

Bez názvu

1. Připevněte přiloženým držákem strojek ke stolové desce.
2. Kliku nasaďte do otvoru s označením "SLOW". Upozornění: otvor s označením "FAST" se používá v kombinaci s nástavcem na výrobu těsta nebo nástavcem na mletí masa s plničkou.
3. Pokud používáte strojek poprvé, očistěte všechny části vlhkým hadříkem.
4. Příprava těsta (viz. Návod na použití ATLAS 150).
5. Příprava těsta se strojkem ATLAS REGINA. Připravte si nástavec na výrobu těsta. Ze strojku odejměte víko. Tahem nahoru vytáhněte červenou vidlici. Pootočte šnekovou komorou a vytáhněte ji ze strojku. Dovnitř vložte míchací lopatku a zajistěte ji přiloženou maticí. Strojek uzavřete víkem, které je dodáváno spolu s nástavcem. S takto připraveným výrobníkem na výrobu těsta postupujte jako v návodu na použití pro IMPASTAR.
6. Pokud máte těsto připraveno, tak opačným postupem vyjměte míchací lopatku a zkompletujte ATLAS REGINA.
7. Těsto vkládejte do otvoru ve víku a zároveň otáčejte klikou. Po několika sekundách začne těsto vycházet z otvoru příslušné koncovky. Jakmile těstoviny dosáhnou požadované délky, krájejte je těsně za koncovkou ostrým nožem. Upozornění: pokud se nakrájené těstoviny lepí k sobě, lehce posypte kousky těsta, které vkládáte do strojku moukou. Vkládejte další těsto a celý proces vždy zopakujte. Nakrájené těstoviny nechte přeschnout na plátně. Mimochodem, přichystejte si hrnec s vroucí slanou vodou, ve které si připravíte Vámi vyrobené těstoviny.
8. Strojek obsahuje 5 koncovek na výrobu 5-ti druhů těstovin. Způsob výměny je následující: ze strojku odejměte víko a vyberte si zvolenou koncovku. Uvolněte koncovou matici přiloženým klíčem, vyjměte stávající koncovku a vložte zvolenou koncovku. Matici opět zatáhněte. Strojek uzavřete víkem a můžete opět vkládat těsto.
9. Údržba a čištění je velmi snadná. Několikrát otočte klikou proti směru šipky. Sejměte žluté víko. Uvolněte koncovou matici a vyjměte koncovku a šnek. Koncovku rozložte. Dále vytáhněte červenou vidlici a pootočením vytáhněte pouzdro šneku. Všechny části strojku, které došly do styku s těstem, nechte několik hodin sušit. Tímto způsobem bude mnohem jednodušší odstranění zbytku suchých těstovin z jednotlivých částí pomocí přiloženého kartáčku a malé dřevěné špejle. Nikdy neumývejte strojek v myčce na nádobí.