

Инструкция по применению Лапшерезки Marcato Atlas

Уважаемый покупатель! Вы приобрели лапшережку Marcato Atlas для приготовления лапши в домашних условиях.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- лапшережка с ручкой;
- зажим для фиксации на плоскости;
- муфта для электромотора;
- инструкция по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	Marcato Atlas 150	Marcato Atlas 180
Тип привода	ручной	ручной
Возможность установки насадок	да	да
Длина, мм	200	230
Ширина, мм	200	200
Высота, мм	155	155
Вес, кг	2,7	3,1
Толщина теста, мм	0,2-3	0,2-3
Ширина листа теста, мм	150	180
Ширина нарезки лапши, мм	2 / 6	2 / 6
Материал	хромированная сталь	хромированная сталь
Материал ролика	алюминиевый сплав	алюминиевый сплав
Гарантия, месяцев	12	12
Производитель	Marcato, Италия	Marcato, Италия

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте без присмотра детей вблизи лапшережки.
- Не проводите обслуживание или очистку аппарата во время его работы.
- Перед работой надежно закрепить лапшережку на столе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИБОРА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

Зафиксируйте прибор на столе с помощью входящей в комплектацию струбины и вставьте рукоятку в отверстие для роликов. (Рис. 1). Во время первого использования

прибора очистите его сухим куском ткани, чтобы удалить следы масла. Чтобы очистить ролики, пропустите через них небольшое количество теста, которое затем выбросьте.

Рисунок 1



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА.

Количество ингредиентов на 6 человек.

Ингредиенты: 500 г муки из мягкой пшеницы и 5 яиц; вместо яиц можно использовать стакан натуральной минеральной воды. Для приготовления пасты (приготовленной таким образом, чтобы быть достаточно твердой и не успеть развариться) смешайте 250 г муки из мягкой пшеницы и 250 г муки из твердой пшеницы. Не добавляйте соль! Высыпьте муку в миску, в середину разбейте яйца (рис. 2). Размешивайте яйца вилкой, пока они полностью не смешаются с мукой. Месите получившуюся смесь руками (рис. 3), пока она не станет полностью однородной и плотной. Если смесь слишком сухая, добавьте воды; если смесь слишком мягкая, добавьте муки. Хорошее тесто не должно прилипать к пальцам. Выньте тесто из миски и поместите его на слегка посыпанный мукой стол (рис. 4). При необходимости еще немного помесите тесто и разрежьте его на мелкие кусочки (рис. 5).
Совет: не используйте яйца прямо из холодильника!

Рисунок 2



Рисунок 3



Рисунок 4

Рисунок 5



КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО И ПАСТУ С ПОМОЩЬЮ «ATLAS».

Поставьте регулятор прибора в положение 1, вытягивая его наружу так, чтобы два гладких ролика были полностью раскрыты (расстояние между ними должно составлять около 3 мм) (рис. 6). Пропустите кусок теста через прибор, поворачивая рукоятку (рис. 7). Повторите это действие 5-6 раз, перегибая тесто и при необходимости добавляя немного муки в середину (рис. 8). Когда тесто примет правильную форму, пропустите его через ролики один раз (при этом регулятор должен быть установлен в положение 2) (рис. 9). Затем ещё раз, установив регулятор в положение 3, и так до тех пор, пока вы не добьетесь нужной толщины (минимальная толщина, доступная в положении 9, равна приблизительно 0,2 мм). Разрежьте тесто ножом крест-накрест на куски длиной примерно 25 см (10 дюймов). Вставьте рукоятку в отверстие для режущих роликов, медленно поворачивайте ее и пропускайте через них тесто так, чтобы получить желаемый вид пасты (рис. 10 и 11).

Рисунок 6



Рисунок 7



Рисунок 8



Рисунок 9



Рисунок 10



Рисунок 11



Примечание 1: Если ролики не режут, это значит, что тесто слишком мягкое; в этом случае добавьте в тесто немного муки и пропустите тесто через гладкие ролики.

Примечание 2: Напротив, когда тесто слишком сухое, и режущие ролики не могут его «уловить», добавьте в тесто немного воды и еще раз пропустите его через гладкие ролики. Поместите пасту на скатерть и оставьте ее высыхать, по крайней мере, на час. Помните, что паста может храниться долгое время (1-2 недели), если поместить ее в прохладное сухое место. Доведите до кипения кастрюлю подсоленной воды (4 литра на 1/2 кг пасты), в которой вы будете варить пасту. Свежая паста готовится быстро, в течение 2-5 минут в зависимости от толщины. Осторожно помешивайте и затем слейте воду, когда паста дойдет до готовности.

Чтобы снять с прибора насадку для резки, поднимите ее вручную так, чтобы она соскользнула с креплений. Чтобы установить насадку на прибор (рис. 12), повторите эти действия в обратном порядке.

Рисунок 12



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА.

1. Во время использования периодически очищайте скребки под гладкими роликами куском салфетки (рис. 13).
2. **Никогда не мойте прибор под водой или в посудомоечной машине (рис. 14)!**
3. Для очистки прибора после эксплуатации используйте щетку или деревянный стержень (рис. 15).
4. При необходимости поместите несколько капель вазелинового масла на концы режущих роликов (рис. 16).
5. Не помещайте ножи или ткань между роликами!
6. После использования поместите прибор и дополнительные принадлежности в коробку.

Рисунок 13



Рисунок 14



Рисунок 15



Рисунок 16



ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Транспортирование и хранение изделия осуществлять в индивидуальной упаковке.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель гарантирует исправную работу изделия при соблюдении правил хранения, установки и эксплуатации, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Гарантийный срок на изделие установлен изготовителем и составляет 12 месяцев со дня продажи товара потребителю. При отсутствии даты продажи гарантийный срок исчисляется от даты выпуска изделия.

Гарантии производителя не распространяются на следующие случаи:

- при возникновении дефекта в результате умышленных и ошибочных действий потребителя;
- при поломке или порче изделия вследствие стихийного бедствия;
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей;
- если неисправность вызвана прямым или косвенным действием механических сил, химического, термического или физического воздействия;
- при не предусмотренной инструкцией по эксплуатации разборке изделия, изменении конструкции и других вмешательствах.