



ATLAS 150 WELLNESS

טיפול ותחזוקה של המכונה

אין לשטוף את המכונה עם מים או במדיח כלים!

- כדי לנקות את המכונה לאחר השימוש, השתמשו במברשת פשוטה (לא מסופקת יחד עם המכונה) (איור 19) לצורך ניקוי שאריות הקמח והבצק.
- כדי להבטיח ניקוי יסודי, שלפו את מחזיקי מסרק הפלסטיק ואת מסרקי הפלסטיק: דחפו באופן רוחבי את מחזיק המסרק (עגול חלק) (תמונה 20) הרימו את מחזיק המסרק בצד אחד, ומשוך אותו החוצה מהתושבת (תמונה 21)
- לאחר הוצאת מחזיק המסרק הכניסו את הקצה של מחזיק המסרק לתוך מסרק הפלסטיק (איור 22)
- יש להרים את מחזיק המסרק כדי לחלץ את המסרק.
- לצורך החזרת הרכיבים למקום חיזרו על הפעולות המתוארות לעיל בכיוון ההפוך.
- אם יש צורך שמנו את קצה גלגלות החיתוך, יש השתמש רק בשמן זדלין (איור 23).

תעודת אחריות

כל מוצרי MARCATO מיוצרים עם חומרים באיכות מעולה והם כפופים לבדיקות איכות שוטפות. מסיבה זו, ניתנת אחריות למשך 10 שנים מיום הרכישה כנגד כל פגם בייצור. בלאי ושחיקה לאחר השימוש במוצר אינם נחשבים לפגם בייצור ואינם באחריות החברה.

האחריות אינה מכסה נזק שנגרם למכונה על ידי שימוש לא תקין, או שלא בהתאם להוראות השימוש כפי שמתוארות במדריך.



יבואן בלעדי בישראל: דאבמי בע"מ
החלוצים 25 תל אביב | טלפון: 03-6822178

יבואן בלעדי בישראל: דאבמי בע"מ
החלוצים 25 תל אביב | טלפון: 03-6822178
www.Davmi.co.il

הוראות שימוש למכונת הפסטה מדגם ATLAS

חברו את המכונה לשולחן עם המהדק המתאים והכניסו את נקודת האחיזה לתוך החור שנמצא על בצד התחתון של המכונה (איור 1).

בעת שימוש במכונה בפעם הראשונה, נקו אותה עם מטלית מעט לחה כדי להסיר את עודפי השמן. לצורך ניקוי הרולרים, יש להעביר כמות קטנה של בצק, ולאחר סיום הניקוי לזרוק את הבצק המשומש.

מתכון בסיסי לפסטה ל-6 מנות

מרכיבים

- 500 גרם קמח חיטה לבצק. כדי להשיג פסטה טובה יותר, יש להשתמש בתערובת של 250 גרם קמח חיטה ו-250 גרם קמח חיטה דורום (סולת / סולת חיטת דורום).
- 5 ביצים (להכנת בצק קל יותר ניתן להחליף את הביצים ב-250 מ"ל מים) - לא להשתמש בביצים קרות הישר מהמקרר.

- 100 גרם קמח לשלב עיבוד הפסטה באמצעות המכונה.

פסטה ללא גלוטן

- 300 גרם קמח כוסמת
- 125 מ"ל מים
- 2 חלמונים

פסטה מחיטה מלאה

- 500 גרם חיטה מלאה
- 250 מ"ל מים

הכנת הבצק

- שפכו את הקמח לקערה, יוצרים גומה במרכז והוסיפו לתוך הגומה באמצע את הביצים והמים (איור 2). ערבבו את הביצים והמים עם מזלג ולערבב יחד עם הקמח.

אין להוסיף מלח!

- לושו את הבצק עם הידיים (איור 3) עד שהבצק חלק ואחיד לגמרי. אם הבצק יוצא יבש מדי, ניתן להוסיף מים ואם הבצק יוצא רך מדי, ניתן להוסיף מעט קמח.
- הוציאו את הבצק מהקערה והניחו אותו על השולחן כאשר השולחן מקומח מעט (איור 4).

- המשיכו, במידת הצורך, ללוש את הבצק עם הידיים. בסיום הלישה חתכו את הבצק לחתיכות קטנות (איור 5).

- **שימו לב: בצק טוב לא נדבק לאצבעות.**

הכנת דפי בצק ופסטה עם מכונה מדגם ATLAS

- כווננו את כפתור העובי על מספר 0, יש למשוך את הוסת כלפי חוץ, על-ידי סיבוב, כך ששני הרולים פתוחים באופן מלא (איור 6 טבלה א').

- העבירו פיסת בצק דרך הרולים. סובבו את הידיים עם כיוון השעון, כפי שמציין החץ באיור 7.

- קמחו את דף הפסטה משני הצדדים (איור 8), וקפלו את דף הפסטה לחצי (איור 9). העבירו שוב את דף הפסטה דרך הרולים החלקים. חיזרו על הפעולה זו 5 - 6 פעמים עד שלבצק נוצרה צורה קבועה וארוכה (איור 10).
- חיתכו את דף הפסטה לשני חלקים, ופזרו קמח משני הצדדים.
- כווננו את כפתור העובי למספר 1 והעבירו את דף הפסטה בפעם אחת מבלי לקפל אותו. לאחר מכן כווננו את כפתור העובי למספר 2 והעבירו את דף הפסטה פעם נוספת. ולאחר מכן לכוון את כפתור העובי למספר 3 וכן הלאה עד להשגת העובי הרצוי.

עצה: העובי המומלץ של פסטה מסוג פטוצ'יני הוא במספר 5, והעובי המומלץ לפסטה מסוג טליטאלה הוא מספר 7. העובי הדק ביותר של דף הפסטה מתקבל על-ידי העברתו פעמיים ברציפות במספר 9.

- חיתכו את הבצק לרוחב לחתיכות באורך של כ-25 ס"מ (~10 אינץ'), וקמחו מעט (איור 11).

- הכניסו את הידיים לתוך אחד החורים של גלגלות החיתוך וסובבו בכיוון החץ, העבירו את הבצק כדי לקבל את סוג הפסטה המועדפת: פטוצ'יני או ספגטי / נודלס (איור 13).
- במידה וגלגלות החיתוך לא חותכות את הבצק סימן שהוא יצא רך מדי: במקרה זה מומלץ לעבד שוב את הבצק ביד, להוסיף מעט קמח ולהעביר את הבצק שוב דרך הגלילים החלקים.

- כאשר הבצק יבש מדי, ולא ניתן להעבירו בגלגלות החיתוך מומלץ לעבד שוב את הבצק בידיים, להוסיף מעט מים ולהעביר שוב את הבצק דרך הרולרים החלקים.
- מניחים את הבצק על מגבת יבשה ומבשלים מיד. אם מתכוונים לשמור את הפסטה (מקסימום עד חודש), יש אפשרות לייבש את הפסטה בעזרת המוצר TACAPASTA של חברת MARCATO (איור 14).

- הפסטה מתייבשת לאחר 6-5 שעות, תלוי בטמפרטורה ובלחות, לאחר הייבוש ניתן לאחסן במכלים מתאימים שקיימים במטבח (איור 15).

אופן בישול הפסטה

- הרתיחו מים מומלחים (~4 ליטר וחצי מים לק"ג בצק) ושימו את הפסטה הטרייה או היבשה (איור 16). פסטה טרייה יש לבשל לזמן קצר מאוד, ממוצע של 2-4 דקות תלוי בעובי. פסטה יבשה צורכת זמן בישול ארוך יותר (בין 4 ל-6 דקות) תלוי בעובי.
- מערבבים בעדינות את המים, מסננים את הפסטה כאשר היא מבושלת (איור 17).
- מעבירים את הפסטה המבושלת לתוך מחבת עם רוטב ומוסיפים מעט מים מהבישול.
- מערבבים (איור 19), ומוסיפים גבינת פרמזן מגורדת.

מגישים על צלחות חמות .. בתאבון!