



CURA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA (ITALIANO)

Per garantire una pulizia completa, i pettini dei rulli sono removibili:

- spingere lateralmente il porta-pettine (parte tonda in acciaio) (Fig. 1);
- sollevare il porta-pettine da una parte ed estrarlo dalla sede (Fig. 2);
- piantare una estremità del porta-pettine sul foro del pettine di resina anti-frizione (Fig. 3);
- sollevare il tondino di acciaio per estrarre il pettine dalla sua sede;
- per rimontare i pettini ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

MACHINE CARE AND MAINTENANCE (ENGLISH)

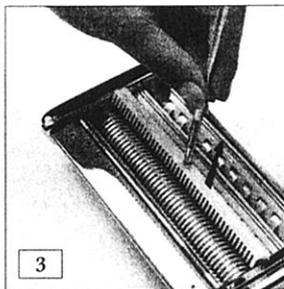
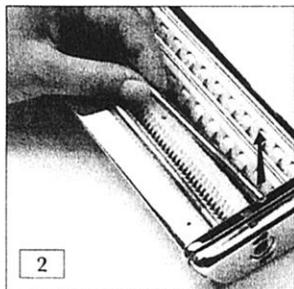
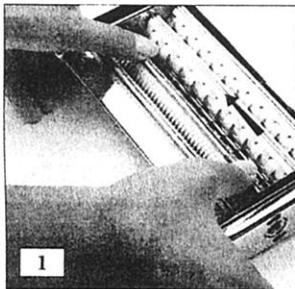
To ensure thorough cleaning, the roller combs are removable:

- push the comb-holder sideways (round part made of steel) (Fig. 1);
- lift the comb-holder on one side and remove it from its seat (Fig. 2);
- stick one end of the comb-holder in the hole of the anti-friction comb made of resin (Fig. 3);
- lift the steel rod and extract the comb from its seat;
- to reassemble the combs repeat the operations described above in reverse order.

SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE (FRANÇAIS)

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

- poussez lentement le porte-peigne (partie ronde en acier) (Fig. 1);
- soulevez le porte-peigne d'un côté et enlevez-le de son logement (Fig. 2);
- piquez une extrémité du porte-peigne sur l'orifice du peigne en résine antifriction (Fig. 3);
- soulevez la tige en acier pour extraire le peigne de son logement;
- pour remonter les peignes, répéter les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.





PREPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Fixer la machine à une table à l'aide de l'étau 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 nettoyage des rouleaux, y faire passer une petite quantité d'abaisse, qu'il faut ensuite jeter.

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 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. 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 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. 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'ABASSE ET DES PATES AVEC "ATLAS"

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. 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 l'abaisse perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur (= 10"). Introduire la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe 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 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 à 2 semaines) 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. 12), répéter cette opération en sens inverse.

ENTRETIEN DE LA MACHINE

- 1 - 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 (Fig. 13)
- 2 - Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle! (Fig. 14).
- 3 - Pour nettoyer la machine après utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 15).
- 4 - Pour effectuer le nettoyage interne de la machine, enlever les protections en plastique (Fig. 16).
- 5 - Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 17).
- 6 - Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux!
- 7 - Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte.

