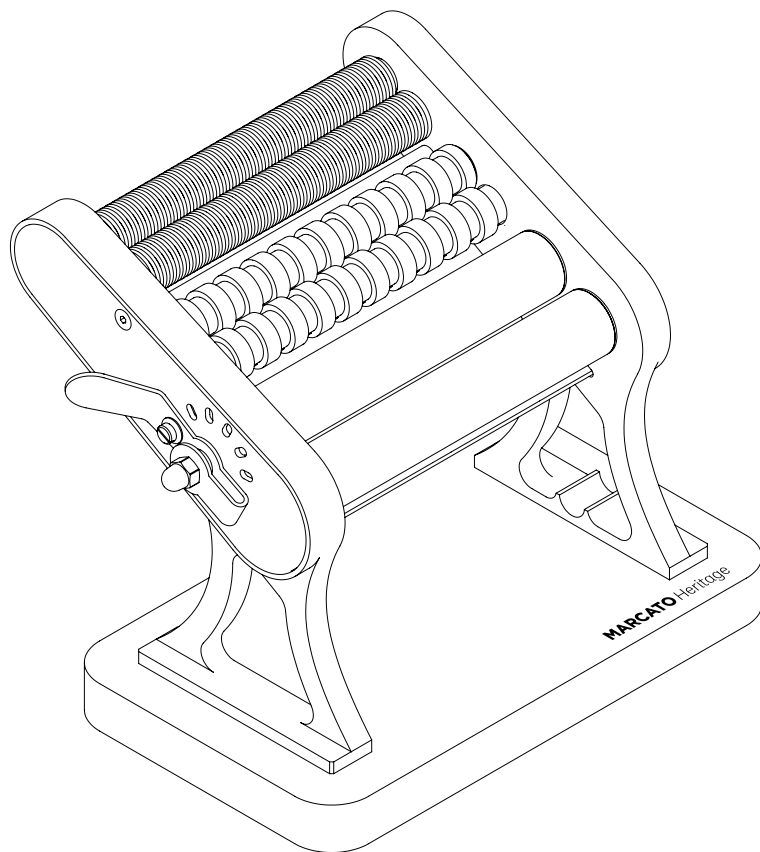
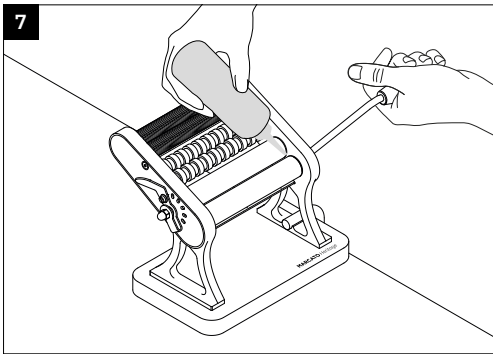
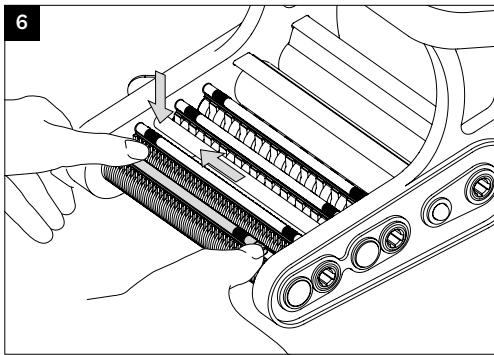
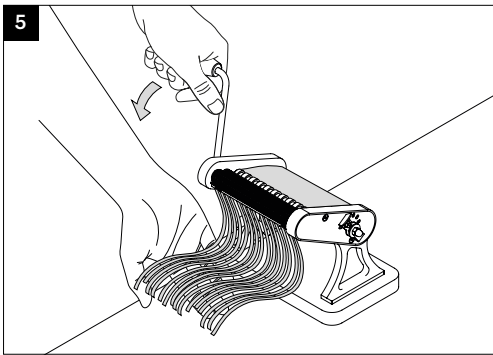
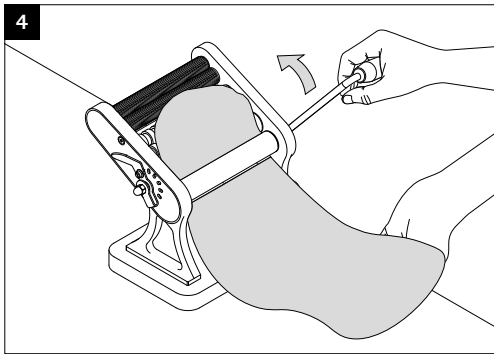
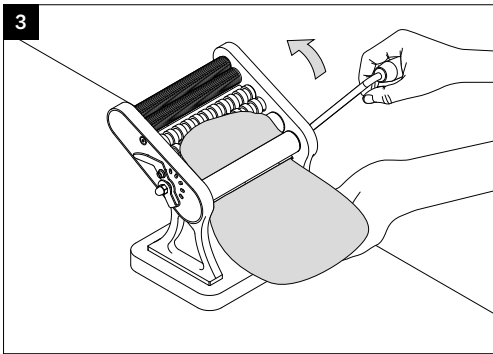
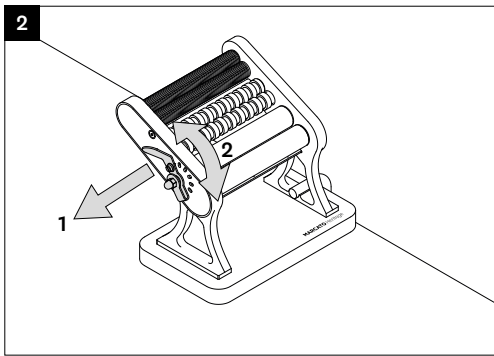
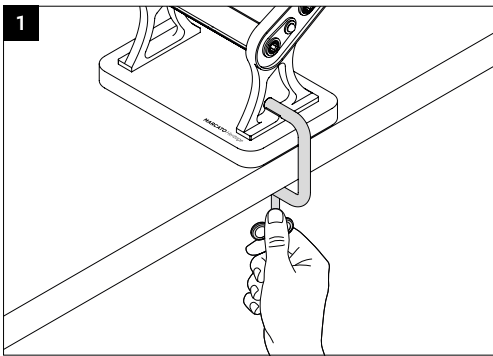


Otello



is made in Italy



Materiale all'interno della confezione

- Corpo macchina
- Manovella
- Morsetto
- Manuale d'istruzioni

Preparare la macchina all'uso

Fissare la macchina al piano di lavoro inserendo il morsetto nell'apposito foro (fig. 1) inserire la manovella assicurandosi di averla inserita fino in fondo e ruotarla sempre in senso orario.

Se si utilizza la macchina per la prima volta, pulire i rulli con un panno umido e in seguito far passare tra di essi un po' di impasto che successivamente verrà eliminato. Tirare verso l'esterno il regolatore e ruotarlo fino alla posizione n° 1 (fig. 2).

Una volta preparato l'impasto dividerlo in porzioni di circa 150 g. Prendere una porzione d'impasto, appiattirla leggermente e passarla più volte alla posizione n° 1, piegando la sfoglia a metà e infarinandola ad ogni passaggio fino ad ottenere una forma regolare e compatta (fig. 3).

Successivamente passare l'impasto una volta per ogni numero fino a raggiungere lo spessore desiderato (fig. 4).

Una volta ottenuta la sfoglia, tagliarla in pezzi lunghi circa 25 cm e infarinarli leggermente su entrambi i lati.

Spostare la manovella nel foro dei rulli da taglio e passare la sfoglia per ottenere il formato di pasta scelto (fig. 5).

Cura e manutenzione

Non lavare la macchina e gli accessori in acqua o in lavastoviglie.

Per la pulizia utilizzare un panno e un pennello.

I pettini e i raschiatori sotto i rulli sono removibili, questo garantisce una maggior pulizia.

Come pulire i pettini e i raschiatori:

- Premere l'asta verso il basso e spingerla lateralmente per rimuoverla (fig. 6).
- Capovolgere la macchina facendo attenzione a tenere con la mano la parte sotto i rulli: i pettini e/o i raschiatori si toglieranno.
- Per facilitare la rimozione dei raschiatori sotto i rulli sfoglia, si consiglia di ruotare il regolatore fino alla posizione 3.
- Pulire utilizzando un pennello o un panno. È possibile lavare i pettini e i raschiatori con acqua fredda, o con un disinfettante per

superfici compatibile al contatto alimentare (possibilmente certificato HACCP). Asciugare completamente i componenti prima di reinserirli. Non utilizzare prodotti diversi da quelli indicati.

- Per reinserire il tutto, ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

In caso di cigolii, inserire alcune gocce di olio di vaselina idonea al contatto alimentare alle estremità dei rulli (fig. 7).

Garanzia

Marcato garantisce assistenza per 2 anni dai difetti di fabbricazione a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni provocati da un uso improprio e diverso da quanto indicato in questo manuale.

Tabella spessori

Regolatore	Spessore sfoglia
n° 1	~ 5,8 mm
n° 2	~ 4,8 mm
n° 3	~ 3,7 mm
n° 4	~ 2,6 mm
n° 5	~ 1,6 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,7 mm

Ricetta base per pasta fresca

Ingredienti per 5 persone:

- 250g farina 00
- 250g semola rimacinata di grano duro
- 5 uova intere

Disporre la farina a fontana in una spianatoia e rompere le uova nel mezzo. Mescolare con una forchetta fino ad amalgamare completamente le uova alla farina. Lavorare con le mani l'impasto ottenuto per renderlo elastico e omogeneo. Se l'impasto è troppo asciutto aggiungere dell'acqua, se è troppo molle aggiungere della farina. Un ottimo impasto non deve attaccarsi alle dita.

Per altre informazioni o ricette visita www.marcato.it o scrivi a info@marcato.it
Scarica queste informazioni su www.marcato.it

Material included in the box

- Machine body
- Crank
- Clamp
- Instruction manual

How to prepare the machine for use

Fix the machine to the work surface by inserting the clamp in the appropriate hole (fig. 1) insert the crank making sure it enters all the way and always turn it clockwise. If you are using the machine for the first time, clean the rollers with a damp cloth and then pass a little dough between them which will then be eliminated. Pull the selector outwards and turn it to position No. 1 (fig. 2).

Once the dough is prepared divide it into portions of approximately 150 g. Take a portion of dough, flatten it slightly and pass it several times in the position no. 1, folding the sheet in half and flouring it at each step, until obtaining a regular and compact shape (fig. 3) Then pass the sheet once for each number until reaching the desired thickness (fig. 4).

Once the desired sheet thickness is obtained, cut it into pieces about 25 cm long and lightly flour it on both sides.

Move the crank into the hole of the cutting rollers and pass the sheet to obtain the chosen pasta format (fig. 5).

Care and maintenance

Do not wash the machine and accessories with water or in the dishwasher.

Clean with a cloth or brush. The combs and scrapers under the cutting rollers are removable, for enhanced cleaning. To clean the combs and scrapers:

- Press the rod downwards and push it sideways to remove it (fig. 6).
- Flip the machine over, making sure to hold the part under the rollers with your hand: the combs and/or scrapers will be removed.
- To facilitate removal of the scrapers under the pasta sheet rollers, it is advisable to turn the regulator to position 3.
- Clean using a brush or a cloth. The combs and scrapers can be washed with cold water, or with a disinfectant for surfaces compatible for food contact (preferably HACCP certified). Dry

the components completely before reinserting them. Do not use products other than those recommended.

- To reinsert everything, repeat the above operations in reverse.

In case of squeaking, insert a few drops of Vaseline oil suitable for food contact at the ends of the rollers (fig. 7).

Warranty

Marcato guarantees service for 2 years against manufacturing defects from the date of purchase. The warranty does not cover damage caused by improper use and different than that indicated in this manual.

Thickness selection table

Selector	Pasta sheet thickness
No. 1	~ 5,8 mm
No. 2	~ 4,8 mm
No. 3	~ 3,7 mm
No. 4	~ 2,6 mm
No. 5	~ 1,6 mm
No. 6	~ 1,0 mm
No. 7	~ 0,7 mm

Basic recipe for fresh pasta

Ingredients for 5 people:

- 250g of 00 flour
- 250g re-milled durum wheat semolina
- 5 eggs

Place the flour on a board. Make a well in the centre and crack the eggs into it. Beat the eggs with a fork and mix with the flour, incorporating a little at a time, until everything is combined. Work the obtained dough with your hands to make it elastic and homogeneous. If the dough is too dry add water, if it is too soft add flour. An excellent dough should not stick to your fingers.

For more information or recipes visit www.marcato.it or write to info@marcato.it
Download this information on www.marcato.it

Matériel à l'intérieur de l'emballage

- Corps machine
- Manivelle
- Étau
- Manuel d'utilisation

Préparer la machine pour l'utilisation

Fixer la machine au plan de travail en insérant l'étau dans l'orifice prévu à cet effet (fig. 1), introduire la manivelle en veillant à l'avoir enclenchée à fond et toujours la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Si l'on utilise la machine pour la première fois, nettoyer les rouleaux avec un chiffon humide puis faire passer dans les rouleaux un peu de pâte qu'il faut jeter ensuite. Tirer le régulateur vers l'extérieur et le tourner jusqu'à la position n° 1 (fig. 2). Après avoir préparé la pâte, la diviser en parts d'environ 150 g. Prendre une part de pâte, l'aplatir légèrement et la faire passer plusieurs fois à la position n° 1, en pliant la feuille par la moitié et en l'enfarinant à chaque passage, jusqu'à obtenir une forme régulière et compacte (fig. 3). Passer ensuite la pâte une fois par chaque numéro jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (fig. 4). Une fois obtenue la feuille, la couper en morceaux de 25 cm de long environ et les enfariner légèrement des deux côtés. Déplacer la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe et passer la feuille pour obtenir le format de pâte choisi (fig. 5).

Nettoyage et entretien

Ne jamais laver la machine et les accessoires à l'eau ou dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage utiliser un chiffon ou un pinceau. Les peignes et les racleurs sous les rouleaux sont amovibles, ceci garantit un meilleur nettoyage. Comment nettoyer les peignes et les racleurs :

- Appuyer sur la tige vers le bas et la pousser latéralement pour l'enlever (fig. 6).
- Retourner la machine en prenant soin de bien tenir avec la main la partie sous les rouleaux : les peignes et/ou les racleurs s'enlèveront. Pour faciliter le retrait des racleurs sous les rouleaux de la feuille de pâte, il est conseillé de tourner le régulateur jusqu'à la position 3.
- Nettoyer en utilisant un pinceau ou un chiffon. Il est possible de laver les peignes et les racleurs à l'eau froide, ou avec un désinfectant de surface compatible avec le contact alimentaire (si possible

certifié HACCP). Sécher complètement les composants avant de les réinsérer. Ne pas utiliser de produits autres que ceux indiqués.

- Pour tout réinsérer, répéter les opérations décrites ci-dessus en sens inverse.

En cas de grincements, insérer quelques gouttes d'huile de vaseline adaptée au contact alimentaire aux extrémités des rouleaux (fig. 7).

Garantie

Marcato garantit le service d'assistance pendant 2 ans contre les défauts de fabrication à partir de la date d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation abusive et autre que celle indiquée dans ce manuel.

Tableau des épaisseurs

Régulateur	Épaisseur de feuille
n° 1	~ 5,8 mm
n° 2	~ 4,8 mm
n° 3	~ 3,7 mm
n° 4	~ 2,6 mm
n° 5	~ 1,6 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,7 mm

Recette pour pâte fraîche

Ingrédients pour 5 personnes :

- 250 g de farine 00
- 250 g de semoule de blé dur remoulue
- 5 œufs entiers

Disposer la farine en fontaine sur une planche à pâtisserie et casser les œufs au milieu. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que les œufs et la farine soient complètement amalgamés. Pétrir à la main la pâte obtenue pour la rendre élastique et homogène. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

Pour obtenir des informations ou des recettes supplémentaires, visiter www.marcato.it ou écrire à info@marcato.it
Télécharger ces informations sur www.marcato.it

In der Verpackung sind enthalten

- Maschinenkörper
- Kurbel
- Klemm
- Bedienungsanleitung

Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

Die Maschine durch Einsetzen der Klemme in das entsprechende Loch an der Arbeitsfläche befestigen (Abb. 1). Die Kurbel einsetzen und sicher stellen, dass sie bis zum Anschlag eingesetzt ist und grundsätzlich im Uhrzeigersinn drehen. Vor der ersten Verwendung der Maschine die Walzen mit einem feuchten Tuch reinigen, eine kleine Menge Teig dazwischen geben und anschließend entfernen. Den Regler herausziehen und auf Position Nr. 1 drehen (Abb. 2). Sobald der Teig vorbereitet ist, ihn in Portionen zu zirka 150 g aufteilen. Eine Portion Teil entnehmen, leicht flach drücken und mehrmals auf Position 1 durchlaufen lassen und bei jedem Durchgang falten und mit Mehl bestäuben, bis eine gleichmäßige und kompakte Konsistenz erhalten wird (Abb. 3). Anschließend den Teig einmal für jede Einstellungsziffer bis zur gewünschten Dicke durchlaufen lassen (Abb. 4). Sobald das gewünschte Teigblatt erhalten ist, in etwa 25 cm lange Streifen schneiden leicht auf beiden Seiten bemehlen. Die Kurbel in das Loch der Schneidwalzen einbringen und das Teigblatt einführen, um das gewählte Nudelformat zu erhalten (Abb. 5).

Pflege und Wartung

Die Maschine und das Zubehör niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen. Zum Reinigen ein Tuch und eine Bürste verwenden. Zur optimaleren Reinigung des Zubehörs sind die Kämmе und Schaber unter den Schneidwalzen abnehmbar.

Reinigung der Kämmе und Schaber:

- Die Stange zum Herausnehmen nach unten drücken und zur Seite schieben (Abb. 6).
- Die Maschine umdrehen und dabei darauf achten, den Teil unter den Walzen mit der Hand festzuhalten: Die Kämmе und/oder Schaber lösen sich. Zur leichteren Entnahme der unter den Walzen für die Teigblätter befindlichen Schaber wird empfohlen, den Regler auf Position 3 zu drehen.
- Mit einer Bürste oder einem Tuch reinigen.

Kämme und Schaber können mit kaltem Wasser oder mit einem lebensmittelverträglichen Desinfektionsmittel für Oberflächen (möglichst HACCP-zertifiziert) gewaschen werden. Die Bauteile sind vor dem Wiedereinbau vollständig zu trocknen. Keine anderen als die angegebenen Produkte verwenden.

- Zum erneuten Zusammenbau die obigen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Beim Auftreten von Quietschen einige Tropfen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes Vaselineöl an die Enden der Walzen geben (Abb. 7).

Garantie

Marcato gewährt eine Garantie von zwei Jahren auf Fabrikationsfehler ab dem Datum des Kaufs. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Tabelle Blatt-Dicken

Einstellung	Dicke der Teigblätter
Nr. 1	± 5,8 mm
Nr. 2	± 4,8 mm
Nr. 3	± 3,7 mm
Nr. 4	± 2,6 mm
Nr. 5	± 1,6 mm
Nr. 6	± 1,0 mm
Nr. 7	± 0,7 mm

Grundrezept für frische Pasta

Zutaten für 5 Personen:

- 250 g de farine 00
- 250 g de semoule de blé dur remoulue
- 5 œufs entiers

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Eier in der Mitte aufschlagen. Mit einer Gabel umrühren, bis die Eier vollständig mit Mehl vermischt sind. Den erhaltenen Teig mit den Händen bearbeiten, bis er elastisch und homogen ist. Wenn der Teig zu trocken geworden ist, etwas Wasser hinzufügen, sollte er zu weich sein, etwas Mehl hinzugeben. Ein optimaler Teig sollte nicht an den Fingern kleben.

Weitere Informationen oder Rezepte sind unter www.marcato.it oder per E-Mail an info@marcato.it erhältlich. Diese Informationen stehen unter www.marcato.it zum Download bereit.

Material incluido en la caja

- Cuerpo de la máquina
- Manivela
- Abrazadera
- Manual de instrucciones

Preparar la máquina para el uso

Sujete la máquina a la superficie de trabajo insertando la abrazadera en el orificio correspondiente (fig. 1), inserte la manivela, prestando atención a que quede introducida hasta el fondo, y gírela siempre en sentido de las agujas del reloj. Si utiliza la máquina por primera vez, limpie los rodillos con un paño húmedo y, a continuación, pase por ellos un poco de masa que a continuación se desechará. Tire del regulador hacia afuera y gírelo hasta la posición n.º 1 (fig. 2). Una vez preparada la masa, divídala en porciones de 150 g aproximadamente. Tome una porción de masa, aplánela ligeramente y pásela varias veces por la posición n.º 1, plegando la hoja de masa por la mitad y enharinándola antes de cada pasada, hasta obtener una forma regular y compacta (fig. 3). A continuación, pase la masa una vez por cada número hasta llegar al espesor deseado (fig. 4). Una vez obtenida la hoja de masa, córtela en trozos de unos 25 cm de largo y enharinela ligeramente por ambos lados. Pase la manivela al orificio de los rodillos de corte y haga pasar la hoja de masa a fin de obtener el formato de pasta deseado (fig. 5).

Cuidado y mantenimiento

No lave la máquina ni los accesorios con agua ni en el lavavajillas. Para su limpieza, utilice un paño y un pincel. Los peines y los raspadores situados debajo de los rodillos pueden extraerse, lo que garantiza una mejor limpieza. Cómo limpiar los peines y los raspadores:

- Presione la barra hacia abajo y empújela lateralmente para extraerla (fig. 6).
- Dé la vuelta a la máquina y sostenga con la mano la parte situada debajo de los rodillos, así podrá extraer los peines y/o los raspadores. Para facilitar el desmontaje de los raspadores situados debajo de los rodillos para hojaldre, se aconseja girar el regulador hasta la posición 3.
- Proceda a la limpieza utilizando un pincel o un paño. Los peines y los raspadores se pueden lavar con agua fría o con un desinfectante para superficies idóneo para el

contacto con alimentos (de ser posible, con certificado HACCP). Seque completamente los componentes antes de volverlos a montar. No utilice productos distintos de los indicados.

- Para montar de nuevo todos los componentes, repita las operaciones descritas anteriormente, pero en sentido contrario.

En caso de escuchar chirridos, ponga algunas gotas de aceite de vaselina adecuado para el contacto con alimentos en las extremidades de los rodillos (fig. 7).

Garantía

Marcato garantiza asistencia técnica durante 2 años contra los defectos de fabricación a partir de la fecha de compra. La garantía no cubre los daños causados por un uso indebido o distinto al indicado en este manual.

Tabla de grosores

Regulador	Espesor de la hoja
n.º 1	~ 5,8 mm
n.º 2	~ 4,8 mm
n.º 3	~ 3,7 mm
n.º 4	~ 2,6 mm
n.º 5	~ 1,6 mm
n.º 6	~ 1,0 mm
n.º 7	~ 0,7 mm

Receta base para pasta fresca

Ingredientes para 5 personas:

- 250 g de harina 00
- 250 g de sémola remolida de trigo duro
- 5 huevos enteros

Disponga la harina en forma de fuente sobre una tabla de amasar y rompa los huevos en su centro. Mezcle con un tenedor hasta que los huevos estén completamente mezclados con la harina. Trabaje con las manos la masa obtenida hasta que sea elástica y homogénea. Si la masa está demasiado seca, añada agua; si está demasiado blanda añada harina. Una buena masa no debe pegarse a los dedos.

Para más información o recetas, visite www.marcato.it o escriba a info@marcato.it
Descargue esta información en www.marcato.it

Material no interior da embalagem

- Corpo da máquina
- Manivela
- Terminal
- Manual de instruções

Preparar a máquina para o uso

Fixar a máquina no plano de trabalho, inserir o terminal no relativo furo (fig. 1), inserir a manivela certificando-se de a ter inserido até ao fundo e rodá-la sempre no sentido horário. Se utilizar a máquina pela primeira vez, limpar os rolos com um pano húmido e, em seguida, fazer passar entre eles um pouco de massa que, em seguida, será eliminada. Puxar para fora o regulador e o rodar até a posição n.º 1 (fig. 2). Após ter preparado a massa, dividi-la em porções de cerca 150g. Pegar em uma porção da massa, alisá-la ligeiramente e passá-la várias vezes para a posição n.º 1, dobrar a folha pela metade e enfarinhá-la a cada passagem, até obter uma forma regular e compacta (fig. 3). Sucessivamente, passar a massa uma vez para cada número até alcançar a espessura desejada (fig. 4). Após obtida a folha, cortar a mesma em pedaços com cerca de 25 cm e enfarinhar levemente em ambos os lados. Deslocar a manivela no furo dos rolos de corte e passar a folha para obter o formato de massa escolhido (fig. 5).

Cuidados e manutenção

Não lavar a máquina e os acessórios com água ou na máquina de lavar louças. Para a limpeza usar um pincel e um pano. Os pentes e os raspadores sob os rolos são removíveis, isto garante uma maior limpeza. Como limpar os pentes e os raspadores:

- Pressionar a haste para baixo e empurrá-la lateralmente para a remover (fig. 6).
- Virar a máquina prestando atenção a segurar com a mão a parte sob os rolos: os pentes e/ou os raspadores serão removidos. Para facilitar a remoção dos raspadores sob os rolos de massa folhada, recomenda-se de rodar o regulador até à posição 3.
- Limpar usando um pincel ou um pano. É possível lavar os pentes e os raspadores com água fria, ou com um desinfetante para superfícies compatível para o contacto

alimentar (possivelmente certificado HACCP). Secar completamente os componentes antes de os reinserir. Não utilizar produtos diversos daqueles indicados.

- Para reinserir tudo, repetir as operações acima indicadas ao contrário.

No caso de chiados, inserir algumas gotas de óleo de vaselina adequada ao contato alimentar nas extremidades dos rolos (fig. 7).

Garantía

A Marcato garante a assistência por 2 anos contra defeitos de fabricação a partir da data de compra. A garantia não cobre os danos provocados pelo uso indevido e diferente daquele indicado neste manual.

Tabla de grosores

Regulador	Espesor de la hoja
n.º 1	~ 5,8 mm
n.º 2	~ 4,8 mm
n.º 3	~ 3,7 mm
n.º 4	~ 2,6 mm
n.º 5	~ 1,6 mm
n.º 6	~ 1,0 mm
n.º 7	~ 0,7 mm

Receta base para pasta fresca

Ingredientes para 5 personas:

- 250 g de harina 00
- 250 g de sémola remolida de trigo duro
- 5 huevos enteros

Disponga la harina en forma de fuente sobre una tabla de amasar y rompa los huevos en su centro. Mezcle con un tenedor hasta que los huevos estén completamente mezclados con la harina. Trabaje con las manos la masa obtenida hasta que sea elástica y homogénea. Si la masa está demasiado seca, añada agua; si está demasiado blanda añada harina. Una buena masa no debe pegarse a los dedos.

Para outras informações ou receitas, visite www.marcato.it ou escreva para info@marcato.it Descarregue estas informações em www.marcato.it

Материал внутри упаковки

- Корпус устройства
- Рукоятка
- Зажим
- Руководство по пользованию

Подготовка устройства для работы

Прикрепите устройство к рабочей поверхности, вставив зажим в соответствующее отверстие (рис. 1), вставьте рукоятку, проверяя, что она введена до упора, и всегда поворачивайте ее по часовой стрелке. При первом использовании устройства почистите ролики влажной тканью, а затем пропустите между ними немного теста, которое затем будет удалено. Потяните наружу регулятор и поверните его в положение 1 (рис. 2). Приготовив тесто, разделите его на порции приблизительно по 150 гр. Возьмите одну порцию теста, растяните её и пропустите его несколько раз в положении 1, складывая вдвое раскатанное тесто и добавляя муку при каждом проходе, до получения правильной и компактной формы (рис. 3). Затем пропустите тесто на каждой цифре, пока не достигните желаемой толщины (рис. 4). Получив раскатанное тесто, нарежьте его на куски длиной примерно 25 см и слегка присыпьте мукой с обеих сторон. Переместите рукоятку в отверстие режущих роликов и пропустите лист для получения выбранного формата пасты (рис. 5).

Уход и обслуживание

Не мойте машинку и насадки под водой или в посудомоечной машине. Для очистки используйте кисточку или ткань. Зубчики и скребки под роликами выполнены съемными, что гарантирует более легкую очистку. Как очищать зубчики и скребки:

- Нажмите вниз на планку и надавите вбок, чтобы её вынуть (рис. 6).
- Переверните машинку, осторожно поддерживая рукой под роликами: зубчики и/или скребки вынутся. Чтобы облегчить удаление скребков под роликами для раскатки теста, рекомендуется повернуть регулятор до положения 3.
- Очистите, используя кисточку и ткань. Можно мыть зубчики и скребки холодной водой или использовать дезинфицирующее средство для поверхностей, подходящее для контакта с пищевыми продуктами (желательно с сертификатом HACCP). Высушите полностью

- компоненты, прежде чем устанавливать их на место. Не используйте продукты, отличные от указанных.
- Чтобы установить всё на место, повторите описанные выше операции в обратном порядке.

При скрипе нанесите несколько капель вазелинового масла, пригодного для контакта с пищевыми продуктами, на концы роликов (рис. 7).

Гарантия

Компания Marcato гарантирует обслуживание в течение 2 лет от производственных дефектов с даты покупки. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным использованием, отличнм от описанного в настоящем руководстве.

Таблица толщины

Регулятор	Толщина листа
1	~ 5,8 mm
2	~ 4,8 mm
3	~ 3,7 mm
4	~ 2,6 mm
5	~ 1,6 mm
6	~ 1,0 mm
7	~ 0,7 mm

Базовый рецепт для приготовления теста

- Ингредиенты на 5 порций:
- 250 г муки из мягкой пшеницы
- 250 г муки из твердой пшеницы
- 5 целых яиц

Насыпьте муку на разделочную доску, добавьте в середину яйца. Хорошо перемешайте вилкой, а затем замесите руками до получения упругого однородного теста. Если тесто получилось слишком сухим, добавьте немного воды, если оно слишком жидкое, добавьте немного муки. Правильно приготовленное тесто не должно липнуть к рукам.

Для получения дополнительной информации или рецептов посетите сайт www.marcato.it или пишите по адресу info@marcato.it
Эту информацию можно скачать на сайте www.marcato.it

والمخالف لما هو مذكور في هذا الدليل.

الوصفة الأساسية للمعكرونة الطازجة

المكونات لـ 5 أشخاص:

250 جم دقيق 00
250 جم سميد من القمح القاسي المعاد طحنه
5 بيضات كاملة

ضع الدقيق في شكل نافورة دائرية بتجفيف في الوسط، واكسر البيض نصفين في التجفيف. قلب المكونات بالشوكة حتى يمتزج البيض تمامًا مع الدقيق. اعجن العجين الذي تم الحصول عليه بيديك لجعله مرناً ومتجانساً. إذا كان العجين جافاً جداً، أضف الماء، وإذا كان طرياً جداً، أضف الدقيق. العجين الممتاز يجب أن لا يلتصق بأصابعك.

جدول السماكات

شُمك العجينة	المنظم
ممر 5,8 ~	رقم 1 °
ممر 4,8 ~	رقم 2 °
ممر 3,7 ~	رقم 3 °
ممر 2,6 ~	رقم 4 °
ممر 1,6 ~	رقم 5 °
ممر 1,0 ~	رقم 6 °
ممر 0,7 ~	رقم 7 °

المكونات داخل العبوة

جسم الماكينة
يد تدوير ""مانيفلا)
مشبك
كتيب التعليمات

كيفية إعداد الماكينة للاستخدام

"اربط الماكينة بسطح العمل عن طريق إدخال المشبك في الفتحة المناسبة (الشكل 1). مع التأكد من إدخالها بالكامل.أدخل يد التدوير وقم دائماً بتدويرها باتجاه عقارب الساعة. إذا كنت تستخدم الوحدة لأول مرة، فقم بتنظيف البكرات بقطعة قماش مبللة ثم مرر القليل من العجين بينها والذي سيتم التخلص منه بعد ذلك. اسحب المنظم للخارج، وأدره إلى الوضع رقم 1 (الشكل 2). بمجرد تحضير العجينة، قشّر العجين إلى أجزاء تزن حوالي 150 جرام لكل جزء. خذ قطعة من العجين، قم بتسطيحها قليلاً ومررها عدة مرات لوضع رقم 1، مع طي العجينة إلى نصفين ومعالجتها في كل تمريرة، حتى تحصل على شكل منتظم ومضغوط (الشكل 3). ثم مرر العجينة مرة واحدة لكل رقم حتى تصل إلى الشُمك المطلوب (الشكل 4).

بمجرد الحصول على العجينة، قطعها إلى قطع بطول حوالي 25 سم، وعالجها بالدقيق على كلا الجانبين. انقل يدو التدوير إلى فتحة بكرات القطع، ثم مرر العجينة للحصول على شكل المعكرونة المختار (الشكل 5).

العناية والصيانة

"لا تغسل الماكينة والملحقات في الماء أو في غسالة الأطباق. لإجراء التنظيف، استخدم قطعة قماش وفرشاة (شكل 7). الأمشاط والكاشطات الموجودة تحت البكرات قابلة للفك، يضمن هذا قدرأ أكبر من النظافة. كيفية تنظيف الأمشاط والكاشطات:

- اضغط على القضيب لأسفل وادفعه جانبًا من أجل إزالته (الشكل 8).
 - اقلب الماكينة مع الانتباه إلى الإمساك بالجزء الموجود أسفل البكرات بيدك: ستمم إزالة الأمشاط و/أو الكاشطات.
 - من أجل تسهيل إزالة الكاشطات الموجودة أسفل بكرات طبقة العجين، نوصي بتدوير المنظم حتى الموضع 3.
 - نظف باستخدام فرشاة أو قطعة قماش. من الممكن غسيل الأمشاط والكاشطات بالماء البارد، أو بواسطة مطهر أسطح مطابق للتلامس مع الطعام (وإن أمكن معتمد وفقاً لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة). جفف المكونات تمامًا قبل إعادة إدخالها. لا تستخدم منتجات مختلفة عن تلك الموصى بها والمحددة.
 - من أجل إعادة إدخال كل شيء، كرّر العمليات الموضحة أعلاه بترتيب عكسي.
- في حالة سماع صرير، أدخل بضع قطرات من زيت الفازلين المناسب لملامسة الطعام في نهايات البكرات (الشكل 7).

الضمان

تضمن Marcato الدعم الفني لمدة عامين ضد عيوب الصناعة اعتباراً من تاريخ الشراء. لا يغطي الضمان الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب

لمزيد من المعلومات أو الوصفات قم بزيارة

www.marcato.it أو راسل info@marcato.it

قم بتنزيل هذه المعلومات على www.marcato.it

包装内组件

- 面条机主体
- 手柄
- 夹具
- 说明手册

安装机器准备使用

将夹具穿过对应的孔（图 1），将机器固定在工作台面上，随后确保手柄完全插入，并顺时针转动。如您首次使用面条机，请用湿布清洁轧辊，再令少量面团穿过轧辊间隙，最后将面团丢弃不用。

将调节器朝外拉，并将其转动至1号位置（图 2）。面团揉好后，将其分成约150g的小份，取一部分面团，稍微压平并多次穿过1号位置，再对折掺入面粉重新穿过，如此重复多次，最后可获得形态规则、质地紧致的面团（图 3）。然后将面团依次穿过各号间隙，直至获得所需要的厚度（图 4）。制得面皮后，将其切成长约25厘米的长条，两边撒上少许面粉。将手柄放入切割辊的孔中，再让面皮穿过，制成所需形状的面条（图 5）。

保养和维护

- "不能将机器和配件放在水中或洗碗机里清洗。清洗时，请使用刷子或布。
- 面辊下方的梳齿和刮刀可拆除，这样可保证更好的清洁。
- 如何清洁梳齿和刮刀：
- 向下按压杆并向侧面推，可拆下压杆（图 6）。将机器倒置，注意用手握住面辊下方的零件：拆下梳齿和/或刮刀。为便于拆除面辊下方的刮刀，建议将调节器旋转至位置 3。
 - 使用刷子或布清洁。可以用冷水或经 HACCP 食品体系认证的食品接触面消毒剂清洗梳齿和刮刀。在重新安装之前将零件完全擦干。请勿使用指定产品以外的产品。
 - 重新安装所有的零件时，反向重复上述操作。

如感觉运动不畅，请在切割辊的两端滴取少量食品级凡士林油润滑（图 7）。

保修

Marcato 保证自购买之日起 2 年内对制造缺陷提供售后服务。由于使用不当或未按照本手册指示使用而造成的损坏不在保修范围内。

厚度对应表

调节器	面皮厚度
1 号	约5.8毫米
2 号	约4.8毫米
3 号	约3.7毫米
4 号	约2.6毫米
5 号	约1.6毫米
6 号	约1.0毫米
7 号	约0.7毫米

新鲜面团基础配方

5人份：

- 00号面粉 250克
- 硬粒小麦面粉 250克
- 鸡蛋 5个

将面粉倒入盆中堆起，再将鸡蛋打破倒在中间。用叉子搅拌，令鸡蛋和面粉完全融合。双手揉面，直至完全均匀而有弹性。如面团太干则加入少量水；如面团太软则加入少量面粉。揉好的面团应不粘手指。

详细信息或配方请浏览网址：
www.marcato.it
或致信: info@marcato.it
您可在网址: www.marcato.it
上下载信息

梱包内容の確認

- マシン本体
- ハンドル
- 固定金具
- 使用説明書

マシンの使用準備

指定の穴（图 1）に固定金具を入れて、マシンを平らな作業台に固定します。次にハンドルを完全に挿入し、時計回りに回転します。

初めてマシンを使用する時は、湿らせたブラシでローラーを拭き取り、パスタ生地を少量、ローラーに通してください。このときのパスタ生地は廃棄してください。調整装置を外側に引きながら、1の位置に合わせます（图 2）。パスタ生地が準備できたら、約 150 g ずつに分めます。1回分を少し平らにし、パスタ生地が均一にまとまるまで、打ち粉をふりながら 1 の位置で数回ローラーの間に通します。次に、目盛りを 3 段階ずつ下げながら、パスタ生地がお好みの厚さになるまで、ローラーの間に通します（图 4）。パスタ生地が出来上がったら、約 25 cm の長さに切り、両面に軽く打ち粉をふります。ハンドルをカットローラーの穴に移動させて、パスタ生地を選んだパスタの形にカットします（图 5）。

お手入れとメンテナンス

- 本機および付属品を、水洗いや食器洗い機で洗わないでください。
- 清掃には、布またはブラシを使用してください。
- ローラーの下にある櫛状の部品とスクレーパーは取り外し可能ですので、より確かな清掃を行うことが可能です。
- 本機および付属品を、水洗いや食器洗い機で洗わないでください。
- 清掃には、布またはブラシを使用してください。
- ローラーの下にある櫛状の部品とスクレーパーは取り外し可能ですので、より確かな清掃を行うことが可能です。
櫛状の部品とスクレーパーのお手入れ方法
 - ロッドを下に向かって押し、そのまま横に押しで取り外します（图6）。
 - ローラーの下にある部品を手で持つように注意しながら、機械をさかさまにします。櫛状の部品と/またはスクレーパーが外れます。
ローラー下のスクレーパーの取り外しを容易にするために、アジャスターを3の位置まで回すことをお勧めします。
 - ブラシや布を使って掃除してください。櫛状の部品とスクレーパーは、冷水または食品接触到に適合した表面消毒剤（HACCP 認証が望ましい）で洗

淨することができます。再度組み付ける前に、部品を完全に乾燥させてください。表示されている製品以外は使用しないでください。

取り外した部品を再度組み付けるには、これまでの手順を逆に行ってください。

きしむ音がする場合は、ローラーの両端に食品グレードのワセリン油を数滴、差してください（图 7）。

保証

Marcatoは、購入日から製造上の欠陥に対して2年間サービスを保証します。不適切な使用や本マニュアルには記載されていない使用方法によって生じた損傷は保証対象外です。

生地の厚さ表

調整装置	パスタ生地の厚さ
n° 1	～ 5.8 mm
n° 2	～ 4.8 mm
n° 3	～ 3.7 mm
n° 4	～ 2.6 mm
n° 5	～ 1.6 mm
n° 6	～ 1.0 mm
n° 7	～ 0.7 mm

基本の生パスタの作り方

5人分：

- 薄力粉 250 g
- 硬質小麦セモリナ粉 250 g
- 全卵 5 個”

台の上に小麦粉を用意してくぼみを作り、その中央に卵を落とします。卵と小麦粉が完全に馴染むまで、フォークを使ってかき混ぜます。ある程度まとまったら両手でこねて、弾力のある滑らかな生地にします。生地がばさびている場合は水を加え、生地がべたつく場合は小麦粉を加えてください。生地が指に張り付かなくなったら完成です。

その他の情報またはレシピについては、www.marcato.it を参照するか info@marcato.it までメールでお問い合わせください。www.marcato.it から情報をダウンロードする

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsego (Padova) 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.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2026 MARCATO S.p.A.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy