

 MADE IN ITALY



**ATLAS MOTOR**  
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



ارشادات للاستعمال والوقاية



使用上、保管上の注意

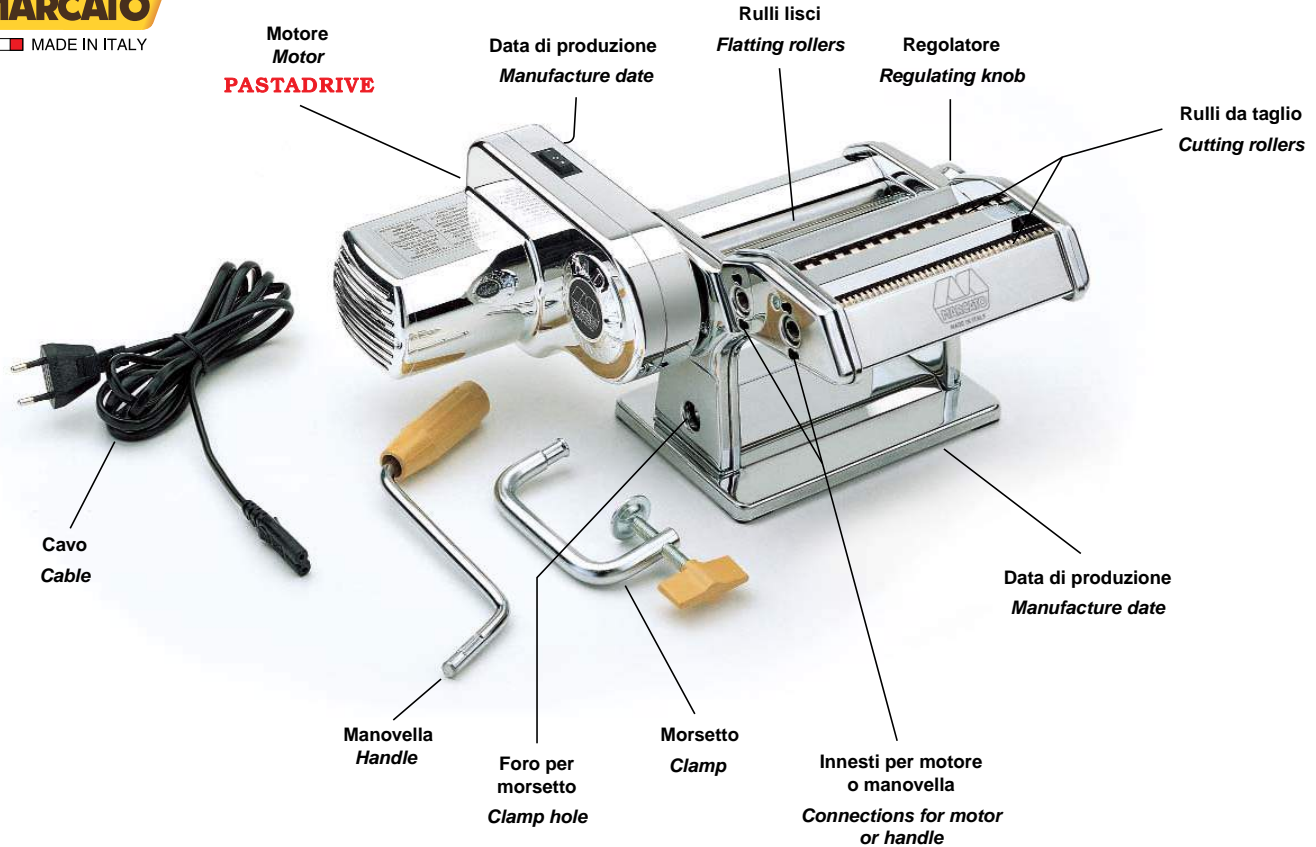


使用及维护说明书



# ATLAS MOTOR

SOLO PER USO CASALINGO  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE





## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Importante: togliete sempre il cavo di alimentazione prima di iniziare la pulizia della macchina e del motore!
- Non staccate la spina elettrica con le mani bagnate o solamente umide!
- Non lavate mai la macchina, soprattutto con la presa di corrente inserita: pericolo di corto-circuito!
- Non permettete ai bambini di età inferiore a 14 anni di usare la macchina!
- Non lasciate la macchina senza la vostra sorveglianza, soprattutto con la presa di corrente inserita!
- Prima di togliere o applicare il motore dalla macchina staccate la presa di corrente.
- Non usate la macchina in prossimità di fonti di calore (es. fornelli) o in zone con presenza di acqua (es. lavelli).
- Usate questo apparecchio solo per l'uso descritto in questo manuale per un tempo massimo di 15 minuti in continuo.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghe adeguate alla corrente indicata sulla targa del motore.

## COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Anche se la macchina per pasta ATLASMOTOR può essere usata senza alcun fissaggio, per ragioni di sicurezza vi raccomandiamo di fissarla sempre al tavolo con l'apposito morsetto (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 dei rulli, fate passare attraverso di essi una piccola quantità di sfoglia, che dovrà essere poi eliminata. Quando lavorate con la macchina a motore non indossate cravatte, foulard o lunghe collane; raccogliete i capelli lunghi con un fermaglio e non permettete ai bambini di usare la macchina.

Vi preghiamo di controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata nella targhetta del motore.

Per staccare il motore dal corpo macchina ruotarlo verso l'alto di circa 30° e tirarlo verso l'esterno (Fig. 2).

Per installare il motore sui rulli lisci avvicinatelo alla macchina inclinato verso l'alto di 30° e inserite il perno nel foro dei rulli (Fig. 3). Spingete il motore fino a farlo appoggiare alla fiancata. Ruotate il motore verso il basso di 30° per farlo agganciare ai fori della fiancata.

## COME SI PREPARA L'IMPASTO

Dose 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 ottenere una pasta "al dente" mescolate 250 g di farina di grano tenero con 250 g di farina di grano duro.

Non aggiungete sale! Versate la farina in un recipiente e le uova nel mezzo (Fig. 4).

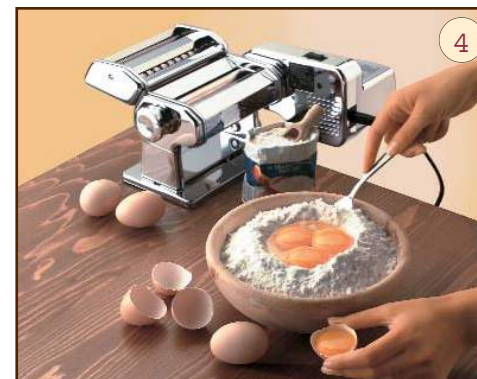
Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina. Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 5) fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto è troppo secco aggiungete dell'acqua, se è troppo morbido aggiungete della farina.

Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita. Togliete l'impasto dal recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato (Fig. 6).

Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 7).

Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

## COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON "ATLASMOTOR"



Disponete il regolatore della macchina sul numero 1, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (~ 3 mm) (Fig. 8). Avviate il motore premendo l'interruttore nella posizione I (continuo) e passate un pezzo di impasto attraverso i rulli lisci (Fig. 9). Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig. 10).

Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 11), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato: per ottenere Spaghetti rotondi vi consigliamo di fermarvi al numero 4; per altri tipi di pasta potete arrivare fino al numero 9 (minimo spessore ~ 0,2 mm).

Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (= 10"). Spostate il motore nella posizione desiderata per ottenere:

Spaghetti (Fig. 12) - Rulli davanti - Sfoglia al n. 4

Taglierini (Fig. 12) - Rulli davanti - Sfoglia dal n. 5 al n. 9

Tagliatelle (Fig. 13) - Rulli di mezzo - Sfoglia dal n. 5 al n. 9

Nota 1 - Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di **ripassare** la pasta attraverso i rulli lisci, 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 una tovaglia 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.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore.

Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura.

Per estrarre la parte da taglio della macchina, sollevatela con le mani, sollevatela con le mani facendola scorrere nelle apposite guide.

Per montare gli accessori sulla macchina (Fig. 14) ripetete l'operazione al contrario.

## MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

- Durante l'uso, pulire di tanto in tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina.

- Staccate sempre il motore prima di iniziare la pulizia della macchina (e usate la manovella per fare girare i rulli).

- Togliete il cavo di alimentazione prima di pulire il motore e prima di ogni manutenzione!

- **In caso di guasto al motore, potete usare la manovella in dotazione per continuare il vostro lavoro.**

- Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 15).

- Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 16).

- Mettere, 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.

- Eventuali riparazioni alla parte elettrica devono essere eseguite da personale specializzato.

- È vietato accedere alle parti interne del motore a chi non è autorizzato.

## PRECAUTIONS AND SUGGESTIONS FOR YOUR SAFETY.



- Important: always unplug the lead from the mains before starting to clean the machine and the motor!
- Do not remove the plug from the mains with wet or even slightly damp hands!
- Do not wash the machine, especially when it is plugged in, as the machine may short circuit!
- Do not allow children younger than 14 years old to use the machine!
- Do not leave the machine unsupervised, especially when it is plugged!
- Before removing or applying the motor to the machine, disconnect the power supply.
- Do not use the machine near to sources of heat, (e.g. oven hob rings) or in areas near to water (e.g. sinks)
- Use this machine only for the purposes described in this manual for no more than 15 minutes continuously.
- Use only the cable supplied with the machine and polarized extension leads compatible with the current indicated on the motor plaque.

#### HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Even if the ATLASMOTOR pasta machine can be used without being fixed down, for safety reasons we recommend you always fix it to the table with the special clamp (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.

When working with the motorised machine do not wear ties, scarves, or long chains; tie up long hair with a clip and do not let children use the machine.

Please also check that your house-hold power supply also corresponds to that indicated on the motor plaque. To detach the motor from the machine, turn the motor upwards by approx. 30° and pull it outwards (Fig. 2).

To install the motor on the smooth rollers, hold it facing upwards at an angle of 30°, bring it close to the machine and insert the pin into the roller hole (Fig. 3).

Push the motor until it rests on the side. Turn the motor downwards at an angle of 30° so that it hooks onto the holes on the side.

#### 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. 4).

Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour.

Knead the mixture with your hands (Fig. 5) until it is completely homogenous and consistent.

If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour.

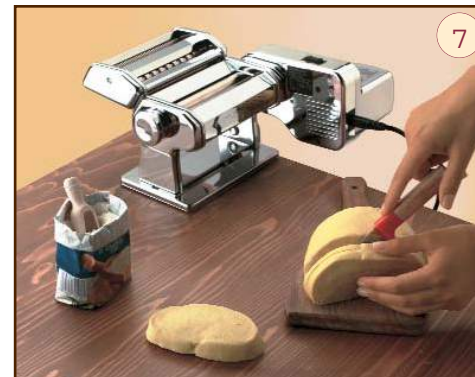
A good mixture should never stick to your fingers.

Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 6).

If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 7).

Advice: do not use eggs straight from the fridge!

#### HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH THE “ATLASMOTOR”



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. 8).

Start the motor by setting the switch to pos. I (continuous) and pass a piece of mixture through the smooth rollers (Fig. 9). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 10).

When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 11), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness: to make round spaghetti we suggest you stop at number 4; for other types of pasta you can continue up to number 9 (minimum thickness approx. 0.2 mm).

With a knife, cut the dough crossways in pieces of approximately 25 cm (10 inches) long. Set the motor in the position desired to make:

Spaghetti (Fig. 12) - Front rollers - dough at n. 4

Taglierini (Fig. 12) - Front rollers - dough from n. 5 to n. 9

Tagliatelle (Fig. 13) - Middle rollers - dough from n. 5 to n. 9

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 once again through the smooth rollers. 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. 14), repeat this procedure in reverse.

#### MAINTENANCE OF THE MACHINE

- During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper.
- Always remove the motor before cleaning the machine (and use the handle to turn the rollers).
- Remove the lead from the mains before cleaning the motor and before any maintenance operations!
- Should the motor stop working, you can use the handle supplied to continue your work
- **Never wash the machine with water or in the dish washer! (Fig. 15).**
- To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 16).
- If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 17).
- Do not insert knives or cloths in between the rollers!
- After use, replace the machine and its accessories back in their original box.
- Any repairs which need to be made to the electrical parts must be carried out by trained personnel.
- Unauthorised persons are forbidden access to the inside of the motor.

#### PRÉCAUTIONS ET SUGGESTIONS POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Important: enlevez toujours le câble d'alimentation avant de commencer le nettoyage de la machine



et du moteur!

- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant avec les mains mouillées ou même seulement humides!
- Ne lavez jamais la machine, et d'autant plus lorsque la fiche est raccordée à une prise de courant: danger

de

court-circuit!

- N'autorisez jamais des enfants de moins de 14 ans à utiliser la machine!
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance, surtout si elle est raccordée à une prise de courant!
- Avant d'enlever ou de remettre le moteur sur la machine, débranchez l'appareil!
- N'utilisez jamais la machine en proximité de sources de chaleur (p.ex. réchauds) ou dans des zones en présence d'eau (p.ex. cuves d'évier).
- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage décrit dans ce manuel et pour une durée maximum de 15 minutes entre une pause et l'autre.
- Utilisez exclusivement le câble fourni en dotation et des rallonges prévues pour le courant indiqué sur la plaquette du moteur.

#### PREPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Même si la machine à pâtes ATLASMOTOR peut être utilisée sans être immobilisée, pour des raisons de sécurité, nous recommandons de toujours la fixer sur une table, à l'aide de l'étau à main (Fig. 1).

Lors de la première utilisation de la machine, la nettoyer avec un chiffon sec pour retirer l'huile en excès. Pour le nettoyage des rouleaux, y faire passer une petite quantité de pâte, qu'il faut ensuite jeter. Lors de l'utilisation de la machine à moteur, ne pas porter de cravates, de foulards ou de longs colliers; attacher les cheveux longs avec une barrette et ne pas permettre aux enfants de utiliser la machine.

Contrôler que la tension d'alimentation correspond à celle qui est reportée sur la plaque du moteur. Pour retirer le moteur du corps de la machine, le tourner vers le haut d'environ 30° et le tirer vers l'extérieur (Fig. 2). Pour installer le moteur sur les rouleaux lisses, l'approcher de la machine en position inclinée de 30° vers le haut et introduire l'axe dans le trou des rouleaux (Fig. 3). Pousser le moteur jusqu'à ce qu'il bute sur le côté. Tourner le moteur vers le bas de 30° pour l'enclencher dans les trous du côté.

#### PREPARATION DE LA PATE

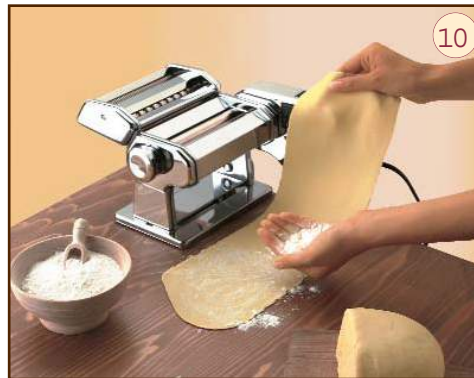
Doses pour 6 personnes.

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 obtenir des pâtes "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. 4).

Mélanger les œufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine. Travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains (Fig. 5) jusqu'à ce qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'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 mettre sur une table légèrement enfarinée (Fig. 6).

Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux (Fig. 7). Un conseil: ne pas utiliser d'œufs froids (qui sortent tout juste du réfrigérateur)!

#### PREPARATION DE L'ABAISSSE ET DES PATES AVEC "ATLASMOTOR"



Placer 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. 8). Démarrer le moteur en positionnant l'interrupteur sur I (continu) et faire passer un morceau de pâte à travers les rouleaux lisses (Fig. 9). Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 10).

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. 11), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de suite jusqu'à l'épaisseur désirée. Pour obtenir des spaghettis ronds, nous conseillons de s'arrêter au numéro 4; pour d'autres types de pâtes, on peut aller jusqu'au numéro 9 (épaisseur minimale ~ 0,2 mm).

A l'aide d'un couteau, couper l'abaisse perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur (= 10 "). Déplacer le moteur dans la position adéquate pour obtenir :

Spaghettis (Fig. 12) - Rouleaux devant - Abaisse au n° 4

Taglierinis (Fig. 12) - Rouleaux devant - Abaisse du n° 5 au n° 9

Tagliatelles (Fig. 13) - Rouleau au centre - Abaisse du n° 5 au n° 9

Remarque 1 - Si les rouleaux ne réussissent 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 "prise" 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 (1-2 semaine) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec. Amener 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 sur la machine (Fig. 14), répéter cette opération en sens inverse.

#### ENTRETIEN DE LA MACHINE

- Au cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses, à l'aide d'un morceau d'essuie-tout.
- Enlevez toujours le moteur avant de commencer le nettoyage de la machine (et utilisez la manivelle pour faire tourner les rouleaux).
- Enlevez le câble d'alimentation avant de nettoyer le moteur et avant chaque entretien!
- En cas de panne du moteur, il est possible d'utiliser la manivelle fournie pour continuer à travailler.
- Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle! (Fig. 15).
- Pour nettoyer la machine après son utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 16).
- Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 17).
- Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux!
- Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte.
- Les éventuelles réparations à la partie électrique doivent être effectuées par du personnel spécialisé.
- L'accès aux parties internes du moteur est interdit aux personnes non-autorisées.

#### HINWEISE UND RATSCHLÄGE ZUR SICHERHEIT



-  - Wichtig: Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine oder des Motors beginnen!
-  - Den Stecker keinesfalls mit feuchten oder nassen Händen berühren!
- Die Maschine soll unter keinen Umständen (vor allem falls diese noch an das Stromnetz angeschlossen ist) gewaschen werden: es besteht Gefahr von Kurzschlüssen!
- Kinder unter 14 Jahren sollten die Maschine keinesfalls unbeaufsichtigt betätigen!
- Lassen Sie die Maschine, vor allem falls diese an das Stromnetz angeschlossen ist, nie unbeaufsichtigt!
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motor entfernen oder anbringen.
- Vermeiden Sie es, die Maschine in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle (z.B. Herd) oder Wasser (z.B. Spülbecken) zu verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu den in der Gebrauchsanleitung angeführten Zwecken und für einen Dauerbetrieb von höchstens 15 Minuten.
- Verwenden Sie ausschließlich das Kabel, das Teil der Lieferung ist, sowie Verlängerungskabel, die den Angaben des Motorschildes entsprechen.

#### VORBEREITUNG DER MASCHINE

Obwohl die Maschine ATLASMOTOR auch ohne Befestigung verwendet werden kann, ist es aus Sicherheitsgründen ratsam, sie anhand der dafür vorgesehenen Klemme am Tisch zu fixieren (Abb. 1). Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölrückstände zu entfernen.

Um die Walzen zu reinigen, können Sie etwas Teig durchlaufen lassen, den Sie allerdings dann wegwerfen. Falls Sie mit der motorbetriebenen Maschine arbeiten sollten Sie keine Krawatten, Tücher oder Halsketten tragen; fassen Sie langes Haar mit einem Gummiband zusammen und vermeiden Sie, daß sich Kinder die Maschine benutzen. Überprüfen Sie bitte ob Ihre Netzspannung mit den Angaben des Motorschildes übereinstimmt. Um den Motor von der Maschine zu nehmen, muß dieser um ca. 30° nach oben gedreht und herausgezogen werden (Abb. 2). Um den Motor auf die glatten Walzen zu montieren, muß dieser von oben bei ca. 30° der Maschine genähert werden.

Setzen Sie den Zapfen in die Öffnung der Walzen ein (Abb. 3). Den Motor andrücken, bis er auf der Seite aufliegt. Den Motor um 30° nach unten drehen, um ihn in die Seitenöffnungen einschnappen zu lassen.

#### 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. 4). Die Eier mit Hilfe einer Gabel vermischen und gut mit dem Mehl verkneten. Den so erhaltenen Teig (Abb. 5) 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. 6). Falls erforderlich können Sie den Teig nochmals etwas durchkneten. Anschließend in kleine Stücke schneiden (Abb. 7). Ein Tip: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

#### ZUBEREITUNG DES AUSGEROLLTEN TEIGS UND DER NUDELN MIT "ATLASMOTOR"



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. 8). Durch Drücken des Schalters auf Pos. I (kontinuierlich) den Motor starten und etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 9). Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestreut wird (Abb. 10).

Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Teig einmal durchlaufen lassen (Abb. 11). Lassen Sie ihn nun bei Regler auf 3 durchlaufen und so weiter, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat: um runde Spaghetti zu erhalten, ist es ratsam bei Regler auf 4 aufzuhören, bei anderen Nudelarten können Sie bis zur Nummer 9 weiterarbeiten (ca. 2 mm bei Regler auf 9). Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in 25 cm (= 10") lange Stücke schneiden. Den Motor auf die gewünschte Position stellen, um folgende Nudelarten zu erhalten:

Spaghetti (Abb. 12) - vordere Walzen - Teig bei Nr. 4

Taglierini (Fig. 12) - vordere Walzen - Teig von Nr. 5 bis Nr. 9

Tagliatelle (Fig. 13) - mittlere Walzen - Teig von Nr. 5 bis Nr. 9

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 beimengen 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 Zubehörtel der Maschine (Abb. 14) montieren wollen, so müssen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

#### WARTUNG DER MASCHINE

- Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden.
- Entfernen Sie stets erst den Motor, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine beginnen (verwenden Sie die Kurbel, um die Walzen zu drehen).
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motor reinigen, bzw. bevor Sie mit der Wartung der Maschine beginnen!
- Sollte der Motor aus irgendwelchen Gründen nicht funktionieren, können Sie mit Hilfe der Kurbel mit Ihrer Arbeit fortfahren.
- Die Maschine auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen! (Abb. 15).
- Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb. 16).
- Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl schmieren (Abb. 17).
- Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
- Bewahren Sie die Maschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf.
- Reparaturen der elektrischen Maschinenkomponenten dürfen ausschließlich spezialisierten Fachtechnikern anvertraut werden.
- Unbefugten Personen ist der Zugriff auf die internen Komponenten des Motors strengstens untersagt.

#### PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Importante: ¡quitar siempre el cable de alimentación antes de comenzar con la limpieza de la



- máquina y del motor!
- ¡No quitar el enchufe eléctrico con las manos mojadas y ni siquiera húmedas!
- No lavar nunca la máquina, sobre todo con la toma de corriente enchufada: ¡peligro de cortocircuito!
- ¡No permitir que los niños de edad inferior a los 14 años de edad usen la máquina!
- ¡No dejar la máquina sin vigilancia, sobre todo con la toma de corriente enchufada!
- Antes de sacar o aplicar el motor de la máquina, desenchufar la toma de corriente.
- No usar la máquina cerca de fuentes de calor (ej. Hornillas) o en zonas con agua (ej. Fregaderos).
- Usar este aparato únicamente para el uso descrito en el presente manual por un tiempo máximo de 15 minutos continuos.
- Usar únicamente el cable suministrado en dotación y prolongaciones adecuadas a la corriente indicada en la placa del motor.

**CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA UTILIZARLA**

Aunque la máquina para hacer pasta ATLSMOTOR puede ser utilizada sin ningún tipo de fijación, por motivos de seguridad le aconsejamos que la fije siempre en la mesa con su mordaza (Fig. 1). Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará. Cuando trabaje con la máquina a motor no use corbatas, pañuelos o collares largos, recoja su cabello con un pasador y no deje que los niños usen la máquina. Le rogamos que controle que la tensión de alimentación corresponda con la que está indicada en la placa del motor. Para separar el motor del cuerpo de la máquina girarlo hacia arriba unos 30° y tire de él hacia fuera (Fig. 2). Para instalar el motor sobre los rodillos lisos acérquelo a la máquina inclinado hacia arriba unos 30° y introduzca el perno en el orificio de los rodillos (Fig. 3). Empuje el motor hasta que se apoye en el costado. Gire el motor hacia abajo 30° para que se enganche en los orificios del costado.

**CÓMO SE PREPARA LA MASA**

Dosis 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 obtener 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 harina en un recipiente y los huevos en el medio (Fig. 4). Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig. 5) 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 en los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 6). Siga trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños pedazos (Fig. 7). Un consejo: ¡no use huevos fríos recién sacados del frigorífico!

**CÓMO SE PREPARAN LAS HOJAS Y LA PASTA CON “ATLSMOTOR”**

Coloque el regulador de la máquina sobre el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (~ 3 mm) (Fig. 8). Poner en marcha el motor apretando el interruptor en la posición I (continuo) y haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos lisos (Fig. 9). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig. 10). 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. 11), luego



1 lb	=	450 g
1 oz	=	28 g
1 pt	=	0,6 l
1 qt	=	1,1 l
1 gal	=	4,5 l

otra vez con el número 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado: para obtener Espaguetis redondos le aconsejamos pararse en el número 4, para otros tipos de pasta puede llegar hasta el número 9 (mín. grosor ~ 0.2 mm).  
 Con un cuchillo corte transversalmente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25 cm (= 10”). Desplace el motor a la posición deseada para obtener:  
 Espaguetis (Fig. 12) - Rodillos de delante - Hoja en el n. 4  
 Taglierini (Fig. 12) - Rodillos de delante - Hoja del n. 5 al n. 9  
 Cintas (Fig. 13) - Rodillos del medio - Hoja del n. 5 al n. 9  
 Nota 1 - Si los rodillos 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 déjala secar durante una hora por lo menos. Le recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se conserva en un lugar fresco y seco.  
 Hierva agua abundante con sal (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la cual echará la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, medianamente 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. 14) repetir la operación al contrario.

**MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA**

- Durante el uso, limpie de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina.
- Quitar siempre el motor antes de empezar la limpieza de la máquina (y utilizar la manivela para hacer girar los rodillos).
- ¡Quitar el cable de alimentación antes de limpiar el motor y antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento!
- En caso de avería en el motor puede usar la manivela suministrada en dotación para continuar con su trabajo.
- ¡No lave nunca la máquina con agua o en lavavajillas! (Fig. 15).
- Para limpiar la máquina después de haberla utilizado, use un pincel y una varilla de madera (Fig. 16).
- Eche, si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig. 17).
- ¡No haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos!
- Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.
- Eventuales reparaciones en la parte eléctrica tienen que ser realizadas por personal especializado.
- Está prohibido intervenir en las partes internas del motor a quien no esté autorizado.



**كيفية يتم تحضير الآلة للاستعمال**  
 حتى و لو كان من الممكن استعمال آلة المصنوع ATLSMOTOR بدون أي تثبيت إلا و أنه لايجب لتدوية  
 لتصلبكم بالأيديها حتى الترتيلة بقلمها بواسطة مسكها الخاص (صورة ١). عند فتحها الآلة للمرة الأولى تتحركوا جميع  
 الأجزاء بقلمها المتين جافة لثلاثة دقائق الأولى. و التثبيت الدائري قويا يتغير من خلالها الحدودات كمية صغيرة من  
 المعجون و التي يجب رجمها بعد ذلك و عند استعمال الآلة ذات السموراء تجتنبوا لمس ريشة حلق أو تشكيل أو حدود  
 طويلة و الرجم يتسبب الضرر و ريشة و لا تصغروا التثبيت بالقرب منها.  
 كما لرجو حكم فتأكد من أن جودة القوة الكهربائية مطابق لما هو مكتوب على بطاقة السموراء.  
 لفصل السموراء من جسم الآلة قوموا بفكها بفتحها الأظني بنحو ٢٠ درجة و اسحبوا لسي الخارج (صورة ٢).  
 لتثبيت السموراء على السموراء قموا بفتحها الآلة بفتحها إلى الأظني بنحو ٢٠  
 درجة ثم لفها السموراء في قلب الدوايرب (صورة ٣).  
 لفهموا السموراء إلى خلية إصمالة إلى الجانب. قوموا بفتح السموراء لفتحها الأسفل بنحو  
 ٣٠ درجة لتطيقه بالقرب الجانب.  
**كيفية تحضير المعجون**  
 امسك كغرام ٥٠٠ سم (جراملي نورا واحدة) من دقيق القمح اللين و ٥ بيضات و يمكن استعمال قوالبه الخاص بكل من  
 الماء الطهني.  
 المصنوع على عجينة "عجينة" عظموا ٢٥٠ سم من دقيق القمح اللين مع ٢٥٠ سم من دقيق القمح الصلب.  
 لا تضيفوا ملح خمرا الحادق أي وعاء و البيض في وسطه (صورة ٤).  
 عظموا البيض باليد جيدا بواسطة شوكة إلى خلية المصنوع على عجينة متجانسة ثم كعبوا صوبين المعجينة باليد (صورة  
 ٥) حتى تصبح متجانسة و ذات صلابة جيدة. و من كالت المعجينة كثيرة الجفاف أضفوا ماء أما إن كانت رخوا أضفوا  
 إليها دقيق.  
 المعجينة مستعدة لا يجب أن تتساقط لها بالأسفل لخرجا المعجينة من وعاء و ضعوها على طاولة مرشوفة بقطون من  
 الحادق (صورة ٦). قموا بفتحها بفتحها الآلة كما تم سموا المعجينة إلى قطع صغيرة (صورة ٧).  
 تصحبة: لا تكتسبوا بينما حال إخراجها من التلاطام

**4. 小麦粉を準備するには**  
 6人分材料：薄力粉 300g、卵5個（卵の代わりにカップ一杯の水でも可）、やや 堅めのパスタ（アルデンテ）を作るには、薄力粉 250gと強力粉 250gを混ぜて使います。  
 塩は加えないで下さい！ ボールに小麦粉を入れ、小麦粉の中央に卵を加えます。（図4）フォークで卵をかき混ぜ、小麦粉と完全に混ぜ合わせます。更に、小麦粉と卵がしっかりと混じり合い均質になるまで、手でこね合わせます。（図5）こね粉が乾きすぎている場合は水を加え、柔らかすぎる場合は小麦粉を加えてください。手にくっつかない状態が、こね粉の一番よい状態です。テーブルの表面に軽く小麦粉をふるい、ボールから取り出したこね粉を置きます。（図6）必要な場合は、更に手でこねてから、小さく切ります。（図7）冷蔵庫から取り出したばかりの卵は使用しないで下さい。

アンピアモーターでパスタ生地、パスタを準備するには、厚さ調整目盛を外側に引きながら回し、1の目盛にし、二つの平らなローラーが完全に開いた状態（約0.3mm）にします。（図8）スイッチを（総統）のポジションにし、モーターを起動させ、パスタ生地を平らなローラーの間に通します。（図9）パスタ生地を折り重ねながら、必要な場合は、間に小麦粉をまぶしながら、同じ操作を5-6回繰り返します。（図10）パスタ生地が形を整えてきたら、厚さ目盛を（にし）（図11）、一回だけローラーの間に通します。更に、厚さ調整目盛を（にし）、回通し、というように、希望の厚さが得られるまで、この操作を繰り返します。丸いスパゲッティを作るときは、4の目盛で止めるのがよいでしょう。他のタイプのパスタを作る場合は、目盛9まで続けることが出来ます。最小の厚さは約0.2mmです。パスタ生地をナイフで横方向に切り、片約25cmの生地を作ります。以下のパスタを作るには、モーターを適切なポジションに移動させます。

- スパゲッティ（図12）→ 前方ローラー、パスタ生地は4番で。
  - タリエリーニ（図12）→ 前方ローラー、パスタ生地は5番から9番で。
  - タリアチレ（図13）→ 中央ローラー、パスタ生地は5番から9番で。
- 注意 1**—ローラーがパスタ生地を切れない場合は、生地が柔らかすぎずるためです。この場合は、生地に小麦粉を加えてから、もう一度平らなローラーの間に通します。  
**注意 2**—逆にパスタ生地が乾きすぎてローラーの間を通らない場合は、少量の水を加えてから、もう一度平らなローラーの間を通します。テーブルクロスの上にパスタ生地を置き、最低1時間寝かせて乾かします。涼しく乾燥した場所で保存すれば、パスタは長持ちします（1-2週間）。塩を加えた十分な水（0.5kgのパスタに対し4リットルの水）を沸騰させ、パスタを入れます。新鮮なパスタは数分（パスタの厚さによりますが、平均2分から5分）でゆで上がります。静かにかき回し、ゆで上がったら水切りをします。



**使用前の準備**

パスタマシン「アンピアモーター」は、固定せずに使用することが出来ますが、安全のために、常に、付属の留め金でテーブルにしっかりと取り付けて使用することをお勧めします。

- 図1)パスタマシンを初めて使用する際には、乾いた布で余分な油を拭きとって下さい。ローラーをきれいにするには、少量のパスタ生地を何回かローラーに通します。ローラーの掃除に使ったパスタ生地は、捨て下さい。モーター付きのパスタマシンを使用する時は、ネクタイ、スカート、長いネックレスなどは身につけないで下さい。髪の毛の長い方は束ねて下さい。お子様には使用させないで下さい。使用する電圧が、モーターのラベルに示されている電圧と同じであることを確かめて下さい。
- モーターをパスタマシンの本体から取り外すには、モーターを上に向かって約30度に回転させ、外側に引いて下さい。（図2）
- モーターを平らなローラーに取り付けるには、上に向かって約30度の角度に傾けながらモーターをパスタマシンに近づけ、ピンをローラーの穴に差しこみます。（図3）
- モーターがパスタマシンの側面に位置するまで、下方向に押します。さらに、モーターを下に向かって30度の角度に回転させ、側面の穴に引っ掛けます。

**こね粉を準備するには**

6人分材料：薄力粉 300g、卵5個（卵の代わりにカップ一杯の水でも可）、やや 堅めのパスタ（アルデンテ）を作るには、薄力粉 250gと強力粉 250gを混ぜて使います。塩は加えないで下さい！ ボールに小麦粉を入れ、小麦粉の中央に卵を加えます。（図4）フォークで卵をかき混ぜ、小麦粉と完全に混ぜ合わせます。更に、小麦粉と卵がしっかりと混じり合い均質になるまで、手でこね合わせます。（図5）こね粉が乾きすぎている場合は水を加え、柔らかすぎる場合は小麦粉を加えてください。手にくっつかない状態が、こね粉の一番よい状態です。テーブルの表面に軽く小麦粉をふるい、ボールから取り出したこね粉を置きます。（図6）必要な場合は、更に手でこねてから、小さく切ります。（図7）冷蔵庫から取り出したばかりの卵は使用しないで下さい。

アンピアモーターでパスタ生地、パスタを準備するには、厚さ調整目盛を外側に引きながら回し、1の目盛にし、二つの平らなローラーが完全に開いた状態（約0.3mm）にします。（図8）スイッチを（総統）のポジションにし、モーターを起動させ、パスタ

生地を平らなローラーの間に通します。（図9）パスタ生地を折り重ねながら、必要な場合は、間に小麦粉をまぶしながら、同じ操作を5-6回繰り返します。（図10）パスタ生地が形を整えてきたら、厚さ目盛を（にし）（図11）、一回だけローラーの間に通します。更に、厚さ調整目盛を（にし）、回通し、というように、希望の厚さが得られるまで、この操作を繰り返します。丸いスパゲッティを作るときは、4の目盛で止めるのがよいでしょう。他のタイプのパスタを作る場合は、目盛9まで続けることが出来ます。最小の厚さは約0.2mmです。パスタ生地をナイフで横方向に切り、片約25cmの生地を作ります。以下のパスタを作るには、モーターを適切なポジションに移動させます。

スパゲッティ（図12）→ 前方ローラー、パスタ生地は4番で。  
 タリエリーニ（図12）→ 前方ローラー、パスタ生地は5番から9番で。  
 タリアチレ（図13）→ 中央ローラー、パスタ生地は5番から9番で。

- 使用中、時々、紙タオルで平たいローラーの下の削り器をきれいにして下さい。
- パスタマシンを掃除する際は、必ず、モーターを取り外して下さい（ローラーを回すには、ハンドルを使用して下さい）。
- モーターを掃除する他、あらゆるメンテナンスを行う前には、電源コードを外してください。
- モーターが故障した場合は、ハンドルを手で回して、仕事を続けることが出来ます。
- パスタマシンを水洗いしたり、食器洗浄機で洗ったりしないで下さい。（図15）
- 使用後は、小さいブラシと木の細い棒を使って、掃除してください。（図16）
- 必要な場合は、フセリンオイルをカッターローラーの端に数滴垂らして下さい。（図17）
- ローラーの間にナイフや布を通したりしないで下さい。
- 使用後は、パスタマシンと付属品を箱にしまってください。
- 電気部分の修理をする必要が生じた場合は、専門家に任せて下さい。
- 認可を受けた以外の者がモーターを開け、内部をいじることは禁じられています。



**如何准备使用该机器**

使用 ATLASMOTOR 制作面食，不必将其固定。为安全起见，我们总是建议您将专用夹钳将该机固定桌边（如图 所示）。  
 在首次使用该机器时，应该用干布将多余的油擦去。  
 为了清洁辊轴，可将少量面粉通过辊轴，然后将其扔掉。当用 机操作时，不要带领带、头巾或长项链。应将长发束用别针收拢，并禁止儿童接近机器。请检查一下使用的供电电压是否与电机铭牌的电压值一致。  
 若想将电机与压面机分离，只需将其向上旋转大约 30°，然后向外拉即可（如图2所示）。

若想将电机安装在光滑的辊轴上，应将电机靠近压面机并向上倾斜 30°，然后将轴销插入辊轴的孔中（如图 3 所示）。  
 将电机推至靠边位置并向下转动 30°，就可以使电机挂在边孔上。

**如何制备面团**

6人量  
 配料：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。若想制作较硬的面片，可将250 克软小麦面粉和50 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 所示）。  
 用叉子将鸡蛋和面粉搅拌均匀，并用手（如图 所示）揉面，直到面团均匀结实为止。如果面团太硬，应该加水，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桌子上（如图 所示）。如果必要，可用手继续揉制面团，并将其切成小面团（如图 所示）。  
 建议不要使用刚从冰箱中取出来的鸡蛋！

如何用 ATLASMOTOR 制备面片和面条  
 将机器的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 8 所示。按下电机按钮位置1（连续运转），则启动电机。然后让一块面团通过光滑的辊轴（如



图9所示。将面片重叠，必要时可在其中撒些面粉（如图10所示）如此重复5-6次。当面片成形规则后，将档位调节器转动至位置2（如图11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；若想制作圆面条，建议您将档位调节器最高调至位置4；对于制作其它类型的面条，可将档位调节器最高调至位置9（最小厚度大约 毫米，用刀将面片横切切，每段长度大约25厘米即10寸）将电机放在所需的位置，以便得到：

面条（如图12所示）辊轴在前 面片加工至位置4  
绳拉面（如图12所示）辊轴在前 面片加工至从位置5到位置9  
索面条（如图13所示）一辊轴在中间一面片加工至从位置5到位置9  
**注意1:** 如果辊轴不能“切断”面片，这就是因为面片太软。在这种情况下，建议在面片中加入一些面粉，并重新通过光滑的辊轴。  
**注意2:** 如果面团太硬，切割辊轴无法“抓住”面片，这时应在面片中加入少量水，并重新通过光滑的辊轴。将制成的面条放在桌上至少一个小时，以使其凉干。请记住，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，每公斤面条约需1升水。新鲜面条按其厚度，只需煮2至5分钟，小心搅拌并在煮好后将面条捞出。

为了从机器上卸下切面配件，可以用手将配件沿轨道滑动并向上提起。切面配件的安装程序则与此相反（如图14所示）。

### 机器的维护

- 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。
- 在清理机器之前，始终应先拆下电动机（可使用把手转动辊轴）。
- **在清理电动机和进行每一项维修工作之前，应该先切断电源。**
- 在电机故障的情况下，可用配备的摇把继续工作。
- 决不可用水或放在洗碗机中清洗机器（如图15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16所示）。
- 如有必要，可在切割辊轴的端部涂一些凡士林油（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。
- 电气零件的检修，必须由专业技术人员进行。
- 不允许未经批准的人员拆卸电动机。

### PENCEGAHAN DAN SARAN UNTUK KEAMANAN ANDA

- Penting: jangan lupa mencabut aliran listrik sebelum membersihkan mesin dan motornya!
- Jangan mencabut kabel listrik dengan tangan basah ataupun lembab!
- Jangan pernah mencuci mesin, terutama jika masih terhubung dengan sumber tenaga listrik: akan menimbulkan korsleting.
- Jangan mengizinkan anak dibawah umur 14 tahun menggunakan mesin ini.
- Jangan membiarkan mesin tergeletak sembarangan diluar pengawasan anda terutama saat masih berhubungan dengan listrik!
- Putuskan aliran listrik sebelum melepas atau memasang motor pada mesin.
- Jangan menjalankan mesin berdekatan dengan daerah yang menimbulkan panas (seperti kompor) dan di daerah yang berair (seperti tempat cuci).
- Gunakan mesin hanya sesuai dengan apa yang tertulis dalam manual ini untuk waktu maksimum 15 menit terus-menerus.
- Pemakaian listrik harus cocok dan memadai sesuai dengan apa yang tertulis di etiket pada motor.

### MEMPERSIAPKAN MESIN

Walaupun mesin pembuat pasta ATLASMOTOR dapat digunakan tanpa terkekang, tapi untuk kepentingan keamanan, kami sarankan untuk mengekangnya selalu di atas meja dengan kepitannya (gambar 1). Untuk pemakaian pertama kali mesin ini harus dibersihkan dengan kain lap kering guna mengangkat minyak yang tersisa.

Untuk membersihkan tabung penggilas, gilaslah sedikit adonan sehingga bagian penggilas tersebut terlampaui, setelah itu buanglah adonan tadi. Ketika menggunakan mesin dengan motor, sebaiknya anda jangan mengenakan dasi, selendang atau kerah baju yang panjang; ikat rambut anda bila memiliki rambut panjang dan jangan sekali-kali membiarkan anak kecil menggunakan mesin ini. Kami harap anda selalu memperhatikan penggunaan listrik yang sesuai dengan apa yang disarankan oleh etiket pada motor.

Untuk melepaskan motor dari tubuh mesin putarlah ke atas sebatas 30° kurang lebih dan tariklah ke arah luar (gambar 2). Untuk menjalankan mesin dengan tabung penggilas polos, dekatkanlah tabung pada mesin mencondong ke atas sebatas 30° dan sisipkan pivot pada tabungnya masing-masing (gambar 3).

Lepaskan tombol dan tekan motor sehingga terletak di sisi mesin.

Putar mesin ke arah bawah sebatas 30° agar terkait dengan sisi mesin.

### 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 gundukan terigu (gambar 4). Aduk telur dengan sebuah garpu dan campurkan dengan terigu sehingga rata. Lalu adonlah campuran terigu dan telur tersebut dengan tangan (gambar 5) 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 6). Bila perlu, teruskanlah pekerjaan mengadon dengan tangan dan potong kecil-kecil (gambar 7). Nasihat: jangan gunakan telur dingin yang baru dikeluarkan dari kulkas!

### MEMBUAT LEMBARAN PASTA DAN PASTA DENGAN "ATLASMOTOR"

Pasang tombol kecepatan pada nomor satu, tabung penggilas akan memutar dan menarik ke arah luar sehingga kedua tabung penggilas polos agak terbuka (~ 3 mm) (gambar 8). Jalankan mesin dengan menekan tombol pada posisi I (ON) dan masukkan satu potong adonan melewati tabung penggilas polos (gambar 9).

Ulangi pekerjaan ini 5-6 kali, lipat lembaran pasta dan gilasi kembali dari tengah, kalau perlu ditaburi terigu ditengahnya (gambar 10). Jika lembaran pasta sudah berbentuk teratur, gilasi satu kali saja dengan memasang tombol kecepatan nomor dua (gambar 11), lalu gilasi sekali lagi dengan tombol kecepatan nomor 3 dan seterusnya sehingga pasta mencapai ketebalan yang diinginkan, untuk menghasilkan Spaghetti bulat dan tidak pipih, kami sarankan untuk menghentikan proses ini pada kecepatan nomor 4, untuk jenis pasta yang lain anda dapat meneruskan proses hingga kecepatan nomor 9 (ketebalan minimum ~ 0,2 mm).

Dengan menggunakan sebilah pisau, potong lembaran pasta secara menyilang, sepanjang kira-kira 25 cm (= 10").

Pindahkan motor pada posisi yang diinginkan untuk menghasilkan:

Spaghetti (gambar 12) - tabung di depan - membuat lembaran pasta hingga kecepatan nomor 4.

Taglierini (gambar 12) - tabung di depan - membuat lembaran pasta dari kecepatan nomor 5 s/d nomor 9.

Tagliatelle (gambar 13) - tabung di tengah - membuat lembaran pasta dari kecepatan nomor 5 s/d nomor 9.

Catatan 1 - Apabila tabung tidak berhasil "memotong", pertanda bahwa lembaran pasta terlalu lembek; dalam hal ini dianjurkan untuk menggilas 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 gilasi kembali dengan tabung penggilas polos. Letakkan pasta akhir yang dihasilkan diatas sebuah taplak dan biarkan mengering paling sedikit satu jam. Kami ingatkan bahwa pasta dapat bertahan agak lama (1-2 minggu), jika disimpan di tempat sejuk dan kering. Untuk menghidangkan, dididihkan 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 14) lakukan pekerjaan sebaliknya.

### PEMELIHARAAN MESIN

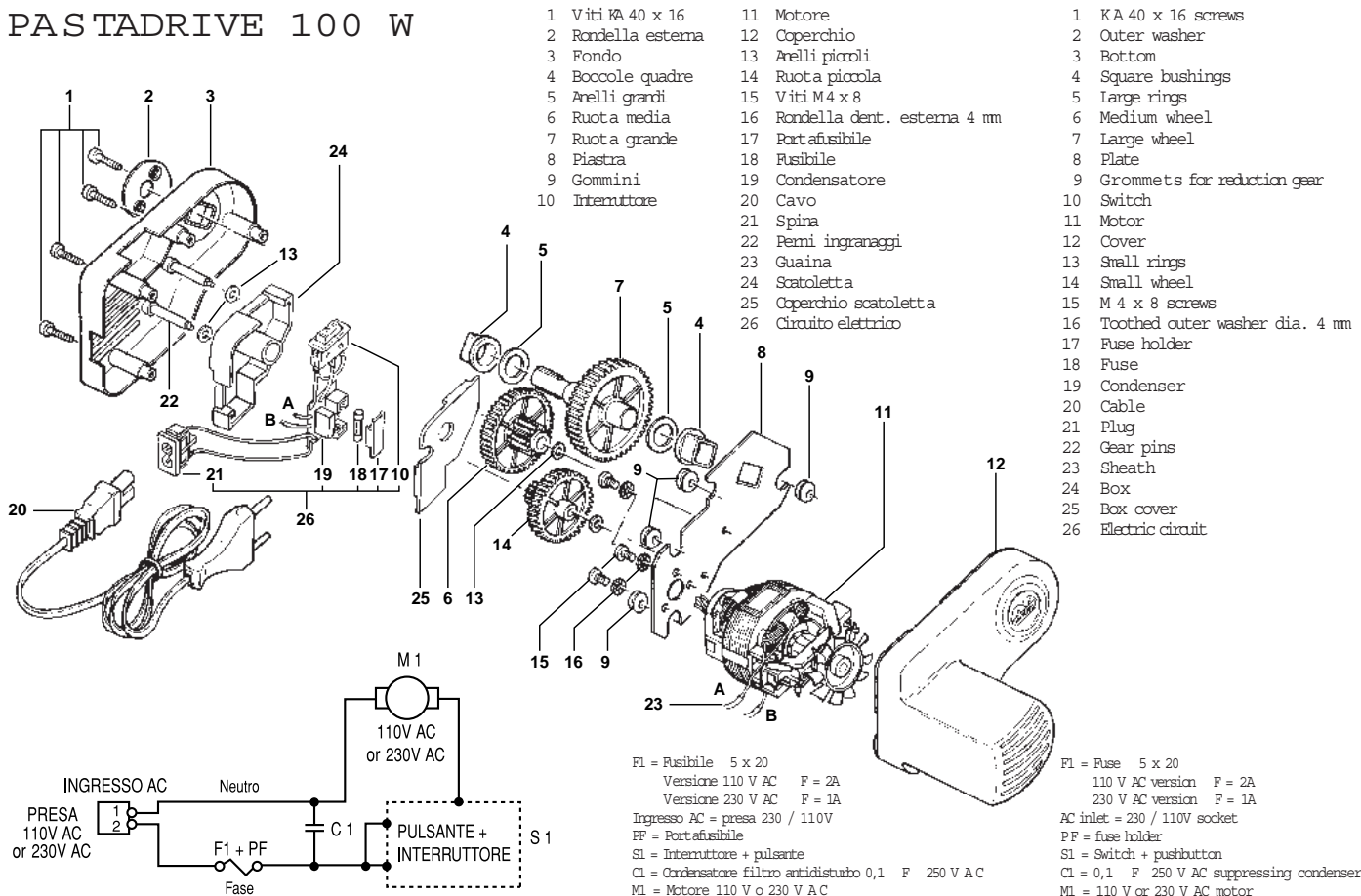
- Sepanjang pemakaian, bersihkan kadang-kadang alat pengikis (parutan) dibawah tabung penggilas polos dengan sehelai tisu dapur atau kain lap.
- Sebelum mulai membersihkan mesin (gunakan engkol agar tabung berputar), jangan lupa untuk mencabut aliran listrik terlebih dahulu.
- Cabut aliran listrik sebelum melakukan pembersihan motor dan sebelum melakukan setiap langkah pemeliharaan.
- **Jika terjadi kerusakan pada motor, anda masih dapat menggunakan engkol pada mesin untuk meneruskan pekerjaan anda.**
- Jangan sekali-kali membersihkan mesin dengan air apalagi dengan mesin pencuci piring (gambar 15).
- Untuk membersihkan mesin setelah pemakaian, gunakan kuas dengan pegangan kayu (gambar 16).
- Kalau perlu, teteskan sedikit minyak pelumas sepanjang tabung pemotong (gambar 17).
- Jangan masukkan pisau atau kain diantara tabung.
- Setelah pemakaian, simpan mesin dan perkakasny ke dalam kotak masing-masing.
- Pada saat diperlukan reparasi pada bagian elektrik harus dilakukan oleh ahlinya.
- Terhadap orang yang tidak berwenang, dilarang melakukan pemeriksaan pada bagian dalam mesin.

### 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 dilustrasikan buku petunjuk ini.

QUESTA PARTE DEL MANUALE " RISERVATA A PERSONALE SPECIALIZZATO - THIS PART OF THE MANUAL IS RESERVED TO SPECIALIZED PERSONNEL  
 CETTE PARTIE DU MANUEL EST RESERV E PERSONNEL SPECIALIS

# PASTADRIVE 100 W





## 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 produzione 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 production. 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 producción 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.



## 保証

MARCATO の全ての製品は、最良の材料のみを用いて製作され、品質管理が絶えず行なわれています。このため、いかなる製作上の欠陥に対しても、お買い上げの日から満3年間の保証がなされています。本取扱説明書に反せず、誤った取扱いによって損傷が生じた場合は、この保証は適用されません。



## 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 manufacture 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 erhaltlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Herstellungsdatum **3 Jahre** Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsbüchtes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.



## كفاله

جميع منتجات MARCATO مصنوعة من أحسن المواد الموجودة، كجودتها مراقبة بشكل مستمر. لهذا جميعها مضمونة ضد أي خلل في التصنيع لمدة ثلاث سنوات من تاريخ الشراء. الضمان لا يشمل الخلل الناتج عن الإستعمال الغير صحيح.



## 保证

歌姆克、乌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或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏。

COPYRIGHT © 2002 MARCATO S.p.A. - IMPRIMÉ EN ITALIE - PRINTED IN ITALY - by Studio OK Roprint (PD)



DATE : \_\_\_\_\_ **ATLAS MOTOR®**

STAMP \_\_\_\_\_



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