

ATLAS 150 WELLNESS

Instrukcja i 10
najlepszych przepisów





PODSTAWOWY PRZEPIS NA MAKARON

* 500 g mąki (typ 450 lub
drobniejszy np. “00”)

* 5 całych jajek

Do uzyskania lepszego makaronu
należy użyć mieszanki 250 g
mąki pszennej (typ 450 lub
“00”) z mąką z twardej pszenicy
(semolina manna/semolina z
pszenicy durum).

Dodatkowe 100 g mąki trzeba
będzie przeznaczyć na oprószanie
ciasta na poszczególnych etapach
wałkowania.

POLSKI

JAK PRZYGOTOWAĆ MASZYNKĘ DO PRACY

Przymocować maszynkę do stołu, za pomocą
specjalnego zacisku i wsunąć korbę do otworu
gładkich wałków (rys. 1).

**Przed pierwszym użyciem oczyścić z nadmiaru
oleju lekko zwilżoną ściereczką.
Aby oczyścić wałki, wystarczy przewalkować
niewielką ilość ciasta makaronowego, a następnie
je wyrzucić.**



1

JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTO

Porcja dla 6 osób

Mąkę wsypać do miski. Dodać na
środek jajka i wodę (rys. 2).

Połączyć wszystkie składniki
posługując się widelcem.

Nie dodawać soli!



2



PRZYPOINAMY RÓWNIEŻ:
Siteczko - Dyspenser Marcato
jest idealne do oprószania
makaronu mąką każdego typu!
Jest praktyczny i łatwy w użyciu.

UWAGA

**Dobrze wyrobione ciasto nigdy
nie powinno lepić się do palców.**

WSKAZÓWKA

**Do wyrabiania ciasta nie używać
jajek prosto z lodówki!**

Otrzymane ciasto wyrabiać ręcznie (rys. 3), aż
będzie gładkie i elastyczne. Jeśli ciasto jest zbyt
suche, dodać odrobinę wody, a jeśli zbyt miękkie -
podsypać mąką.

Przełożyć wyrobione ciasto na blat oprószony
lekko mąką. (rys. 4).

Kontynuować ręczne wyrabianie ciasta jeśli jest
potrzeba, po czym utworzyć z niego mniejsze
porcje (rys. 5).



3



4



5

JAK WYWAŁKOWAĆ CIASTO I UZYSKAĆ Z NIEGO MAKARON MASZYNKĄ ATLAS 150

Nastawić grubość wałkowania pokrętle, odciągając je na bok i obracając na pozycję nr 0. Wtedy wałki będą maksymalnie oddalone od siebie (rys. 6 i tab. A).

Włożyć spłaszczoną porcję ciasta pomiędzy wałki, obracając korbką zgodnie z ruchem wskazówek zegara, jak wskazuje strzałka (rys. 7).



Oprószyć lekko mąką obie strony wywałkowanego ciasta (rys. 8) i złożyć je na pół (rys. 9). Ponownie przewałkować ciasto i powtarzać te czynności 5-6 razy, aż pasek ciasta nabierze odpowiednio długiego i regularnego kształtu (rys. 10).

Przekroić wywałkowane ciasto na dwie części i lekko oprószyć mąką po obu stronach.

Ustawić pokrętkę regulacji grubości na nr 1 i przewałkować raz płat, bez składania go na pół. Czynność tę powtórzyć raz na nastawie 2, potem na 3 i na kolejnych dalej, aż ciasto uzyska pożądaną grubość.

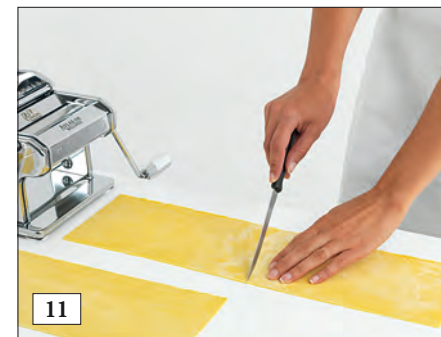


WSKAZÓWKA:

Optymalną grubość ciasta na makron fettucine otrzymuje się wałkując przy nastawie regulatora grubości na nr 5, a dla tagliolini - na 7. Najcieńszy makaron powstaje z ciasta dwukrotnie wywałkowanego na nastawie nr 9.

Podzielić wywałkowane ciasto na odcinki o długości mniej więcej 25 cm i oprószyć ponownie mąką (rys. 11).

Wsunąć korbkę do otworu jednego z dwóch par wałków wycinających makaron na wybraną szerokość i wprowadzić pomiędzy nie płat ciasta. Obrót korbką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (strzałka na rysunkach) spowoduje powstanie makaronu fettuccine rys. 12 lub tagliolini rys. 13. Przenieść go na ramię suszarki-stojaka, posługując się specjalną, wyprofilowaną laseczką z jej wyposażenia.



Rys. 6

Tab. A

USTAWIENIA WAŁKOWARKI	GRUBOŚĆ ROZWAŁKOWANEGO CIASTA	
	n. 0	~ 4,0 mm
	n. 1	~ 3,5 mm
	n. 2	~ 3,2 mm
	n. 3	~ 2,8 mm
	n. 4	~ 2,5 mm
	n. 5	~ 2,0 mm
	n. 6	~ 1,5 mm
	n. 7	~ 1,3 mm
	n. 8	~ 1,0 mm
	n. 9	~ 0,8 mm





Notatka 1

Jeśli wałki tnące nie docinają dokładnie pasków makaronowych, oznacza to że ciasto jest zbyt wilgotne. Aby to poprawić, trzeba je ponownie wyrobić dodając nieco mąki i powtórzyć wałkowanie na gładkich wałkach.

Notatka 2

Jeśli wałki tnące nie wciągają paska ciasta, to oznacza że jest ono zbyt suche. Aby to poprawić, trzeba je ponownie wyrobić dodając odrobinę wody i powtórzyć wałkowanie na gładkich wałkach.

Jeśli makaron ma być spożywany od razu, należy go w oczekiwaniu na gotowanie przenieść na kuchenną ściereczkę. Jeśli zaś ma być przechowywany przez pewien czas (maksymalnie 1 miesiąc), to należy go podsuszyć. Najlepiej do tego celu nadaje się suszarka - stojak marki Marcato (rys. 14).

Makaron schnie około 5-6 godzin, w zależności od temperatury i wilgotności otoczenia. Potem może być przechowywany w pojemnikach do żywności przewidzianych do tego celu (rys. 15).



Rys. 15

PRZEPISY

* Znakomity **makaron pełnoziarnisty** powstaje z 500 g mąki razowej pełnoziarnistej z pszenicy drobnego przemiału i 1 szklanki wody.

* Na **lżejszy makaron** użyć pół szklanki wody zamiast 5 jajek.

* Na **makaron bezglutenowy** należy użyć 300 g mąki gryczanej, 1/2 szklanki wody i 2 białka.

JAK SIĘ GOTUJE MAKARON

Doprowadzić do wrzenia dużą ilość osolonej wody (~4 litry na 500 g ciasta), następnie wrzucić do niej świeży lub suchy makaron (rys. 16).

Świeży makaron gotuje w kilka minut zaledwie, średnio od 2 do 4 minut, w zależności od jego grubości (rys. 16).

Suchy makaron potrzebuje więcej czasu (między 4 a 6 minut), w zależności od jego grubości. Delikatnie wymieszać i odcedzić makaron po ugotowaniu (rys. 17).

Przełożyć makaron do naczynia z sosem i dodać trochę wody w której się gotował. Wymieszać (rys. 18) i dodać trochę startego parmezanu. Podawać na podgrzanych talerzach... Smacznego!



POMOCNE AKCESORIUM!

Polecamy Stojak - Suszarkę Tacapasta Marcato idealną do suszenia świeżego makaronu. Składa się z 16 ramion i wyprofilowanej laseczki służącej do przycinania wywałkowanego ciasta i wygodnego przenoszenia pociętego makaronu. Może pomieścić makaron o masie do 2 kg.



OCZYSZCZANIE I KONSERWACJA

Nigdy nie wolno myć maszynki w wodzie ani w zmywarce!

Do oczyszczania urządzenia po pracy, należy używać małej szczoteczki i drewnianego patyczka (rys. 19).

Grzebienie wałków tnących są zdejmowalne, co umożliwia dokładne oczyszczanie.

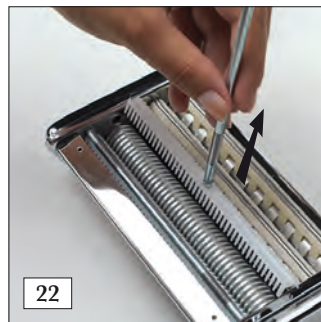
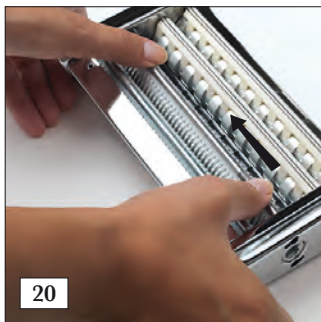
W tym celu należy odłączyć zespół wałków tnących od maszynki i odwrócić go o 180 stopni:

- przesunąć blokadę grzebienia (stalowy pręcik) na bok (rys. 20);
- wyjąć blokadę grzebienia (stalowy pręcik) poprzez uniesienie go z jednej strony i wyciągnięcie z obudowy (rys. 21);
- w otwór na środku grzebienia (białego elementu z tworzywa) wcisnąć jeden z końców blokady grzebienia (stalowego pręcika) i unieść grzebień (rys. 22);
- unieść stalowy pręt i wyjąć go z gniazda grzebienia;
- w celu ponownego zamontowania grzebienia wykonać opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

Aby odłączyć od maszynki zespolone wałki tnące, należy je ręcznie wysunąć z prowadnic (rys.23).

Aby je dołączyć, czynność powtórzyć w odwrotnej kolejności.

Jeśli jest potrzeba nasmarowania końcówek rolek tnących, należy użyć wyłącznie oleju wazelinowego (rys. 24).



NOWE PRZEPISY NA MAKARON:

ZIELONY MAKARON

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 100 g szpinaku

Szpinak dokładnie umyć i wrzucić na wrzącą wodę na 10-15 min i zmiksować na gładko przed dodaniem do ciasta.

POMARAŃCZOWY MAKARON

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 150 g marchwi

Marchewki obrane i pokrojone w plastry ugotować przez 15-30 minut, następnie ostudzone zmiksować na gładko przed dodaniem do ciasta.

CZARNY MAKARON

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 1 saszetka sepii z mątwy (4 g)

CZERWONY MAKARON

- * podstawowe ciasto na makaron
- * 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego



GWARANCJA

10

POLSKI

Wszystkie produkty MARCATO są produkowane z materiałów najwyższej jakości i poddawane ciągłym testom jakości Dlatego na wady fabryczne mają 10 lat gwarancji od daty zakupu.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń maszyny z powodu niewłaściwego użytkowania lub zastosowania innego niż wymienione w tej instrukcji.





MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

e-mail: info@marcato.it - www.marcato.it