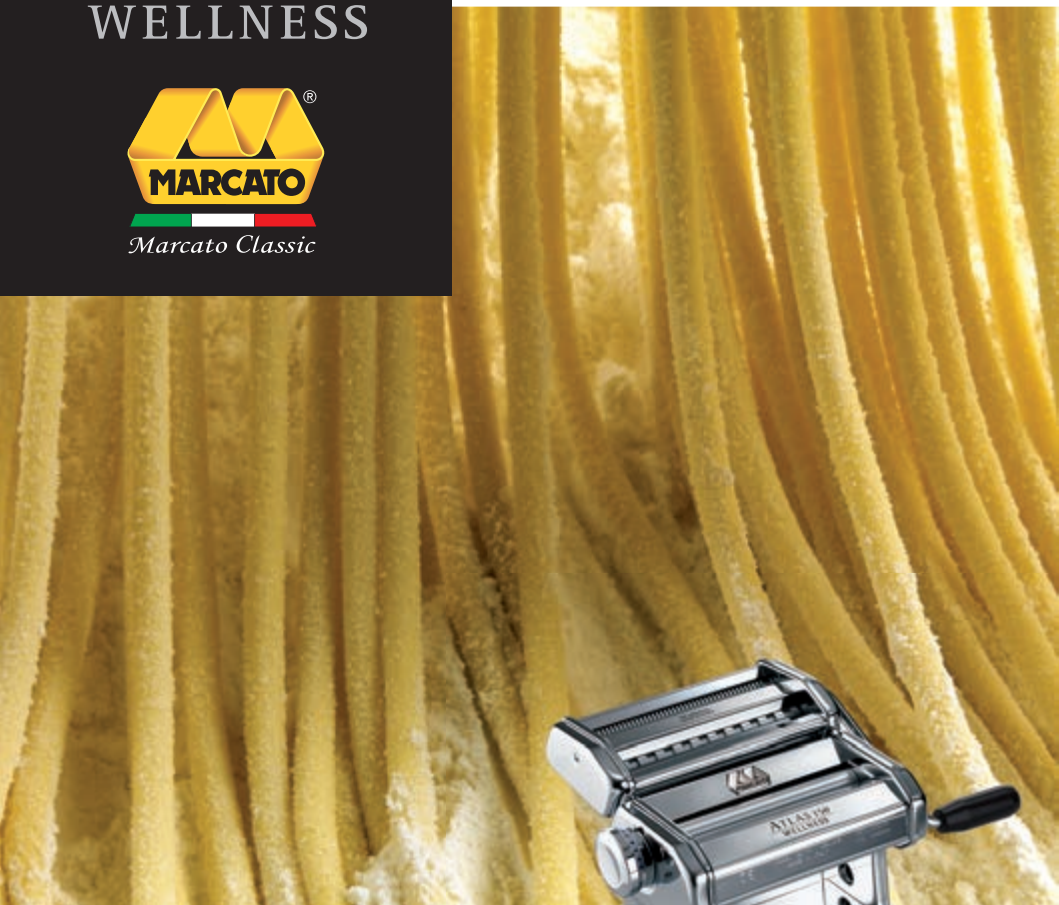


ATLAS WELLNESS



Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d'emploi et d'entretien

Gebrauchs und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

Instruções de uso e manutenção

إرشادات الاستخدام والصيانة

使用和维护说明

パスタマシンの使い方とメンテナンス方法

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию

COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Fissate la macchina al tavolo con l'apposito morsetto e inserite la manovella nel foro dei rulli lisci (Fig. 1). Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno leggermente bagnato per rimuovere l'olio in eccesso. Per la pulizia dei rulli, fate passare attraverso di essi una piccola quantità di sfoglia, che dovrà essere poi eliminata.

RICETTA BASE PER L'IMPASTO - 6 persone

- * 500 g di farina di grano tenero
- * 5 uova intere

Per ottenere una pasta migliore, utilizzate, per la farina, una miscela di 250 g di farina di grano tenero e 250 g di farina di grano duro (semolino / semola di grano duro).

100 g di farina serviranno durante la lavorazione della pasta con la macchina.



ITALIANO

COME SI PREPARA L'IMPASTO

Versate la farina in una terrina, poi le uova e l'acqua nel mezzo (Fig. 2). Mescolate le uova e l'acqua con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina. **Non aggiungete sale! Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!** Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 3), fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto e' troppo asciutto aggiungete dell'acqua, se e' troppo molle aggiungete della farina. Togliete l'impasto dalla terrina e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato (Fig. 4). Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 5). **Attenzione: un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita.**

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON ATLAS

Disponete il regolatore della macchina sul numero 0, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (Fig. 6). Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella in senso orario come indicato dalla freccia (Fig. 7). Infarinare leggermente i due lati della sfoglia così ottenuta (Fig. 8) e piegatela a metà (Fig. 9). Ripassate la sfoglia attraverso i rulli lisci: ripetete queste operazioni 5-6 volte fino a quando la sfoglia avrà preso una forma lunga e regolare (Fig. 10). Tagliate la sfoglia in due pezzi e infarinateli leggermente sui due lati. Disponete il regolatore sul n. 1 e passate una sola volta la sfoglia senza doppiarla; poi al n. 2 e passate ancora la sfoglia una sola volta, poi al n. 3 e così' via fino allo spessore desiderato.



1



2

Ora tagliate la sfoglia trasversalmente in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (~ 10 inch) e infarinatela ancora leggermente (Fig. 11). Inserite la manovella in uno dei fori dei rulli da taglio e mentre la fate girare nel senso della freccia, passate la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito: fettuccine fig. 12 o tagliolini fig. 13. Raccogliete la pasta con l'apposita bacchetta e trasferitela sul Tacapasta.

CONSIGLIO: Per le fettuccine lo spessore consigliato della sfoglia è con il regolatore al n. 5, per i tagliolini al n. 7. Lo spessore più' sottile della sfoglia si ottiene passandola 2 volte consecutive al numero 9.

NOTA 1: Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta, aggiungere della farina e ripassarla attraverso i rulli lisci. **NOTA 2:** Quando la sfoglia e' troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta e aggiungere un po' di acqua. Ripassate l'impasto attraverso i rulli lisci.

Disponete la pasta su un canovaccio asciutto in attesa di cucinarla subito dopo. Se intendete conservarla per qualche tempo (max 1 mese), potete usare il pratico Tacapasta di Marcato per farla seccare (fig. 14). La pasta diventerà secca in 5-6 ore circa, a seconda della temperatura e della umidità e poi potrà essere conservata dentro appositi contenitori che si tengono in cucina (fig. 15).

COME SI CUOCE LA PASTA

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta, fresca o secca (Fig. 16). La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 4 a seconda dello spessore. La pasta secca ha bisogno di un tempo più' lungo (da 4 a 6 minuti) a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura (Fig. 17). Versate la pasta dentro la padella con il sugo e aggiungete un pò di acqua di cottura. Mescolate (Fig. 18) e aggiungete del formaggio grana grattugiato. Servite su piatti caldi e... buon appetito!

CURA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Non lavate mai la macchina con acqua o in lavastoviglie!
Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 19) Per garantire una pulizia completa, i pettini dei rulli sono removibili:
- Spingere lateralmente il porta-pettine (parte tonda in acciaio) (Fig. 20)
- Sollevare il porta-pettine da una parte ed estrarlo dalla sede (Fig. 21)
- Piantare una estremità del porta-pettine sul foro del pettine di resina anti-frizione (Fig. 22)
- Sollevare il fondino di acciaio per estrarre il pettine dalla sua sede.
- Per rimontare i pettini ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.
Per estrarre la parte da taglio della macchina, sollevatela con le mani facendola scorrere dentro le apposite guide (Fig 23). Per montare degli accessori sulla macchina ripetete l'operazione al contrario. Se è necessario lubrificare le estremità dei rulli da taglio, usate solo olio di vaselina (Fig. 24).



3



4

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Attach the machine to the table with the special clamp and insert the crank into the hole of the smooth rollers (Fig. 1).

When using the machine for the first time, clean it with a slightly dampened cloth to remove excess oil. To clean the rollers, feed a small amount of pasta dough through them and then throw it away.

BASIC RECIPE FOR THE DOUGH - Serves 6 people

- * 500 g of soft-wheat flour
- * 5 whole eggs

To achieve better pasta, for the flour use a mixture of 250 g of soft-wheat flour and 250 g of durum-wheat flour (semolina / durum wheat semolina).

100 g of flour will be needed while processing the pasta with the machine.



ENGLISH

HOW TO PREPARE THE DOUGH

Pour the flour into a bowl, then the eggs and water in the middle (Fig. 2).

Beat the eggs and water with a fork and mix thoroughly with the flour.

Do not add salt!

Knead the dough with your hands (Fig. 3) until it is completely smooth and elastic. If the dough is too dry, add some water, if it is too soft add some flour.

Remove the dough from the bowl and place it on table lightly dusted with flour (Fig. 4).

Continue, if necessary, to work the dough with your hands and cut it into small pieces (Fig. 5).

ATTENTION Great dough should never stick to your fingers.

TIP: Do not use cold eggs straight from the refrigerator!

HOW TO MAKE SHEETS OF PASTA AND PASTA WITH ATLAS

Set the machine thickness-adjustment knob on number 0, pulling it outwards and making it turn, so that the two smooth rollers are fully open (Figure 6). Feed a lump of dough through the rollers, turning the crank clockwise as indicated by the arrow (Fig. 7). Lightly dust both sides of the sheet of pasta with flour (Fig. 8) and fold it in half (Fig. 9). Feed the sheet of pasta through the smooth rollers again: repeat these operations 5-6 times until the sheet of pasta has a long and regular shape (Fig. 10). Cut the sheet of pasta in two and lightly dust with flour on both sides. Set the thickness-adjustment knob on no. 1 and feed the sheet of pasta through once without folding it; then set it on no. 2 and feed the sheet of pasta through once again, then set it on no. 3 and so forth until achieving the desired thickness.



4

TIP: For fettuccine the recommended thickness of the sheet of pasta is with the thickness-adjustment knob on no. 5, for tagliolini it should be on setting no. 7. The thinnest pasta sheet thickness is achieved by setting the machine on no. 9 and feeding the sheet of pasta through twice. Now cut the sheet of pasta crosswise into pieces about 25 cm (~ 10 inches) long and lightly dust them with flour again (Fig. 11).

Insert the crank into one of the holes of the cutting rollers and while you make it turn in the direction of the arrow, feed the sheet of pasta through to achieve the desired type of pasta: fettuccine fig. 12 or tagliolini fig. 13 Pick up the pasta with the special stick and transfer it to the pasta drying rack.

NOTE 1: If the rollers are not able to "cut" it means that the sheet of pasta is too soft: in this case we recommend to knead the dough with your hands, adding some flour and feeding it through the smooth rollers again.

NOTE 2: When the sheet of pasta is too dry and is not "gripped" by the cutting rollers, we recommend to knead the dough with your hands and add some water. Feed the dough through the smooth rollers again.

Lay the pasta on a damp clean tea towel and cook it immediately. If you wish to store it for a while (max 1 month), you can use the practical Tacapasta (pasta drying rack) by Marcato to let it dry out (fig. 14).

The pasta will dry out in about 5-6 hours, depending on the temperature and humidity and can be stored in suitable containers normally found in a kitchen (Fig. 15).

HOW TO COOK THE PASTA

Bring plenty of salted water to the boil (~ 4 litres for half a kg of pasta), then add the fresh or dry pasta (Fig. 16). Fresh pasta cooks in just a few minutes, on average between 2 and 4 minutes, depending on its thickness. Dry pasta needs longer cooking time (between 4 and 6 minutes), depending on its thickness.

Stir gently and drain the pasta when it is cooked (Fig. 17). Pour the pasta into the pan with the sauce and add some of the water in which the pasta was boiled. Stir (Fig. 18) and add some grated Parmesan cheese. Serve on heated plates and... enjoy your meal!

MACHINE CARE AND MAINTENANCE

Never wash the machine with water or in the dishwasher!

To clean the machine use a brush and wooden stick (Fig. 19).

To ensure thorough cleaning, the roller combs are removable:

- push the comb-holder sideways (round part made of steel) (Fig. 20).
- lift the comb-holder on one side and remove it from its seat (Fig. 21).
- stick one end of the comb-holder in the hole of the anti-friction comb made of resin (Fig. 22).
- lift the steel rod and extract the comb from its seat.
- to reassemble the combs repeat the operations described above in reverse order.

To remove the cutting unit from the machine, lift it with your hands making it slide in the relevant guides (Fig 23).

To mount accessories on the machine repeat the procedure in the reverse order.

If needed lubricate the ends of the cutting rollers; only use Vaseline oil (Fig. 24).



5

PRÉPARATION DE LA MACHINE AVANT L'UTILISATION

Fixez la machine à la table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et insérez la manivelle dans l'orifice des rouleaux lisses (Fig. 1).

Quand vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la avec un chiffon légèrement humidifié pour enlever l'huile en excès. Pour nettoyer les rouleaux, faites passer une petite quantité de pâte à travers les rouleaux et jetez la pâte.

RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE - Dose pour 6 personnes

- * 500 g de farine de blé tendre
- * 5 œufs entiers

Pour obtenir une meilleure pâte, utiliser, pour la farine, un mélange de 150 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule / semoule de blé dur).

Vous aurez besoin de 100 g de farine pour travailler la pâte avec la machine.



FRANÇAIS

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dans une terrine, verser la farine, les œufs et l'eau au centre (Fig. 2).

Mélangez les œufs et l'eau avec une fourchette et amalgamez complètement les ingrédients avec la farine. N'ajoutez pas de sel!

Travaillez ensuite la pâte obtenue à la main (Fig. 3) jusqu'à obtenir une composition homogène et consistante. Si la pâte est trop sèche ajoutez de l'eau et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Enlevez la pâte de la terrine et mettez-la sur la table légèrement enfarinée (Fig. 4).

Si besoin est, continuez à travailler la pâte à la main et coupez-la en petits bouts (Fig. 5).

ATTENTION: Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

UN CONSEIL: n'utilisez pas les œufs froids que vous venez de sortir du réfrigérateur!

PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DES PÂTES AVEC ATLAS

Placez le régulateur de la machine sur le numéro 0 en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner de façon à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (Figure 6). Passez un bout de pâte à travers les rouleaux en tournant la manivelle dans le sens horaire comme indiqué par la flèche (Fig. 7). Enfarinez légèrement les deux côtés de la pâte ainsi obtenue (Fig. 8) et pliez-la en deux (Fig. 9). Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses : répétez ces opérations 5-6 fois jusqu'à ce que la pâte s'allonge et devienne régulière (Fig. 10). Coupez-la en deux morceaux et enfarinez-les légèrement des deux côtés. Placez le régulateur sur le numéro 1 et passez la pâte une seule fois sans la dédoubler ; ensuite au numéro 2 et passez encore la pâte une seule fois, puis au numéro 3 et ainsi de suite jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.



6

UN CONSEIL: Pour les fettuccines, nous vous conseillons de placer le régulateur sur le numéro 5 pour obtenir la bonne épaisseur de la pâte et pour les tagliolinis, sur le numéro 7. Vous obtiendrez la pâte la plus fine en la passant 2 fois de suite au numéro 9. Coupez transversalement la pâte en morceaux d'environ 25 cm (~ 10 inch) de long et enfarinez-la encore légèrement (Fig. 11). Insérez la manivelle dans l'un des orifices des rouleaux à découper et pendant que vous la faites tourner dans le sens de la flèche, passez la pâte pour obtenir votre type de pâte préféré : fettuccines fig.12 ou tagliolinis fig.13. Récupérez les pâtes avec la baguette prévue à cet effet et placez-les sur le séchoir à pâtes.

REMARQUE 1: Si les rouleaux n'arrivent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle : dans ce cas, nous vous conseillons de la retravailler à la main, d'ajouter de la farine et de la repasser à travers les rouleaux lisses.

REMARQUE 2: Quand la pâte est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de découpe, nous vous conseillons de la retravailler à la main et d'ajouter un peu d'eau.

Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses.

Disposez les pâtes sur un torchon sec en attendant de les cuisiner tout de suite après.

Si vous avez l'intention de les conserver pendant quelques temps (1 mois au maximum), vous pouvez utiliser le très pratique séchoir à pâtes Marcato pour les faire sécher (Fig.14). Les pâtes séchent en 5-6 heures environ, en fonction de la température et de l'humidité; ensuite vous pourrez les conserver dans des récipients prévus à cet effet, dans votre cuisine (Fig. 15).

CUISSON DES PÂTES

Faites bouillir un grand volume d'eau salée (~ 4 litres pour 500 g de pâtes) dans laquelle vous verserez les pâtes fraîches ou sèches (Fig. 16). Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, 2 à 4 en moyenne, selon leur épaisseur. Les pâtes sèches ont besoin de plus de temps (de 4 à 6 minutes) selon leur épaisseur. Mélangez délicatement et égouttez les pâtes en fin de cuisson (Fig. 17). Versez les pâtes dans la poêle avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mélangez (Fig. 18) et ajoutez du fromage "grana" râpé. Servez sur des assiettes chaudes et...bon appétit!

SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

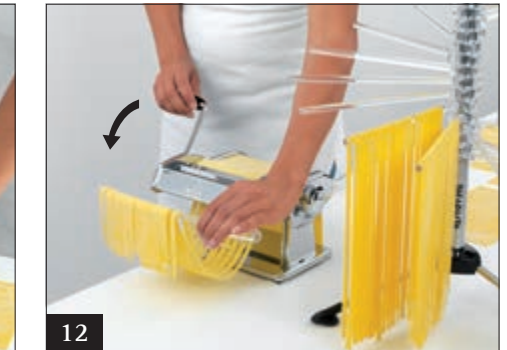
Ne lavez jamais la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle!

Pour nettoyer la machine après l'utilisation, utilisez un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 19)

Pour garantir un nettoyage complet, les peignes des rouleaux sont amovibles :

- poussez lentement le porte-peigne (partie ronde en acier) (Fig. 20).
- soulevez le porte-peigne d'un côté et enlevez-le de son logement (Fig. 21).
- piquez une extrémité du porte-peigne sur l'orifice du peigne en résine antifriction (Fig. 22).
- soulevez la tige en acier pour extraire le peigne de son logement.
- pour remonter les peignes, répétez les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

Pour extraire la pièce à découper de la machine, la soulever avec ses mains en la faisant glisser dans ses guides (Fig. 23). Pour monter les accessoires sur la machine, répéter l'opération dans le sens inverse. Si besoin est, lubrifier les extrémités des rouleaux de découpe uniquement avec de l'huile de vaseline (Fig. 24).



7

SO WIRD DAS GERÄT FÜR DIE VERWENDUNG VORBEREITET

Das Gerät mithilfe der entsprechenden Zwinge am Tisch befestigen und die Kurbel in die Öffnung der Glattwalzen setzen (Abb. 1).

Bei der ersten Verwendung des Geräts muss erst zur Reinigung das überschüssige Öl mit einem leicht befeuchteten Tuch entfernt werden. Um die Walzen zu reinigen, eine kleine Teigbahn darüber laufen lassen und anschließend entfernen.

TEIG-GRUNDREZEPT - Menge für 6 Personen

- * 500 g Weichweizenmehl
- * 5 ganze Eier

Um einen noch hochwertigeren Teig zu erhalten, für das Mehl eine Mischung aus 250 g Weichweizenmehl und 250 g Hartweizenmehl (Grießmehl/Hartweizengrieß) verwenden.

Während der Teigwarenherstellung mit dem Gerät werden 100 g Mehl benötigt.



SO WIRD DER TEIG ZUBEREITET

Das Mehl in eine Schüssel geben, dann die Eier zufügen und das Wasser in die Mitte gießen (Abb. 2).

Eier und Wasser mit einer Gabel verquirlen und vollständig mit dem Mehl vermengen.

Kein Salz zufügen! Nun die erhaltene Mischung (Abb. 3) mit den Händen zu einer vollkommen gleichmäßigen und konsistenten Masse verkneten. Ist der Teig zu trocken, Wasser, ist er zu weich, Mehl zugeben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf den leicht bemehlten Tisch legen (Abb. 4).

Falls erforderlich den Teig weiter mit den Händen kneten und in kleine Stücke schneiden (Abb. 5).

ACHTUNG: Der ideale Teig klebt niemals an den Fingern.

EIN TIPP: Keine kalten Eier verwenden, die kurz zuvor aus dem Kühlschrank genommen wurden!

SO WERDEN DIE TEIGBAHNEN UND NUDELN MIT DER ATLAS HERGESTELLT

Den Regler des Geräts auf 0 stellen, indem er nach außen gezogen und gedreht wird, sodass die beiden Glattwalzen vollkommen offen sind (Abbildung 6). Ein Stück des Teiges durch die Walzen laufen lassen, indem die Kurbel im Uhrzeigersinn in Pfeilrichtung gedreht wird (Abb. 7). Die auf diese Weise hergestellte Teigbahn beidseitig leicht mit Mehl bestreuen (Abb. 8) und in zwei Hälften übereinanderlegen (Abb. 9). Die Teigbahn erneut durch die Glattwalzen laufen lassen. Diesen Vorgang 5-6-mal wiederholen, bis die Teigbahn eine lange und regelmäßige Form angenommen hat (Abb. 10). Die Teigbahn in zwei Teile schneiden und diese auf beiden Seiten leicht bemehlen. Den Regler auf 1 stellen und die Teigbahn ein einziges Mal durchlaufen lassen, ohne sie zusammenzuklappen. Nun den Regler auf 2 stellen und die Teigbahn einmal durchlaufen lassen, dann auf 3 und so weiter bis die gewünschte Stärke erreicht ist.



13



14

EIN TIPP: Für die für breitere Bandnudeln empfohlene Stärke der Regler auf 5 stellen, für schmalere Bandnudeln empfiehlt sich die Einstellung auf 7. Die geringste Stärke der Teigbahn wird durch zweimaliges, aufeinanderfolgendes Durchlaufen mit der Einstellung 9 erzielt.

Nun die Teigbahn quer in circa 25 cm (~ 10 Inch) lange Stücke schneiden und wieder leicht mit Mehl bestreuen (Abb. 11). Die Kurbel in eine der Öffnungen der Schneidewalzen setzen und während des Drehens in Pfeilrichtung die Teigbahn durchlaufen lassen, um die bevorzugte Nudelsorte zu erhalten: breite Bandnudeln Abb. 12 oder dünne Bandnudeln Abb. 13. Die Nudeln mit dem entsprechenden Stab auffangen und auf den Nudelrockner legen.

ANMERKUNG 1: Wenn die Walzen nicht „schneiden“, bedeutet dies, dass die Teigbahn zu weich ist: In diesem Fall empfiehlt es sich, den Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten, Mehl beizumengen und ihn erneut über die Glattwalzen laufen zu lassen.

ANMERKUNG 2: Ist die Teigbahn zu trocken und wird von den Schneidewalzen nicht „erfasst“, empfiehlt es sich, diesen Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten und etwas Wasser beizumengen. Dann den Teig wieder über die Glattwalzen laufen lassen.

Die Nudel auf ein trockenes Geschirrtuch legen, um sie sofort danach zu kochen. Sollen die Nudel einige Zeit aufbewahrt werden (max. 1 Monat), kann der praktische Nudeltrockner von Marcato verwendet werden, um sie zu trocknen (Abb. 14). Zum Trocknen benötigen die Nudel je nach Temperatur und Feuchtigkeit circa 5-6 Stunden. Anschließend können sie in entsprechenden Behältern in der Küche aufbewahrt werden (Abb. 15).

SO WERDEN NUDELN GEKOCHT

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen (~ 4 Liter pro halbem Kilo Nudeln), dann die frischen oder getrockneten Nudeln hineingeben (Abb. 16). Frische Nudeln sind in wenigen Minuten gekocht, je nach Stärke genügen 2 bis 4 Minuten. Für getrocknete Paste ist je nach Stärke mehr Zeit erforderlich (zwischen 4 und 6 Minuten). Vorsichtig umrühren und die Nudeln am Ende der Kochzeit abgießen (Abb. 17).

Die Nudeln in die Pfanne mit der Soße geben und ein wenig Garwasser beimengen. Umrühren (Abb. 18) und geriebenen Parmesankäse untermischen. Auf vorgewärmten Tellern servieren und... guten Appetit!

WARTUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Das Gerät niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen!

Nach dem Gebrauch das Gerät mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen reinigen (Abb. 19).

Um eine vollständige Reinigung sicherzustellen, können die Kämme der Walzen entfernt werden:

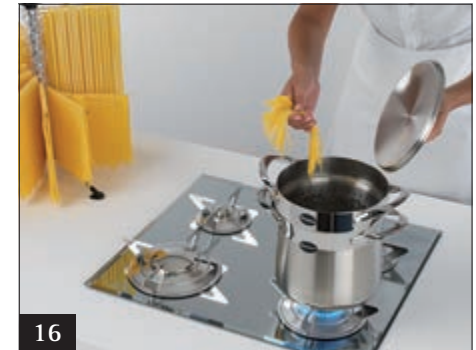
- seitlich auf die Kammhalterung (rundes Teil aus Stahl) drücken (Abb. 20);
- die Kammhalterung auf einer Seite anheben und aus dem Sitz ziehen (Abb. 21);
- ein Ende der Kammhalterung auf der Öffnung des Gleitkamms aus Harz aufliegen (Abb. 22);
- Stahlstange hochheben, um den Kamm aus seinem Sitz zu ziehen;
- um die Kämme wieder zu montieren, die hier beschriebenen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Zum Entfernen des Schneidewerkzeugs von der Maschine, dieses mit den Händen anheben und es dabei in den entsprechenden Führungen gleiten lassen (Abb. 23). Zur Montage der Zubehörteile auf der Maschine, den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Ggf. die Endstücke der Schneidwalzen schmieren, wobei nur Vaseline verwendet werden darf (Abb. 24).



15



16

CÓMO PREPARAR LA MÁQUINA PARA EL USO

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente y coloque la manivela en el orificio de los rodillos fijos (Fig. 1).

Cuando utilice la máquina por primera vez, límpiela con un paño ligeramente húmedo para eliminar el exceso de aceite. Para limpiar los rodillos, haga pasar entre ellos una pequeña cantidad de masa, que después tendrá que desecharse.

RECETA BASE PARA LA MASA - Porción para 6 personas

- * 500 g de harina de trigo blando
- * 5 huevos enteros

Para obtener una masa óptima, para la harina utilice una mezcla de 250 g de harina de trigo blando y 250 g de harina de trigo duro (sémola/sémola de trigo duro).

100 g de harina serán necesarios durante la elaboración de la masa con la máquina.



CÓMO SE PREPARA LA MASA

Coloque la harina en un bol; después, el huevo y el agua en el medio (Fig. 2).

Mezcle los huevos y el agua con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina.

¡No agregue sal!

Después, trabaje con las manos la masa obtenida (Fig. 3), hasta que quede completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca, agréguele agua; si está demasiado blanda, agréguele harina. Retire la masa del bol y colóquela sobre la mesa ligeramente enharinada (Fig. 4).

Si fuera necesario, siga trabajando la masa con las manos y córtela en pequeños trozos (Fig. 5).

ATENCIÓN: Una masa óptima nunca se adhiere a los dedos.

UN CONSEJO: ¡No utilice huevos fríos, apenas sacados del refrigerador!

CÓMO SE PREPARA LA MASA Y LA PASTA CON ATLAS

Coloque el regulador de la máquina en el número 0, tirándolo hacia fuera y girándolo, para que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (Figura 6). Haga pasar un trozo de masa a través de los rodillos, girando la manivela en sentido horario, como lo indica la flecha (Fig. 7). Espolvoree ligeramente con harina ambos lados de la masa (Fig. 8) y dóblela por la mitad (Fig. 9). Vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos: repita estas operaciones 5-6 veces hasta que la masa haya adquirido una forma alargada y regular (Fig. 10). Corte la masa en dos trozos y enharinelos ligeramente a ambos lados. Posicione el regulador en el n.º 1 y pase la masa una sola vez sin doblarla; después, posicónelo en el n.º 2 y también pase la masa una sola vez. A continuación, en el n.º 3, y así sucesivamente hasta obtener el espesor buscado.



UN CONSEJO: Para los fettuccini, el espesor aconsejado de la masa es con el regulador en el n.º 5; para los tallarines, en el n.º 7. El espesor más delgado de la masa se obtiene pasándola 2 veces consecutivas en el número 9. Ahora, corte la masa transversalmente en trozos de aproximadamente 25 cm de longitud (~ 10 pulgadas) y enharinela ligeramente (Fig. 11). Introduzca la manivela en uno de los orificios de los rodillos de corte y, mientras la hace girar en el sentido de la flecha, pase la masa para obtener el tipo de pasta preferido: fettuccini fig. 12 o tallarines fig. 13. Recoja la pasta con la correspondiente varilla y transfírela al secador de pasta.

NOTA 1: Si los rodillos no logran “cortar”, significa que la masa es demasiado blanda: en este caso, le aconsejamos trabajar esta masa con las manos, agregarle harina y pasarla nuevamente a través de los rodillos lisos.

NOTE 2: Cuando la masa está demasiado seca y no es “tomada” por los rodillos de corte, le aconsejamos trabajarla con las manos y agregarle un poco de agua. Vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos.

Coloque la pasta sobre un paño seco si la cocinará inmediatamente después. Si desea conservarla durante un periodo de tiempo (máx. 1 mes), puede utilizar el práctico Secador de pasta Marcato para secarla (fig. 14).

La pasta se secará en 5-6 horas aproximadamente, dependiendo de la temperatura y la humedad, y después podrá ser conservada en recipientes específicos de cocina (Fig 15).

CÓMO SE CUECE LA PASTA

Lleve a ebullición abundante agua salada (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la que verterá la pasta, fresca o seca (Fig. 16). La pasta fresca se cuece en pocos minutos, de 2 a 4 minutos como promedio, según el espesor. La pasta seca requiere un tiempo más prolongado (de 4 a 6 minutos) según el espesor. Mezcle delicadamente y escurra la pasta al final de la cocción (Fig. 17). Vierta la pasta dentro de la sartén con la salsa y agregue algo de agua de la cocción. Mezcle (Fig. 18) y agregue queso duro rallado. Sirva sobre platos calientes y...¡que aproveche!

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

¡Nunca lave la máquina con agua o en el lavavajillas!

Para limpiar la máquina después del uso, utilice un cepillo y una varilla de madera (Fig. 19).

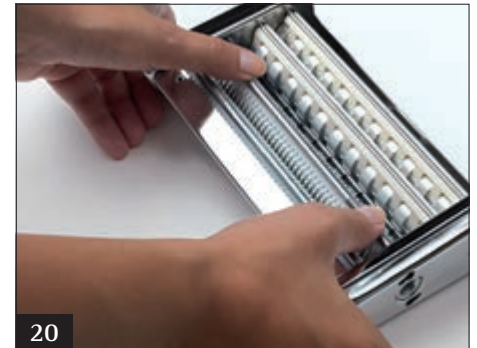
Para garantizar una limpieza completa, pueden extraerse los peines de los rodillos:

- apriete lateralmente el porta peine (parte redonda de acero) (Fig. 20)
- levante el porta peine desde uno de los lados y extráigalo de la sede (Fig. 21)
- introduzca un extremo del porta peine en el orificio del peine de resina antifricción (Fig. 22)
- levante la barra de acero para extraer el peine de su sede.

- para montar nuevamente los peines, repita las operaciones descritas anteriormente en el orden inverso. Para extraer la parte de corte de la máquina, levántela con las manos deslizándola a lo largo de las correspondientes guías (Fig. 23).

Para montar accesorios en la máquina, repita la operación en orden inverso.

Si fuera necesario lubricar los extremos de los rodillos de corte, use únicamente aceite de vaselina (Fig. 24).



COMO PREPARAR A MÁQUINA PARA O USO

Fixar a máquina na mesa com o gancho especial e inserir a manivela no furo dos rolos lisos (Fig. 1). Quando for utilizar a máquina pela primeira vez, limpá-la com um pano levemente úmido para remover o óleo em excesso. Para a limpeza dos rolos, passar através dos mesmos uma pequena quantidade de massa que deve ser eliminada.

RECEITAS BÁSICA PARA A MASSA – Receita para 6 pessoas

- * 500 g farinha de trigo bem fina
- * 5 ovos

Para uma massa melhor, use 250 g de trigo fino e 250 g de trigo duro (semolina).

100 g de farinha serão necessárias durante o processo de preparação da pasta na máquina.

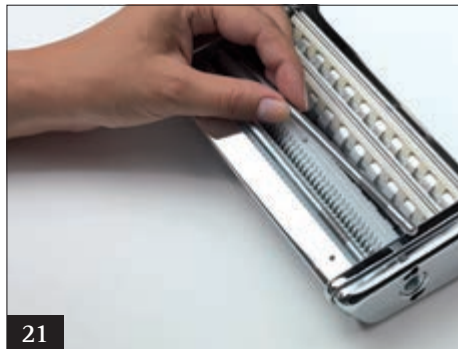


COMO PREPARAR A MASSA

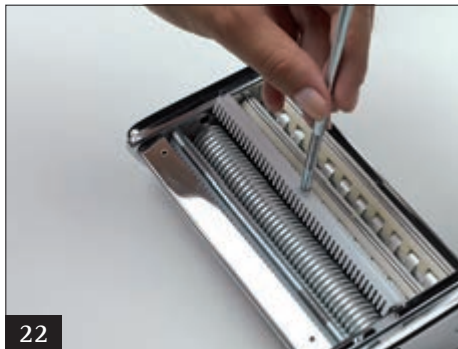
Colocar em uma tigela a farinha, os ovos e a água no meio (Fig. 2). Misturar os ovos e a água com um garfo e misturar completamente estes ingredientes com a farinha. Não adicionar sal! A seguir, mexer a mistura com as mãos (Fig. 3) até que fique completamente homogênea e consistente. Se a massa estiver muito seca, adicionar água e se estiver muito mole, adicionar farinha. Retirar a massa da tigela e colocá-la na mesa com um pouco de farinha (Fig. 4). Se necessário, continuar misturando a massa com as mãos e cortar em pequenos pedaços (Fig. 5). **ATENÇÃO:** a mistura ideal nunca deve grudar nos dedos. **DICA:** não utilizar ovos direto da geladeira!

COMO PREPARAR A MASSA E O MACARRÃO COM ATLAS

Colocar o regulador da máquina no número 0, puxando-o para o lado de fora e deixar que gire, de modo que os dois rolos lisos estejam completamente abertos (Figura 6). Passar um pedaço de massa através dos rolos girando a manivela em sentido horário como indicado pela seta (Fig. 7). Colocar mais farinha nos dois lados da massa obtida (Fig. 8) e dobrar na metade (Fig. 9). Passar a massa através dos rolos lisos: repetir estas operações por 5 ou 6 vezes até que a massa obtenha uma forma longa e regular (Fig. 10). Cortar a massa em duas partes e colocar um pouco de farinha nos dois lados. Colocar o regulador no número 1 e passar a massa somente uma vez, sem desdobrá-la; com o regulador no número 2, passar a massa somente uma vez e, a seguir, no número 3, até obter a espessura desejada.



21



22

12

DICA: Para a massa tipo fettuccine, a espessura aconselhada da massa é com o regulador no número 5 e para a massa tipo tagliolini no número 7. Para obter espessura mais fina da massa, passá-la 2 vezes consecutivas no número 9. A seguir, cortar a massa em sentido transversal em partes com cerca 25 cm de comprimento (~ 10 polegadas) e colocar mais um pouco de farinha (Fig. 11). Inserir a manivela em um dos furos dos rolos de corte e enquanto estiver girando no sentido da seta, passar a massa para obter o tipo de macarrão desejado: fettuccine figura 12 ou tagliolini figura 13. Recolher a massa com a vareta e colocá-la no varal para secar a massa.

NOTA 1: Se os rolos não cortam significa que a massa está muito mole; neste caso, aconselhamos misturar a massa com as mãos, adicionar farinha e passa-la novamente através dos rolos lisos.

NOTE 2: Quando a massa estiver muito seca e não passar nos rolos de corte, aconselhamos misturar novamente a massa com as mãos e adicionar um pouco de água. Passar novamente a massa nos rolos lisos.

Colocar a massa em um pano de prato seco para cozinha-la a seguir. Se desejar conservá-la por algum tempo (1 mês, no máximo), utilizar o prático varal para secar massa da Marcato (fig. 14).

A massa seca em 5 ou 6 horas, dependendo da temperatura e da umidade e, depois disto, pode ser conservada em recipientes normais de conservação utilizados para alimentos (Fig. 15).

COMO COZINHAR A MASSA

Ferver água (aproximadamente 4 litros para 1/2 kg de massa) e colocar a massa, fresca ou seca (Fig. 16). A massa fresca cozinha em poucos minutos, geralmente de 2 a 4 minutos, dependendo da espessura. A massa seca necessita de mais tempo (de 4 a 6 minutos), dependendo da espessura. Misturar delicadamente e escorrer a massa no final do cozimento (Fig. 17). Colocar a massa na panela com o macarrão e adicionar um pouco da água de cozimento. Misturar (Fig. 18) e adicionar queijo tipo Parmesão ralado. Servir em pratos quentes e... bom apetite!

CUIDADO E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

Nunca lavar a máquina com água ou na máquina de lavar louças.

Para limpar a máquina após o uso, utilizar um pincel e um pauzinho de madeira (Fig. 19)

Para garantir a limpeza completa, os pentes dos rolos são removíveis:

- Empurrar lateralmente o porta-pente (parte redonda em aço, Fig. 20)
- Levantar o porta-pente de uma parte e extrai-lo de seu alojamento (Fig. 21)
- Colocar uma extremidade do porta-pente no furo do pente de resina antifricção (Fig. 22)
- Levantar a barra redonda em aço para extrair o pente de seu alojamento.

Para remontar os pentes, repetir as operações acima indicadas ao contrário. Para extrair a parte de corte da máquina, levantá-la com as mãos fazendo com que deslize nas respectivas guias (Fig. 23). Para remontar os acessórios na máquina, repetir as operações ao contrário.

Se for necessário lubrificar as extremidades dos rolos de corte, utilizar somente óleo de vaselina (Fig. 24).



23



24

13

如何使用压面机

用随机配备的旋钮夹子将压面机固定在桌面上 (图 1)。

当第一次使用压面机时，需用微湿的布将压面机上多余的机油擦拭干净，并且通过初次压面来清洁滚轴，初次压出的面需要扔掉。



意大利面条的基础配方-6人份

- * 小麦面粉 500 g
- * 5个鸡蛋

为了制作健康并且劲道的面条，建议使用250 g软小麦粉和250 g硬小麦粉来和面。

另外，在面条制作过程中还需要额外的100 g面粉。

和面

把面粉倒入盆里并且放入鸡蛋和水 (图 2)。用叉子混合鸡蛋和水，使其充分混合，在操作过程中不要加盐。

建议：应使用常温的鸡蛋，而不是从冰箱中取出的冷冻鸡蛋！

用双手使劲揉搓面团使其表面光滑均匀 (图 3)。如果面团太干，需要适量加水。如果面团太软，需要加入适量面粉。

从盆中取出面团放在撒了生粉的案板上 (图 4)。可以继续用手揉搓面团直至达到理想的韧度和硬度并切成小块 (图 5)。

注意 理想的面团应该不黏手，这跟水和面粉的搭配比例有很大关系。

如何使用ATLAS 压面机来制作面皮和面条。

将面皮厚度旋钮向外拉并放置在厚度0的位置，这时两个滚轴之间的距离最宽，相应的制作出来的面团也是最宽的 (图 6)。

将面团从滚轴上部槽口放入，如箭头所示顺时针转动手柄 (图 7)。在面皮上撒些生粉 (图 8) 并且对折 (图 9)。然后如 (图 7) 再让面皮从滚轴中碾过，重复该操作 5-6 次，直至面皮呈薄厚均匀的长方形 (图 10)。

将碾压好的面皮一切为二并在面皮上撒上生粉。

将厚度旋钮放置在厚度1上，让面皮碾压通过，碾压后的面皮不再对折；随后将旋钮放在厚度2上，让面皮碾压通过，碾压后的面皮不再对折。然后让面片通过厚度3、厚度4、……等厚度的碾压直至达到理想的面片厚度。

建议：如果要想制作北方面条的口感，可以将面条厚度旋钮放置在厚度5-6，如果要想做南方的龙须面，可以将面条厚度旋钮放置在9上。

现在将面皮切成长25 cm的面片并且撒上生粉 (图 11)。

将手柄放入到压面孔中，并且顺时针沿着箭头方向旋转，完美的面条就制作出来了。宽面如图12，细面如图13。

كيفية إعداد الماكينة للاستخدام

ثبت الماكينة على الطاولة باستخدام المشبك المخصص لذلك، وأدخل الكرنك (ذراع العمل) في فتحة البكرات المرنة (الشكل 1).

عند استخدام الماكينة لأول مرة، نظفها بقطعة قماش مبللة قليلاً لإزالة الزيت الزائد. لتنظيف البكرات، مرر من خلالها كمية صغيرة من العجين، والتي يجب أن تقوم بإزالتها ورميها لاحقاً.



وصفة العجينة الأساسية - الجرعات لعدد 6 أشخاص

- * 500 جم من طحين القمح الطري
- * 5 بيض كاملة

للحصول على أفضل عجينة، استخدم، للطحين، خليط من 250 جم من طحين القمح الطري و 250 جم من طحين القمح القاسي (سميد ناعم / سميد القمح القاسي).

سوف تحتاج لـ 100 جم من الطحين أثناء عمل العجينة على الماكينة.

كيفية إعداد العجينة

ملاحظة 1
إذا لم تكن البكرات قادرة على "القطع" فإن هذا يعني أن المعجنات المرقوقة لينة جداً، وفي هذه الحالة ننصح بإعادة عجينا بيديك، مع إضافة الطحين، ومررها مرة أخرى عبر البكرات المساء.

ملاحظة 2
عندما تكون المعجنات المرقوقة جافة جداً، ولا تتمكن البكرات من سحبها، فننصح بإعادة عجين هذه المعجنات بيديك وإضافة قليل من الماء إليها. أعد تمرير العجينة عبر البكرات المساء.

ضع المعكرونة على منشفة جافة انتظرا لطهيها على الفور بعد ذلك. إذا كنت تنوي حفظها لبعض الوقت (شهر واحد بحد أقصى)، يمكنك استخدام شحاعة المعجنات Tacapasta من Marcato المعبلة والمقيدة في تجفيفها (الشكل 14).

سوف تصبح المعكرونة جافة بعد قرابة 5-6 ساعات، حسب درجة الحرارة والرطوبة، ومن ثم يمكن تخزينها في أوعية خاصة تحتفظ بها في المطبخ (الشكل 15).

كيفية طهي المعكرونة

جهز الماء المغلي بما يكفي والملح (4 لترات لكل نصف كيلو من المعكرونة) والذي فيه سوف تصب المعكرونة، الطازجة أو المجمدة (الشكل 16).

طهي المعكرونة الطازجة في بضع دقائق، في المتوسط، 2-4 حسب السماكة. تحتاج المعكرونة الجافة إلى المزيد من الوقت (4-6 دقائق) حسب السماكة. قلب بلطف، وتم تصفية المعكرونة بعد الانتهاء من الطهي (الشكل 17).

صب المعكرونة في مقلاة مع الصلصة وإضافة القليل من ماء الطهي. قلب المكونات (الشكل 18) وأضف جبن جرانو المشور. قدم الوجبة في أطباق ساخنة... شهية طيبة...!

العناية بالماكينة وصيانتها

لا تغسل الماكينة أبداً بالماء أو في غسالة الأطباق. لتنظيف الماكينة بعد الاستخدام، استخدم فرشاة وقصيب خشبي (الشكل 19) لضمان التنظيف الكامل، يجب تفكيك المشط البكرات:

ادفع حامل المشط من الجانب (الجزء الدائري الفولاذي) (الشكل 20) ارفع حامل المشط من طرف وأخرجه من مكانه (الشكل 21) ضع طرف حامل المشط على فتحة المشط المصنوع من راتنج مقاوم للاحتكاك (الشكل 22) ارفع قضيب التدعيم الفولاذي لإخراج المشط من مكانه. لإعادة جميع الأمشاط كمر الخطوات المذكورة أعلاه بطريقة معكوسة.

لتفكيك قطع الماكينة، ارفعها بيديك مع جعلها تنزلق للداخل على الإذلة المخصصة لذلك (الشكل 23). لتجميع المقاطع على الماكينة كرر هذه الخطوات بطريقة معكوسة.

قم، إذا كان ذلك ضرورياً، بتزييت أطراف عجلات القطع، استخدم قفط زيت الفازلين (الشكل 24).

パスタマシーンを使用する為の準備

付属のクランプを使い、テーブルなどの安定した台に固定します。クランクをローラーの穴に差し込みます。(図1)

新しいパスタマシーンを使用する際、初めに軽く湿らせた布巾でパスタマシーン表面の油分をふき取ります。次に少量のパスタ生地をローラーに通し、ローラーの汚れや油分を吸着させます。掃除に使ったパスタ生地は捨ててください。

日本語

基本のパスタ生地レシピ — 6人分

- * 中力粉 500 g
- * 全卵 5個
- * 水 少々

よりオリジナルに忠実なパスタを作るには、中力粉250 g、デュラムセモリナ粉250 gを混合して使います。

打粉用・生地の調整用に分量外の小麦粉を100 g用意してください。



パスタ生地の作り方

大きめのボウルに全ての粉を入れ、中央をくぼませます。その中心に卵・水を入れ、フォークで手早く均一になるまで混ぜ合わせます。(図2) 塩は入れないで下さい。生地を両手でひとまとめにします。滑らかでコシが出るまでしっかりこねます。指で押して戻る程度まで。(図3) 生地がまとまりにくくまたは、こねにくい場合、少量ずつの水(小さじ1)を加えて固さを調整します。逆に柔らかすぎる場合、小麦粉を加えて固さを調整します。生地をボウルから取り出し、軽く打ち粉をした台に置きます。(図4)。コシが足りない場合、台の上で更によくこねます。三分の一に生地を切り分けます。(図5)。よい状態の生地は手につく事が無く、滑らかな表面をしています。この状態を目指してください。

ヒント：冷蔵庫から出したばかりの冷えた卵は使用しないで下さい。

アトラス(ATLAS)を使ったパスタシートの作り方とパスタの製法方法。

パスタマシーンのダイヤルをローラー同志の間隔が一番広がるダイヤル0°にセッティングします。ダイヤルを回す際は必ず、ダイヤルを引きながら回します。(図6) ローラーに入りやすいように、生地を手で平たく押し延ばし、クランクを時計回りに回しながら生地を延ばします。(図7) 延ばした生地(パスタシート)の両面に打ち粉をして(図8)、二つ折にします。(図9) 再びダイヤル0°でローラーにかけ、二つ折にします。この作業を5~6回繰り返して、長方形のパスタシートに仕上げてください。この作業をすることにより、均一でコシのあるパスタ生地になります。(図10) 仕上げた長方形のパスタシートを2等分にして、両面に軽く打ち粉をします。次にパスタシートを延ばしていきます。ローラーのダイヤルを“1”にセッティングして一枚のパスタシートを二つ折にせずに通します。ダイヤルを“2”“3”・・・と切替えていき、順番にパスタシートをローラーに通します。目的の厚みになるまで徐々に伸ばします。

ヒント：おすすめの厚みは、フェットチーネはダイヤル5°、タリオリーニはダイヤル7°まで延ばした厚みです。ダイヤル9°が一番薄いパスタシートになります。きれいに仕上げられるため、“9°のみ2度ローラーにかけます。約25 cm (~ 10 inch)の長さでパスタシートをカットし、軽く打粉をします。(図11) しいよいよパスタシートをカットしていきます。使用するカッターにクランクを差し込みます。時計回りに回しパスタシートをカットします。フェットチーネは(図12)、タリオリーニは(図13) 図中のカットしたパスタを受けるスティックは、マルカート社のパスタドライニングハンガー・タカカバの付属品です。製麺の際便利です。

ヒント1：パスタシートをカッターに通しても上手くカットでき

ない場合、生地が柔らか過ぎる可能性があります。小麦粉を少量加え、生地をこねるところからやり直してください。

ヒント2：パスタ生地が乾き過ぎてカッターに生地が入っていかない場合は、水をおさじ1程度加え、生地をこねるところからやり直してください。

乾燥しないようにして、製麺後すぐに調理してください。製麺したパスタを乾燥保存したい場合、マルカート社のタカパスタで完全に乾燥させてください。保存料を使用していないため、カビ無いうように注意し、冷暗所で一か月ほど保存ができます。(図14)

生パスタは温度と湿度にもよりますが、約5~6時間で完全に乾燥します。乾燥したら、密封容器に入れて保管します。(図15)

生パスタの調理方法

多めの塩を加えたパスタポットのお湯が完全に沸騰したら、生パスタまたは、乾燥したパスタを入れます。たっぷりのお湯でゆでるのがポイントです。(パスタ500 gにつき約4リットルのお湯) (図16) 生パスタはゆであがりやすいのが特徴です。厚さにもよりますが、2~4分程でゆであがります。乾燥させたパスタの場合は、厚さにもよりますが、少し長めの時間(4~6分)でゆであがります。ゆでている最中は(パスタ同士がくっつかないように、時々やさしくかき混ぜます。ゆであがったら直にお湯から上げます。(図17) ゆであがったパスタをフライパンで温めておいたソースと合わせ早く絡めます。ソースには(パスタのゆで汁を少量加えます。仕上げにパルメザンチーズを加えます。(図18) 温めておいたお皿に盛りつけて完成です。Buon Appetito!

パスタマシーンのお手入れとメンテナンス方法

パスタマシーンは水や食器洗浄機で絶対に洗わないでください！パスタマシーンのお手入れは、柔らかいブラシや竹串等を使用してください。(図19) また、完全に清掃ができるように、カッター裏面のローラーコームを外すことができます。

- コームホルダー(スチール製の丸棒)を押しながら横にスラします。(図20)
- コームホルダーの片側を持ち上げ、外します。(図21)
- 耐摩耗樹脂製のローラーコームにコームホルダーの先端を差し込みます。(図22)。
- 図の様にコームホルダーを使ってローラーコームを取り外すことができます。
- ローラーコームを取り付ける場合、外した手順の逆の方法でおこなってください。

パスタマシーン本体からカッター部分を取り外す場合、結合部がスライド式になっているため、両手を使ってカッター部分を上方に引き抜いてください。(図23) 外したカッター部分を取り付ける場合、外した手順の逆の方法でおこなってください。カッター部分外しに注油が必要な場合、食用油を使用してください。(図24)。

КАК ПОДГОТОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАБОТЫ

Прикрепите машинку к столу специальным зажимом и вставьте ручку в отверстие, где находятся гладкие ролики (Илл. 1).

При первом использовании машинки протереть её слегка влажной чистой тканью, чтобы удалить излишнее масло. Для чистки роликов пропустить через них небольшое количество раскатанного теста, которое затем выбросить.



БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА - Дозы на 6 человек

- * 500 г муки из мягкой пшеницы
- * 5 яиц (целиком)

Для получения лучшего теста использовать смесь муки - 250 г муки из мягкой пшеницы и 250 г муки из твёрдой пшеницы (крупки /твёрдого сорта пшеницы).

100 г муки потребуются ещё во время переработки теста машинкой.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО

Высыпать муку в миску, добавить яйца и половину воды (Илл. 2). Перемешать яйца с водой вилкой и перемешать всё с мукой, используя всё количество.

Не солить! Совет: Не использовать холодные яйца, только что вынутые из холодильника!

Замесить руками тесто (Илл. 3), пока оно не будет однородным и consistentным. Если тесто получилось слишком сухим, добавить немного воды, если оно слишком жидкое - добавить немного муки. Вынуть тесто из миски и положить его на стол, слегка посыпанный мукой (Илл. 4). При необходимости, продолжать замешивать тесто руками, а затем разрежьте его на несколько небольших кусков (Илл. 5), внимание Правильно приготовленное тесто не должно прилипать к пальцам.

КАК РАСКАТАТЬ ТЕСТО И ПРИГОТОВИТЬ МАКАРОНЫ С ПОМОЩЬЮ ATLAS

Установите регулятор на машинке на 0, потянув его слегка наружу и повернув, так чтобы гладкие ролики полностью раскрылись (Иллюстрация 6). Пропустите кусок теста через ролики, крутя ручку в направлении, указанном стрелкой (Илл. 7). Посыпьте слегка мукой обе стороны полученного раскатанного теста (Илл. 8) и сложите лист пополам (Илл. 9). Пропустите лист через гладкие ролики: повторите эту операцию 5-6 раз, пока раскатанное тесто не примет правильную удлиненную форму (Илл. 10). Разрежьте лист раскатанного теста на 2 части и слегка посыпьте мукой с обеих сторон. Установите регулятор на цифру 1 и пропустите 1 раз лист раскатанного теста, не складывая его пополам; затем переведите регулятор на цифру 2 и снова пропустите лист 1 раз; теперь переведите на 3 и пропустите, и так далее до достижения нужной толщины раскатанного теста.

Совет: Чтобы получить феттучине рекомендуется толщина раскатанного теста, получаемая при установленном на 5 регуляторе, а чтобы получить тальюччини - на 7. Самое тонкое раскатанное тесто получают при пропускании 2 раза последовательно через машинку с регулятором на цифре 9.

Теперь разрежьте поперёк лист раскатанного теста на куски длиной примерно 25 см (~ 10 дюймов) и опять слегка посыпьте их мукой (Илл. 11).

Вставьте ручку в одно из отверстий режущих роликов, и начав вращать по направлению стрелки, пропустите через них лист раскатанного теста, чтобы получить желаемый тип макаронных изделий: феттучине или 12 или тальюччини рис. 13.

Соберите макароны на специальную палочку и поместите на Сушилку для макарон.

Примечание 1: Если роликом не удаётся “нарезать” макаронные изделия, это значит, что тесто слишком жидкое: в этом случае

рекомендуем посыпать снова лист муки и хорошо обработать его руками, а затем снова пропустить через гладкие ролики.

Примечание 2: Когда раскатанное тесто слишком сухое и не “захватывается” режущими роликами, то рекомендуется обработать этот лист руками, смочив немного водой. Пропустите тесто снова через гладкие ролики.

Если вы собираетесь готовить макароны сразу же, то поместите их просто на чистую и сухую ткань. Если же вы хотите хранить их в течение некоторого времени (макс. 1 месяц), то вы можете использовать удобную Сушилку для макарон фирмы Marcato, чтобы их подсушить (Илл.14). Макароны высушатся за примерно 5-6 часов, в зависимости от температуры и относительной влажности в помещении, после чего их можно хранить в специальных банках, имеющихся на кухне (Илл. 15).

КАК ВАРИТЬ МАКАРОНЫ

Доведите до кипения большой объём подсоленной воды (~ 4 литра воды на полкило макаронных изделий) 16). Свежие макароны варятся за несколько минут, обычно достаточно от 2 до 4 минут, в зависимости от их толщины. Сухие макароны требуют больше времени (от 4 до 6 минут), в зависимости от их толщины. Осторожно перемешать на дуршлаг макаронные изделия по окончании приготовления (Илл. 17). Теперь выложите макароны на антипригарную сковородку с соусом, добавив совсем немного воды, в которой они варились. Перемешать (Илл. 18) и посыпать тёплым сыром типа Грана падано. Подавать на стол горячими и ... приятного аппетита!

УХОД ЗА МАШИНОЙ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Никогда не мойте машинку под водой или в посудомоечной машине. Для очистки машинки после использования пользуйтесь кисточкой и деревянной палочкой (Илл. 19).

Для полной очистки машинки зубчики роликов сделаны съёмными: Нажать по сторонам на держатель планки с зубчиками (стальная круглая часть) (Илл. 20)

Приподнять держатель планки с зубчиками с одной стороны и вынуть его из гнезда (Илл. 21)

Поместить один конец держателя планки с зубчиками в отверстие на планке из смолы с антифрикционными свойствами (Илл. 22)

Приподнять вверх стальную стержень, чтобы вынуть пластину с зубчиками из гнезда.

Чтобы установить планку с зубчиками на место, повторить описанные выше операции в обратном порядке.

Для того чтобы вынуть режущий узел из машинки, приподнимите его руками, перемещая по специальному направляющим (Илл. 23). Для того, чтобы установить компоненты на место, повторить все операции в обратном порядке. При необходимости, смазать концы режущих роликов вазелиновым маслом (Илл. 24).

РУССКИЙ

ITALIANO - GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per 10 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

ENGLISH - WARRANTY

All MARCATO products are built using the best materials available and are subject to constant quality checks. This is the reason why they are guaranteed for 10 years from their purchase date against any manufacturing defects. The warranty does not cover damages caused to the machine by improper use or a use other than the one illustrated in this manual.

FRANÇAIS - GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle ils sont garantis contre tout défaut de fabrication 10 ans à compter de la date d'achat. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage improprie ou différent de l'usage illustré dans ce manuel.

DEUTSCH - GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO wurden aus den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gefertigt und unterliegen kontinuierlich Qualitätskontrollen. Daher sind sie für 10 Jahre ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsfehler garantiert. Die Garantie deckt dagegen keine Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch bzw. einen Gebrauch, der von den in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen abweicht.

ESPAÑOL - GARANTIA

Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados por 10 años desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.

PORTUGUÊS - GARANTIA

Todos os produtos MARCATO são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controlos contínuos de qualidade. Para isto, são garantidos por 10 anos a partir da data de aquisição contra defeitos de fabricação. A garantia não cobre os danos provocados à máquina pelo uso impróprio ou diverso do emprego indicado neste manual.

العربية - الضمان

جميع منتجات ماركاتو MARCATO مصنعة من أفضل المواد المتاحة وتخضع لفحوصات مستمرة على الجودة. لذلك، فهي مضمونة 10 سنوات من تاريخ الشراء لأي خلل في التصنيع. لا يغطي الضمان الأضرار التي تلحق بالماكينة نتيجة الاستخدام المخالف أو غير المحدد والموضح في هذا الدليل.

意大利语

保证制造所有MARCATO的产品使用最好材料，并且接受不断的质量检查。为此，自购买之日起，对任何制造缺陷保修10年。但是由于使用不当或与该手册所示不同的使用造成机器损坏不属于保修范围。

品質保証

すべてのマルカート製品は、一定の品質管理のもと、最高品質の材料を使用し製造されています。よって、購入後10年間もの保証期間を提供しています。このマニュアルに記載されている使用方法を守らなかったことによる故障また、パスタ製麺以外に使用した場合による故障については、保証対象外となります。

РУССКИЙ - ГАРАНТИЯ

Все изделия фирмы MARCATO изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам по качеству. Поэтому они покрываются гарантией, распространяющейся на производственные дефекты, сроком 10 лет с даты приобретения. Тем не менее, гарантия не покрывает повреждение машины, связанные с её неправильным использованием или отличным, от указанного в данном руководстве.

Tabella rapporto tra posizione del regolatore e spessore della sfoglia.

	REGOLATORE	n. 0	~ 4,8 mm	SPESSORE SFOGLIA
		n. 1	~ 3,8 mm	
THICKNESS-ADJUSTMENT KNOB		n. 2	~ 3,3 mm	PASTA SHEET
RÉGULATEUR		n. 3	~ 2,5 mm	PÂTE
REGLER		n. 4	~ 1,9 mm	TEIGBLATT
REGULADOR		n. 5	~ 1,5 mm	MASA
REGULADOR		n. 6	~ 1,2 mm	FOLHA DE MASSA
المنظم		n. 7	~ 1,0 mm	العجينة الرقيقة
調節器		n. 8	~ 0,8 mm	面皮
厚さ調節ダイヤル		n. 9	~ 0,6 mm	パスタシート
РЕГУЛЯТОР		n. 9	~ 0,6 mm	РАСКАТАННОЕ ТЕСТО

Table showing the ratio between the thickness-adjustment knob and the thickness of the pasta.

Tableau du rapport entre la position du régulateur et l'épaisseur de la pâte.

Tabelle Verhältnis zwischen Position des Reglers und Dicke des Teigs.

Tabla de relación entre la posición del regulador y el espesor de la masa.

Tabela de relação entre a posição do regulador e a espessura da massa.

جدول العجينة الرقيقة وبين وضع المنظم وسماكة العجينة الرقيقة.

調節器位置和面皮的厚度之间比率表。

この表は厚さ調節ダイヤルの番号とパスタシートの仕上がりの厚さ (mm) を表しています。
Таблица соотношения между положением регулятора и толщиной раскатанного теста.



MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011

Campodarsego (PADOVA) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

E-mail: marcato@marcato.it - www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED
MARCATO S.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2016 MARCATO S.p.A.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY

ATLAS

WELLNESS



Marcato Classic