











MADE IN ITALY



-  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
-  ارشادات للاستعمال والوقاية
-  Οδηγίες χρήσης και συντήρησης
-  使用上、保管上の注意
-  中文 使用及维护说明书
-  Instruksi pemakaian dan pemeliharaan

COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

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

COME SI PREPARA L'IMPASTO

per 6 persone.
 Ingredienti: 500 g (~ 1 lb) di farina di grano tenero e 5 uova; potete sostituire le 5 uova con un bicchiere di acqua naturale. Per tenere una pasta "al dente" mescolate 250 g di farina di grano tenero con 250 g di farina di grano duro. Non aggiungete Versate la farina in un recipiente e le uova nel mezzo (Fig. 2). Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare lentamente alla farina. Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 3) fino a renderlo completamente omogeneo e stente. Se l'impasto è troppo secco aggiungete dell'acqua, se è troppo morbido aggiungete della farina. Un ottimo impasto deve mai attaccarsi alle dita. Togliete l'impasto dal recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato (Fig. 4). nuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 5). Un consiglio: non usate uova e appena tolte dal frigorifero!

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON "ATLAS"

mette il regolatore della macchina sul numero 1, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci completamente aperti (~ 3 mm) (Fig. 6). Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella (Fig. 7). Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig. 8). Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 9), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato (min. spessore ~ 0.2 mm al n. 9). Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (= 10"). Inserite la manovella nel foro dei rulli e mentre la fate girare, passate la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito (Fig. 10 e 11). **Nota 1** - Se i rulli riescono a "tagliare", significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di ripassare la pasta attraverso i rulli, dopo aver aggiunto della farina all'impasto. **Nota 2** - Quando invece la sfoglia è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, aggiungete un po' di acqua all'impasto e ripassatelo di nuovo attraverso i rulli lisci. Disponete la pasta su un panno asciutto e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Vi ricordiamo che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane), se conservata in un posto fresco e asciutto.

te ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cotta in pochi minuti, mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura. Estrarre la parte da taglio della macchina, sollevatela con le mani facendola scorrere nelle apposite guide. Per montare gli accessori sulla macchina (Fig. 12) ripetete l'operazione al contrario.

MANTENIMENTO DELLA MACCHINA

Prima dell'uso, pulire di tanto in tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 13)

Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 14).

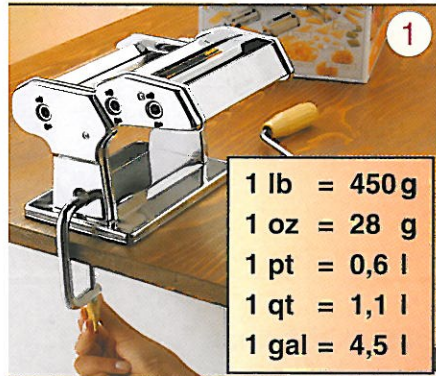
Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 15).

Per la pulizia interna della macchina togliete le protezioni di plastica (Fig. 16).

Se necessario, alcune gocce di olio di vaselina alle estremità dei rulli da taglio (Fig. 17).

Non passare tra i rulli coltelli o strofinacci!

Dopo l'uso, riponete la macchina e gli accessori nella propria scatola.



HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig.1). When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6 people

Ingredients: 500 g (~ 1 lb) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For "al dente" pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt! Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5). Advice: do not use eggs straight from the fridge!

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH "ATLAS"

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (Fig. 6). Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (Fig. 7). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 8). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 9), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11). **Note 1** - If the rollers won't "cut", this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.

Note 2 - However when the dough is too dry and cannot be "caught" by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again.

Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place.

Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking. In order to remove the cutting attachment from the machine, lift it up manually making it slide along its tracks.

To install attachments onto the machine (Fig. 12), repeat this procedure in reverse.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

1 - During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 13)

2 - **Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig. 14).**

3 - To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 15).

4 - To clean the inside of the machine, remove the plastic protectors (Fig. 16).

5 - If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 17).

6 - Do not insert knives or cloths in between the rollers!

7 - After use, replace the machine and its accessories back in their original box.



PREPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Fixer la machine à une table à l'aide de l'étai à main prévu à cet effet et introduire la manivelle dans le trou des rouleaux (Fig. 1). Lors de la première utilisation, nettoyer la machine avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'huile en excès. Pour le raje des rouleaux, y faire passer une petite quantité d'abaisse, qu'il faut ensuite jeter.

PREPARATION DE LA PATE

pour 6 personnes.

ingrédients : 500 g (~ 1 lb) de farine de blé tendre et 5 œufs; il est possible de remplacer les 5 œufs par un verre d'eau non gazeuse. Pour faire une pâte "al dente", mélanger 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur. Ne pas ajouter de sel! Verser la farine dans un récipient puis les œufs au centre (Fig. 2). Mélanger les œufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine, puis travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains (Fig. 3) jusqu'à ce qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Retirer la pâte du récipient et la déposer sur une table légèrement enfarinée (Fig. 4). Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux (Fig. 5). Un conseil : ne pas utiliser d'œufs froids, qui sortent tout juste du réfrigérateur!

PREPARATION DE L'ABAISSE ET DES PATES AVEC "ATLAS"

1. Régler le régulateur de la machine sur le numéro 1, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner, de façon que les deux rouleaux soient complètement ouverts (3 mm) (Fig. 6). Faire passer un morceau de pâte à travers les rouleaux, en tournant la manivelle (Fig. 7). Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 8). Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, la faire passer une seule fois à travers les rouleaux après avoir mis le régulateur sur le numéro 2 (Fig. 9), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de suite jusqu'à l'épaisseur désirée (épaisseur minimale 0,2 mm au n° 9). A l'aide d'un couteau, couper la pâte perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur (= 10"). Introduire la manivelle dans le trou des rouleaux de la machine et, tout en la faisant tourner, faire passer l'abaisse pour obtenir le type de pâtes voulu (Fig. 10 et 11). **Remarque 1** - Si les rouleaux ne fonctionnent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle; dans ce cas-là, nous conseillons de repasser la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté de la farine à la pâte. **Remarque 2** - Quand, au contraire, l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas coupée par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire passer à nouveau à travers les rouleaux lisses. Placer les pâtes sur un torchon et les laisser sécher pendant une heure au moins. Nous rappelons que les pâtes peuvent durer longtemps (1 à 2 semaines) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec.

2. Verser une grande quantité d'eau salée à ébullition (4 litres pour 1/2 kg de pâtes) puis y verser les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, de 2 à 5 en général, en fonction de leur épaisseur. Mélanger délicatement et égoutter les pâtes à la fin de la cuisson. Pour retirer l'élément coupant de la machine, le tirer vers le haut avec les mains, en le faisant glisser dans ses guides. Pour monter des accessoires à la machine (Fig. 12), répéter cette opération en sens inverse.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

1. Après un cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses.

2. Nettoyer l'aide d'un morceau d'essuie-tout (Fig. 13).

3. **N jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle!** (Fig. 14).

4. Pour nettoyer la machine après utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 15).

5. Pour effectuer le nettoyage interne de la machine, enlever les protections en plastique (Fig. 16).

6. Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 17).

7. Ne pas passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux!

8. Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte.



VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Maschine mit den speziellen Klemmen am Tisch befestigen und die Kurbel in die Öffnung der Walzen einsetzen (Abb. 1). Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölreste zu entfernen. Um die Walzen zu reinigen, können Sie etwas Teig durchlaufen lassen, den Sie allerdings dann wegwerfen.

ZUBEREITUNG DES TEIGS

Dosis für 6 Personen.

Zutaten: 500 g (~ 1 lb) Weichweizenmehl und 5 Eier; die 5 Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden. Um Teigwaren "al dente" zu erhalten, müssen 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl vermischt werden. Nicht salzen! Leeren Sie nun das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte (Abb. 2). Die Eier mit Hilfe einer Gabel vermischen und gut mit dem Mehl verkneten. Den so erhaltenen Teig (Abb. 3) nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ist der Teig zu trocken, muß etwas Wasser beigemischt werden, ist er zu weich, können Sie ihn mit etwas Mehl andicken. Ein guter Teig darf keinesfalls an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte (Abb. 4). Falls erforderlich können Sie den Teig nochmals etwas durchkneten. Anschließend in kleine Stücke schneiden (Abb. 5). Ein Tip: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

ZUBEREITUNG DES AUSGEROLLTEN TEIGS UND DER NUDELN MIT "ATLAS"

Ziehen Sie den Regler der Maschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1, so daß die zwei glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (~ 3 mm) (Abb. 6). Durch Betätigen der Kurbel etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 7). Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestreut wird (Abb. 8). Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Teig einmal durchlaufen lassen (Abb. 9). Lassen Sie ihn nun bei Regler auf 3 durchlaufen und so weiter, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat (ca. 2 mm bei Regler auf 9). Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in 25 cm (= 10") lange Stücke schneiden. Die Kurbel an den Schneidwalzen einsetzen und die Teigplatten durchlaufen lassen, um die gewünschte Nudelart zu erhalten (Abb. 10 und 11).

Merke 1 - Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet das, daß der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Teig etwas Mehl zuzumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen zu lassen. **Merke 2** - Ist der Teig jedoch zu trocken und wird daher nicht von den Schneidwalzen "erfaßt", können Sie etwas Wasser beigemischt werden und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Legen Sie nun die Nudeln auf ein Tischtuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde lang trocknen.

Sie können die Teigwaren bis zu 1 - 2 Wochen aufbewahren, falls sie an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden.

Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser leeren (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln). Frische Nudeln sind innerhalb von 2 - 5 Minuten, je nach Dicke des Teigs, bereits fertig. Während dem Kochen vorsichtig umrühren und anschließend die Teigwaren abseihen. Um das Schneidwerk der Maschine herauszunehmen, muß dieser Teil angehoben und entlang der Gleitschienen herausgezogen werden. Sollten Sie das Zubehörteil der Maschine (Abb. 12) montieren wollen, so müssen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

WARTUNG DER MASCHINE

1 - Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden (Abb. 13)

2 - **Die Maschine auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen!** (Abb. 14).

3 - Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb. 15).

4 - Um die Maschine innen zu säubern müssen die Schutzabdeckungen aus Kunststoff entfernt werden (Abb. 16).

5 - Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl schmieren (Abb. 17).

6 - Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!

7 - Bewahren Sie die Maschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf.



CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA UTILIZARLA

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente e introduzca la manivela en el orificio de los rodillos (Fig. 1). Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la zona de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará.

¿SE PREPARA LA MASA

para 6 personas.
Ingredientes: 500 g (~ 1 lb) de harina de trigo blando y 5 huevos; se pueden sustituir los 5 huevos con un vaso de agua natural. Para preparar una masa "al dente" mezcle 250 g de harina de trigo blando con 250 g de harina de trigo duro. ¡No añada sal! Coloque la masa en un recipiente y los huevos en el medio (Fig. 2). Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la masa. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig. 3) hasta que se haga completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada un poco de harina. Una óptima masa no debe nunca pegarse a los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 4), trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños pedazos (Fig. 5). Un consejo: ¡no use huevos fríos sacados del frigorífico!

¿SE PREPARAN LAS HOJAS Y LA PASTA CON "ATLAS"

Use el regulador de la máquina sobre el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos estén completamente abiertos (~ 3 mm) (Fig. 6). Haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos, girando la manivela (Fig. 7). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig. 8). Cuando la hoja haya tomado una forma regular, pásela una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig. 9), otra vez con el número 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado (mín. grosor ~ 0.2 mm al n. 9). Con un cuchillo corte tranquilamente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25 cm (= 10"). Introduzca la manivela en el orificio de los rodillos de cortar y mientras la hace girar, pase la hoja para obtener el tipo de pasta que prefiera (Fig. 10 y 11). **Nota 1** - Si los pedazos no consiguen "cortar" significa que la hoja está demasiado blanda: en este caso le aconsejamos que vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina a la masa. **Nota 2** - Cuando, por el contrario, la hoja está demasiado seca y no es "cogida" por los rodillos de corte, añada un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Coloque la masa sobre un mantel y déjela secar durante una hora por lo menos. Le recordamos que la pasta puede conservarse bastante tiempo (1-2 semanas), si se conserva en un lugar fresco y seco.
Cueza la pasta en agua abundante con sal (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la cual echará la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, generalmente de 2 a 5 según el grosor. Mezcle delicadamente y cuele la pasta al final de la cocción. Para sacar la parte de corte de la máquina, levántela con ambas manos haciéndola deslizar en las respectivas guías. Para montar los accesorios en la máquina (Fig. 12) repetir la operación al contrario.

TENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Antes del uso, limpie de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina (Fig. 13). **No lave nunca la máquina con agua o en lavavajillas!** (Fig. 14). Después de haberla utilizado, use un pincel y una varilla de madera (Fig. 15) para limpiar el interior de la máquina quite las protecciones de plástico (Fig. 16). Si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig. 17). Nunca haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos! Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.



كيف يتم تحضير الماكينة للاستعمال

ثبت الماكينة على الطاولة بواسطة ممسكها، وادخل الفراع اليدوي بثقب الدوالب (الصورة رقم ١). عند استعمال الماكينة للمرة الأولى يجب تنظيفها بقطعة قماش جافة لإزالة بقايا الزيوت. لتنظيف الدوالب، تمرير من خلالها عدة مرات كمية صغيرة من العجين والتي يجب التخلص منها بعد ذلك.

كيفية تحضير العجين

لستة أشخاص

مواد التركيب: 500 غم (= 1 lb) من طحين القمح الطري، 5 بيضات، بالإمكان تبديل البيضات بكأس من الماء العادي. للحصول على عجينة تصمد بالظهي، خلط 250 غم من دقيق القمح الطري مع 250 غم من دقيق القمح اليابس، لا تضيفوا ملح... ضع الطحين في وعاء والبيض في الوسط (صوره ٢). واو الطحين جيدا بواسطة شوكة حتى تحصل على عجين متجانس، تابع عجن العجينة باليد (صوره ٣) حتى يصبح منحاس وذات صلابة معينة. الخبز إذا كانت العجينة قاسية، اضافة ماء وان كانت رخوة اضافة طحين. العجين الممتاز يجب ان لا يلتصق بالاصابع. اج العجين من الوعاء ووضعه على طاولة مرشوشة بقليل من الطحين (صوره ٤). تابع الدعك باليد اذا تطلب الامر ثم قطع العجين لقطع صغيره (صوره ٥). اخر نصيحة: لا تستعملوا بيضا حال اخراجه من التلاجه

كيف تحضر الصفيحة والعجين بواسطة ATLAS (امبيا 10)

تعيين مصمم الماكينة بالرقم ١، يشده تجاه الخارج وادارته بشكل يكون الدوالبان الملسان مفتوحان بشكل تام (٢ ملم تقريبا) (صوره ٦). تمرير قطعة صغيره من العجين بين الدوالب الملسه بتدوير الممسك اليدوي (صوره ٧). اعاده العمله من ٥ الى ٦ مرات بطوي الصفيحه ووضف قليلا من الطحين في الوسط اذا كانت هناك حاجه (صوره ٨). بيبي تمريرها مرة واحدة بين الدوالب المعينه على الرقم ٢ (صوره ٩)، وبعدها مرة اخرى بالرقم ٣ والمتابعه هكذا حتى الحصول على السمك المراد (سمك عينا تاخذ الصفيحه شكل ط ادى ٠٢ ملم تقريبا للرقم ٩). بواسطة سكين قطع العجينة بشكل عرضي لقطع طولها ٢٥ سم تقريبا (١٠ و١١).

امخال الممسك اليدوي بثقب دوالب القطع وخلال ادارتها، تمرير الصفيحه للحصول على نوع المكرونه المراد (صوره ١٠ و ١١). ن الدوالب "قطع" العجينه هذا يعني بان الصفيحه طريه اكثر من اللازم؛ في هذه الحاله ننصح بتمرير العجينه بين الدوالب الملسه بعد اضافة القليل من الطحين. ملاحظه ١ - اذا لم يكن بإمكانك ان الصفيحه تكون ياسه ومن الصعب "اخذها" من فبل دوالب القطع، اضافة القليل من الماء للعجينة واعاده تمريرها مرة اخرى بين الدوالب الملسه. ملاحظه ٢ - في وضع المكرونه على شرف وتركيها تجف بالقليل لعدة ساعه. نذكركم بان المكرونه بإمكانها ان تحافظ على جودتها لعدة طويله (١-٢ اسابيع)، اذا حفظت بمكان جاف وبارد. غلي كميه كافيه من الماء المالح (تقريبا ٤ لتر ماء لكل نصف كيلو مكرونه) بها تضعوا المكرونه. المكرونه الطازجه نظهي يدائق قليله، بمعدل ٢ الى ٥ حسب السمك. خلط المكرونه بلطافه ونصفيه المكرونه عند نهايه الظهي. غلي كميه كافيه من الماء المالح (تقريبا ٤ لتر ماء، لكل نصف كيلو مكرونه) بها تضعوا المكرونه. لخراج قطعة القطع للماكينه رضعها بواسطة البينين وتسيرها بمجارها. لتركيب قطع اضافيه للماكينه (صوره ١٢) اعاده العمله بالعكس

العناية بالماكينة

١. خلال الاستعمال، تنظيف من مرة لآخرى الجارادات من تحت العجلات الملسه بواسطة قطعة ورق مطبخيه (صوره ١٣)
٢. ممنوع بتاتا غسل الماكينه بالماء، او بماكنة الجلي الكهربائيه (صوره ١٤).
٣. لتنظيف الماكينه بعد الاستعمال الاستعانه بفرشاه وعود من الخشب (صوره ١٥)
٤. "لتنظيف الداخلي للماكينه، ازالة اجزاء الوقايه البلاستيكيه (صوره ١٦)".
٥. وضع، اذا كانت حاجه لذلك، نقاط من زيت المازيلين باطراف عجلات القطع (صوره ١٧)
٦. ممنوع تمرير اي سكين او قطع قماش بين دوالب القطع
٧. بعد الاستعمال، وضوا الماكينه وقطعها الاضافيه في علبتها.



ΠΩΣ ΝΑ ΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Στερεώνετε το μηχάνημα στο τραπέζι χρησιμοποιώντας την ειδική μέγγενη και εισάγετε τη μανιβέλα στην οπή των κυλίνδρων (Εικ. 1).

Χρησιμοποιείτε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.

ΝΑ ΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΗ ΖΥΜΗ

για 6 άτομα.

1: 500 γραμ. μαλακό αλεύρι και 5 αυγά. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα 5 αυγά με ένα ποτήρι. Για να ετοιμάσετε ζυμαρικά "al dente", αναμίξτε 250 γραμ. μαλακό αλεύρι με 250 γραμ. αλεύρι. Μην προσθέσετε αλάτι! Ρίχνετε το αλεύρι σε ένα μπολ και τα αυγά στη μέση (Εικ. 2). ατεύετε τα αυγά με ένα πιρούνι μέχρι να δέσουν τελείως με το αλεύρι. Κατόπιν, δουλεύετε το ι με τα χέρια (Εικ. 3) μέχρι να προκύψει μια ομοιογενής και σφιχτή ζύμη. Αν η ζύμη είναι πολύ νή, προσθέτετε λίγο νερό, ενώ αν είναι πολύ μαλακή προσθέτετε λίγο παραπάνω αλεύρι. Η ή ζύμη δεν πρέπει ποτέ να κολλάει στα χέρια. Βγάλετε τη ζύμη από το μπολ και τη βάζετε α στο τραπέζι, το οποίο προηγουμένως έχετε αλευρώσει ελαφρά (Εικ. 4). Αν χρειάζεται, χίσετε να δουλεύετε τη ζύμη με τα χέρια και κατόπιν την κόβετε σε μικρά κομμάτια (Εικ. 5). ούλη: μη χρησιμοποιείτε κρύα αυγά που μόλις τα βγάλατε από το ψυγείο!

ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΤΟ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ "ATLAS"

Βεβαιωθείτε το ρυθμιστή του μηχανήματος στη θέση 1, τραβώντας τον προς τα έξω και γυρίζοντάς έτσι ώστε οι δύο λείους κυλίνδρους να ανοίξουν τελείως (~ 3 mm) (Εικ. 6). Βάλτε ένα μικρό άτι ζύμης να περάσει μέσα από τους κυλίνδρους, γυρίζοντας τη μανιβέλα (Εικ. 7). Επαναλάβετε τη διαδικασία 5-6 φορές, διπλώνοντας το φύλλο και πασπαλιζοντάς το ανάμεσα με λίγο ρι, αν βέβαια χρειάζεται (Εικ. 8). Όταν το φύλλο αρχίζει να βγαίνει με κανονικό σχήμα, στε το μία μόνο φορά από τον κύλινδρο τοποθετώντας το ρυθμιστή στη θέση 2 (Εικ. 9), μετά ακόμα φορά με το ρυθμιστή στη θέση 3, κ.ο.κ. μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πάχος κιστο πάχος ~ 0,2 mm στη θέση 9). Όταν το φύλλο που βγαίνει από το μηχάνημα φτάσει σε ένα ς περίπου 25 cm, χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι κόψτε το κατά πλάτος. Εισάγετε τη μανιβέλα οπή των κυλίνδρων κοπής και ενώ τη γυρίζετε, περάστε το φύλλο μια φορά για να έχετε τον μνητό τύπο ζυμαρικών (Εικ. 10 και 11).

Προσοχή 1: Αν οι κυλίνδροι δυσκολεύονται να "κόψουν", σημαίνει ότι το φύλλο είναι πολύ μαλακό: περίπτωση αυτή, συνιστούμε να προσθέσετε στη ζύμη λίγο ακόμα αλεύρι και μετά να την περάσετε από τους λείους κυλίνδρους του μηχανήματος.

Προσοχή 2: Αντίθετα, όταν το φύλλο είναι πολύ στεγνό και δεν μπορεί να περάσει ανάμεσα από κυλίνδρους, προσθέστε λίγο νερό στη ζύμη και ξαναπεράστε την από τους λείους κυλίνδρους.

ίνετε τα ζυμαρικά πάνω σε μια πετσέτα και αφήνετε τα να στεγνώσουν τουλάχιστον για μία 5ας υπενθυμίζουμε ότι μπορείτε να διατηρήσετε τα ζυμαρικά σας για αρκετό καιρό (1-2 μάδες) αρκεί να τα φυλάξετε σε δροσερό και ξηρό μέρος. Βράζετε άφθονο αλατισμένο νερό που 4 λίτρα νερό για κάθε ½ κιλό ζυμαρικά) και ρίχνετε μέσα τα ζυμαρικά. Τα φρέσκα ρικά χρειάζονται ελάχιστο χρόνο για να βράσουν, κατά μέσο όρο 2 με 5 λεπτά, ανάλογα με το ς στο οποίο έχουν κοπεί. Ανακατεύετε ελαφρά τα ζυμαρικά και υλίες βράσουν, τα σουρώνετε ως. Για να βγάλετε το εξάρτημα κοπής του μηχανήματος, σηκώστε το με τα χέρια σπρώχνοντάς το στο ειδικούς ς. Για να βάλτε τα αξεσουάρ στο μηχάνημα (Εικ.12) επαναλάβετε τα παραπάνω από την ανάποδη.

ΓΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ

ατά τη χρήση του μηχανήματος, καθαρίζετε από καιρού εις καιρόν τα σημεία που βρίσκονται άτω από τους λείους κυλίνδρους χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας (Εικ. 13).

ην πλένετε ποτέ το μηχάνημα με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων! (Εικ. 14). ια να καθαρίσετε το μηχάνημα μετά τη χρήση, χρησιμοποιήστε ένα πινέλο και ένα ξυλίνο παστουνάκι (Εικ. 15).

ια τον εσωτερικό καθαρισμό του μηχανήματος αφαιρέστε τις πλαστικές προστασίες (Εικ. 16) . ν χρειάζεται, ρίξτε λίγες σταγόνες λαδιού βαζελίνης στα άκρα των κυλίνδρων κοπής (Εικ. 17). ιην περνάτε μαχαίρια ή πανιά ανάμεσα από τους κυλίνδρους!

ιετά τη χρήση, ξανατοποθετήστε το μηχάνημα και τα εξαρτήματά του στο κουτί του.



Χρήση πριν από την

Χρήση πριν από την χρήση: Το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση. Το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να στερεώσετε το μηχάνημα στο τραπέζι χρησιμοποιώντας τη μέγγενη που είναι στο κουτί του. Το μηχάνημα είναι έτοιμο για χρήση.

Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.

Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.

Χρησιμοποιώντας το μηχάνημα

για 6 άτομα

1: 500 γραμ. μαλακό αλεύρι και 5 αυγά. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα 5 αυγά με ένα ποτήρι. Για να ετοιμάσετε ζυμαρικά "al dente", αναμίξτε 250 γραμ. μαλακό αλεύρι με 250 γραμ. αλεύρι. Μην προσθέσετε αλάτι! Ρίχνετε το αλεύρι σε ένα μπολ και τα αυγά στη μέση (Εικ. 2). ατεύετε τα αυγά με ένα πιρούνι μέχρι να δέσουν τελείως με το αλεύρι. Κατόπιν, δουλεύετε το ι με τα χέρια (Εικ. 3) μέχρι να προκύψει μια ομοιογενής και σφιχτή ζύμη. Αν η ζύμη είναι πολύ νή, προσθέτετε λίγο νερό, ενώ αν είναι πολύ μαλακή προσθέτετε λίγο παραπάνω αλεύρι. Η ή ζύμη δεν πρέπει ποτέ να κολλάει στα χέρια. Βγάλετε τη ζύμη από το μπολ και τη βάζετε α στο τραπέζι, το οποίο προηγουμένως έχετε αλευρώσει ελαφρά (Εικ. 4). Αν χρειάζεται, χίσετε να δουλεύετε τη ζύμη με τα χέρια και κατόπιν την κόβετε σε μικρά κομμάτια (Εικ. 5). ούλη: μη χρησιμοποιείτε κρύα αυγά που μόλις τα βγάλατε από το ψυγείο!

Βεβαιωθείτε το ρυθμιστή του μηχανήματος στη θέση 1, τραβώντας τον προς τα έξω και γυρίζοντάς έτσι ώστε οι δύο λείους κυλίνδρους να ανοίξουν τελείως (~ 3 mm) (Εικ. 6). Βάλτε ένα μικρό άτι ζύμης να περάσει μέσα από τους κυλίνδρους, γυρίζοντας τη μανιβέλα (Εικ. 7). Επαναλάβετε τη διαδικασία 5-6 φορές, διπλώνοντας το φύλλο και πασπαλιζοντάς το ανάμεσα με λίγο ρι, αν βέβαια χρειάζεται (Εικ. 8). Όταν το φύλλο αρχίζει να βγαίνει με κανονικό σχήμα, στε το μία μόνο φορά από τον κύλινδρο τοποθετώντας το ρυθμιστή στη θέση 2 (Εικ. 9), μετά ακόμα φορά με το ρυθμιστή στη θέση 3, κ.ο.κ. μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πάχος κιστο πάχος ~ 0,2 mm στη θέση 9). Όταν το φύλλο που βγαίνει από το μηχάνημα φτάσει σε ένα ς περίπου 25 cm, χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι κόψτε το κατά πλάτος. Εισάγετε τη μανιβέλα οπή των κυλίνδρων κοπής και ενώ τη γυρίζετε, περάστε το φύλλο μια φορά για να έχετε τον μνητό τύπο ζυμαρικών (Εικ. 10 και 11).

Χρησιμοποιώντας το μηχάνημα

Βεβαιωθείτε το ρυθμιστή του μηχανήματος στη θέση 1, τραβώντας τον προς τα έξω και γυρίζοντάς έτσι ώστε οι δύο λείους κυλίνδρους να ανοίξουν τελείως (~ 3 mm) (Εικ. 6). Βάλτε ένα μικρό άτι ζύμης να περάσει μέσα από τους κυλίνδρους, γυρίζοντας τη μανιβέλα (Εικ. 7). Επαναλάβετε τη διαδικασία 5-6 φορές, διπλώνοντας το φύλλο και πασπαλιζοντάς το ανάμεσα με λίγο ρι, αν βέβαια χρειάζεται (Εικ. 8). Όταν το φύλλο αρχίζει να βγαίνει με κανονικό σχήμα, στε το μία μόνο φορά από τον κύλινδρο τοποθετώντας το ρυθμιστή στη θέση 2 (Εικ. 9), μετά ακόμα φορά με το ρυθμιστή στη θέση 3, κ.ο.κ. μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πάχος κιστο πάχος ~ 0,2 mm στη θέση 9). Όταν το φύλλο που βγαίνει από το μηχάνημα φτάσει σε ένα ς περίπου 25 cm, χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι κόψτε το κατά πλάτος. Εισάγετε τη μανιβέλα οπή των κυλίνδρων κοπής και ενώ τη γυρίζετε, περάστε το φύλλο μια φορά για να έχετε τον μνητό τύπο ζυμαρικών (Εικ. 10 και 11).

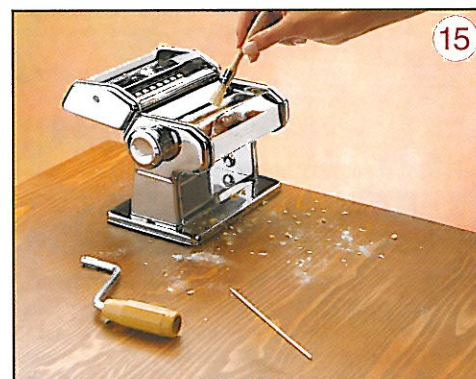
Προσοχή 1: Αν οι κυλίνδροι δυσκολεύονται να "κόψουν", σημαίνει ότι το φύλλο είναι πολύ μαλακό: περίπτωση αυτή, συνιστούμε να προσθέσετε στη ζύμη λίγο ακόμα αλεύρι και μετά να την περάσετε από τους λείους κυλίνδρους του μηχανήματος.

Προσοχή 2: Αντίθετα, όταν το φύλλο είναι πολύ στεγνό και δεν μπορεί να περάσει ανάμεσα από κυλίνδρους, προσθέστε λίγο νερό στη ζύμη και ξαναπεράστε την από τους λείους κυλίνδρους.

ίνετε τα ζυμαρικά πάνω σε μια πετσέτα και αφήνετε τα να στεγνώσουν τουλάχιστον για μία 5ας υπενθυμίζουμε ότι μπορείτε να διατηρήσετε τα ζυμαρικά σας για αρκετό καιρό (1-2 μάδες) αρκεί να τα φυλάξετε σε δροσερό και ξηρό μέρος. Βράζετε άφθονο αλατισμένο νερό που 4 λίτρα νερό για κάθε ½ κιλό ζυμαρικά) και ρίχνετε μέσα τα ζυμαρικά. Τα φρέσκα ρικά χρειάζονται ελάχιστο χρόνο για να βράσουν, κατά μέσο όρο 2 με 5 λεπτά, ανάλογα με το ς στο οποίο έχουν κοπεί. Ανακατεύετε ελαφρά τα ζυμαρικά και υλίες βράσουν, τα σουρώνετε ως. Για να βγάλετε το εξάρτημα κοπής του μηχανήματος, σηκώστε το με τα χέρια σπρώχνοντάς το στο ειδικούς ς. Για να βάλτε τα αξεσουάρ στο μηχάνημα (Εικ.12) επαναλάβετε τα παραπάνω από την ανάποδη.

Χρησιμοποιώντας το μηχάνημα

1. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.
2. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.
3. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.
4. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.
5. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.
6. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.
7. Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα για πρώτη φορά, καθαρίστε το με ένα στεγνό πανί για να μακρύνετε τα υπολείμματα λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλίνδρους, βάλτε να περάσει εσά τους ένα μικρό κομμάτι ζύμης το οποίο μετά θα πετάξετε.



如何准备使用该机器

用专用夹钳将该机固定在桌边，并将摇把插入辊轴孔中（如图1所示）。

首次使用该机时，应该用一块干布将多余的油擦去。

辊轴，可用一小块面片通过辊轴，然后将面片扔掉。

制备面团

500克（即一磅）软小麦面粉和5个鸡蛋，也可用一杯自来水代替5个鸡蛋。若想制作软硬的面片，可将软小麦面粉和250克硬小麦面粉混合。不要加盐！将面粉倒在一个容器内，并将鸡蛋放在面粉中（如图2所示）。

将鸡蛋和面粉搅拌均匀，并用手（如图3所示）揉面，直到面团均匀结实为止。如果面团太硬，应该加面粉。如果面团太软，应该加面粉。理想的面团应该是不粘手指的。将面团从容器中取出，放在撒有少许面粉的板上（如图4所示）。如有必要，可用手继续揉制面团，并将其切成小面团（如图5所示）。

不要使用刚从冰箱中取出来的鸡蛋！

用“ATLAS”制作面片和面条

将档位调节器向外拉并转动至位置1，使两根光滑的辊轴完全分开（大约3毫米）（如图6所示）。让一小块面片通过辊轴，只要转动摇把即可（如图7所示）。将面片重叠，如有必要时可在其中撒些面粉（如图8所示），如此重复5-6次。

当形成规则后，将档位调节器转动至位置2（如图9所示），让面片只通过一次辊轴，然后将档位调节器转动至位置3，也只让面片通过一次辊轴，如此重复操作，直至面片达到所需的厚度（最小厚度大约为0.2毫米，档位调节器位置是9）。用刀将面片横向切断，每段长度大约25厘米（即10寸）。将摇把插入切割辊轴的孔中，并转动摇把，让面片通过辊轴，从而得到所需的面条（如图10和11所示）。

如果辊轴不能“切断”面片，这是因为面片太软，在这种情况下，建议在面团中加入一些面粉，并重新通过光滑的辊轴。

如果面片太硬，切割辊轴无法“抓住”面片，这时应在面团中加入少量水，并重新通过光滑的辊轴。

成面条放在桌布上至少一个小时，以便使其凉干。

已住：如果将面条放在通风干燥的地方，可供长期食用（1至2个星期）。将面条放入足量的加盐水中煮沸（斤面条约需4升水），新鲜面条按照其厚度，只需煮2至5分钟。小心搅拌并在煮好后将面条捞出。

从机器上卸下切面配件，可以沿配件轨道滑动并向上提起。切面条配件的安装程序则于此相反（如图12所示）。

的维修

使用过程中，有时要清理光滑辊轴的下部，应该使用餐巾纸进行（如图13所示）。

不可用水或放在洗碗机中清洗机器（如图14所示）。

机器使用后，可用一个刷子和一根小木棍清理机器（如图15所示）。

清理机器内部，应将塑料护罩去掉（如图16所示）。

如有必要，可在切割辊轴的端部滴一些凡士林油（如图17所示）。

不可将刀或抹布通过辊轴！

机器使用后，应将机器和配件放回各自的包装箱中。



保证

欧姆克·马卡多的所有产品均采用优质材料制成并经受连续的质量检查。因此，该公司的产品从用户购买之日期计算的保用期为三年。但是，这种质量担保不包括由于使用不当或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏。



MEMPERSIAPKAN MESIN

Letakkan mesin beserta kepittannya diatas meja dan sisipkan engkol kedalam lubang tabung penggilas (gambar 1). Untuk pemakaian pertama kali mesin ini harus dibersihkan dengan kain lap kering guna mengangkat minyak yang tersisa.

Untuk membersihkan tabung penggilas, gilashlah sedikit adonan sehingga bagian penggilas tersebut terlampaui, setelah itu buanglah adonan tadi.

MEMPERSIAPKAN ADONAN

Porsi untuk 6 orang.

Bahan-bahan: 500 gram (~ 1 pon) tepung terigu dan 5 butir telur; anda dapat menggantikan 5 butir telur ini dengan satu gelas air putih. Jangan masukkan garam! Tuangkan tepung terigu ke dalam satu wadah dan masukkan telur ditengah-tengah gundukan terigu (gambar 2).

Aduk telur dengan sebuah garpu dan campurkan dengan terigu sehingga rata.

Lalu adonlah campuran terigu dan telur tersebut dengan tangan (gambar 3) sehingga menghasilkan adonan yang rata dan kenyal.

Apabila adonan terlalu kering, tambahkan lagi sedikit air, sebaliknya jika adonan terlalu basah, tambahkan terigu. Adonan yang sempurna adalah adonan yang tidak lengket di jari tangan.

Angkat adonan dari wadah dan letakkan diatas meja yang sebelumnya sudah ditaburi tepung (gambar 4). Bila perlu, teruskanlah pekerjaan mengadon dengan tangan dan potong kecil-kecil (gambar 5). Satu nasihat: jangan gunakan telur dingin yang baru dikeluarkan dari kulkas.

MEMBUAT LEMBARAN PASTA DAN PASTA DENGAN “ATLAS”

Pasang tombol kecepatan pada nomor satu, mesin mulai beroperasi, tabung penggilas memutar dan menarik ke arah luar sehingga kedua tabung penggilas polos agak terbuka (~ 3 mm) (gambar 6). Masukkan satu potong adonan melewati tabung penggilas dengan memutar engkol (gambar 7).

Ulangi pekerjaan ini 5-6 kali, lipat lembaran pasta yang dihasilkan, kalau perlu ditaburi terigu ditengahnya (gambar 8). Jika lembaran pasta sudah berbentuk teratur, gilash satu kali saja dengan memasang tombol kecepatan nomor dua (gambar 9), lalu gilash sekali lagi dengan tombol kecepatan nomor 3, sehingga mencapai ketebalan yang diinginkan (ketebalan minimum ~ 0.2 mm dengan tombol kecepatan nomor 9).

Dengan menggunakan sebilah pisau, potong lembaran pasta secara menyilang, sepanjang kira-kira 25 cm (= 10"). Sisipkan engkol kedalam lubang tabung pemotong dan jalankan. Masukkan lembaran pasta untuk menghasilkan jenis pasta yang disukai (gambar 10 dan 11).

Catatan 1 - Apabila tabung pemotong tidak berhasil memotong, bertanda bahwa lembaran pasta terlalu lembek; dalam hal ini dianjurkan untuk menggilash kembali pasta yang telah ditambahkan terigu dengan tabung penggilas polos. **Catatan 2** - Jika sebaliknya lembaran pasta terlalu kering dan tidak “terpegang” oleh tabung pemotong, tambahkan sedikit air dan gilash kembali dengan tabung penggilas polos.

Letakkan pasta akhir yang dihasilkan diatas sebuah taplak dan biarkan mengering paling sedikit satu jam.

Kami ingatkan bahwa pasta ini dapat bertahan agak lama (1-2 minggu), jika disimpan di tempat sejuk dan kering. Untuk menghindarkan, didihkan air yang dibubuhi garam (~ 4 liter air setiap setengah kilo pasta) lalu masukkan pasta. Pasta segar ini cukup dimasak beberapa menit saja, kira-kira dua hingga lima menit menurut ketebalan masing-masing.

Aduk pelan-pelan, angkat pasta setelah matang dan tiriskan.

Untuk mengeluarkan bagian pemotong dari mesin, angkat dengan tangan, dorong ke arah berlawanan. Untuk memasang perkakas ke mesin (gambar 12) lakukan pekerjaan sebaliknya.

PEMELIHARAAN MESIN

1 - Sepanjang pemakaian, bersihkan kadang-kadang alat pengikis (parutan) dibawah tabung penggilas polos dengan sehelai tisu dapur atau kain lap (gambar 13).

2 - **Jangan sekali-kali membersihkan mesin dengan air apalagi dengan mesin pencuci piring (gambar 14).**

3 - Untuk membersihkan mesin setelah pemakaian, gunakan kuas dan sebatang kayu (gambar 15).

4 - Kalau perlu, teteskan sedikit minyak pelumas sepanjang tabung pemotong (gambar 16).

5 - Jangan masukkan pisau atau kain diantara tabung.

6 - Setelah pakai, simpan mesin dan perkakasnya kedalam kotak masing-masing.

GARANSI

Semua produk yang DIBUBUHI MEREK terbuat dari bahan terbaik yang ada dan dirakit dibawah pengawasan kualitas yang ketat. Karena itu, semua produk ini memiliki 3 tahun garansi dari tanggal pembuatannya terhadap setiap kerusakan pembuatan. Garansi tidak menjamin kerusakan yang timbul karena penyalahgunaan mesin atau pemakaian yang tidak sesuai dengan apa yang diilustrasikan buku petunjuk ini.



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 **3 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.



GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont construits avec les meilleurs matériaux disponibles et sont soumis continuellement à des contrôles de qualité. C'est pourquoi ils sont garantis contre tout vice de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date de achat. La garantie ne couvre pas cependant les dommages provoqués à la machine par un usage improprie ou différent de celui qui a été illustré dans ce manuel.



GARANTÍA

Todos los productos MARCATO han sido fabricados con los mejores materiales existentes y son sometidos a continuos controles de calidad. Por esta razón, están garantizados durante **3 años** a partir de la fecha de compra de todos los defectos de producción. La garantía no cubre, por el contrario, los daños provocados a la máquina por un uso no adecuado o distinto de el que se ilustra en el manual.



ΕΓΓΥΗΣΗ

Όλα τα προϊόντα MARCATO κατασκευάζονται με τα καλύτερα διαθέσιμα υλικά και υποβάλλονται σε συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους. Για αυτό, αυτά είναι εγγυημένα κατά των κατασκευαστικών ελαττωμάτων για 3 χρόνια από την ημερομηνία κατασκευής. Η εγγύηση δεν καλύπτει τις ζημιές που προκαλούνται στο μηχάνημα από ακατάλληλη χρήση ή από διαφορετική χρήση από εκείνη που αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης.



WARRANTY

All MARCATO products are manufactured using only the finest materials available and are subject to continuous quality control. Because of this, they are guaranteed for **3 full years** from the date of purchase against any manufacturing defect. This guarantee does not cover damage to the machine caused by improper use or by use other than that illustrated in this manual.



GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Kaufdatum **3 Jahre** Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.



ضمان

جميع منتجات MARCATO مصنوعة من أفضل المواد المتاحة. و يتم إخضاعها لفحوصات الجودة باستمرار. لهذا، جميعها مضمونة ضد أي عيب في الصناعة لمدة 3 سنوات من تاريخ الشراء. الضمان لا يشمل أضرار الآلة الناتجة عن الاستعمال الغير صحيح أو الذي يختلف عما تم توضيحه في هذا الدليل.



中文 保证

马卡多的所有产品均采用优质材料制成并经受连续的质量检查。因此，该公司的产品从用户购买之日期计算的保用期为三年。但是，这种质量担保不包括由于使用不当或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏。

COPYRIGHT © 2006 MARCATO S.p.A. - IMPRIMÉ EN ITALIE - PRINTED IN ITALY



MADE IN ITALY

DATE :

STAMP

ATLAS®

MARCATO S.p.A. - Via Rossignolo, 12 - 35011 Campodarsego (PADOVA) Italy -
Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970 - www.marcato.net