

ATLAS MOTOR

WELLNESS



Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d'emploi et d'entretien

Gebrauchs und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

Instruções de uso e manutenção

إرشادات الاستخدام والصيانة

使用和维护说明

マルガ・ムリーノの使い方とメンテナンス方法

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию

COMPONENTI INCLUSI:

1. Macchina per pasta
2. Motore
3. Cavo di alimentazione
4. Manovella
5. Morsetto

Per scaricare queste istruzioni: www.marcato.it

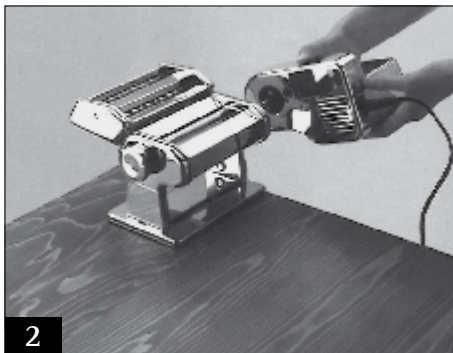
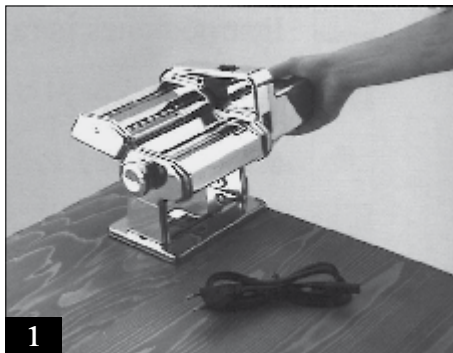
**PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI
PER LA VOSTRA SICUREZZA**

- Togliete sempre il cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere il motore dalla macchina.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non posizionate la macchina in prossimità di fonti di calore (es. fornelli) o in presenza di acqua (es. lavelli).
- Usate questo apparecchio solo per l'uso descritto in questo manuale, per un tempo massimo di 15 minuti ininterrottamente.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghie adeguate alla corrente indicata sulla targa del motore.
- Questo prodotto è studiato per l'utilizzo in ambienti domestici o all'interno di aree di lavoro come: aree attrezzate a cucina all'interno di negozi, uffici ed altri luoghi di lavoro, hotel ed altre strutture turistiche, cucine di ristoranti.

- Durante il lavoro con macchine dotate di motori, evitate di indossare cravatte, sciarpe o lunghe collane. Ricordate inoltre di raccogliere i capelli.
- La pulizia e la manutenzione non può essere effettuata da dei bambini, se non sotto stretta supervisione di un adulto.
- Tutte le riparazioni che coinvolgono le componenti elettriche devono essere condotte da personale qualificato. È proibito accedere alle parti interne al motore al personale non autorizzato.

ATTENZIONE!

Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età dagli 8 anni in su se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se ne hanno capito i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e manutenzione effettuata da parte dall'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.



COME PREPARARE LA MACCHINA ALL'USO

Per staccare il motore dal corpo macchina ruotatelo verso l'alto di circa 30° e tiratelo verso l'esterno (Fig. 1). Per installare il motore sui rulli lisci avvicinatelo alla macchina inclinato verso l'alto di 30° e inserite il perno nel foro dei rulli (Fig.).

Spingete il motore fino a farlo appoggiare alla fiancata. Ruotate il motore verso il basso di 30° per farlo agganciare ai fori della fiancata.

Prima di collegare l'alimentazione, vi preghiamo di controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata nella targhetta del motore. Per ragioni di sicurezza, vi raccomandiamo di fissare sempre la macchina al tavolo con l'apposito morsetto (Fig. 3), anche se può essere usata senza alcun fissaggio.

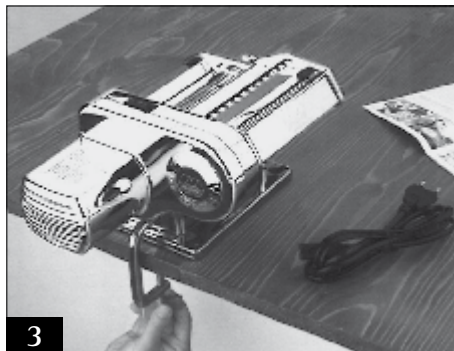
RICETTA BASE PER L'IMPASTO - 6 persone

- 500 g farina di grano tenero
- 5 uova intere

Per ottenere una pasta più corposa utilizzate 250 g di farina di grano tenero e 250 g di farina di grano duro (semolino/semola di grano duro) 100 g di farina serviranno durante la lavorazione della pasta con la macchina.

COME PREPARARE L'IMPASTO

Versate la farina in una terrina e rompete le uova e nel mezzo. Mescolate con una forchetta e fate amalgamare completamente le uova alla farina (Fig. 4). Lavorate con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 5), fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto è troppo asciutto aggiungete dell'acqua, se è troppo molle aggiungete della farina. Togliete l'impasto dalla terrina e mettetelo su una spianatoia leggermente infarinata (Fig. 6). Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi. (Fig. 7).



Un ottimo impasto non deve attaccarsi alle dita. **Un consiglio:** non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero.

COME PREPARARE LA PASTA CON ATLASMOTOR

Disponete il regolatore della macchina sul numero 0, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (Fig. 8). Agganciate il motore sui rulli lisci e avviate premendo l'interruttore nella posizione I (continuo). Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli lisci. (Fig. 9).

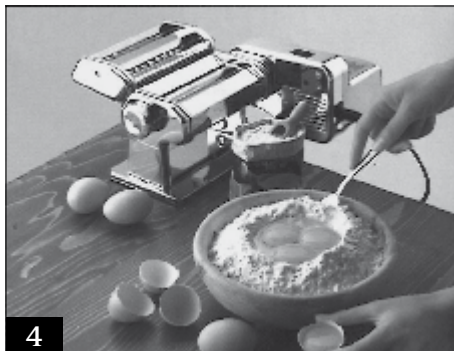
Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e, se necessario, versando della farina nel mezzo. Quando la sfoglia avrà preso una forma regolare, passatela una sola volta per ogni numero fino a raggiungerla lo spessore desiderato. Per vedere gli spessori consigliati andare a pag. 27.

Tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (=10").

Spegnete il motore e spostatelo nel taglio desiderato (Fig. 10). Riaccendete il motore e passate la sfoglia di pasta nei rulli da taglio scelti. Raccogliete la pasta e trasferitela sul Tacapasta Marcato. La pasta si secca durante 2/4 ore circa, a seconda della temperatura e dell'umidità. Una volta secca conservare la pasta dentro appositi contenitori (Fig. 11) e consumarla entro un mese.

Accorgimenti:

- se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di lavorare con le mani la pasta, aggiungere farina e ripassare l'impasto attraverso i rulli lisci.
- se la sfoglia non viene "presa" dai rulli da taglio significa che è troppo secca: in questo caso vi consigliamo di aggiungere un po' d'acqua, lavorare con le mani la pasta e ripassare l'impasto attraverso i rulli lisci.

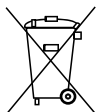


COME CUCINARE LA PASTA

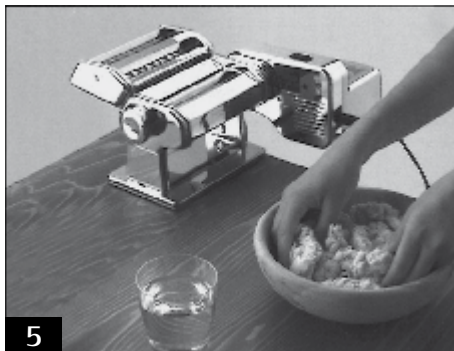
Portate a ebollizione abbondante acqua salata (~4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta fresca o secca (Fig. 12). La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 4 a seconda dello spessore. La pasta secca ha bisogno di un tempo più lungo (da 4 a 6 minuti) a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura (Fig 13). Versate la pasta dentro la padella con il sugo e aggiungete un po' di acqua di cottura. Mescolate (Fig. 14) e servite su piatti caldi. Buon appetito!

CURA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

- Non lavare la macchina con acqua o in lavastoviglie.
- Per pulire la macchina utilizzare un panno e un pennello, all'occorrenza è possibile utilizzare un bastoncino di legno (Fig. 15).
- Per garantire una pulizia completa i pettini dei rulli da taglio sono removibili:
 - spingere lateralmente l'asta (Fig. 16)
 - sollevare l'asta e infilare una delle due estremità nel foro centrale del pettine.
 - alzare l'asta ed estrarre il pettine (Fig.17).
- Per ricollocare il pettine eseguire le operazioni al contrario.
- Se è necessario lubrificare le estremità dei rulli da taglio, usate solo olio di vaselina.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea il prodotto è soggetto a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati.



COMPONENTS INCLUDED:

1. Pasta machine
2. Motor
3. Power cord
4. Crank
5. Clamp

Download this instruction at: www.marcato.it

PRECAUTIONS AND TIPS FOR YOUR SAFETY

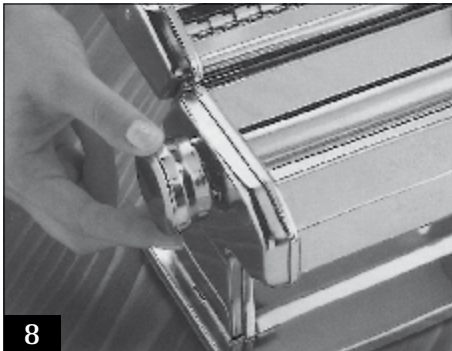
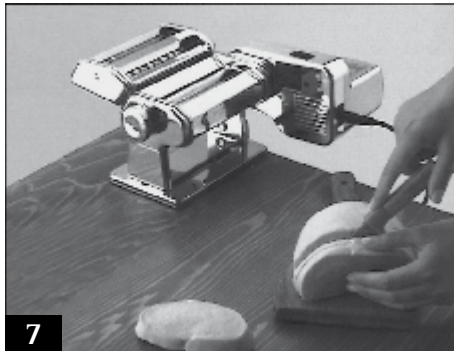
- The motor can only be applied to MARCATO pasta machines bearing the CE safety brand.
- Never wash the motor using water or in the dishwasher, especially when it is plugged into the mains (danger of short circuit).
- Use a soft cloth to clean the motor after use.
- Always unplug the power cord prior to applying or removing the motor from the machine.
- Never remove the electrical plug with wet or damp hands.
- Do not leave the machine unattended, especially when it is plugged into the mains.
- Do not use the machine in proximity to heat sources (e.g. stoves) or in areas where there may be water (e.g. sinks).
- Use this device only as described in this manual and for a maximum uninterrupted work time of 15 minutes.
- Use only the cable supplied with the equipment and extensions suited to the current indicated in the motor rating plate.
- This product is intended for use in a domestic environment and at workplaces such as: kitchen areas of shops, offices and other workplaces, hotels and other tourist facilities, restaurant kitchens.
- When working with the machine equipped with motor, avoid wearing ties, scarves or long chains; also remember to pull back your hair and hold it with a clip.

- Cleaning and maintenance cannot be carried out by children, unless under adult supervision.
- Any repairs to the electrical system must be carried out by skilled personnel. It is forbidden for unauthorized individuals to access the internal part of the motor.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all the instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put (the machine or the motor) in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Never feed food by hand. Always use food pusher.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. **CAUTION!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced phys-



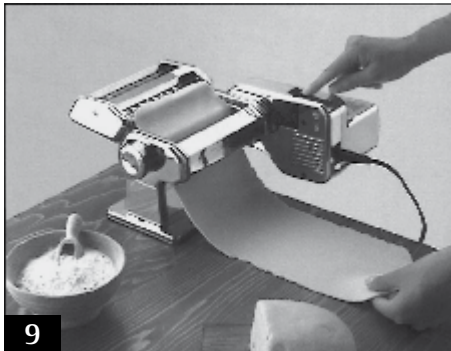
ical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance. This appliance is not to be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wide than other). To reduce the risk of electrical shock, the plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

To remove the motor from the machine body, rotate it upwards by about 30° and pull it outwards (Fig. 1). To install the motor on the smooth rollers, move it close to the machine tilted upwards by 30°, then insert the pin into the hole in the rollers (Fig. 2). Push the motor until it leans against the side. Rotate the motor downward by 30° to hook it into the holes drilled in the side panel. Before connecting the power supply, please make sure that the mains voltage is the same as the one indicated on the rating plate of the motor. For safety reasons, it is recommended to always secure the machine to the table using the special clamp (Fig. 3), although it can also be used without clamping it.



9

BASIC RECIPE FOR THE DOUGH

Serves 6 people

- 500 g of soft-wheat flour
- 5 whole eggs

To achieve better pasta, use 250 g of soft-wheat flour and 250 g of durum-wheat flour (semolina/durum wheat semolina). 100 g of flour will be needed while processing the pasta with the machine.

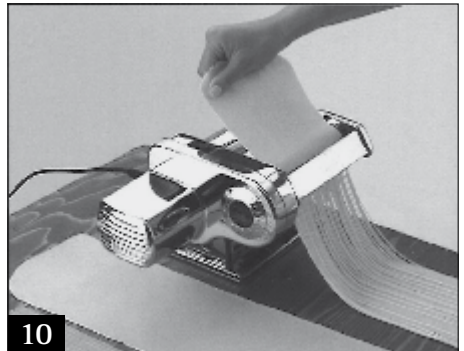
HOW TO PREPARE THE DOUGH

Pour the flour into a bowl, break the eggs in the middle of the flour.

Beat with a fork, mixing the eggs thoroughly with the flour (Fig. 4). Knead the dough with your hands (Fig. 5), until it is completely smooth and elastic. If the dough is too dry, add some water, if it is too sticky add some flour. Remove the dough from the bowl and place it on a pastry board slightly dusted with flour (Fig. 6). If necessary, continue kneading the dough with your hands, breaking it up into little pieces (Fig. 7). Perfect dough should not stick to your fingers. **A word of advice:** do not use cold eggs straight out of the refrigerator.

HOW TO MAKE PASTA WITH ATLASMOTOR

Set the machine selector to 0, pulling it outwards and rotating it, so that the two smooth rollers are completely open (Fig. 8). Attach the motor to the smooth rollers and start it by pressing the switch in position I (continuous). Feed a lump of dough through the smooth rollers. (Fig. 9). Repeat this operation 5-6 times, folding the pasta sheet and, if necessary, pouring more flour into the middle. When the pasta sheet has a regular shape, feed it through each thickness setting, until reaching the desired thickness. To see the recommended thickness go to page 27.



10

Cut the pasta sheet crosswise into pieces about 25 cm (= 10") long. Switch the motor off and place it in the desired cutting rollers (Fig. 10).

Switch the motor on again and feed the pasta sheet through the chosen cutting rollers.

Pick up the pasta and transfer it to the Marcato Tacapasta pasta drying rack. The pasta takes about 2/4 hours to dry, depending on the temperature and humidity. Once dry, store the pasta in special containers (Fig. 11) and consume it within a month.

Note:

- if the rollers are unable to "cut", it means that the pasta sheet is too soft; in this case, we recommend kneading the dough with your hands, adding more flour and feeding the dough through the smooth rollers again.
- If the cutting rollers are unable to "hold onto" the pasta sheet, it means that the dough is too dry: in this case we recommend adding a bit of water, kneading it with your hands and feeding the dough through the smooth rollers again.

HOW TO COOK PASTA

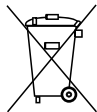
Bring plenty of salted water to a boil (~4 litres for half a kg of pasta), then pour in the fresh or dry pasta (Fig. 12). Fresh pasta cooks in just a few minutes, on average between 2 and 4 minutes, depending on its thickness. Dry pasta needs longer to cook (from 4 to 6 minutes), depending on the thickness. Stir gently and drain the pasta when it is cooked (Fig. 13). Pour the pasta into the pan with the sauce and add some of the water in which the pasta was boiled. Stir (Fig. 14) and serve in hot dishes. Enjoy your meal!



11

MACHINE CARE AND MAINTENANCE

- Do not wash the machine with water or in the dishwasher.
- To clean the machine use a cloth and a brush, if necessary you can use a wooden stick (Fig. 15).
- To ensure thorough cleaning, the combs of the cutting rollers are removable:
 - push the rod sideways (Fig. 16)
 - lift the rod and insert one of the two ends into the central hole of the comb.
 - lift the rod and remove the comb (Fig. 17).
- To put the comb back in place, perform the procedure in the reverse order.
- If necessary, lubricate the ends of the cutting rollers; only use Vaseline oil.



The presence of a crossed off wheelie-bin indicates that, within the European Union, the product is subject to separate collection at the end of its useful life.

These products must not be disposed of together with regular municipal waste.



12

COMPOSANTS INCLUS :

1. Machine à pâtes
2. Moteur
3. Câble d'alimentation
4. Manivelle
5. Bride de serrage

Télécharger ces instructions à : www.marcatto.it

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ce moteur ne peut être appliqué qu'aux machines à pâtes MARCATO portant le marquage de sécurité CE.
- Ne jamais laver le moteur à l'eau ni le mettre au lave-vaisselle, surtout si la fiche de courant est branchée (risque de court-circuit).
- Pour nettoyer le moteur après utilisation, se servir d'un chiffon souple;
- Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de mettre ou retirer le moteur de la machine.
- Ne jamais retirer le câble électrique avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser la machine sans surveillance, en particulier lorsqu'elle est branchée à l'alimentation principale.
- Ne pas utiliser la machine à proximité de sources de chaleur (par ex. chauffages) ni dans des zones où il pourrait y avoir présence de chaleur (ex. lavabos).
- Utiliser ce dispositif uniquement comme décrit dans ce manuel et pour une durée de travail ininterrompue de 15 minutes.
- Utiliser uniquement le câble fourni avec l'équipement et les extensions adaptées au courant indiqué sur la plaque d'information du moteur.
- Ce produit est destiné à une utilisation dans un contexte domestique et sur des lieux de travail tels que : zones de cuisine de magasins, bureaux, et autres lieux de travail, hôtels et autres établissements touristiques, cuisines de restaurants.

- Pour travailler avec la machine équipée de moteur, ne pas porter de cravates, écharpes ni longs colliers; se souvenir également d'attacher ses cheveux en arrière.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Toute réparation du système électrique doit être effectuée par un personnel compétent. Il est interdit aux personnes non autorisées d'accéder aux parties internes du moteur.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Précautions et suggestions de sécurité à lire et à appliquer impérativement à l'utilisation d'appareil électriques :

1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne mettez jamais la machine ou son moteur dans l'eau pu dans un autre liquide.
3. Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Éteignez l'appareil, ensuite débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est plus utilisé, avant le montage ou le démontage de ses composants ou avant son nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la pour l'extraire de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez d'entrer en contact avec des parties en mouvement.
6. N'introduisez jamais les ingrédients à la main mais utilisez le poussoir.
7. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le câble d'alimentation ou les fiches de courant seraient endommagés. Si l'appareil donne des



signes de mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou endommagé, de quelque façon, ne l'utilisez pas mais envoyez-le à l'atelier d'assistance autorisée le plus proche afin qu'il soit contrôlé ou réparé électriquement ou mécaniquement.

8. **VI** utilisation d'accessoires ou câbles non recommandés ou non fournis par le fabricant peut être la cause d'incendie, de décharge électrique ou de dommage corporel.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un banc de travail.
11. **ATTENTION!** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou on manque d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance stricte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Mettre l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil a une fiche polarisée (un des ergots est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne pourra être insérée que dans un sens dans une prise polarisée. Si elle n'y entre pas bien, vous devez donc l'inverser. Si elle n'y entre pas bien, adressez-vous à un électricien. Ne changez en aucun cas la fiche vous-même.

PRÉPARATION DE LA MACHINE

AVANT L'UTILISATION

Pour débrancher le moteur du corps de la machine, tournez-le vers le haut d'environ 30° et tirez-le vers l'extérieur (Fig. 1).

Pour installer le moteur sur les rouleaux lisses, approchez-le de la machine en l'inclinant vers le haut à 30° et introduisez le goujon dans l'orifice des rouleaux (Fig. 2).

Poussez le moteur jusqu'à ce qu'il touche le côté de la machine.

Tournez le moteur vers le bas de 30° pour qu'il s'accroche aux orifices de la machine. Avant de brancher l'électricité, veuillez contrôler que la tension d'alimentation corresponde bien à celle indiquée sur la plaque du moteur. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de toujours fixer la machine à la table au moyen de la bride de serrage prévue à cet effet (Fig. 3), même s'il est possible de l'utiliser sans aucune fixation.

RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE

Dose pour 6 personnes

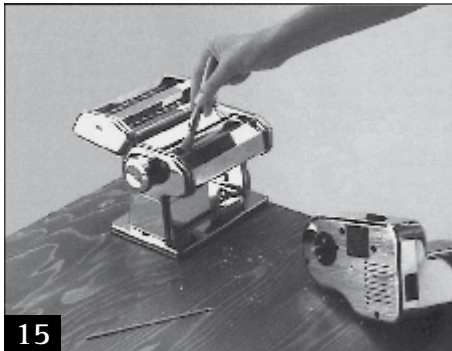
- 500 g de farine de blé tendre
- 5 œufs entiers

Pour obtenir une pâte plus corsée, utilisez 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule / semoule de blé dur).

Vous aurez besoin de 100 g de farine pour travailler la pâte avec la machine.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dans une terrine, versez la farine et cassez les œufs en son centre. Mélangez avec une fourchette et mélangez complètement les œufs avec la farine (Fig. 4). Travaillez la pâte obtenue à la main (Fig. 5), jusqu'à obtenir une pâte homogène et consis-



15



tante. Si la pâte est trop sèche, ajoutez de l'eau, si elle est trop molle, ajoutez de la farine. Enlevez la pâte de la terrine et mettez-la sur la table légèrement enfarinée (Fig. 6). Si nécessaire, continuez à travailler la pâte à la main et coupez-la en petits morceaux (Fig. 7).

Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. **Un conseil** : ne pas utiliser les œufs à peine sortis du réfrigérateur.

PRÉPARATION DE LA PÂTE AVEC ATLASMOTOR

Placez le régulateur de la machine sur le numéro 0, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner de façon à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (Fig. 8).

Accrochez le moteur sur les rouleaux lisses et démarrez le moteur en appuyant sur l'interrupteur en position I (continu). Faites passer un morceau de pâte à travers les rouleaux lisses. (Fig. 9). Répétez cette opération 5 à 6 fois en doublant la pâte et, si nécessaire, en versant de la farine au milieu.

Quand la pâte aura une forme régulière, passez-la une seule fois par chaque numéro jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Pour les épaisseurs conseillées, voir page 27.

Coupez transversalement la pâte en morceaux d'environ 25 cm (= 10») de long. Éteignez le moteur et le déplacer dans la coupe souhaitée (Fig. 10). Redémarrez le moteur et passez la pâte dans les rouleaux de découpe choisis. Récupérez les pâtes et placez-les sur le Tacapasta Marcato [séchoir à pâtes]. Les pâtes séchent en 2/4 heures environ, cela dépend de la température et de l'humidité. Quand les pâtes sont sèches, les conserver dans des récipients appropriés (Fig. 11) et les consommer dans un délai d'un mois.



17

Remarque :

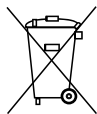
- Si les rouleaux n'arrivent pas à « couper », cela signifie que la pâte est trop molle : dans ce cas, nous vous conseillons de retravailler la pâte à la main, d'ajouter de la farine et de la repasser à travers les rouleaux lisses.
- si la pâte n'est pas « prise » par les rouleaux de découpe, cela signifie qu'elle est trop sèche : dans ce cas, nous vous conseillons d'ajouter un peu d'eau, de retravailler la pâte à la main et de la repasser à travers les rouleaux lisses.

CUISSON DES PÂTES

Faites bouillir un grand volume d'eau salée (~ 4 litres pour 500 g de pâtes) dans laquelle vous verserez les pâtes fraîches ou sèches (Fig. 12). Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, 2 à 4 en moyenne, selon leur épaisseur. Les pâtes sèches ont besoin de plus de temps, (de 4 à 6 minutes), selon leur épaisseur. Mélangez délicatement et égouttez les pâtes en fin de cuisson (Fig.13). Versez les pâtes dans la poêle avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mélangez (Fig. 14) et servez dans des assiettes chaudes. Bon appétit !

SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

- Ne pas laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle !
- Pour nettoyer la machine, utiliser un chiffon et un pinceau, si nécessaire, utilisez un bâtonnet en bois (Fig. 15).
- Pour assurer un nettoyage complet, les peignes des rouleaux de découpe sont amovibles :
 - poussez la tige sur un côté (Fig. 26)
 - soulevez la tige et enfitez l'une des deux extrémités dans l'orifice central du peigne
 - levez la tige et extraire le peigne (Fig. 17).
- Pour remonter le peigne, effectuez les opérations dans le sens inverse.
- Si nécessaire, lubrifier les extrémités des rouleaux de découpe uniquement avec de l'huile de vaseline .



La présence d'une poubelle sur roues barrée d'une croix indiquant que dans l'Union Européenne, le produit est soumis à collecte spéciale à la fin du cycle de vie.

Ne jeter pas ces produits dans les déchets urbains non triés.

MITGELIEFERTE BAUTEILE:

1. Nudelmaschine
2. Motor
3. Netzkabel
4. Handkurbel
5. Tischklammer

Zum Herunterladen dieser Anweisungen:

www.marcato.it

VORKEHRUNGEN UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Das Netzkabel immer trennen, bevor der Maschinenmotor montiert oder entfernt wird.
- Das Gerät immer von der Steckdose trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
- Die Maschine in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Herden) oder bei Wasser (z.B.) Waschbecken nicht positionieren.
- Dieses Gerät für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden, und zwar ununterbrochen für max. 15 Minuten.
- Nur das mitgelieferte Kabel und Verlängerungen, die für die auf dem Motorschild aufgeführte Leistung geeignet sind, verwenden.
- Dieses Produkt wurde für die Anwendung im Haushalt oder an inneren Arbeitsplätzen gedacht: u.a. als Küche ausgerüstete Bereich innerhalb von Geschäften, Büros oder weiteren Arbeitsplätzen, Hotels und anderen Gastbetrieben, Küche in Restaurants.
- Während der Arbeit durch mit Motoren ausgestatteten Maschinen ist es zu vermeiden, Kravatten, Schals oder lange Halsketten zu tragen. Es soll nicht vergessen werden, die Haare zusammenzubinden.
- Die Reinigung und die Wartung darf nicht durch Kinder erfolgen, obwohl sie von einem Erwachsenen aufmerksam überwacht werden.
- Alle Reparaturarbeiten, die die elektrischen Teile interessieren, müssen durch qualifiziertes Personal erfolgen. Das nicht genehmigte Personal darf zu den inneren Motorteilen nicht Zugriff haben.

ACHTUNG

Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mehr als 8 Jahre alt und werden dabei überwacht. Das Gerät und das zugehörige Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen mit ungenügender Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

SO WIRD DAS GERÄT FÜR DIE VERWENDUNG VORBEREITET

Den Motor um etwa 30° nach oben drehen und nach außen ziehen, um ihn vom Maschinenkörper zu lösen (Abb. 1).

Den Motor zur Montage auf den glatten Walzen um 30° nach oben geneigt der Maschine annähern und den Stift in die Öffnung der Walzen einsetzen (Abb. 2). Den Motor drücken, bis er an der Seitenwand anliegt. Den Motor um 30° nach unten drehen, um ihn in den Bohrungen der Seitenwand zu verankern.

Vergewissern Sie sich bitte vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf dem Typenschild des Motors entspricht.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, die Maschine immer mit der entsprechenden Klemme am Tisch zu befestigen (Abb. 3), auch wenn sie ohne irgendeine Befestigung benutzt werden kann.

TEIG-GRUNDREZEPT - menge für 6 Personen

- 500 g Weichweizenmehl
- 5 ganze Eier

Um einen noch hochwertigeren Teig zu erhalten, 250 g Weichweizenmehl und 250 g Hartweizenmehl (Grießmehl / Hartweizengrieß) verwenden. Während der Teigwarenherstellung mit dem Gerät werden 100 g Mehl benötigt.

SO WIRD DER TEIG ZUBEREITET

Das Mehl in eine Schüssel geben, dann die Eier in der Mitte zugeben.

Die Eier und das Mehl mit einer Gabel verquirlen und vollständig mit dem Mehl vermengen (Abb. 4). Die erhaltene Mischung (Abb. 5) mit den Händen zu einer vollkommen gleichmäßigen und konsistenten Masse verkneten. Ist der Teig zu trocken, ein wenig Wasser zugeben; ist er jedoch zu weich, ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf ein leicht bemehltes Küchenbrett legen (Abb. 6). Falls erforderlich den Teig weiter mit den Händen kneten und in kleine Stücke schneiden (Abb. 7). Der ideale Teig darf nicht an den Fingern kleben bleiben.

Ein Tipp: Für den Teig keine kalten Eier verwenden, die kurz zuvor aus dem Kühlschrank genommen wurden.

SO WERDEN DIE TEIGBAHNEN UND NUDELN MIT DER ATLASMOTOR HERGESTELLT

Den Regler des Geräts auf Nummer 0 stellen, wobei er nach außen gezogen und gedreht wird, sodass die beiden Glattwalzen vollkommen offen sind (Abb. 8). Den Motor an den Glattwalzen anhaften und starten, dazu den Schalter in Stellung I (Dauerbetrieb) drücken. Ein Stück Teig über die glatten Walzen führen. (Abb. 9). Diesen Schritt fünf bis sechsmal wiederholen, wobei das Teigblatt zusammengelegt und im Bedarfsfall in der Mitte mit etwas Mehl bestäubt wird. Wenn das Teigblatt eine rechteckige Form angenommen hat, muss es ein einziges Mal über die Walzen geführt werden, bis es die gewünschte Dicke erreicht hat. Für die empfohlenen Dickenwerte, siehe Seite 27. Das Teigblatt quer in etwa 25 cm Länge Stücke schneiden (= 10").

Den Motor ausschalten und auf den gewünschten Schnitt einstellen (Abb. 10). Den Motor neu starten und das Teigblatt in den ausgewählten Schneidwalzen durchführen. Die Nudeln auffangen und auf den Nudeltrockner Tacapasta Marcato legen. Die Nudeln trocknen in ca. 2/4 Stunden, je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Nach dem Trocknen die Nudeln in speziellen Behältern aufbewahren (Abb. 11) und innerhalb eines Monats verzehren.

Maßnahmen:

- wenn die Walzen nicht "schneiden" können, bedeutet das, dass das Teigblatt zu weich ist: In diesem Fall wird empfohlen, den Teig mit den Händen zu bearbeiten, Mehl hinzuzufügen und den Teig durch die glatten Walzen zu führen.

- Wenn das Teigblatt nicht von den Schneidwalzen aufgenommen wird, bedeutet das, dass es zu trocken ist: In diesem Fall wird empfohlen, etwas Wasser hinzuzufügen, den Teig mit den Händen zu bearbeiten und ihn durch die glatten Walzen zu führen.

SO WERDEN NUDELN GEKOCHT

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen (~ 4 Liter pro halbem Kilo Nudeln), dann die frischen oder getrockneten Nudeln hineingeben (Abb. 12). Frische Nudeln sind in wenigen Minuten gekocht, je nach Stärke genügen 2 bis 4 Minuten. Für getrocknete Nudeln ist je nach Stärke mehr Zeit erforderlich (zwischen 4 und 6 Minuten). Vorsichtig umrühren und die Nudeln am Ende der Kochzeit abgießen (Abb. 13). Die Nudeln in die Pfanne mit der Soße geben und ein wenig Garwasser beimengen. Umrühren (Abb. 14) und auf vorgewärmten Tellern servieren. Guten Appetit!

WARTUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

- Das Gerät niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen!
- Die Maschine mit einem Tuch und einer Bürste reinigen, bei Bedarf einen Holzstab verwenden (Abb. 15).
- Um eine vollständige Reinigung zu garantieren, können die Kämmen der Schneidrollen entfernt werden:
 - die Stange seitlich verschieben (Abb. 16)
 - die Stange anheben und eines der beiden Enden in die zentrale Bohrung des Kammes einführen.
 - Die Stange anheben und den Kamm herausziehen (Abb. 17).
- Um den Kamm wieder einzusetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Ggf. die Endstücke der Schneidwalzen schmieren, wobei nur Vaseline verwendet werden darf.



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss.

Diese Produkte dürfen nicht über den unsortierten Hausmüll entsorgt werden.

COMPONENTES INCLUIDOS:

1. Máquina para pasta
2. Motor
3. Cable de alimentación
4. Manivela
5. Abrazadera

Para descargar estas instrucciones:

www.marcato.it

PRECAUCIONES Y CONSEJOS**PARA SU SEGURIDAD**

- Desenchufe siempre el cable de alimentación antes de montar o extraer el motor de la máquina.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación cuando quede sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No coloque la máquina cerca de fuentes de calor (ej., hornos) o de agua (ej., fregaderos)
- Utilice este aparato solo para el uso descrito en este manual, durante un tiempo máximo de 15 minutos ininterrumpidamente.
- Utilice solo el cable suministrado con el aparato y alargadores adecuados para la corriente indicada en la placa del motor.
- Este producto ha sido estudiado para un uso en ambientes domésticos o en áreas de trabajo como: áreas equipadas con cocina en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, hoteles y otros complejos turísticos, cocinas de restaurantes.
- Durante el trabajo con máquinas equipadas con motores, evite llevar corbatas, bufandas o collares largos. Recuerde, asimismo, recogerse el cabello.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato, a no ser que estén supervisados por un adulto responsable.
- Todas las reparaciones que atañen a los componentes eléctricos deben ser llevadas a cabo por personal cualificado. El personal no autorizado no puede acceder a las partes internas del motor.

¡ATENCIÓN!

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si son supervisados o si han recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros que implica. Las operaciones de limpieza y mantenimiento efectuadas por el usuario no deben ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y operen bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos pueden utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conoci-

mientos, si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso en seguridad del aparato y han comprendido los peligros implicados. Los niños no deben utilizar el aparato para jugar.

CÓMO PREPARAR LA MÁQUINA PARA EL USO

Para extraer el motor del cuerpo de la máquina, gírelo hacia arriba unos 30° y tire del mismo hacia el exterior (Fig. 1). Para instalar el motor en los rodillos lisos, aproxímelo a la máquina inclinado hacia arriba 30° e introduzca el perno en el orificio de los rodillos (Fig. 2).

Empuje el motor hasta que quede apoyado en el panel lateral. Gire el motor hacia abajo 30° para que se enganche en los orificios del panel lateral. Antes de conectar la alimentación, hay que controlar que la tensión de alimentación se ajuste a la referida en la placa del motor. Por motivos de seguridad, le recomendamos anclar siempre la máquina a la mesa, utilizando la abrazadera específica (Fig. 3), aunque pueda utilizarse sin ninguna fijación.

RECETA BASE PARA LA MASA**Porción para 6 personas**

- 500 g de harina de trigo blando
- 5 huevos enteros

Para obtener una masa con más cuerpo utilice una mezcla de 250 g de harina de trigo blando y 250 g de harina de trigo duro (sémola / sémola de trigo duro) 100 g de harina serán necesarios durante la elaboración de la masa con la máquina.

CÓMO PREPARAR LA MASA

Ponga la harina en una fuente y a continuación ponga los huevos y el agua en el centro. Mezcle con un tenedor y amase junto con la harina (Fig. 4). Amase con las manos la mezcla obtenida (Fig. 5), hasta que quede completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca, añada agua; si está demasiado blanda, añada harina. Extraiga la masa de la fuente y colóquela en una superficie ligeramente enharinada. (Fig. 6) Continúe, si hace falta, trabajando la masa con las manos y córtela en trozos pequeños. (Fig. 7). Una masa perfectamente elaborada nunca debe pegarse a los dedos.

Un consejo: no use huevos fríos recién sacados del frigorífico.

CÓMO PREPARAR LA MASA CON ATLASMOTOR

Sitúe el selector de la máquina en el número 0,

tirando del mismo hacia el exterior y girándolo, de tal forma que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (Fig. 8). Conecte el motor a los rodillos lisos y ponga en marcha presionando el interruptor en la posición I (continuo) Pase un trozo de masa a través de los rodillos lisos. (Fig. 9). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la masa de hoja y poniendo harina en el medio, si es necesario. Cuando la masa de hoja tendrá una forma uniforme pásela una sola vez por cada número hasta que se consiga el espesor que desea. Para ver los espesores recomendados consulte la pág. 27.

Corte transversalmente la masa de hoja en trozos con una longitud de aproximadamente 25 cm (= 10"). Apague el motor y muévelo al corte que desea (Fig. 10). Vuelva a encender el motor y pase la masa de hoja por los rodillos de corte más adecuados. Recoja la pasta y póngala en el Tacapasta (tendedero de pasta) Marcato. La masa se seca entre las 2 a las 4 horas en base a la temperatura y a la humedad. Cuando se haya secado conserve la masa dentro de los recipientes adecuados (Fig. 11) y úsela como máximo en un mes.

Nota:

- si los rodillos no logran "cortar", significa que la masa de hoja está demasiado blanda; en este caso, le aconsejamos trabajar de nuevo la masa con las manos; añadir harina y volver a pasar la masa a través de los rodillos lisos.
- Si la masa de hoja no se "prensa" con los rodillos de corte significa que está demasiado seca: en ese caso le recomendamos que añada un poco de agua, amase de nuevo con las manos y repase la masa a través de los rodillos lisos.

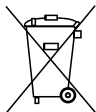
CÓMO SE CUECE LA PASTA

Ponga a hervir abundante agua salada (~ 4 litros por medio kg de pasta) en la que se cocerá la pasta fresca o seca (Fig. 12). La pasta fresca se cuece en pocos minutos, entre 2 y 4 minutos, según el espesor. La pasta seca requiere más tiempo, entre 4 y 6 minutos, según su espesor. Mezcle suavemente y escurra la pasta al final de la cocción (Fig 13). Vierta la pasta en la sartén con la salsa y añada un poco del agua de cocción. Mezcle (Fig. 14) y sirvala en platos calentados. ¡Que aproveche!

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

- No debe lavarse nunca con agua o en el lavavajillas.
- Para limpiar la máquina use un paño y un pincel y si es necesario, puede usar una varilla de madera (Fig. 15).

- Para garantizar la limpieza completa los peines de los rodillos de corte se pueden quitar:
 - empuje lateralmente la varilla (Fig. 16)
 - levante la varilla e introduzca uno de los dos extremos en el agujero central del peine.
 - suba la varilla y saque el peine (Fig. 17).
- Para colocar de nuevo el peine haga las operaciones al contrario.
- Si fuera necesario, lubrique los extremos de los rodillos de corte con aceite de vaselina.



El contenedor con ruedas tachado significa que, dentro de la Unión Europea, el producto debe ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida.

No arroje estos productos en los vertederos municipales sin clasificar.

COMPONENTES INCLuíDOS:

1. Máquina para massa
2. Motor
3. Cabo de alimentação
4. Manivela
5. Grampo

Para descarregar estas instruções: www.marcatto.it

PRECAUÇÕES E SUGESTÕES PARA A SUA SEGURANÇA

- Retirar sempre o cabo de alimentação antes de colocar ou remover o motor da máquina.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se deixado abandonado e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.
- Não posicionar a máquina perto de fontes de calor (fogões, por exemplo) ou na presença de água (pias, por exemplo).
- Usar este aparelho apenas para o uso descrito neste manual, pelo tempo máximo de 15 minutos de modo ininterrupto.
- Usar apenas o cabo fornecido com o equipamento e extensões adequadas à corrente indicada na placa do motor.
- Este produto foi concebido para ser utilizado em ambiente doméstico ou em áreas de trabalho: áreas equipadas como cozinha dentro de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, hotéis e outras estruturas turísticas, cozinhas de restaurantes.
- Durante o trabalho com máquinas dotadas de motores, não usar gravatas, cachecóis ou colares compridos. Além disso, lembrar-se sempre de recolher os cabelos.
- As operações de limpeza e manutenção não podem ser feitas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- Todas as reparações que envolvem componentes elétricos devem ser feitas por pessoal qualificado. É proibido o acesso às partes internas do motor ao pessoal não autorizado.

ATENÇÃO!

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos se forem supervisionadas ou se receberam instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e se compreenderam os perigos inerentes. As operações de limpeza e manutenção efetuadas por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que não tenham uma idade superior aos 8 anos e operem sob vigilância. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior aos 8 anos. Os aparelhos podem ser usados por pessoas

com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos desde que sejam supervisionadas ou se tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho em condições de segurança e se compreenderam os perigos inerentes.

As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.

COMO PREPARAR A MÁQUINA PARA O USO

Para separar o motor do corpo da máquina rodá-lo para cima em cerca de 30° e puxá-lo para fora (Fig. 1). Para instalar o motor nos rolos lisos, aproximá-lo à máquina inclinado para cima em 30° e inserir o pino no furos dos rolos (Fig. 2). Empurrar o motor até fazê-lo apoiar na parte lateral. Rodar o motor para baixo em 30° para fixá-lo nos furos da parte lateral. Antes de ligar a alimentação, controlar se a tensão de alimentação corresponde à referida na placa do motor. Por questões de segurança recomendamos de fixar sempre a máquina à mesa com o grampo (Fig. 3) específico, mesmo se pode ser usada sem qualquer fixação.

RECEITA BÁSICA PARA A MASSA

receita para 6 pessoas

- 500 g farinha de trigo mole
- 5 ovos inteiros

Para obter uma massa mais substancial usar 250 g de farinha de trigo mole e 250 g de farinha de trigo duro (sêmola/sêmola de trigo duro) 100 g de farinha servem durante a preparação da massa com a máquina.

COMO PREPARAR A MASSA

Colocar em uma tigela a farinha e quebrar os ovos no meio. Misturar com um garfo e amalgamar completamente os ovos com a farinha (Fig. 4). Misturar com as mãos a massa obtida (Fig. 5) até que fique completamente homogênea e consistente. Se a massa estiver muito seca, adicionar água e se estiver muito mole, adicionar farinha. Retirar a massa da tigela e colocá-la sobre uma tábua com um pouco de farinha (Fig. 6). Continuar, se necessário, a misturar a massa com as mãos e cortá-la em pequenos pedaços (Fig. 7). A mistura ideal não se deve grudar nos dedos. **Um conselho:** não utilize os ovos frios, na temperatura de conservação do frigorífico.

COMO PREPARAR A MASSA COM ATLASMOTOR

Colocar o regulador da máquina no número 0, puxando-o para fora e fazendo-o rodar de modo que os dois rolos lisos fiquem completamente abertos (Fig. 8). Fixar o motor nos rolos lisos e inicializá-lo pressionando o interruptor na posição I (contínuo). Passar um pedaço de massa através dos rolos lisos. (Fig. 9). Repetir esta operação 5 ou 6 vezes, dobrando a folha de massa e, se necessário, deitando a farinha no meio. Quando a massa tiver assumido uma forma regular, passá-la uma só vez por cada número até atingir a espessura desejada. Para ver as espessuras recomendadas ir para a pág. 27.

Cortar a massa em sentido transversal em pedaços com cerca 25 cm de comprimento (=10”).

Desligar o motor e deslocá-lo para o corte desejado (Fig. 10). Voltar a acender o motor e passar a massa nos rolos de corte escolhidos.

Recolher a massa e transferi-la para Tacapasta Marcato. A massa seca durante cerca 2/4 horas, conforme a temperatura e humidade. Assim que estiver seca conservá-la dentro de específicos recipientes (Fig. 11) e consumi-la dentro de um mês.

Medidas:

- se os rolos não cortam significa que a massa está muito mole: neste caso, aconselhamos misturar a massa com as mãos, adicionar farinha e passa-la novamente através dos rolos lisos.
- Se a massa não for “fixada” pelos rolos de corte significa que está demasiado seca: neste caso recomenda-se de adicionar um pouco de água, misturá.
- La com as mãos e voltar a passar a massa através dos rolos lisos.

COMO COZINHAR A MASSA

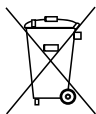
Deixar ferver água salada abundante (aproximadamente 4 litros para meio kg de massa) e colocar a massa, fresca ou seca (Fig. 12).

A massa fresca cozinha em poucos minutos, geralmente de 2 a 4, dependendo da espessura. A massa seca necessita de mais tempo (de 4 a 6 minutos) dependendo da espessura. Misturar delicadamente e escorrer a massa no final do cozimento (Fig. 13). Colocar a massa na panela com o molho e adicionar um pouco da água de cozedura. Misturar (Fig. 14) e servir em pratos quentes. Bom apetite!

CUIDADO E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

- Não lavar a máquina com água ou na máquina de lavar louças.
- Para limpar a máquina usar um pano e um pincel, se necessário é possível usar um pedaço de madeira (Fig. 15).

- Para garantir a limpeza completa é possível remover os pentes dos rolos de corte:
 - empurrar lateralmente a haste (Fig. 16)
 - Elevar a haste e inserir uma das duas extremidades no furo central do pente.
 - Elevar a haste e extrair o pente.
- Para recolocar o pente fazer as operações pela ordem inversa (Fig. 17).
- Se for necessário lubrificar as extremidades dos rolos de corte, utilizar somente óleo de vaselina.



A presença de um contentor móvel barreado significa que na União Europeia o produto está sujeito a recolha especial no final do seu ciclo de vida. Não eliminar estes produtos com os resíduos urbanos indiferenciados.

أجزاء الماكينة:

- ماكينة المعكرونة
- المحرك
- كابل التيار الكهربائي
- ذراع التحريك
- طرف توصيل

من أجل تنزيل هذه التعليمات: www.marcato.it

احتياطات واقتراحات تتعلق بسلامتكم

- أزل دائماً كابل التغذية الكهربائية قبل استخدام أو إزالة المحرك من الماكينة.
- قم بفصل الجهاز دائماً عن تيار التغذية في حالة تركه بدون مراقبة، وقبل تركيبه أو فكه أو تنظيفه.
- لا تضع الماكينة بالقرب من مصادر الحرارة (مثل المواقد) أو في وجود الماء (مثل المجاري).
- استخدم هذا الجهاز فقط للاستعمال الموصوف في هذا الدليل، لمدة 15 دقيقة متواصلة بحد أقصى.
- استخدم فقط الكابل الوارد مع الماكينة وصلات إطالة مناسبة للتيار المشار إليه على لوحة بيانات المحرك.
- تمت دراسة هذا المنتج من أجل الاستخدام في البيئات المنزلية أو داخل مساحات العمل مثل: المساحات المهجزة كمطابخ داخل المحلات، المكاتب وأماكن العمل الأخرى، الفنادق والمنشآت السياحية الأخرى، مطابخ المطاعم.
- أثناء العمل على ماكينات مزودة بمحركات، تجنب ارتداء إرباط العنق أو الأوشحة أو العقود الطويلة. كما تذكر أن تجمع شرك ورتبه.
- لا يجوز تنفيذ النظافة والصيانة من قِبل الأطفال، إن لم يكونوا تحت الإشراف الصارم من قِبل شخص بالغ.
- جميع عمليات الإصلاح التي تشمل المكونات الكهربائية يجب أن يتم تنفيذها من قِبل طاقم عمل مؤهل. يُمنع على طاقم العمل غير المصرح له الوصول إلى الأجزاء الداخلية للمحرك.

تنبيه!

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات وأكثر في حالة الإشراف عليهم أو إذا تلقوا التعليمات اللازمة حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر التي تنطوي عليها. يجب ألا يتم تنفيذ عمليات التنظيف والصيانة التي يقوم بها المستخدم من قبل الأطفال، ما لم يتجاوز عمرهم 8 سنوات ويعملون تحت المراقبة. احفظ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات.

يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا كانوا خاضعين للإشراف أو إذا تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وإذا كانوا قد فهموا المخاطر التي تنطوي عليها. يجب على الأطفال عدم استخدام الجهاز كلعبة.

من أجل فصل المحرك من جسم الماكينة أدّره نحو الأعلى بحوالي 30° واجذبه نحو الخارج (شكل 1).

من أجل التركيب على بكرات لمساء قم بتقريبه من الماكينة وهو مائل نحو الأعلى بزاوية 30° وأدخل الدبوس الخاص به في ثقب البكرات (شكل 2).

ادفع المحرك حتى جعله يستند على الجانب.

أدر المحرك نحو الأسفل بزاوية 30° حتى جعله يستند على ثقب الجانب.

قبل توصيل التغذية الكهربائية، نرجو منكم التأكد من أن جهد التغذية يتوافق مع الجهد الوارد على لوحة المحرك.

لدواعي الأمان نوصيكم بتثبيت الماكينة دائماً على الطاولة بواسطة مشبك التوصيل المخصص لذلك (الشكل 3)، حتى وإن كان من الممكن استخدامها بدون أي تثبيت.

الوصفة الأساسية للعجين - 6 أشخاص

500 جرام من دقيق القمح الطري

5 بيضات كاملة

للحصول على معكرونة متماسكة استخدم 250 جراماً من دقيق القمح الطري و250

جراماً من دقيق القمح الصلب (حببيبات/سميد القمح الصلب)

100 جرام من دقيق سيفيد في إعداد المعكرونة بهذه الماكينة.

كيفية إعداد العجين

قم بسكب الدقيق في وعاء ثم ضع عليه البيض في منتصفه.

اخلط بشوكة ثم قم بمزج الخليط مع البيض بالكامل (الشكل 4).

اعمل باليدين على العجين الذي تم الحصول عليه (شكل 5)، حتى جعله متجانساً

تماماً ومتماسكاً. إذا كانت عجينة الباستا مفرطة الجفاف أضف بعض الماء، وإذا كانت

مفرطة الطراوة أضف بعض الدقيق. أخرج عجينة الباستا من الوعاء ثم ضعها على

طاولة عليها بعض الدقيق. (الشكل 6)

استمر، إن لزم الأمر، في العمل على العجين باليدين وقطّعه إلى قطع صغيرة. (الشكل

7). العجين المثالي لا يجب أن يلتصق بالأصابع.

نصيحة: لا تستخدم البيض البارد المُخَرَج للتؤ من التلاجة.

كيفية إعداد عجينة المعكرونة ماركينا ATLASMOTOR

"ضع منظم ضبط الماكينة على رقم 0، عن طريقه جذبه نحو الخارج لفته، بحيث يتم

فتح البكرتين الناعمتين تماماً (الشكل 8). قم بتثبيت المحرك على البكرتين الناعمتين

ثم قم بربطه مع الضغط على المفتاح وجعله في الوضعية I (مستمر). قم بتمرير

قطعة من العجين من خلال البكرتين الناعمتين. (الشكل 9)

كرّر هذه العملية من 5-6 مرات، مع مضاعفة طبقة العجين، وإذا لزم الأمر، صب

دقيق في المنتصف، إن لزم الأمر.

عندما تأخذ العجينة الرقيقة شكلاً منتظماً، قم بتمريرها مرة واحدة فقط لكل رقم

حتى الوصول إلى السماكة المرغوب فيها.

لمعرفة مستويات السماكة الموصى بها اذهب إلى الصفحة 27.

اقطع طبقة العجين الرقيقة عرضياً إلى قطع بطول 25 سم تقريباً (=10"). أطفئ

المحرك ثم مرره في القطع المرغوب فيه (الشكل 10). أعد المحرك ثم مرر العجين

الرقيق في بكرات القطع المختارة.

اجمع المعكرونة ثم انقلها إلى Tacapasta Marcato. تجف المعكرونة خلال 2-4

ساعات تقريباً وفقاً لدرجة الحرارة والرطوبة. بعد جفافها احفظها داخل الأوعية

المخصصة لذلك (الشكل 11) ثم تناولها خلال فترة شهر.

توضيحات:

- إن كان البكرتين لا تتمكنا من "القطع" فإن هذا يعني أن طبقة العجين طرية للغاية: في هذه الحالة ننصحكم بالعمل باليدين على العجين، أضف الدقيق وأعد تمرير العجين خلال البكرتين الناعمتين.

- إذا لم تتمكن البكرتين من ""الامسك"" بالعجين المراد تقطيعه فإن ذلك يعني أنه جاف أكثر من اللازم: في هذه الحالة ننصحكم بإضافة قليلاً من الماء واستخدام اليدين للعجين وتمرير العجين من خلال البكرات الناعمة.

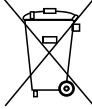
كيفية طهي المعكرونة

اجعل كمية وفيرة من المياه تغلي مع إضافة بعض الملح (-4 لترات لنصف كيلو من المعكرونة) ثم قم بوضع المعكرونة الطازجة أو الجافة في هذه المياه (الشكل 12). تنضج المعكرونة الطازجة بعد بضع دقائق، من 2 إلى 4 دقائق في المتوسط حسب سمكها. تحتاج معكرونة الباستا الجافة إلى وقت أطول (من 4 إلى 6 دقائق) وفقاً لسمكها. حرك معكرونة الباستا برفق ثم صفيها من المياه عقب الانتهاء من طهيها (الشكل 13). ضع بعد ذلك معكرونة الباستا في المقلاة مع بعض من صلصة الطماطم ثم أضف بعض من ماء الطهي. اخلط (الشكل 14) ثم قدمها على أطباق ساخنة. بالهناء والشفاء!

العناية بالماكينة وصيانتها

- لا تغسل هذه الماكينة بالماء أو في غسالة الأطباق.
- لتنظيف هذه الماكينة استخدم قطعة قماش وفرشاة وإذا ما دعت الضرورة يمكن استخدام عود من الخشب (الشكل 15)
- من أجل ضمان النظافة الكاملة، فإن مشطي بكرتي التقطيع قابلين للإزالة:
 - ادفع القضيبي جانبيًا (الشكل 16)
 - ارفع القضيبي ثم أدخل إحدى الطرفين في الفتحة الوسطى من مشط التشكيل.
 - ارفع القضيبي ثم أخرج مشط التشكيل (الشكل 17).
- لإعادة توصيل المشط قم بعمل الخطوات السابقة ولكن بشكل عكسي.
- إن لزم الأمر قم بتزييت طرفي بكرتي التقطيع، استخدم فقط زيت الفازلين .

يشير وجود علامة الحاوية المنتفخة المشطوبة إلى أن المنتج يخضع لجمع خاص في نهاية دورة عمره في داخل الاتحاد الأوروبي.
لا تتخلص من هذه المنتجات في النفايات الحضرية الغير مفصلة.



包含的组件:

- 面条机
- 电机
- 电源线
- 手柄
- 夹具

如欲下载这些说明请访问: www.marcato.it

确保您人身安全的注意事项和提示

- 在使用或从机器上拆除电机之前, 请务必拔下电源线。
- 当无人看管时, 或在安装、拆卸、清洗设备之前, 请务必切断设备的电源连接。
- 请勿将机器放置于靠近热源(例如炉子)或有水的地方(例如洗碗池)。
- 本产品仅用于本手册中所述的用途, 最多可以连续使用15分钟。
- 只能使用提供的线缆和与电机铭牌所示电流相符的延长接线板。
- 本产品设计用于家庭环境或者以下工作区域内部, 如: 商店、办公室和其他工作场所、酒店和其他旅游设施内部设有厨房的区域, 餐厅的厨房。
- 使用配备电机的机器工作期间, 请避免佩戴领带、围巾或长项链。另外请把头发扎起来。
- 除非在成年人的监督下, 否则儿童不能进行清洁和维护操作。
- 所有涉及电气元件的维修必须由合格人员进行。禁止未经授权的人员进入电机的内部部件。

注意!

该设备可供 8 岁以上的儿童使用, 但是必须在有人监护或者儿童已经知道如何安全使用机器并且了解可能出现的潜在危险的情况下使用。用户不可以让儿童对该机器进行清洁和维护操作, 除非他们已经年满 8 岁并且在被监护的情况下进行操作。请将本产品以及电源线放在 8 岁以下的儿童接触不到的地方。

对于身体、感官或心智不健全或者缺乏经验和认知的人员, 仅当有人监护或者他们已经知道如何安全使用机器并且了解可能出现的潜在危险的情况下, 才能使用本机器。儿童不得将该机器作为玩具使用。

使用前如何准备机器

从机身上拆下电机时, 将其向上旋转约 30° 并向外拉(图1)。将电机安装在滑辊上时, 请将它以向高处倾斜 30° 的角度接近机器, 并将销钉插入辊的孔中(图2)。推动电机, 直到将它靠在侧面。将电机向下旋转 30° 以将其钩挂在侧面的孔上。在连接电源之前, 请检查确认电源电压与电机铭牌上指示的电压相符。为了安全起见, 我们建议始终使用合适的夹具将机器固定到工作台上(图3), 即使它可以在没有任何固定的情况下使用。

面团基础配方 - 6人份

500g软粒小麦面粉

5只完整鸡蛋

为了得到更蓬松的面条, 可以使用250g软粒小麦面粉和250g硬粒小麦面粉(硬粒小麦粗面粉/粗糠麸)。

还需要100g面粉在机器加工面条期间使用。

如何准备面团

把面粉倒入一个盆子中, 把鸡蛋打破并摊在中间。用叉子混合, 让鸡蛋与面粉完全融合(图4)。用双手加工得到的面团(图5), 直到质地完全均匀压实。如果面团太干, 加水; 如果太软, 则加面粉。从盆子中取出面团, 并将其放在略微撒了面粉的擀面板上。(图6)。如有必要, 继续用双手加工面团并切成小块。(图7)。面团的最佳状态应该不粘手指。建议: 不要使用刚从冰箱里取出的冷鸡蛋。

如何用ATLASMOTOR制作面条

将机器的调节器置于 0, 将其向外拉出来并旋转, 以便两个滑辊完全打开(图8)。将电机钩挂在滑辊上, 通过按下位置 I (连续) 上的开关, 启动电机。使一块面团通过滑辊。(图9)。重复此操作 5 - 6 次, 将面片变大一倍, 如有需要在中间添加面粉。当面片得到规则的形状时, 每个数字通过一次, 直到达到所需的厚度。如需查看推荐的厚度, 请转到第 27 页。横向把面片切成长度约 25cm (约 10 英寸) 的面块。关闭电机并将其移至所需切割辊(图10)。重新打开电机并使面片在选定的切割辊中通过。把面条收起来, 并将其转移到 Marcato Taca-pasta 晾面架上。根据温度和湿度条件, 面条将在约 2~4 小时内晾干。晾干后, 将面条存放在专门的容器中(图11)并在一个月内食用。

提示:

- 如果辊无法“切割”, 就意味着面片过软: 在这种情况下, 建议用手加工面条, 添加面粉,

并重新让面团通过滑辊。

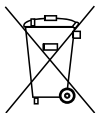
- 如果切割辊无法“抓取”，就意味着面片过硬：在这种情况下，建议加少许水，用手加工面条，并重新让面团通过滑辊。

如何煮面条

将足量的水加盐煮开（每半公斤面条约4升水），并往其中加入新鲜或干面条（图12）。新鲜面条需要时间少，根据厚度平均煮2至4分钟。干面条需要更长时间，根据厚度煮4至6分钟。小心地搅拌，煮熟后把面条的水沥干（图13）。将面条放入平底锅里，加酱料并添加少许煮面的水。搅拌（图14）并盛放入热盘中。开始享用吧！

机器的注意事项和维护保养

- **不要用水或洗碗机清洗机器！**
- 清洁机器时，请使用抹布和刷子，如果需要，可以使用小木棍（图15）。
- 为了保证完全清洁，切割辊的牙片是可拆卸的：
 - 从侧面推杆（图16）
 - 抬起杆并将两端中的一端插入牙片的中心孔中。
 - 提高杆并拔出牙片。（图17）
- 重新放回牙片时，请以相反方式执行操作。
- 如果必要的话，仅能使用凡士林油润滑切割辊的两端。。



如果出现一个带叉的移动容器，表明在欧盟内部，该产品在其使用寿命结束时需要进行特殊收集。请勿将这些产品丢弃在未分类的城市垃圾中。

付属部品内容:

- パスタマシーン
- モーター
- 電源コード
- ハンドル
- クランプ

本取扱説明書をダウンロードするには www.marcato.it

お客様の安全のための注意とアドバイス

- 機械へのモーターの取り付けや取り外しの作業は、常に電源コードを抜いた状態で行ってください。
- 機器から離れた際や組付け・取外し・清掃を行う前には、必ず機器を電源から外してください。
- 機械は熱源(調理用コンロ等)や水源(流し台等)の近くに置かないでください。
- この装置は本説明書に記載された使用方法を守って利用し、連続使用では最大でも15分を越えないようにしてください。
- 電源コードは製品に付属しているものを使用し、延長コードを使用する際にはモーターのプレートに表示された電流に適合した製品を用いてください。
- 本製品は家庭や以下に挙げるような作業空間で使用するために設計されています。店舗内のキッチンエリア、オフィス等の仕事場、ホテルその他の観光施設内、レストランのキッチン。
- 機械にモーターを接続して作業する際には、ネクタイ、スカーフ及び長いネックレスの着用は避けてください。また、頭髮も忘れずにまとめてください。
- 製品の清掃とメンテナンスは、大人が付いて監視していない限り、子供たちだけで行うことはできません。
- 電気系統部分の修理はすべて、資格のある技術者が行う必要があります。許可のない者がモーターの内部に手を触れることは禁じられています。

注意!

本機器は8歳以上のお子様からお使いいただけます。ただし、お子様がお使いになる場合は大人の監督の下で行うか、もしくはお子様が本機器の安全な使用方法について十分な指示を受け、関連する危険について十分に理解している場合に限りです。8歳未満のお子様ユーザーが実施する清掃作業やメンテナンス作業を行ってはなりません。8歳以上のお子様これらの作業を実施する場合は、必ず大人の方の監督下で行ってください。本機器とコード類は8歳未満のお子様の手の届かない場所に保管してください。

本機器は身体機能、感覚器官、精神的な機能に不自由がある方、経験や知識のない方でもご利用いただけます。ただし、これらの方が本機器を使用される場合は別の大人の監督下で行うか、もしくは本機器の安全な使用方法

について十分な指示を受け、関連する危険について十分に理解されている場合に限りです。お子様が本機器を玩具にして遊ばないようにしてください。

マシンの使用準備

モーターをマシン本体から取り外す場合は、モーターを上にも30度回させてから外側に引っ張ります(図1)。表面が平らなローラーにモーターを取り付ける場合は、モーターを上にも30度に傾けてマシンに近づけ、ローラーの穴にピンをはめてください(図2)。

マシンの側面に密着するまでモーターを押し入れます。

モーターを下に向けておよそ30度回転させて、側面の穴に接続させます。

電源につなげる前に、使用する電源の電圧がモーターのプレートに指定されている数値と一致しているかを確認してください。

本マシンは固定せずに使用することも可能ですが、安全のため、必ず専用のクランプ(図3)で台に固定して使用するようにしてください。

基本の pasta 生地 の レシピ (6人分)

- 薄力粉 500g
- 生卵 5個

より本格的な pasta を作るには、薄力粉 250 g と強力粉 250 g(セモリナ/粗挽きの硬質小麦粉)を混ぜて使うことをお勧めします。

生地用以外にも、生地を作る行程で約100 g の小麦粉が必要になります。

練り生地 の 準備

ボウルに小麦粉を入れ、真ん中に卵と水を加えます。

卵と水をフォークでかき混ぜ、続いて小麦粉と完全に馴染むまでよく混ぜ合わせます(図4)。混ぜ合わせた生地を、均一で手ごたえが出てくるまで両手でよくこねます(図5)。生地がパサついている場合には水を加え、ゆるすぎる場合は小麦粉を適宜加えてください。ボウルから生地を取り出して、軽く小麦粉を振っておいた台の上に移します(図6)。必要ならば更に手でこね、調度よい具合になったら幾つかの小さな塊に分けます(図7)。

生地が指に張り付かなくなったら理想的な状態です。ポイント:冷蔵庫から取り出したばかりの冷たい卵は使わないでください。

アトラスモーターを使った pasta の 作り方

調整つまみを外側に引いて回しながら数字の「0」位置にセットし、二つのローラーを完全に開きます(図8)。平らなローラーにモーターを取り付

け、スイッチを「I」の位置(連続)に入れます。生地の塊を平らなローラーの間に通します(図9)。生地を2つに折りたたみながら、必要に応じて小麦粉を生地の間にふり、この作業を5～6回繰り返します。生地の形状が均一になったら、各数字の位置を1回ずつ通して好みの厚さまで伸ばします。生地のお勧めの厚さについては27ページをご覧ください。

伸ばした生地を27センチ(10インチ)の長さごとにカットします。モーターの電源を切り、カット側に動かします(図10)。モーターの電源を入れ、パスタ生地を選んだカットローラーを通します。カットしたパスタをマルカート製タカパスタ(パスタドライニングハンガー)に移します。温度と湿度によって異なりますが、パスタの乾燥には約2～4時間かかります。パスタが乾燥したら、専用の容器に入れて保存し(図11)、1カ月以内にお召し上がりください。

ポイント:

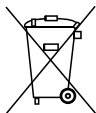
伸ばした生地が軟らかすぎると、ローラーが生地をうまく裁断できません。その場合は、生地に小麦粉を加えて手でこね直し、もう一度平らなローラーに通すところから始めることをお勧めします。
- 伸ばした生地が乾きすぎていると、カットローラーにうまく入りません。その場合は、少量の水を加えて生地をこね直し、もう一度平らなローラーに通すところから始めることをお勧めします。

パスタのゆで方

充分な量の水(500グラムのパスタに対して4リットル程度)に塩を加えて沸騰させ、生パスタまたは乾燥させたパスタを入れます(図12)。生パスタは、厚さによりますが、通常2～4分程度の短時間でゆで上がります。乾燥させたパスタは、厚さによりますが、やや長めの時間(4～6分程度)を必要とします。パスタをゆでている間は時々ゆっくりとかき混ぜ、ゆで上がった水を切ります(図13)。ゆで上がったパスタをソースの入ったフライパンに入れ、ゆで汁を少量加えます。ソースをよく絡ませて(図14)、温めておいたお皿に盛り付けます。さあ、いただきましょう!

マシンのお手入れとメンテナンス

- マシンは絶対に水や食器洗浄機で洗わないでください!
- マシンのお手入れには布または刷毛を使用し、必要であれば木の棒も使用してください(図15)。
- 完全に清掃できるように、カットローラーの櫛は取り外しできるようになっています。
 - ロッドの側面を押します(図16)
 - ロッドを持ち上げて、いずれかの端を櫛の中央にある穴に差し込みます。
 - ロッドを上げて櫛を抜き取ります。(図17)
- 櫛の取り付けは、取り外しと反対の手順で操作してください。
- カットローラーの両端に注油する場合には、ワセリン油を使用してください。



斜線の付いた回収容器の印は、EU内では使用済みの本製品が特別な回収の対象であることを示しています。本製品を都市の無分別ゴミとして処分しないでください。

ВКЛЮЧЕННЫЕ КОМПОНЕНТЫ:

- Машинка для изготовления макаронных изделий
- Двигатель
- Кабель питания
- Рукоятка
- Зажим

Эти инструкции можно скачать на сайте:
www.marcato.it

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Всегда вынимайте сетевой шнур питания перед установкой или снятием двигателя с машинки.
- Всегда отключайте прибор от источника питания, если он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и очисткой.
- Не устанавливайте машинку вблизи источников тепла (напр., плита) или в местах наличия воды (напр., раковина).
- Используйте этот прибор только в целях, указанных в данном руководстве, и для непрерывной работы максимум в течение 15 минут.
- Используйте всегда только кабель из комплекта поставки и соответствующие удлинители, подходящие для тока с характеристиками, указанными на табличке двигателя.
- Это изделие предназначено для использования в домашних условиях или в таких местах, как: зоны, оборудованные под кухню в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, в гостиницах и других туристических структурах, на кухнях в ресторанах.
- Во время работы с машинками, оснащёнными двигателями, не надевать галстуки, шарфы или длинные ожерелья/цепочки. Также не забывайте собирать волосы.
- Чистка и техобслуживание не должны выполняться детьми, если они не находятся под пристальным наблюдением взрослого человека.
- Все ремонтные работы, связанные с электрическими компонентами, должны выполняться квалифицированным персоналом. Запрещён доступ к внутренним частям двигателя неуполномоченному персоналу.

ВНИМАНИЕ!

Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых, или если их ознакомили с инструкциями о безопасном использовании прибора и о связанных с этим опасностях. Операции по очистке и обслуживанию, выполняемые пользователем, не следует поручать детям, если они младше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых. Хранить прибор с кабелем в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Приборы могут использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем, или если они получили инструкции относительно использования прибора в условиях безопасности, а также если они понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Дети не должны использовать прибор для игр.

КАК ПОДГОТОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАБОТЫ

Чтобы отсоединить двигатель от корпуса машинки, поверните его вверх примерно на 30° и потяните его наружу (рис. 1).

Чтобы установить двигатель на гладкие ролики, следует приблизить его к машинке под углом 30° и вставить штифт в отверстие в роликах (рис. 2). Надавите на двигатель, пока он не опустится на боковину. Поверните двигатель на 30° вниз, чтобы прикрепить его к боковым отверстиям. Перед подключением источника питания убедитесь, что напряжение питания соответствует данному на заводской табличке двигателя.

По соображениям безопасности мы рекомендуем всегда прикреплять машинку к столу с помощью специального зажима (рис. 3), даже если её можно использовать без какой-либо фиксации.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА 6 порций

- 500 г муки из мягкой пшеницы
- 5 целых яиц

Для получения более пышного теста использовать 250 г муки из мягкой пшеницы и 250 г муки из твёрдой пшеницы (крупки /твёрдого сорта пшеницы). 100 г муки потребуются ещё во время переработки теста машинкой.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО

Высыпать муку в миску, добавить в середину яйца. Перемешайте яйца вилкой, а затем как следует замесите их с мукой (рис. 4). Месите руками полученное тесто (рис. 5), пока оно не будет однородным и консистентным. Если тесто получилось слишком сухим, добавьте немного воды, если оно слишком жидкое - добавить немного муки. Выньте тесто из миски и положите его на доску для раскатывания теста, слегка посыпанную мукой (рис. 6). При необходимости, продолжайте замешивать тесто руками, а затем разрежьте его на несколько небольших кусков. (рис. 7). Правильно приготовленное тесто не должно прилипать к пальцам. **Совет:** не используйте холодные яйца, только что вынутые из холодильника.

КАК ПРИГОТОВИТЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С АТЛАСМОТОР

Установите регулятор на машинке на 0, потянув его слегка наружу и повернув так, чтобы гладкие ролики полностью раскрылись (рис. 8). Закрепите двигатель на гладких роликах и запустите его, нажав на выключатель в положение I (непрерывный). Пропустите кусок теста через гладкие ролики. (рис. 9). Повторите эту операцию 5-6 раз, сложив вдвое раскатанное тесто и, если необходимо, добавив в середину муку. Когда тесто приняло правильную форму, пропустите его на каждой цифре, пока не достигнете желаемой толщины. Чтобы увидеть рекомендуемую толщину, перейдите на стр. 27.

Теперь разрежьте поперёк лист раскатанного теста на куски длиной примерно 25 см (ок.10 дюймов). Выключите двигатель и переместите его в нужный режущий узел (рис. 10). Снова включите двигатель и пропустите тесто для макаронных изделий через выбранные режущие ролики. Соберите макаронные изделия и перенесите их в сушилку для макарон *Marcato*. Тесто необходимо сушить в течение примерно 2/4 часов, в зависимости от температуры и влажности. После высыхания рекомендуется хранить макароны в специальных контейнерах (рис. 11) и употребить их в течение месяца.

Предупреждение.

- Если роликам не удаётся "нарезать" макаронные изделия, это значит, что тесто слишком жидкое: в таком случае рекомендуем снова посыпать тесто мукой и хорошо замесить его руками, а затем снова пропустить через гладкие ролики.
- если тесто не «захватывается» режущими ро-

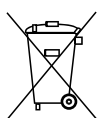
ликами, это значит, что тесто слишком сухое: в таком случае рекомендуем добавить немного воды и замесить тесто руками, а затем снова пропустить через гладкие ролики.

КАК ВАРИТЬ МАКАРОНЫ

Доведите до кипения большой объём подсоленной воды (~ 4 литра воды на полкило макаронных изделий), затем поместите в нее свежие или сухие макароны (рис. 12). Свежие макароны варятся за несколько минут, обычно достаточно от 2 до 4 минут, в зависимости от их толщины. Сухие макароны требуют больше времени, от 4 до 6 минут, в зависимости от их толщины. Аккуратно перемешайте макароны и слейте воду по окончании приготовления (рис. 13). Теперь выложите макароны на антипригарную сковородку с соусом, добавив совсем немного воды, в которой они варились. Перемешайте (рис. 14) и подавайте на стол горячими. Приятного аппетита!

УХОД ЗА МАШИНОЙ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Никогда не мойте машинку под водой или в посудомоечной машине.
- Для чистки машины используйте тряпку и щетку, при необходимости можно использовать деревянную палочку (рис. 15).
- Для обеспечения полной очистки зубчики режущих роликов можно снять:
 - надавить сбоку на стержень (рис. 16)
 - Поднимите стержень и вставьте один из двух концов в центральное отверстие зубчатой планки.
 - поднимите стержень и выньте зубчатую планку (Илл. 17).
- Чтобы заменить зубчатую планку, выполните операции в обратном порядке.
- При необходимости, смазать концы режущих роликов, использовать только вазелиновое масло.



Наличие значка перечеркнутого бидона на колесах указывает, что в Европейском Союзе продукт относится к категории специальных отходов и подлежит отдельному сбору по истечении срока службы.

Не выбрасывайте эти продукты как несортированные бытовые отходы.

GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per 2 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

WARRANTY

All MARCATO products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, they are warranted for 2 years from date of purchase against any manufacturing defects. The warranty does not however cover damage caused to the machine by improper use, or use other than that described in this manual.

GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec des matériaux de très haute qualité et sont soumis aux tests de qualité les plus stricts. Pour cette raison, ils sont garantis 2 ans à compter de leur date d'achat contre tout défaut de fabrication. Cependant, la garantie ne couvre pas les dommages causés à la machine par un usage improprie ou une utilisation différente de celle décrite dans ce manuel.

GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen werden ab Kaufdatum 2 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

GARANTÍA

Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados por 2 años desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.

GARANTIA

Todos os produtos MARCATO são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controlos contínuos de qualidade. Por isso, são garantidos por 2 anos a partir da data de aquisição contra defeitos de fabricação. A garantia não cobre os danos provocados à máquina pelo uso impróprio ou diverso do emprego indicado neste manual.

الضمان

تم تصنيع جميع منتجات ماركاتو (MARCATO) بأفضل الخامات المتاحة ويتم إخضاعها إلى فحوصات مستمرة خاصة بالجودة. لهذا، يتم ضمان المنتجات لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد جميع عيوب التصنيع. بينما لا يغطي الضمان الأضرار التي تلحق بالماكينة جراء استخدام غير مناسب أو مختلف عن ذلك الموضح في هذا الدليل.

製品の保証

MARCATO (マルカート)社の製品はすべて、可能な限りよい品質の素材を用いて作られ、常に品質のチェックが行われています。従って、当社の製品には購入の期日から2年間、製品のあらゆる不備不良に対する保証が付けられています。この保証は、製品が本取扱説明書に記載されていないような、不適切または異なった使用により生じる故障を対象外とします。

保修

所有的MARCATO产品均采用市面上最优质的材料制成，并且接受连续的质量检查。为此，针对任何制造缺陷的保修期为自购买之日起2年。但是由于使用不当或与本手册所示不同的使用方式造成的机器损坏不在保修范围内。

ГАРАНТИЯ

Все изделия фирмы MARCATO изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам по качеству. Поэтому они покрываются гарантией, распространяющейся на производственные дефекты, сроком 2 года с даты приобретения. Тем не менее, гарантия не покрывает повреждения машинки, связанные с её неправильным использованием, или отличным от указанного в данном руководстве.

Tabella spessori consigliati.

Attenzione: gli accessori extra per la pasta sono compatibili solo con Atlas 150.

Recommended thickness table.

Attention: the extra pasta accessories are compatible only with Atlas 150.

Tableau des épaisseurs conseillées.

Attention : les accessoires extra pour les pâtes sont compatibles uniquement avec Atlas 150.

Tabelle empfohlene Dickenwerte.

Bitte beachten: Die Sonderzubehöerteile für Nudeln sind nur mit Atlas 150 kompatibel.

Tabla de los espesores recomendados.

Atención: los accesorios extra para la pasta solo son compatibles con Atlas 150.

| Type | Width | | Cutting | Regulator |
|--------------|--------|---|----------|-----------------|
| VERMICELLI | 150 mm | ● | ø 1 mm | position n. 4 |
| SPAGHETTI | 150 mm | ● | ø 2 mm | position n. 4 |
| BIGOLI | 150 mm | ● | ø 3,5 mm | position n. 2 |
| LINGUINE | 150 mm | ◐ | 3 mm | position n. 3 |
| CAPELLINI | 150 mm | ■ | 1 mm | position n. 8-9 |
| SP. CHITARRA | 150 mm | ■ | 2 mm | position n. 3 |
| TRENETTE | 150 mm | ■ | 3,5 mm | position n. 6 |
| LASAGNETTE | 150 mm | ■ | 10 mm | position n. 6-9 |
| MAFALDINE* | 150 mm | ◤ | 8 mm | position n. 6 |
| REGINETTE* | 150 mm | ◤ | 12 mm | position n. 6 |
| PAPPARDELLE* | 150 mm | ◤ | 50 mm | position n. 6 |
| RAVIOLI* | 150 mm | ◤ | 45 mm | position n. 6 |
| RAVIOLINI* | 150 mm | ◤ | 30 mm | position n. 6 |
| FETTUCINE | 150 mm | ■ | 6,5 mm | position n. 5-6 |
| TAGLIOLINI | 150 mm | ■ | 1,5 mm | position n. 7-9 |

Tabela de espessuras recomendadas.

Atenção: os acessórios extra para a massa são compatíveis apenas com Atlas 150.

جدول السمكات الموصى بها.

انتبه: الملحقات التشغيلية الإضافية للمعكرونة تتوافق فقط مع Atlas 150.

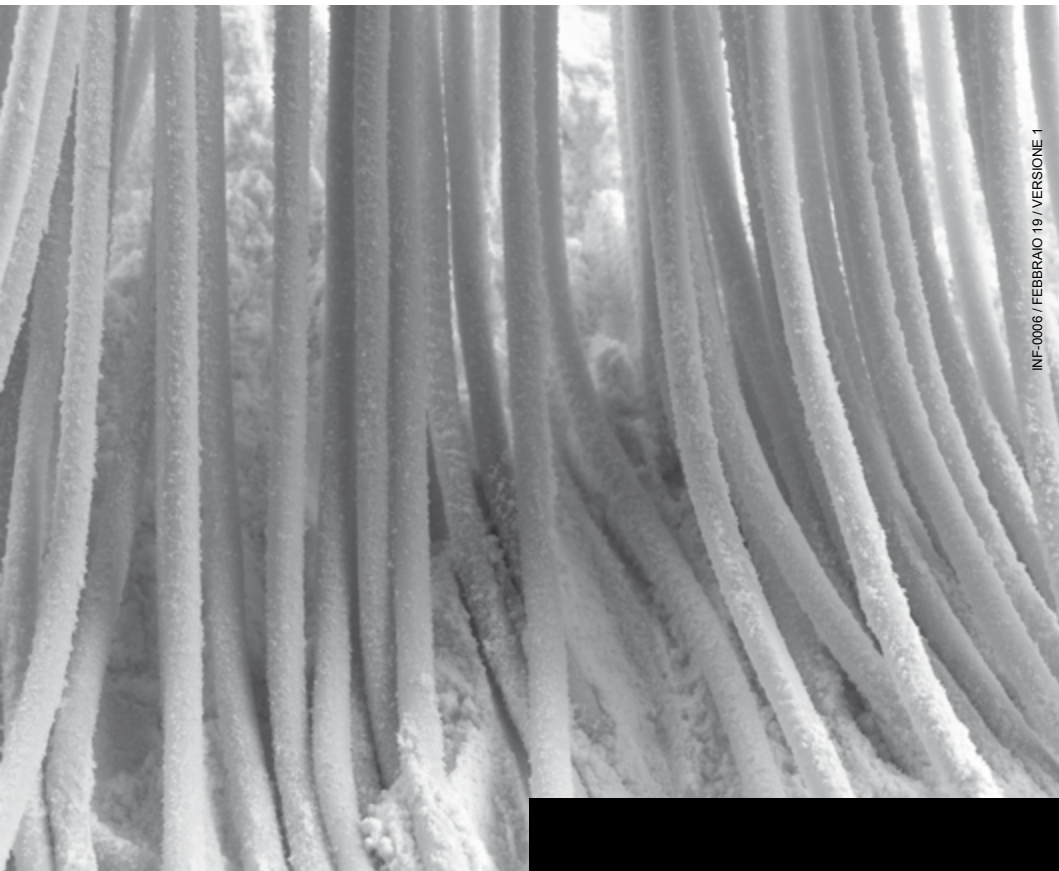
推奨される生地厚さ

注意: パスタ用の追加アクセサリはアトラス150にのみ使用できます。推奨厚度表。

注意: 面条的额外配件仅与Atlas 150兼容。

Таблица значений рекомендуемой толщины.

Внимание! Дополнительные принадлежности для макаронных изделий совместимы только с Atlas 150.



INF-0006 / FEBBRAIO 19 / VERSIONE 1

MARCATO S.r.l.

Via Rossignolo 12,
35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988

Fax +39 049 9200970

E-mail: info@marcato.it

www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED

MARCATO S.r.l. CAMPODARSEGO (PD) ITALY

COPYRIGHT © 2011 MARCATO S.r.l.

STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY

ATLAS MOTOR

WELLNESS



Marcato Classic