

## **Strojek na nudle ATLAS (Marcato)**

### **Návod k použití:**

#### **Příprava strojku:**

Strojek upevněte přiloženou sponou k desce stolu a kličku nastrčte do otvoru válců (viz obr. 1). Před prvním použitím strojku je nutné jej vyčistit suchým hadříkem, a tím zbavit případných zbytků výrobních, ošetřovacích olejů. K vyčištění válců můžete nechat projít strojkem malé množství těsta (které je pak samozřejmě na vyhození).

#### **Příprava těsta:**

##### **Základní předpis – pro 6 osob**

Přísady: 500 g mouky hladké pšeničné, 5 vajec / vejce je možné nahradit sklenicí vody  
K přípravě těstovin na způsob „al dente“ je nutné připravit směs mouky: 250 g z měkké pšenice a 250 g z tvrdé pšenice. NESOLIT!

Nyní nasypete mouku do mísy, doprostřed rozklepněte vajíčka a promíchejte vidličkou s moukou, a pak dobře zapracujte do těsta (viz obr.2). Dále už hnětete těsto rukama (viz obr. 3) tak dlouho, dokud nevznikne stejnoměrná hmota. Pokud bude těsto příliš suché, přidáte trošičku vody a naopak: bude-li příliš řídké, přidáte po troškách mouku. Správné těsto nesmí v žádném případě lepit a ulpívat na ruku. Těsto položte na pomoučený vál (viz obr.4). Pokud bude třeba, můžete těsto ještě znovu prohníst. Nakonec je nakrájíte na menší kousky (viz obr.5). Tip: nepoužívejte nikdy vejce přímo z ledničky!

##### **Zpracování vyváleného těsta a příprava nudlí s „Atlasem“:**

Nejdříve povytáhněte regulační kolečko a otáčejte jím až na pozici 1, tak aby se oba hladké válce zcela otevřely (cca 3 mm mezera) – viz obr. 6. Mezi válce pak vpravíte kousek těsta a otáčením kličky je protáhnete strojkem (viz obr.7), a vzniklý plát skládáte přes sebe formou zik-zak – během toho můžete vícekrát pomoučnit (viz obr. 8) – opakujeme asi 5-6 krát. Až těsto získá jakousi jednotnou formu, můžete nastavit regulačním kolečkem stupeň 2, a těsto protáhnete strojkem již jen jednou (viz obr.9). Nyní pomocí nože nakrájíme pláty na ca 25 cm široké pruhy, a ty pak jednotlivě protáhneme strojkem dle požadované šířky nudlí (viz obr. 10 a 11).

##### **Poznámka 1:**

Pokud strojek těsto nekrájí, znamená to, že je těsto příliš měkké. V tomto případě doporučujeme přidat do těsta trochu mouky, a znovu je prohníst, a protáhnout mezi hladkými válci strojku.

##### **Poznámka 2:**

Jestliže je těsto příliš suché a řezací válce je tudíž nemohou uchopit, přidejte do těsta trochu vody, znovu je musíte prohníst a také ještě jednou protáhnout mezi hladkými válci strojku. Až těsto nakrájíte, nechte nyní těstoviny minimálně 1 hodinu na utěrce schnout. Těstoviny můžete uchovávat 1 až 2 týdny, pokud je uskladníte na chladném a suchém místě. Těstoviny nyní uvaříte následujícím způsobem: vložte je do vařící, osolené vody (nejméně 4 litry vody pro ½ kg těstovin). Čerstvé nudle jsou uvařené během 2-5 minut, dle jejich tloušťky. Během vaření opatrně promíchávejte, aby se nepřilepily ke dnu hrnce, a nakonec je procedíte.

Demontáž strojku: k vyndání řezacího nástroje je třeba jej lehce nadzvednout a vytáhnout ve směru podél vodících lišt. Pokud chcete přimontovat příslušenství strojku (viz obr. 12), musíte postupovat opačným způsobem.

## ÚDRŽBA STROJKU:

1. Během používání by se měly posuvné drážky pod válci čas od času očistit kouskem papírové role. (viz obr. 13).

**2. Strojek v žádném případě nemyjte vodou, ani nedávejte do myčky!! (viz obr.14)**

3. Přímo po použití můžete strojek čistit štětečkem nebo kouskem neostrého dřívka ( viz obr. 15)

4. Pokud bude třeba, je možné řezací válce potřít trochou vaselinového oleje (viz obr.16)

5. V žádném případě neodstraňujte nečistoty z válců nožem ani neprotahujte válcem hadříky!

6. Skladujte strojek i jeho příslušenství v jeho originálním balení.

### GARANANCE:

Všechny výrobky firmy MARCATO se vyrábějí z nejlepších dostupných materiálů a podléhají nepřetržité kvalitativní kontrole. Proto je možné poskytnout na každý výrobek (a každou výrobní vadu) 3letou záruku. Záruka však nepokrývá ty škody, které vznikly neodborným zacházením či obsluhou, která neodpovídá pokynům v návodu k výrobku.

### **ALMI Praha, spol. s r.o.**

Náchodská 712/104

193 00, PRAHA 9 – Horní Počernice

tel. 281922771

[www.almipraha.cz](http://www.almipraha.cz)

[almipraha@almipraha.cz](mailto:almipraha@almipraha.cz)