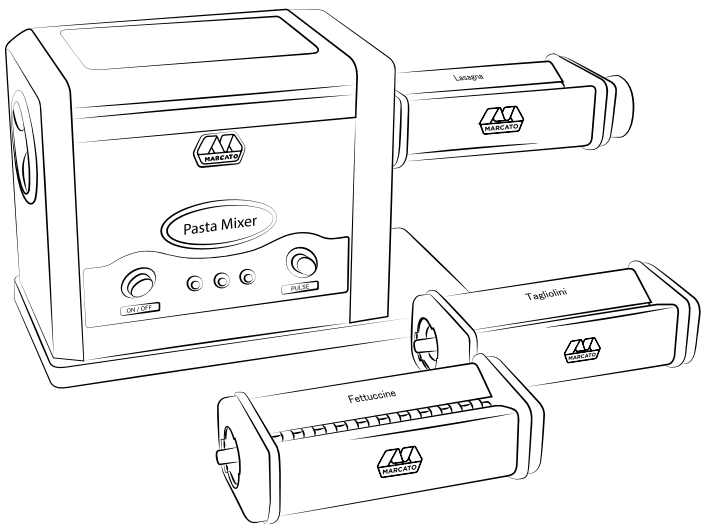
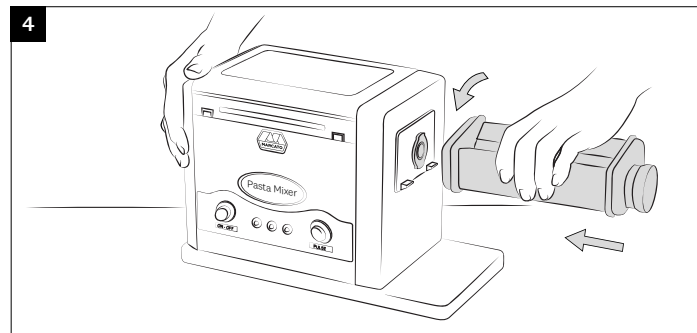
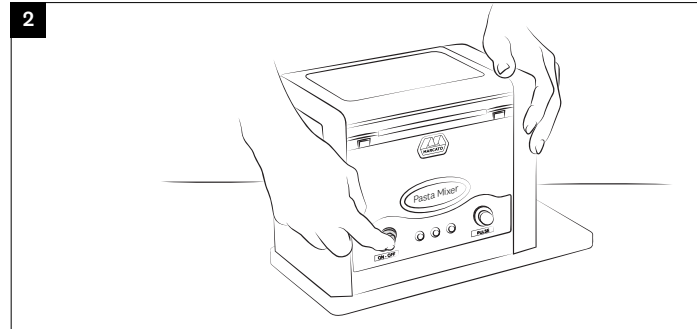
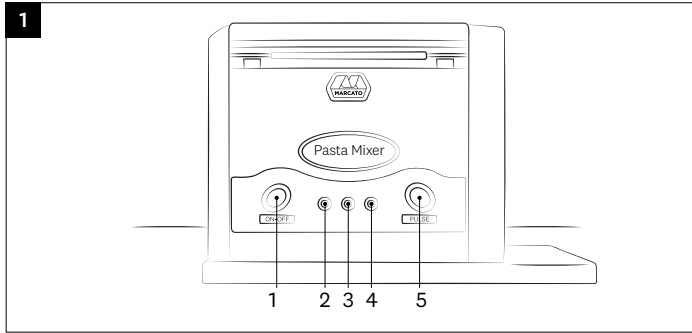
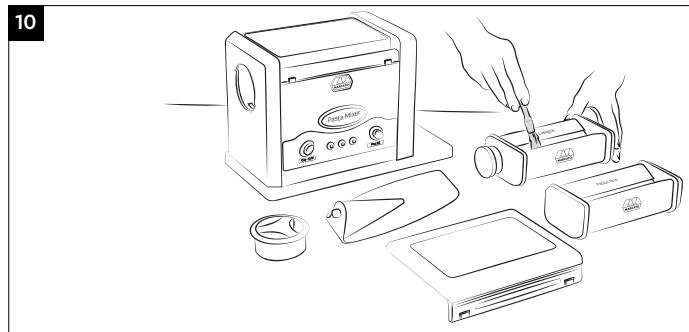
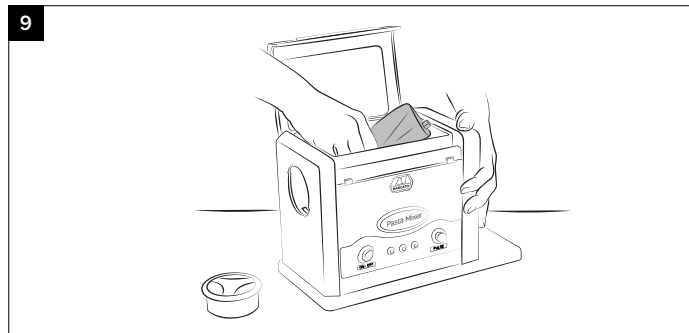
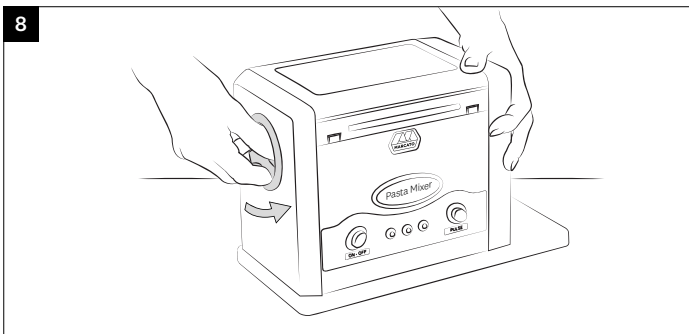
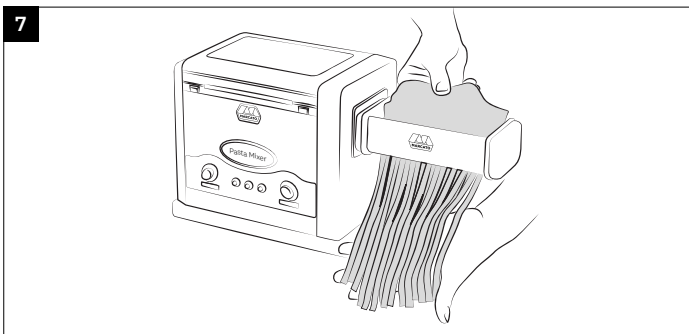
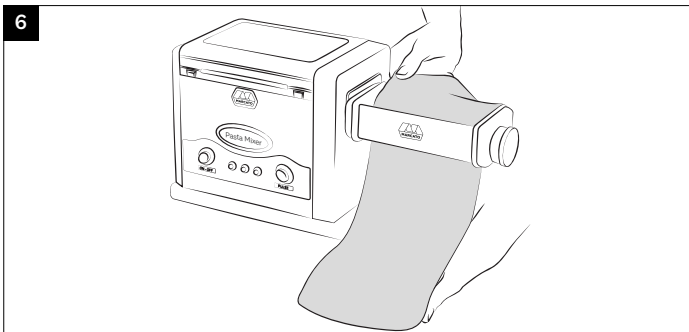
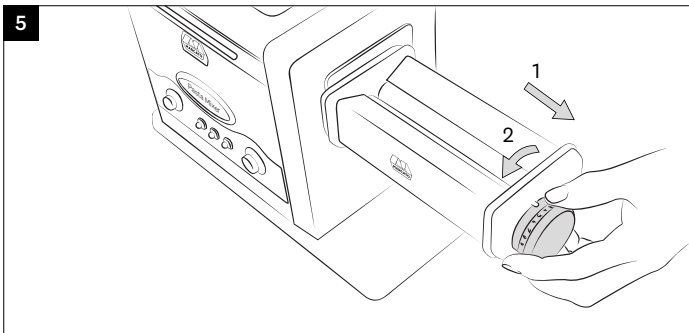


Pasta Fresca



is made in Italy





7	ITALIANO
13	ENGLISH
20	FRANÇAIS
28	DEUTSCH
34	ESPAÑOL
40	PORTUGUÊS
46	DANSK
52	SUOMI
58	SVENSKA
64	NEDERLANDS
70	MAGYAR
76	POLSKA
82	ČEŠTINA
88	ΕΛΛΗΝΙΚΗ
94	РУССКИЙ
100	TÜRK
104	عربي
111	中文
116	日本語
122	이태리어

Precauzioni e suggerimenti per la vostra sicurezza

Non rimuovere il cavo di alimentazione con mani umide o bagnate.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non posizionare la macchina in prossimità di fonti di calore (es. fornelli) o in presenza di acqua (es. lavelli).

Usare questo apparecchio solo per l'uso descritto in questo manuale, per un tempo massimo di 15 minuti ininterrottamente.

Usare solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghe adeguate alla corrente indicata sulla targa della macchina.

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, evitare di indossare cravatte, sciarpe o lunghe collane. Ricordare inoltre di raccogliere i capelli.

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.

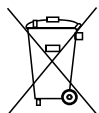
La somma totale degli ingredienti (liquidi + solidi) non deve mai superare il livello MAX indicato all'interno della vasca.

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 effettuate 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.

Ogni tre cicli completi di lavorazione (impasto-sfogliatura-taglio sfoglia) è necessaria una pausa di 10 minuti a macchina spenta e coperchio aperto.



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.

Materiale all'interno della confezione

- Corpo macchina
- Cavo di alimentazione
- Accessorio Lasagna
- Accessorio Fettuccine
- Accessorio Tagliolini
- Manuale d'istruzioni

Pulsanti e interruttori

Fig. 1

1. Interruttore ON/OFF.
2. Led rosso (sx) acceso: il tappo laterale non è chiuso correttamente.
3. Led blu: la macchina è pronta all'uso.
4. Led rosso (dx): il coperchio non è perfettamente chiuso.
5. Pulsante ad impulso, la macchina funziona solo se viene premuto.

Preparare la macchina all'uso

Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata sulla targa della macchina. Quando si usa la macchina per la prima volta pulirla completamente con un panno umido e un disinfettante per superfici compatibile al contatto alimentare (possibilmente certificato HACCP).

Preparare l'impasto

Dosare gli ingredienti secondo i quantitativi indicati nelle ricette. Per una corretta riuscita dell'impasto, la quantità degli ingredienti dovrà essere sempre di 500g circa di farina e 250g circa di parte liquida.

Aprire il coperchio premendo il pulsante con il logo Marcato e versare gli ingredienti nella vasca facendo attenzione a non far cadere liquidi oltre i bordi della vasca.

Non rompere le uova sul bordo della vasca.

Assicurarsi che il tappo laterale sia chiuso e il led 2 spento, chiudere il coperchio accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (Fig. 2).

Lasciar impastare per circa 3/5 minuti, quando l'impasto sarà omogeneo e compatto, spegnere la macchina premendo l'interruttore 1.

Aprire il coperchio ed estrarre l'impasto (Fig. 3). Per aiutarci durante l'estrazione, premere il pulsante PULSE (a coperchio chiuso).

Utilizzare gli accessori per pasta

Assicurarsi che la vasca sia completamente vuota. Inserire l'accessorio Lasagna nell'apposito foro, presentandolo dalla parte dell'esagono. Una volta inserito, ruotarlo in senso antiorario fino al punto di fermo come indicato in fig. 4. Tirare verso l'esterno il regolatore e spositarlo alla posizione n° 0 (fig. 5).

Passare l'impasto più volte alla posizione n° 0, piegando la sfoglia a metà e infarinandola ad ogni passaggio, fino ad ottenere una forma regolare e compatta (fig. 6).

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

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

Cambiare l'accessorio Lasagna con il formato scelto e procedere con il taglio (fig. 7).

Se i rulli non riescono a tagliare significa che la sfoglia è troppo molle: vi consigliamo di aggiungere della farina all'impasto.

Quando, invece, la sfoglia è troppo secca e non viene presa dai rulli

da taglio, aggiungete un po' di acqua all'impasto e ripassatelo attraverso i rulli lisci.

Cura e manutenzione

Prima di procedere alla manutenzione, togliere il cavo di alimentazione. Non lavare la macchina e gli accessori in acqua o in lavastoviglie.

Rimuovere il coperchio spingendolo all'indietro, liberandolo dal perno.

Svitare il tappo laterale (fig. 8), spingere la pala verso il foro lasciato dal tappo ed estrarla dalla vasca (fig. 9).

Pulire la vasca e gli accessori utilizzando un panno e un pennello (fig. 10).

Per rimontare la macchina ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

I pettini sotto i rulli da taglio sono removibili, questo permette una maggior pulizia dell'accessorio.

Come pulire i pettini:

- Premere l'asta verso il basso e spingerla lateralmente per rimuoverla.
- Inserire l'asta nel foro centrale del pettine ed estrarlo dalla sede.
- Pulire i rulli e il pettine con un pennello o un panno.
- Per reinserire il tutto ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

Per una pulizia maggiore della macchina e degli accessori, è possibile utilizzare (su tutte le superfici) un disinfettante per superfici compatibile al contatto alimentare (possibilmente certificato HACCP).

Garanzia

Marcato garantisce assistenza per 2 anni dai difetti di fabbricazione a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni provocati dall'uso improprio.

Ricetta base per pasta fresca

- 500g farina
- 4 uova medie
- acqua q.b. per raggiungere i 250g totali di liquido

Inserire gli ingredienti nella vasca ed impastare per circa 3 minuti, fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.

Ricetta base per pizza

- 500g farina
- 15g lievito di birra fresco
- 4 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 250ml acqua tiepida
- un pizzico di zucchero

Sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungere lo zucchero. Versare il composto nell'impastatrice assieme alla farina e l'olio e avviare la macchina. Dopo 2 minuti aggiungere il sale e continuare ad impastare per altri 4/5 minuti. Estrarre l'impasto, creare una palla, infarinarla e metterla in una ciotola. Lasciar lievitare per circa 1h in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria. A lievitazione completata, procedere con la preparazione della pizza. Cuocere per circa 20 minuti a 225°C.

Ricetta base per pane

- 500g farina
- 15g lievito di birra fresco
- 4 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 250ml acqua tiepida
- un pizzico di zucchero

Sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungere lo zucchero. Versare nell'impastatrice assieme alla farina e l'olio e avviare la macchina. Dopo 2 minuti aggiungere il sale e continuare ad impastare per altri 4/5 minuti. Estrarre l'impasto, creare una palla, infarinarla e metterla in una ciotola. Lasciar lievitare circa 30 minuti in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria. A lievitazione completata, impastare nuovamente per altri 4/5 minuti. Estrarre l'impasto, dare la forma desiderata e lasciar riposare per 1 ora e mezza circa. Infornare per circa 20/40 minuti, dipendentemente dalla grandezza della pagnotta, a 220°C.

Ricetta base per biscotti

- 500g farina
- 250g zucchero
- 250g burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 50ml latte
- 3 tuorli d'uovo

Amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro precedentemente sciolto a bagnomaria, e il latte. Versare nell'impastatrice, aggiungere farina, sale ed eventuali aromi. Impastare per circa 12/15 minuti. Preparare i biscotti e cuocerli a 180°C per 20 minuti.

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

Tabella spessori

Regolatore	Spessore sfoglia
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Scarica queste informazioni su www.marcato.it

Accessori Pasta Fresca

PastaFresca è compatibile con altri 5 accessori da taglio extra.

Accessorio	Larghezza	Taglio		Posizione regolatore consigliata
		Icona	Dimensione	
Spaghetti	150 mm	●	ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

Important safeguards

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put (the machine) 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 physical, 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 any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance is not to be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.

Save these instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wide than the other). To reduce the risk of electric 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.

Precautions and tips for your safety

Do not remove the power cord with wet or damp hands.

Always disconnect the unit from the power supply if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.

Do not position the machine in proximity to heat sources (e.g. stoves) or where there is water (e.g. sinks).

Use this appliance only for the purpose

described in this manual, for a maximum of 15 minutes without interruption.

Use only the cable supplied with the equipment and extensions suited to the current indicated in the machine rating plate.

This product was designed for use in home environments or work areas such as: areas equipped as kitchens inside stores, offices and other work areas, hotels and other tourist facilities, restaurant kitchens.

When working with machines equipped with motors, avoid wearing ties, scarves or long necklaces. Also remember to gather your hair.

All repairs that involve electrical components must be carried out by qualified personnel. It is prohibited for unauthorised personnel to access internal motor parts.

The total sum of ingredients (liquids + solids) must never exceed the MAX level indicated inside the bowl.

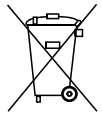
CAUTION!

This appliance may be used by children aged 8 years and older if they are supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers involved. Cleaning and maintenance operations carried out by the user must not be performed by children, unless they are over 8 years old and are working under supervision. Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years of age. The appliances can be

used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed about the safe use of the appliance and if they have understood the dangers involved.

Do not allow children to use the appliance as a game.

After every three complete processing cycles (dough-rolling-sheet cutting) a 10-minute break is required with the machine switched off and the lid open.



The presence of a crossed off wheeled 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.

Material inside the pack

- Machine body
- Power cord
- Lasagna Accessory
- Fettuccine Accessory
- Tagliolini Accessory
- Instruction manual

Buttons and switches

Fig. 1

1. ON/OFF switch.
2. Red LED (left) lit: the side cap is not closed properly.
3. Blue LED: the machine is ready for use.
4. Red LED (right): the lid is not perfectly closed.

5. Pulse button, the machine only works as long as it is held.

Preparing the machine for use

Check that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the machine's rating plate. When using the machine for the first time, clean it completely with a damp cloth and a food-contact compatible surface disinfectant (HACCP-certified if possible).

Preparing the dough

Batch the ingredients according to the quantities specified in the recipes.

For the dough to be suitable, the

quantity of ingredients should always be about 500g of flour and about 250g of liquid part.

Open the lid by pressing the button with the Marcato logo and pour the ingredients into the bowl, taking care not to let any liquid spill over the edge of the bowl. Do not break eggs on the edge of the bowl.

Make sure the side cap is closed and LED 2 is off, close the lid and switch the machine on by pressing the ON/OFF switch (Fig. 2).

Let it knead for about 3 to 5 minutes, when the dough is smooth and compact, switch off the machine by pressing the ON/OFF switch.

Open the lid and remove the dough (Fig. 3). Press the PULSE button (with the lid closed) to help remove the dough.

Use the pasta accessories

Make sure the bowl is completely empty. Insert the Lasagna accessory into the appropriate hole, on the side of the hexagon. Once inserted, turn it anticlockwise to the stop as shown in figure 4.

Pull the adjuster outwards and turn it to position No. 0 (Fig. 5). Pass the dough several times to position no. 0, folding the sheet in half and flouring it with each pass, until a regular, compact shape is obtained (fig. 6).

Then pass the dough once for each number until the desired thickness is reached. Once you have obtained the sheet, cut it into pieces about 25 cm long and lightly flour them on both sides.

Change the Lasagna accessory to the chosen format and proceed with cutting (fig. 7).

If the rollers fail to 'cut' it means that the sheet is too soft: we recommend adding flour to the

dough.

When the sheet is too dry and is not 'picked up' by the cutting rollers, add a little water to the dough and pass it through the smooth rollers again.

Care and maintenance

Unplug the power cord before performing maintenance. Do not wash the machine and accessories with water or in the dishwasher. Remove the lid by turning it backwards, freeing it from the pin. Unscrew the side cap anticlockwise (Fig. 8) and pull it outwards to remove. Push the blade towards the hole left by the cap and pull it out of the bowl (Fig. 9).

Clean the bowl and accessories using a cloth and brush (Fig. 10). To reassemble the appliance, repeat the operations described above in reverse order.

The combs under the cutting rollers are removable, which allows for better cleaning of the accessory.

How to remove combs:

- Press the rod towards the roller and push it sideways to remove it;
- Remove the combs;
- Clean rollers and combs with a brush or cloth;
- To reinsert everything, repeat the above operations in reverse.

For better cleaning of the machine and accessories, a food-contact compatible surface disinfectant (possibly HACCP-certified) can be used (on all surfaces).

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.

Basic recipe for fresh pasta

- 500 g flour
- 4 medium-sized eggs
- water q.b. to reach 250g total liquid

Place the ingredients in the mixing bowl and knead for about 3 minutes until a compact, homogeneous dough is obtained.

Pizza base recipe

- 500 g flour
- 15g fresh yeast
- 4 tablespoons of oil
- 1 teaspoon salt
- 250 ml lukewarm water
- a pinch of sugar

Dissolve the yeast in the water and add the sugar. Pour the mixture into the mixer together with the flour and oil and start the machine. After 2 minutes, add the salt and continue to knead for another 4-5 minutes.

Take out the dough, create a ball, flour it and place it in a bowl. Leave to rise for about 1 hour in a warm, draught-free place. When the rising is complete, proceed with the preparation of the pizza.

Bake for about 20 minutes at 225°C.

Basic recipe for bread

- 500 g flour
- 15g fresh yeast
- 4 tablespoons of oil
- 1 teaspoon salt
- 250 ml lukewarm water
- a pinch of sugar

Dissolve the yeast in the water and add the sugar. Pour into the mixer, together with the flour and oil and start the machine. After 2 minutes, add the salt and continue to knead for another 4-5 minutes.

Take out the dough, create a ball, flour it and place it in a bowl. Leave to rise for about 30 minutes in a warm, draught-free place. After rising is complete, knead again for another 4 to 5 minutes. Take out the dough, shape it as desired and leave it to rest for about 1½ hours. Bake for about 20/40 minutes, depending on the size of the loaf, at 220°C.

Basic recipe for biscuits

- 500 g flour
- 250g sugar
- 250g of butter or margarine
- 1 pinch of salt
- 50ml milk
- 3 egg yolks









Mix the egg yolks with the sugar, add the butter previously melted in bain-marie, and the milk. Pour into the mixer, add flour, salt and any flavourings.

Knead for about 12 to 15 minutes. Prepare the biscuits and bake them at 180°C for 20 minutes.

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

Pasta Fresca accessories

PastaFresca is compatible with 5 other extra cutting accessories.

Accessory	Width	Cut		Recommended regulator position
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Thickness selection table

Regulator	Pasta sheet thickness
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Download this information on www.marcato.it

Précautions importantes

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

1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne mettez jamais la machine ou son moteur dans de l'eau ou 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 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. L'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 un 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.

Conservez 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 electricien. Ne changez en aucun cas la fiche vous même.

Précautions et suggestions pour votre sécurité

Ne pas retirer le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.

Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

Ne pas placer la machine à proximité des sources de chaleur (ex. fourneaux) ou en présence d'eau (ex. éviers).

N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans ce manuel, pendant un maximum de 15 minutes sans interruption.

N'utiliser que le câble fourni en équipement et des rallonges adaptées au courant indiqué sur la plaque de la machine.

Ce produit est conçu pour être utilisé dans des milieux domestiques ou à l'intérieur de zones de travail telles que : les zones équipées de cuisine à l'intérieur de magasins, bureaux et tout autre lieu de travail, hôtels et autres structures touristiques, cuisines de restaurants.

Lorsque vous travaillez avec des machines équipées de moteurs, éviter de porter des cravates, des écharpes ou des colliers longs. Penser aussi à vous attacher les cheveux.

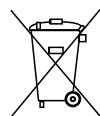
Toutes les réparations ayant trait aux composants électriques doivent être effectuées par un personnel qualifié. Il est interdit aux personnes non autorisées d'accéder aux parties internes du moteur.

La quantité totale d'ingrédients (liquides + solides) ne doit jamais dépasser le niveau MAX indiqué à l'intérieur du bac.

ATTENTION !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers encourus. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et travaillent sous surveillance. Garder l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont aucune expérience et aucune connaissance, à condition d'être contrôlées ou d'avoir reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jeu.

Tous les trois cycles complets de travail (pétrissage-effeuillage-coupe de la feuille de pâte), une pause de 10 minutes est nécessaire en gardant la machine éteinte et le couvercle ouvert.



La présence d'un conteneur mobile barré indique qu'au sein de l'Union européenne, le produit fait l'objet d'une collecte spéciale en fin de vie. Ne pas jeter ces produits dans les déchets urbains non triés.

Matériel contenu dans l'emballage

- Corps de la machine
- Câble d'alimentation
- Accessoire Lasagnes
- Accessoires Fettuccines
- Accessoire Tagliolini
- Mode d'emploi

Boutons et interrupteurs Fig. 1

1. Interrupteur ON/OFF.
2. LED rouge (gauche) allumée : le couvercle latéral n'est pas correctement fermé.
3. LED bleue : la machine est prête à être utilisée.
4. LED rouge (droite) : le couvercle n'est pas parfaitement fermé.
5. Bouton à impulsion, la machine ne fonctionne que tant qu'il est appuyé.

Préparer la machine avant utilisation

Contrôler que la tension d'alimentation corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de la machine.

Quand la machine est utilisée pour la première fois, la nettoyer complètement à l'aide d'un chiffon humide et d'un désinfectant de surface compatible avec le contact alimentaire (éventuellement certifié HACCP).

Préparation de la pâte

Doser les ingrédients selon les quantités indiquées dans les recettes.

Pour que la pâte soit réussie, la quantité d'ingrédients doit toujours être d'environ 500 g de farine et d'environ 250 g de partie liquide.

Ouvrir le couvercle en appuyant

sur le bouton portant le logo Marcato et verser les ingrédients dans le bac en veillant à ce que le liquide ne déborde pas du bord du bac. Ne pas casser les œufs sur le bord du bac.

S'assurer que le couvercle latéral est fermé et que la LED 2 est éteinte, fermer le couvercle et mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (Fig. 2).

Laisser pétrir pendant environ 3 à 5 minutes, lorsque la pâte est homogène et compacte, éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.

Ouvrir le couvercle et retirer la pâte (Fig. 3). Pour vous aider pendant l'extraction, appuyer sur le bouton PULSE (avec le couvercle fermé).

Utilisation des accessoires pour pâtes

S'assurer que le bac est complètement vide. Insérer l'accessoire Lasagnes dans l'orifice prévu à cet effet, en le présentant par la partie hexagonale. Une fois inséré, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, comme indiqué sur la figure 4.

Tirer le régulateur vers l'extérieur et le tourner dans la position n° 0 (fig. 5).

Passer la pâte plusieurs fois à la position n° 0, en pliant la feuille de pâte en deux et en la farinant à chaque passage, jusqu'à obtenir une forme régulière et compacte (fig. 6).

Passer ensuite la pâte une fois pour chaque chiffre jusqu'à ce que l'épaisseur souhaitée soit atteinte. Une fois la feuille de pâte obtenue, la couper en morceaux d'environ 25 cm de long et les fariner légèrement des deux côtés. Changer l'accessoire Lasagnes

au format choisi et procéder à la coupe (fig. 7).

Si les rouleaux ne parviennent pas à couper, cela signifie que la feuille de pâte est trop molle : nous vous conseillons d'ajouter de la farine à la pâte.

Lorsqu'en revanche la feuille de pâte est trop sèche et qu'elle n'est pas prise par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire repasser à travers les rouleaux lisses.

Soin et entretien de la machine

Retirer le câble d'alimentation avant de procéder à l'entretien. Ne jamais laver la machine et les accessoires à l'eau ou dans le lave-vaisselle.

Retirer le couvercle en le tournant vers l'arrière, en le libérant du goujon.

Dévisser le couvercle latéral dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) et le tirer vers l'extérieur pour le retirer. Pousser la pale vers l'orifice laissé par le couvercle et l'extraire du bac (fig. 9). Nettoyer le bac et les accessoires à l'aide d'un chiffon et d'un pinceau (fig. 10).

Pour remonter la machine, répéter les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

Les peignes sous les rouleaux de coupe sont amovibles, ce qui permet un meilleur nettoyage de l'accessoire.

Comment enlever les peignes :

- Appuyer sur la tige vers le rouleau et la pousser latéralement pour l'enlever ;
- Retirer les peignes ;
- Nettoyer les rouleaux et les peignes avec un pinceau ou un chiffon ;
- Pour tout réinsérer, répéter les opérations décrites ci-dessus en

sens inverse.

Pour un meilleur nettoyage de la machine et des accessoires, on peut utiliser (sur toutes les surfaces) un désinfectant de surface compatible avec le contact alimentaire (éventuellement certifié HACCP).

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 impropre.

Recette de base pour les pâtes fraîches

- 500 g de farine
- 4 œufs de taille moyenne
- eau à votre goût pour atteindre
- 250 g de liquide au total

Insérer les ingrédients dans le bac et pétrir pendant environ 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte et homogène.

Recette de base pour pizza

- 500 g de farine
- 15 g de levure de bière fraîche
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 250 ml d'eau tiède
- une pincée de sucre

Dissoudre la levure dans l'eau et ajouter le sucre. Verser le mélange dans le pétrisseur avec la farine et l'huile et démarrer la machine. Après 2 minutes, ajouter le sel et continuer à pétrir pendant encore 4 à 5 minutes.

Sortir la pâte, former une boule, la fariner et la placer dans une

terrines. Laisser lever pendant environ 1 heure dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air. Lorsque la pâte a levé, passer à la préparation de la pizza. Faire cuire pendant environ 20 minutes à 225 °C.

Recette de base pour le pain

- 500 g de farine
- 15 g de levure de bière fraîche
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 250 ml d'eau tiède
- une pincée de sucre

Dissoudre la levure dans l'eau et ajouter le sucre. Verser dans le pétrisseur avec la farine et l'huile et démarrer la machine. Après 2 minutes, ajouter le sel et continuer à pétrir pendant encore 4 à 5 minutes.

Sortir la pâte, former une boule, la fariner et la placer dans une terrine. Laisser lever pendant environ 30 minutes dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air. Lorsque la pâte a levé, pétrir à nouveau pendant 4 à 5 minutes. Sortir la pâte, lui donner la forme souhaitée et la laisser reposer pendant environ une heure et demie.

Faire cuire pendant environ 20/40 minutes, selon la taille du pain, à 220 °C.

Recette de base pour les biscuits

- 500 g de farine
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre ou de margarine
- 1 pincée de sel
- 50 ml de lait
- 3 jaunes d'œuf

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le beurre préalablement fondu au bain-marie, et le lait. Verser dans le pétrisseur, ajouter la farine, le sel et les éventuels arômes.

Pétrir pendant environ 12 à 15 minutes.

Préparer les biscuits et les faire cuire à 180 °C pendant 20 minutes.

Télécharger ces informations sur www.marcato.it

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

Accessoires Pasta Fresca

PastaFresca est compatible avec 5 accessoires supplémentaires de découpe extra.

Accessoire	Largeur	Coupe		Position conseillée du régulateur
		Forme	Largeur	
Spaghetti	150 mm	●	ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

Tableau des épaisseurs

Régulateur	Épaisseur de feuille
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Vorkehrungen und Hinweise für Ihre Sicherheit

Das Netzkabel mit bloßen oder nassen Händen nicht entfernen.

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 Typenschild 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, Krawatten, Schals oder lange Halsketten zu tragen. Es soll nicht vergessen werden, die Haare zusammenzubinden.

Alle Reparaturarbeiten, die elektrische Teile betreffen, dürfen nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Das nicht genehmigte Personal darf zu den inneren

Motorteilen nicht Zugriff haben.

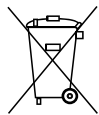
Die Gesamtsumme der Inhaltsstoffe (Flüssigkeiten + Feststoffe) darf niemals den im Tank angegebenen MAX-Wert überschreiten.

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.

Nach jeweils drei vollständigen Bearbeitungszyklen (Kneten-Teigblattherstellung-Ziehen) ist eine 10-minütige Pause bei abgeschalteter Maschine und geöffnetem Deckel erforderlich.



Das Vorhandensein eines durchgestrichenen mobilen Containers zeigt an, dass das Produkt innerhalb der Europäischen Union einer speziellen Altfahrzeugsammlung unterliegt. Diese Produkte dürfen nicht im unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden.

Material in der Verpackung

- Maschinengehäuse
- Netzkabel
- Zubehörteil für Lasagna
- Zubehörteil Fettuccine
- Zubehörteil Tagliolini
- Anleitung

Tasten und Schalter Abb. 1

1. Schalter ON/OFF.
2. Rote LED (links) leuchtet: Der Seitendeckel ist nicht richtig geschlossen.
3. Blaue LED: Das Gerät ist einsatzbereit.
4. Rote LED (rechts): Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.
5. Impulstaste, das Gerät funktioniert nur so lange, wie sie gedrückt wird.

Vorbereitung des Geräts für die Verwendung

Wir bitten Sie, sich zu vergewissern, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht. Reinigen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme vollständig

mit einem feuchten Tuch und einem lebensmittelverträglichen Flächendesinfektionsmittel (möglichst HACCP-zertifiziert).

Zubereitung des Teigs

Die Zutaten gemäß den in den Rezepten angezeigten Mengen dosieren.

Damit der Teig gut gelingt, sollte die Menge der Zutaten immer etwa 500 g Mehl und etwa 250 g flüssigen Anteil betragen. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf mit dem Marcato-Logo drücken, und gießen Sie die Zutaten in den Behälter, wobei Sie darauf achten müssen, dass keine Flüssigkeit über den Rand des Behälters läuft.

Schlagen Sie die Eier nicht am Rand des Behälters auf. Vergewissern Sie sich, dass der Seitendeckel geschlossen ist und die LED 2 nicht leuchtet, schließen Sie den Deckel und schalten Sie das Gerät durch Drücken des ON/OFF-Schalters ein (Abb. 2).

Lassen Sie den Teig etwa 3 bis 5 Minuten kneten. Wenn der Teig glatt und kompakt ist, schalten Sie die Maschine durch Drücken des Ein-/Ausschalters aus. Den Deckel öffnen und den Teig herausnehmen (Abb. 3). Zur Unterstützung der Entnahme drücken Sie die Taste PULSE (bei geschlossenem Deckel).

Verwendung von Nudelzubehör

Vergewissern Sie sich, dass die Wanne völlig leer ist. Das Zubehörteil an der sechskantigen Seite in die Bohrung einsetzen. Drehen Sie ihn nach dem Einsetzen gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, wie in Abbildung 4 dargestellt.

Den Regler nach außen ziehen und in Position Nr. 0 drehen (Abb. 5). Führen Sie den Teig mehrmals bis zur Position Nr. 0, falten Sie das Blatt in der Mitte und bemehlen Sie es bei jedem Durchgang, bis eine gleichmäßige, kompakte Form erreicht ist (Abb. 6).

Dann wird der Teig für jede Nummer einmal durchgeschoben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Wenn Sie den Teig erhalten haben, schneiden Sie ihn in etwa 25 cm lange Stücke und bemehlen Sie sie leicht auf beiden Seiten. Stellen Sie das Lasagne-Zubehör auf das gewünschte Format ein und fahren Sie mit dem Schneiden fort (Abb. 7).

Wenn die Walzen nicht schneiden, ist der Teig zu weich: Es empfiehlt sich, dem Teig Mehl hinzuzufügen. Wenn das Teigblatt dagegen zu trocken ist und von den Schneidwalzen nicht ergriffen werden kann, muss etwas Wasser auf das Teigblatt gegeben und dann erneut über die glatten Walzen geführt werden.

Pflege und Wartung

Vor der Wartung das Netzkabel ziehen. Die Maschine und das Zubehör niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen. Entfernen Sie die Abdeckung, indem Sie sie nach hinten drehen, um sie vom Stift zu lösen. Schrauben Sie die Seitenkappe gegen den Uhrzeigersinn ab (Abb. 8) und ziehen Sie sie nach außen,

um sie zu entfernen. Drücken Sie die Klinge in Richtung des Lochs, das der Deckel hinterlässt, und ziehen Sie sie aus dem Tank heraus (Abb. 9).

Reinigen Sie die Wanne und das Zubehör mit einem Tuch und einer Bürste (Abb. 10).

Um die Kämme wieder zu montieren, die hier beschriebenen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Die Kämme unter den Schneidwalzen sind abnehmbar, was eine bessere Reinigung des Zubehörs ermöglicht.

Entfernung der Kämme:

- Die Stange zum Herausnehmen nach unten drücken und zur Seite schieben;
- Entfernen Sie die Kämme;
- Reinigen Sie Walzen und Kämme mit einer Bürste oder einem Tuch;
- Zum erneuten Zusammenbau die obigen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Zur besseren Reinigung der Maschine und des Zubehörs kann ein lebensmittelverträgliches Flächendesinfektionsmittel (möglichst HACCP-zertifiziert) verwendet werden (auf allen Flächen).

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.

Grundrezept für frische Nudeln

- 500 g Mehl
- 4 mittelgroße Bio-Eier
- Wasser q.b. bis zu 250g Gesamtflüssigkeit

Die Zutaten in den Mixtopf geben und etwa 3 Minuten lang kneten, bis ein kompakter, homogener Teig entsteht.

Rezept für Pizzaboden

- 500 g Mehl
- 15 g frische Bierhefe
- 4 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
eine Prise Zucker

Die Hefe in dem Wasser auflösen und den Zucker hinzufügen. Geben Sie die Mischung zusammen mit dem Mehl und dem Öl in den Mixer und starten Sie die Maschine. Nach 2 Minuten das Salz hinzugeben und weitere 4/5 Minuten bearbeiten. Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen, bemehlen und in eine Schüssel geben. Etwa 1 Stunde lang an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. Wenn der Sauerteig fertig ist, können Sie mit der Zubereitung der Pizza fortfahren.

Etwa 20 Minuten bei 225 °C backen.

Grundrezept für Brot

- 500 g Mehl
- 15 g frische Bierhefe
- 4 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- eine Prise Zucker

Die Hefe in dem Wasser auflösen und den Zucker hinzufügen. Zusammen mit dem Mehl und dem Öl in den Mixer geben und

die Maschine starten. Nach zwei Minuten das Salz hinzugeben und weitere 4/5 Minuten bearbeiten. Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen, bemehlen und in eine Schüssel geben. An einem warmen, zugluftfreien Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Nachdem der Teig aufgegangen ist, noch einmal 4 bis 5 Minuten kneten. Den Teig herausnehmen, nach Belieben formen und etwa 1½ Stunden ruhen lassen. Bei 220 °C etwa 20/40 Minuten backen, je nach Größe des Brotes.

Grundrezept für Kekse

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 3 Eigelb

Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, die zuvor im Wasserbad geschmolzene Butter und die Milch hinzufügen. In den Mixer geben, Mehl, Salz und eventuelle Aromastoffe hinzufügen.

Etwa 12 bis 15 Minuten kneten. Die Kekse vorbereiten und bei 180 °C 20 Minuten lang backen.

Weitere Informationen oder Rezepte sind unter www.marcato.it oder per E-Mail an info@marcato.it erhältlich.

Zubehör Pasta Fresca

PastaFresca ist mit 5 weiteren Schneidzubehörteilen kompatibel.









Zubehör	Breite	Schneiden		Empfohlene Einstellungen
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Tabelle Blatt-Dicken

Einstellung	Dicke der Teigblätter
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Diese Informationen stehen unter www.marcato.it zum Download bereit.

Precauciones y recomendaciones para su seguridad

No quite el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.

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).

Use este aparato solo para el uso descrito en este manual, durante un tiempo máximo de 15 minutos ininterrumpidamente.

Utilice solo el cable suministrado y alargadores adecuados a la corriente indicada en la placa de datos de la máquina.

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.

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.

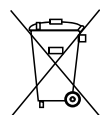
La suma total de los ingredientes (líquidos

+ sólidos) nunca debe superar el nivel MÁX. indicado en el interior de la cuba.

¡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 realizadas 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 utilizarlos personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, si están vigiladas o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros implicados. Los niños no deben utilizar el aparato para jugar.

Cada tres ciclos completos de elaboración (amasado-laminado-corte de la masa) es necesario realizar una pausa de 10 minutos con la máquina apagada y la tapa abierta.



Si aparece un contenedor móvil tachado significa que en la Unión Europea el producto está sujeto a una recogida especial al final de su vida útil. No deseche estos productos en los contenedores municipales sin recogida selectiva.

Material contenido en el paquete

- Cuerpo de la máquina
- Cable de alimentación
- Accesorio para Lasaña
- Accesorio para Fettuccine
- Accesorio para Tagliolini
- Manual de instrucciones

Pulsadores e interruptores Fig. 1

1. Interruptor ON/OFF.
2. LED rojo (izq.) encendido: la tapa lateral no está bien cerrada.
3. LED azul: la máquina está lista para su uso.
4. LED rojo (dcho.): la tapa no está perfectamente cerrada.
5. Pulsador mantenido, la máquina solo funciona mientras se mantiene pulsado.

Preparación de la máquina para el uso

Compruebe que la tensión de alimentación corresponda a la indicada en la placa de la máquina.

Cuando utilice la máquina por primera vez, límpiela completamente con un paño húmedo y un desinfectante para superficies compatible con el contacto con alimentos (si es posible, con certificado HACCP).

Preparación de la masa

Dosifique los ingredientes según las cantidades indicadas en las recetas.

Para que la masa quede perfecta, la cantidad de ingredientes debe ser siempre de unos 500 g de harina y unos 250 g de parte líquida.

Abra la tapa pulsando el pulsador con el logotipo de Marcato y vierta los ingredientes en la cuba,

procurando que no se derrame líquido por el borde de la cuba. No rompa los huevos en el borde de la cuba.

Asegúrese de que la tapa lateral está cerrada y el LED 2 apagado, cierre la tapa y encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (Fig. 2).

Deje amasar durante unos 3 a 5 minutos; cuando la masa sea homogénea y compacta, apague la máquina pulsando el interruptor ON/OFF.

Abra la tapa y extraiga la masa (Fig. 3). Para ayudarse durante la extracción, pulse el pulsador PULSE (con la tapa cerrada).

Utilización de accesorios para pasta

Asegúrese de que la cuba está completamente vacía. Introduzca el accesorio para Lasaña en el orificio específico, aplicándolo por la parte del hexágono. Una vez introducido, gírelo hacia la izquierda hasta el tope, tal y como se muestra en la figura 4.

Tire del regulador hacia fuera y gírelo a la posición n.º 0 (fig. 5). Pase la masa varias veces a la posición n.º 0, doblando la lámina por la mitad y enharinándola en cada pasada, hasta obtener una forma regular y compacta (fig. 6). A continuación, pase la masa una vez por cada número hasta alcanzar el grosor deseado. Una vez obtenida la lámina, córtela en trozos de unos 25 cm de largo y enharínalos ligeramente por ambos lados.

Cambie el accesorio para Lasaña al formato elegido y proceda con el corte (fig. 7).

Si los rodillos no logran cortarla, significa que la lámina está demasiado blanda: se recomienda añadir harina a la masa.

Sin embargo cuando la lámina está demasiado seca y los rodillos

de corte no consiguen cogerla, añada un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla por los rodillos lisos.

Cuidado y mantenimiento

Quite el cable de alimentación antes de realizar el mantenimiento. No lave la

máquina ni los accesorios con agua ni en el lavavajillas.

Retire la tapa girándola hacia atrás, liberándola del pasador. Desenrosque la tapa lateral hacia la izquierda (fig. 8) y tire de ella hacia fuera para extraerla. Presione la pala en el orificio dejado por el tapón y extráigala de la cuba (fig. 9).

Limpie la cuba y los accesorios con un paño y un cepillo (fig. 10). Para volver a montar la máquina, repita las operaciones descritas anteriormente pero a la inversa. Los peines situados bajo los rodillos de corte son desmontables, lo que permite una mejor limpieza del accesorio.

Cómo quitar los peines:

- Presione la barra hacia el rodillo y empújela lateralmente para extraerla;
- Retire los peines;
- Limpie los rodillos y peines con un cepillo o paño;
- Para volver a montarlo todo, repita las operaciones descritas anteriormente, pero a la inversa.

Para una mejor limpieza de la máquina y los accesorios, se puede utilizar (en todas las superficies) un desinfectante para superficies compatible con el contacto con alimentos (posiblemente con certificación HACCP).

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 inadecuado.

Receta base para pasta fresca

- 500 g de harina
- 4 huevos medianos
- agua al gusto hasta alcanzar 250 g de líquido total

Coloque los ingredientes en la cuba y amase durante unos 3 minutos hasta obtener una masa compacta y homogénea.

Receta base para pizza

- 500 g de harina
- 15 g de levadura de cerveza fresca
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 250 ml de agua templada
- una pizca de azúcar

Disuelva la levadura en el agua y añada el azúcar. Vierta la mezcla en la amasadora junto con la harina y el aceite y ponga en marcha la máquina. Tras 2 minutos, añada la sal y siga amasando durante 4/5 minutos más.

Saque la masa, cree una bola, enharínela y colóquela en un bol. Deje que la masa fermente durante 1 hora aproximadamente en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Una vez finalizada la fermentación, continúe con la preparación de la pizza.

Hornee durante unos 20 minutos a 225°C.

Receta base para pan

- 500 g de harina
- 15 g de levadura de cerveza fresca
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 250 ml de agua templada
- una pizca de azúcar

Disuelva la levadura en el agua y añada el azúcar. Vierta en la amasadora junto con la harina y el aceite y ponga en marcha la máquina. Tras 2 minutos, añada la sal y siga amasando durante 4/5 minutos más.

Saque la masa, cree una bola, enharínela y colóquela en un bol. Deje que la masa fermente durante 30 minutos aproximadamente en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Una vez finalizada la fermentación, vuelva a amasar durante otros 4 o 5 minutos. Saque la masa, dele la forma deseada y déjela reposar durante 1 hora y media aproximadamente. Hornee unos 20/40 minutos, según el tamaño de la hogaza, a 220°C.

Receta base para galletas

- 500 g de harina
- 250 g de azúcar
- 250 g de mantequilla o margarina
- 1 pizca de sal
- 50 ml de leche
- 3 yemas de huevo

Mezcle las yemas con el azúcar, añada la mantequilla previamente derretida al baño maría y la leche. Viértalo en la amasadora, añada la harina, la sal y los posibles aromas. Amase de 12 a 15 minutos. Prepare las galletas y hornéelas a 180°C durante 20 minutos.

Accesorios Pasta Fresca

PastaFresca es compatible con otros 5 accesorios de corte adicionales.







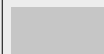


Accesorio	Ancho	Corte		Posición del regulador recomendada
			\varnothing	
Spaghetti	150 mm		\varnothing 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		\varnothing 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Tabla de grosores

Regulador	Espesor de la hoja
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Descargue esta información en www.marcatto.it

Para más información o recetas, visite www.marcatto.it o escriba a info@marcatto.it

Precauções e sugestões para a sua segurança

Não remover o cabo de alimentação com mãos húmidas ou molhadas.

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 em caso de 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 da máquina.

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.

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.

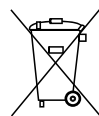
A soma total dos ingredientes (líquidos +

sólidos) nunca deve exceder o nível MÁX indicado no interior do recipiente.

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.

A cada três ciclos completos de processamento (preparação-abertura-corte da massa) é necessário fazer uma pausa de 10 minutos com a máquina desligada e a tampa aberta.



A presença de um contentor móvel barrado 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.

Material no interior da embalagem

- Corpo da máquina
- Cabo de alimentação
- Acessório para Lasanha
- Acessório para Fettuccine
- Acessório para Tagliolini
- Manual de instruções

Botões e interruptores

Fig. 1

1. Interruptor ON/OFF.
2. Led vermelho (esq) aceso: a tampa lateral não está devidamente fechada.
3. Led azul: a máquina está pronta a ser utilizada.
4. Led vermelho (dir): a tampa não está perfeitamente fechada.
5. Botão por impulso, a máquina só funciona enquanto estiver premida.

Preparar a máquina para o uso

Verificar se a tensão de alimentação corresponde à referida na placa da máquina. Ao utilizar a máquina pela primeira vez, limpe-a completamente com um pano húmido e um desinfetante para superfície compatível com os alimentos (certificado HACCP, se possível).

Preparar a massa

Dosar os ingredientes de acordo com as quantidades indicadas nas receitas.

Para produzir uma ótima massa, a quantidade dos ingredientes deve ser sempre de cerca de 500 gr de farinha e cerca de 250 gr de parte líquida.

Abrir a tampa premindo o botão com o logótipo Marcato e deitar os ingredientes no recipiente,

tendo o cuidado para evitar que os líquidos vazem das bordas do recipiente.

Não quebrar os ovos na borda do recipiente.

Certifique-se de que a tampa lateral esteja fechada e o led 2 esteja desligado, feche a tampa e ligue a máquina premindo o interruptor ON/OFF (Fig. 2). Deixar amassar durante cerca de 3/5 minutos, quando a massa estiver lisa e compacta, desligar a máquina premindo o interruptor ON/OFF.

Abrir a tampa para extrair a massa (Fig. 3). Para facilitar a extração, pressionar o botão PULSE (com a tampa fechada).

Utilizar os acessórios para massa

Certifique-se de que o tanque esteja completamente vazio. Inserir o acessório para Lasanha no respetivo orifício através da parte hexagonal. Uma vez inserido, girá-lo no sentido anti-horário até à paragem, como mostra a figura 4.

Puxar para o lado externo o regulador e girá-lo até a posição nº 0 (fig. 5).

Passe a massa várias vezes na posição nº 0, dobrando a massa na metade e enfarinhá-la em cada passagem, até obter uma forma regular e compacta (fig. 6).

Sucessivamente, passar a massa uma vez para cada número até alcançar a espessura desejada.

Uma vez obtida a massa, cortá-la em pedaços de cerca de 25 cm de comprimento e enfarinhá-las levemente em ambos os lados.

Trocar o acessório para Lasanha pelo formato escolhido e proceder com o corte (fig. 7).

Se os rolos não conseguirem cortar, significa que a massa é demasiado mole: recomendamos que se acrescente farinha à massa. Quando a massa estiver

demasiado seca e não aderir nos rolos cortantes, adicionar um pouco de água à massa e passá-la através dos rolos lisos.

Cuidados e manutenção

Antes de proceder com a manutenção, tirar o cabo de alimentação. Não lavar a máquina e os acessórios com água ou na máquina de lavar louças.

Retirar a tampa girando-a para trás, liberando-a do pino.

Desparafusar a tampa lateral no sentido anti-horário (fig. 8) e puxá-la para o lado externo para removê-la. Empurrar a pá para o orifício deixado pela tampa e retirá-la do recipiente (fig. 9).

Limpar o recipiente e os acessórios utilizando um pano e um pincel (fig. 10).

Para remontar a máquina, repetir as operações descritas acima na ordem inversa.

Os pentes debaixo dos rolos de corte são removíveis, o que permite uma maior limpeza do acessório.

Como remover os pentes:

- Pressionar a haste em direção ao rolo e empurrá-la lateralmente para removê-la;
- Retirar os pentes;
- Limpar os rolos e os pentes com um pincel ou um pano;
- Para reinserir tudo, repetir as operações acima indicadas ao contrário.

Para uma melhor limpeza da máquina e dos acessórios, é possível utilizar (em todas as superfícies) um desinfetante para superfícies compatível com o contato com os alimentos (possivelmente certificado HACCP).

Garantia

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.

Receita básica para massa fresca

- 500g de farinha
- 4 ovos médios
- água na quantidade suficiente para alcançar os 250g totais de líquido

Inserir os ingredientes no recipiente e amassar durante cerca de 3 minutos até obter uma massa compacta e homogénea.

Receita base de pizza

- 500g de farinha
- 15 g de fermento biológico fresco
- 4 colheres de óleo
- 1 colher pequena de sal
- 250 ml de água morna
- uma pitada de açúcar

Dissolver o fermento na água e adicionar o açúcar. Colocar a mistura na amassadeira juntamente com a farinha e o óleo e ligar a máquina. Após 2 minutos, adicionar o sal e continuar a amassar por mais 4/5 minutos. Retirar a massa, criar uma bola, enfarinhá-la e colocá-la numa tigela. Deixar crescer por cerca de 1 hora num local quente e protegido das correntes de ar. Após concluir a fase de fermentação, prosseguir com a preparação da pizza. Assar por cerca de 20 minutos a 225°C.

Receita base para pão

- 500 g de farinha
- 15 g de fermento biológico fresco
- 4 colheres de óleo
- 1 colher pequena de sal
- 250 ml de água morna
- uma pitada de açúcar

Dissolver o fermento na água e adicionar o açúcar. Colocar na amassadeira juntamente com a farinha e o óleo e ligar a máquina. Após 2 minutos, adicionar o sal e continuar a amassar por mais 4/5 minutos.

Retirar a massa, criar uma bola, enfarinhá-la e colocá-la numa tigela. Deixar fermentar por cerca de 30 minutos num local quente e protegido das correntes de ar. Após fermentar, amassar novamente por mais 4/5 minutos. Tirar a massa, moldá-la conforme desejado e deixá-la descansar durante cerca de 1 hora e meia aproximadamente.

Assar por cerca de 20/40 minutos, dependendo do tamanho do pão, a 220°C.

Receita base para bolachas

- 500g de farinha
- 250g de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal
- 50ml de leite
- 3 gemas de ovo

Misturar as gemas com o açúcar, adicionar a manteiga previamente derretida em banho-maria, e o leite. Colocar na amassadeira, adicionar farinha, sal e quaisquer aromatizantes.

Amassar durante cerca de 12/15 minutos.

Preparar as bolachas e assá-las a 180°C por 20 minutos.

Acessórios Pasta Fresca

PastaFresca é compatível com outros 5 acessórios de corte extra.






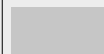


Acessório	Largura	Corte		Posição do regulador recomendada
Spaghetti	150 mm		∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Tabela espessuras

Regulador	Espessura folha
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Descarregue estas informações em www.marcato.it

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

Forholdsregler og forslag vedrørende din sikkerhed

Fjern ikke kablet med våde eller fugtige hænder.

Afbryd altid enheden fra strømforsyningen, hvis den efterlades uden opsyn, og før du samler, adskiller eller rengør den.

Maskinen må ikke placeres i nærheden af varmekilder (f.eks. kogeplader) eller hvor der er vand (f.eks. en køkkenvask).

Dette apparat må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne manual, i højst 15 minutter uden afbrydelse.

Kun det medfølgende kabel og forlængerledninger, der passer til den strømtype, som er angivet på enhedens skilt, må bruges.

Dette produkt er beregnet til brug i hjemmet eller på arbejdspladser som f.eks. køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdspladser, hoteller og andre turistfaciliteter samt restaurant køkkener.

Når du arbejder med maskiner med motorer, skal du undgå at bære slips, tørklæder eller lange halskæder. Husk også at binde dit hår.

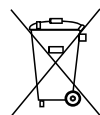
Alle reparationer, der involverer elektriske komponenter, skal udføres af kvalificeret personale. Det er forbudt for uautoriseret personale at få adgang til motorens indre dele.

Den samlede sum af ingredienser (væsker + faste stoffer) må aldrig overstige det MAX-niveau, der er angivet inde i beholderen.

ADVARSEL!

Dette apparat må anvendes af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet hermed. Rengøring og vedligeholdelse, der udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn. Opbevar enheden og kablet uden for rækkevidde af børn under 8 år. Apparater kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn, eller hvis de har modtaget instruktioner om sikker brug af apparatet og har forstået de dermed forbundne farer. Børn må ikke bruge apparatet som et spil.

Efter hver tre komplette forarbejdningscyklusser (dej-valsning-arkskæring) skal der holdes en pause på 10 minutter med maskinen slukket og låget åbent.



En overstreget mobil container angiver, at produktet i EU er underlagt en særlig indsamling for udtjente produkter. Disse produkter må ikke bortskaffes i usorteret kommunalt affald.

Materiale inde i emballagen

- Maskinkrop
- Strømkabel
- Lasagna tilbehør
- Fettuccine tilbehør
- Tagliolini tilbehør
- Instruktionsvejledning

Knapper og afbrydere

Fig. 1

1. ON/OFF-knap.
2. Rød LED (venstre) lyser: Sidelåget er ikke lukket korrekt.
3. Blå LED: maskinen er klar til brug.
4. Rød LED (højre): dækslet er ikke helt lukket.
5. Puls-knappen, maskinen fungerer kun, så længe den holdes nede.

Sådan gøres maskinen klar til brug

Kontroller, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på maskinens typeskilt.

Når du bruger maskinen første gang, skal du rengøre den fuldstændigt med en fugtig klud og et desinfektionsmiddel til overflader, der er kompatibelt med fødevarer (om muligt HACCP-certificeret).

Sådan forberedes dejen

Ingredienserne doseres i overensstemmelse med de mængder, der er angivet i opskrifterne.

For at dejen kan lykkes korrekt, skal ingredienserne altid være ca. 500 g mel og ca. 250 g væske.

Åbn låget ved at trykke på knappen med Marcato logoet, og hæld ingredienserne i beholderen, idet du sørger for, at der ikke falder væske ud over kanten af beholderen.

Æggene må ikke brydes på kanten af beholderen.

Sørg for, at sidelåget er lukket, og at LED 2 er slukket, luk låget, og tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF-knappen (Fig. 2).

Lad den ælte i ca. 3-5 minutter, og når dejen er glat og kompakt, slukkes maskinen ved at trykke på ON/OFF-knappen.

Åbn låget og tag dejen ud (fig. 3). Tryk på PULSE-knappen (med lukket låg) for at hjælpe under udtrækningen.

Brug pasta tilbehører

Sørg for, at beholderen er helt tom. Sæt lasagne tilbehøret ind i hullet og placer det på den sekskantede side. Når den er indsat, drejes den mod uret til anslaget som vist i figur 4.

Træk regulatoren udad, og drej den til position nr. 0 (Fig. 5). Dejen føres flere gange til position nr. 0, idet den foldes på midten og meles med hver gang, indtil den får en regelmæssig og kompakt form (fig. 6). Derefter passerer dejen en gang for hvert nummer, indtil den ønskede tykkelse er opnået. Når du har fået dejen, skæres den i ca. 25 cm lange stykker, som du meler let på begge sider. Skift lasagne tilbehøret til det valgte format, og fortsæt med at skære (fig. 7).

Hvis valserne ikke kan skære, betyder det, at dejen er for blød: vi anbefaler at tilsætte mel til dejen. Hvis dejen er for tør, og den ikke bliver taget af skærevalserne, skal du tilføje lidt vand i dejen og køre den igennem de glatte valser.

Pleje og vedligeholdelse

Fjern strømkablet, før du udfører servicearbejde. Vask hverken maskine eller tilbehør i vand eller i opvaskemaskine. Fjern dækslet ved at dreje det

baglæns og frigøre det fra stiften. Skru sidedækslet af mod uret (fig. 8), og træk det udad for at fjerne det. Skub bladet mod hullet efter hættens, og træk det ud af beholderen (fig. 9).

Rengør beholderen og tilbehørerne med en klud og en børste (fig. 10).

For at montere maskinen igen skal du gentage ovennævnte handlinger i omvendt rækkefølge.

Kammene under skærevalserne er aftagelige, hvilket giver mulighed for bedre rengøring af tilbehøret. Sådan fjerner du kammene:

- Tryk stangen mod valsen, og skub den ud til siden for at fjerne den;
- Fjern kammene; - Rengør valserne og kammene med en børste eller en klud;
- For at sætte alt tilbage i maskinen, gentages ovennævnte handlinger i omvendt rækkefølge.

For bedre rengøring af maskinen og tilbehør kan der anvendes et desinfektionsmiddel til overflader, der er kompatibelt med fødevarer (eventuelt HACCP-certificeret) (på alle overflader).

Garanti

Marcato garanterer service i 2 år mod fabriktionsfejl fra købsdatoen. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug.

For mere information eller opskrifter, besøg www.marcato.it eller skriv til info@marcato.it

Grundopskrift på frisk pasta

- 500 g mel
- 4 mellemstore æg
- vand nok til at nå op på 250 g samlet væske

Kom ingredienserne i beholderen og ælt dem i ca. 3 minutter, indtil der er opnået en kompakt, homogen dej.

Grundlæggende opskrift på pizza

- 500 g mel
- 15 g frisk ølgær
- 4 skefulde olie
- 1 teskefuld salt
- 250 ml lunkent vand
- en smule sukker

Opløs gæren i vandet og tilsæt sukker. Hæld blandingen i røremaskinen sammen med mel og olie, og start maskinen. Efter 2 minutter tilsættes salt, og der æltes videre i yderligere 4-5 minutter.

Tag dejen ud, lav en kugle, mel den og læg den i en skål. Lad den hæve i ca. 1 time på et varmt, trækfrit sted. Når den er færdig med at hæve, kan du fortsætte med at tilberede pizzaen.

Bages i ca. 20 minutter ved 225 °C.

Grundlæggende opskrift på brød

- 500 g mel
- 15 g frisk ølgær
- 4 skefulde olie
- 1 teskefuld salt
- 250 ml lunkent vand
- en smule sukker

Dissolver o fermento na água e adicionar o açúcar. Colocar na amassadeira juntamente com a farinha e o óleo e ligar a máquina.

Após 2 minutos, adicionar o sal e continuar a amassar por mais 4/5 minutos.

Retirar a massa, criar uma bola, enfarinhá-la e colocá-la numa tigela. Deixar fermentar por cerca de 30 minutos num local quente e protegido das correntes de ar. Após fermentar, amassar novamente por mais 4/5 minutos. Tirar a massa, moldá-la conforme desejado e deixá-la descansar durante cerca de 1 hora e meia aproximadamente.

Assar por cerca de 20/40 minutos, dependendo do tamanho do pão, a 220°C.

Receita base para bolachas

- 500g de farinha
- 250g de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal
- 50ml de leite
- 3 gemas de ovo

Misturar as gemas com o açúcar, adicionar a manteiga previamente derretida em banho-maria, e o leite. Colocar na amassadeira, adicionar farinha, sal e quaisquer aromatizantes.

Amassar durante cerca de 12/15 minutos.

Preparar as bolachas e assá-las a 180°C por 20 minutos.

Tykkelsestabel

Regulator	Ark Tykkelse
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Nedhent oplysningerne på www.marcato.it

Tilbehør Pasta Fresca

PastaFresca r kompatibel med yderligere 5 forskellige tilbehør til ekstra skæring.

Ekstraudstyr	Bredde	Snit		Anbefalet position af regulator
Spaghetti	150 mm	●	∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

Turvallisuutta koskevia varoituksia ja ohjeita

Älä irrota virtajohtoa märillä tai kosteilla käsillä.

Irrota laite aina virtalähteestä, jos se jätetään ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Älä sijoita konetta lämmönlähteiden lähelle (esim. uuni) tai veden läheisyyteen (esim. tiskiallas).

Käytä tätä laitetta ainoastaan tässä oppaassa kuvattuun tarkoitukseen ja enintään 15 minuuttia yhtäjaksoisesti.

Käytä ainoastaan mukana tulevaa johtoa ja jatkojohtoja, joiden virta vastaa koneen kyltissä olevia tietoja.

Tämä tuote on suunniteltu käytettäväksi kotona tai työtiloissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen keittiötiloissa, hotelleissa ja muissa matkailupaikoissa, ravintoloiden keittiöissä.

Kun työskentelet moottorilla varustettujen koneiden parissa, vältä solmioita, huiveja tai pitkiä kaulakoruja. Muista myös kerätä hiuksesi.

Kaikkien sähkökomponentteja koskevien korjausten on oltava ammattitaitoisen henkilöstön suorittamia. Asiattomat henkilöt eivät saa käsitellä moottorin sisäosia.

Ainesosien kokonaismäärä (nesteet + kiinteät aineet) ei saa koskaan ylittää säiliön sisällä ilmoitettua MAX-tasoa.

VAROITUS!

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, jos heitä valvotaan, tai jos heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Käyttäjän suorittamia puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ei saa antaa lasten tehtäväksi, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja työskentele valvotusti. Pidä laite ja sen kaapeli poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Laitteita voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan, tai jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtäneet siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta pelinä.

Kolmen täydellisen käsittelyjakson jälkeen (taikina-valssaus-leikkaus) on pidettävä 10 minuutin tauko koneen ollessa sammutettuna ja kannen ollessa auki.



Läpivärjätty siirrettävä kontti osoittaa, että tuote kuuluu Euroopan unionissa erityiseen romunkeräykseen. Älä hävitä näitä tuotteita lajittelemattomaan yhdyskuntajätteeseen.

Pakkauksen sisältämä materiaali

- Koneen runko
- Virtajohto
- Lasagna-lisävaruste
- Fettuccine-lisävaruste
- Tagliolini-lisävaruste
- Ohjekirja

Painikkeet ja kytkimet

Kuva. 1

1. ON/OFF-kytkin
2. Punainen merkkivalo (vasen) palaa: sivukorkki ei ole kunnolla kiinni.
3. Sininen merkkivalo: kone on käyttövalmis.
4. Punainen merkkivalo (oikealla): kansi ei ole täysin kiinni.
5. Pulssinappi, kone toimii vain, kun sitä pidetään painettuna.

Valmistele kone käyttöön

Tarkista, että syöttöjännite vastaa koneen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.

Kun käytät konetta ensimmäistä kertaa, puhdista se kokonaan kostealla liinalla ja elintarvikkeikäyttöön soveltuvalla pintadesinfointiaineella (mahdollisuuksien mukaan HACCP-sertifioitu).

Valmista taikina

Annostele ainesosat resepteissä ilmoitettujen määrien mukaisesti. Jotta taikina onnistuisi, ainesosien määrän tulisi aina olla noin 500 g jauhoja ja noin 250 g nestemäistä osaa.

Avaa kansi painamalla painiketta, jossa on Marcaton logo, ja kaada ainekset astiaan varoen, ettei nestettä pääse valumaan astian reunan yli.

Älä riko munia säiliön reunaan.

Varmista, että sivukorkki on kiinni ja merkkivalo 2 on sammunut, sulje kansi ja kytke kone päälle painamalla ON/OFF-kytkintä (Kuva 2).

Anna koneen vaivata noin 3-5 minuuttia, kun taikina on tasaista ja tiivistä, sammuta kone painamalla ON/OFF-kytkintä. Avaa kansi ja ota taikina ulos (Kuva 3). Paina PULSE-painiketta (kannen ollessa kiinni) avustamaan ulosoton aikana.

Käytä pastatarvikkeita

Varmista, että säiliö on täysin tyhjä. Työnnä Lasagna-lisävaruste aukkoon kuusikulmion puolelta. Kun se on asetettu paikalleen, käännä sitä vastapäivään pysäytykseen asti kuvan 4 mukaisesti. Vedä säädintä ulospäin ja käännä se asentoon saakka nro. 0 (Kuva 5).

Vie taikina koneen läpi useita kertoja asennossa nro. 0, taita levy kahtia ja jauhota se joka kerralla, kunnes saat aikaan tasaisen ja tiiviin muodon (kuva 6). Tämän jälkeen vie taikina läpi kerran jokaisella numerolla, kunnes saavutat halutun paksuuden.

Kun taikinalevy on valmis, leikkaa se noin 25 cm:n pituisiksi paloiksi ja jauhota ne kevyesti molemmin puolin.

Vaihda Lasagna-lisävaruste valittuun formaattiin ja jatka leikkaamista (kuva 7).

Jos rullat eivät leikkaa, taikina on liian pehmeää: suosittelemme lisäämään taikinaan jauhoja. Kun taas pastalevy on liian kuiva eikä se tartu leikkaaviin rulliin, lisää taikinaan hieman vettä ja rullaa se uudelleen tasaisten telojen läpi.

Hoito ja huolto

Irrota virtajohto ennen huoltoa. Älä koskaan pese konetta ja sen lisäosia vedellä tai pesukoneessa. Irrota kansi kääntämällä sitä taaksepäin, jolloin se vapautuu tapista.

Irrota sivukorkki vastapäivään (kuva 8) ja vedä sitä ulospäin sen irrottamiseksi. Työnnä lastaa korkin jättämää reikää kohti ja vedä se ulos säiliöstä (kuva 9). Puhdista säiliö ja lisävarusteet liinalla ja harjalla (kuva 10). Koneen takaisin asentamiseksi suorita yllä mainitut toimet päinvastaisessa järjestyksessä. Leikkuurullien alla olevat kammat ovat irrotettavissa, mikä mahdollistaa lisävarusteen paremman puhdistamisen. Miten kammat poistetaan:

- Paina vartta rullaa vasten ja irrota se työntämällä sitä sivusta;
- Poista kammat;
- Puhdista rullat ja kammat harjalla tai liinalla;
- Kaikkien osien takaisin asentamiseksi suorita yllä mainitut toimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Koneen ja lisävarusteiden puhdistamisen parantamiseksi voidaan käyttää (kaikille pinnoille) elintarvikkeikäyttöön soveltuvaa pintadesinfointiainetta (mahdollisesti HACCP-sertifioitu).

Takuu

Marcato takaa huoltopalvelun 2 vuoden ajan valmistusvirheiden varalta ostopäivästä alkaen. Takuu ei kata vääränlaisesta käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

Tuoreen pastan perusresepti

- 500 g vehnä jauhoa
- 4 keskipokoista munaa
- riittävästi vettä, jotta saavutetaan täydet 250 g nestettä

Laita ainekset sekoituskuuhon ja vaivaa noin 3 minuuttia, kunnes saat tiiviin, tasaisen taikinan.

Pizzapohjan resepti

- 500 g vehnä jauhoa
- 15 g tuoretta oluthiivaa
- 4 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 250 ml lämmintä vettä
- ripaus sokeria

Liuta hiiva veteen ja lisää sokeri. Kaada seos taikinakoneeseen yhdessä jauhojen ja öljyn kanssa ja käynnistä kone. Lisää suola 2 minuutin kuluttua ja jatka vaivaamista vielä 4-5 minuuttia. Ota taikina, muodosta siitä pallo, jauhota se ja aseta kulhoon. Anna kohota noin 1 tunti lämpimässä, vedottomassa paikassa. Kun kohoaminen on päättynyt, jatka pizzan valmistusta. Paista noin 20 minuuttia 225 °C:ssa.

Leivän perusresepti

- 500 g vehnä jauhoa
- 15 g tuoretta oluthiivaa
- 4 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 250 ml lämmintä vettä
- ripaus sokeria

Liuta hiiva veteen ja lisää sokeri. Kaada seos taikinakoneeseen yhdessä jauhojen ja öljyn kanssa ja käynnistä kone. Lisää suola 2 minuutin kuluttua ja jatka vaivaamista vielä 4-5 minuuttia.

Ota taikina, muodosta siitä pallo, jauhota se ja aseta kulhoon. Anna kohota noin 30 minuuttia lämpimässä, vedottomassa paikassa. Kun kohoaminen on päättynyt, vaivaa vielä 4-5 minuuttia. Ota taikina pois, muotoile se haluamallasi tavalla ja anna sen levätä noin 1½ tuntia. Paista 220 °C:ssa noin 20/40 minuuttia taikinan koosta riippuen.

Keksien perusresepti

- 500 g vehnä jauhoa
- 250 g sokeria
- 250 g voita tai margariinia
- 1 ripaus suolaa
- 50 ml maitoa
- 3 munankeltuaista

Sekoita munankeltuaiset ja sokeri, lisää voita, joka on sulatettu aiemmin vesihautteessa, ja maito. Kaada taikinakoneeseen, lisää jauhot, suola ja mahdolliset aromit. Vaivaa noin 12-15 minuuttia. Valmista keksit ja paista niitä 180 °C:ssa 20 minuuttia.

Paksuustaulukko

Säädin	Taikinallevyn paksuus
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Lataa nämä tiedot www.marcato.it

Pasta Fresca lisävarusteet

PastaFresca on yhteensopiva 5 ylimääräisen leikkulisävarusteen kanssa.

Lisävaruste	Leveys	Leikkuu		Suositeltu säätimen asento
Spaghetti	150 mm	●	∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

Lisätietoja tai reseptejä varten tutustu www.marcato.it tai kirjoita osoitteeseen info@marcato.it

Försiktighetsåtgärder och säkerhetsråd

Ta inte bort strömkabeln med våta eller fuktiga händer.

Koppla alltid bort enheten från strömförsörjningen om den lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.

Placera inte maskinen i närheten av värmekällor (t.ex. spishäll) eller i områden med där vatten förekommer (t ex. diskbänk).

Använd enbart denna anordning till de användningsområden som beskrivs i denna manual, och under en maximal kontinuerlig tid på 15 minuter.

Använd endast den medföljande kabeln och de förlängningar som är anpassade till elnätet, som anges på maskinens märkskylten.

Denna produkt är utformad för användning i hemmet eller på arbetsplatser, såsom: köksutrymmen i affärer, kontor och andra arbetsplatser, hotell och andra turistanläggningar, restaurangkök.

När du arbetar med maskiner som är utrustade med motorer ska du undvika att bära slipsar, halsdukar eller långa halsband. Kom även ihåg att samla ihop håret.

Alla reparationer av elektriska komponenter måste utföras av kvalificerad personal. Obehörig personal får ej komma åt motorns inre delar.

Ingrediensernas totalmängd (vätskor + fasta ämnen) får aldrig överstiga den MAX-nivå som anges på insidan av skålen.

VARNING!

Denna apparat får användas av barn från 8 år och äldre om de övervakas eller om de fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de faror som är förknippade med den. Rengöring och underhåll som genomförs av användaren ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och övervakas. Håll enheten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått riskerna som är förknippade med den. Barn får ej leka med apparaten.

Efter varje tre kompletta bearbetningscykler (knådning-utrullning-skärning) krävs en paus på 10 minuter med maskinen avstängd och locket öppet.



Förekomsten av en överkryssad soptunna anger att produkten är föremål för särskild insamling av uttjänta produkter inom EU. Släng inte dessa produkter i osorterat kommunalt avfall.

Material i förpackningen

- Maskinkropp
- Strömförsörjningskabel
- Tillbehör till lasagne
- Tillbehör till fettuccine
- Tillbehör till tagliolini
- Instruktionshandbok

Knappar och strömbrytare Fig. 1

1. ON/OFF-knapp.
2. Röd lysdiod (vänster) lyser: sidolocket är inte ordentligt stängt.
3. Blå lysdiod: maskinen är klar att användas.
4. Röd lysdiod (höger): locket är inte helt stängt.
5. Pulsknapp, maskinen fungerar bara så länge den hålls intryckt.

Förbered maskinen för användning

Kontrollera att matningsspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens typskylt. Vid första användning av maskinen ska den rengöras helt med en fuktig trasa och ett ytdesinfektionsmedel som är kompatibelt med livsmedelskontakt (om möjligt HACCP-certifierat).

Förbered degen

Dosera ingredienserna enligt de mängder som anges i recepten. För en lyckad deg bör mängden ingredienser alltid vara cirka 500 g mjöl och cirka 250 g vätska.

Öppna locket genom att trycka på knappen med Marcato:s logotyp och håll ingredienserna i skålen, var försiktig så att ingen vätska rinner över skålens kant.

Bryt inte äggen på skålens kant. Se till att sidolocket är stängd och att lysdiod 2 är släckt, stäng locket och sätt på maskinen genom att trycka på ON/OFF-knappen (Fig. 2). Låt knåda i 3-5 minuter, stäng av maskinen genom att trycka på ON/OFF-knappen när degen blir slät och kompakt. Öppna locket och ta ut degen (Fig. 3). Tryck på PULSE-knappen (med locket stängt) för att lättare få bort degen.

Använd pastatillbehören

Se till att skålen är helt tom. Sätt in lasagne-tillbehöret i det lämpliga hålet, på sexhörningens sida. När den är insatt, vrid den moturs till stoppet enligt figur 4. Dra reglaget utåt och vrid det till läge nr 0 (fig. 5). Passera degen flera gånger till position nr 0, vik den på mitten och mjöla vid varje passage, tills den har en jämn och kompakt form (fig. 6). Passera sedan degen en gång för varje nummer tills önskad tjocklek uppnås. När du har fått fram degen, skär den i cirka 25 cm långa bitar och mjöla dem lätt på båda sidor. Ändra lasagne-tillbehöret till det valda formatet och fortsätt med skärningen (fig. 7). Om rullarna inte kan skära betyder det att degen är för mjuk: vi rekommenderar att du tillsätter mjöl till degen.

Om degen däremot är alldeles för torr och inte plockas upp av skärrullarna, tillsätt lite vatten till pastadegen och låt den passera genom de släta rullarna.

Skötsel och underhåll

Innan underhåll ska strömkabeln tas bort. Tvätta inte maskinen eller tillbehören med vatten eller i diskmaskinen. Ta bort locket genom att vrida det bakåt så att det lossnar från stiftet. Skruva loss sidokåpan moturs (fig. 8) och dra den utåt för att ta bort den. Skjut bladet mot hålet efter locket och dra ut det ur skålen (fig. 9).

Rengör tanken och tillbehören med en trasa och en borste (fig. 10).

Upprepa ovanstående steg i omvänd ordning för att återmontera maskinen.

Kammarna under skärrullarna är avtagbara, vilket gör det möjligt att bättre rengöra tillbehöret.

Hur man tar bort kammar:

- Tryck staven mot rullen och skjut den i sidled för att ta bort den;
- Ta bort kammarna;
- Rengör rullar och kammar med en borste eller en trasa;
- Upprepa ovanstående steg i omvänd ordning för att sätta tillbaka det hela.

För bättre rengöring av maskinen och tillbehören kan ett ytdesinfektionsmedel som är kompatibelt med livsmedelskontakt (eventuellt HACCP-certifierat) användas (på alla ytor).

Garanti

Marcato garanterar service i 2 år mot tillverkningsfel från och med inköpsdatumet. Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig användning.

Grundrecept för färsk pasta

- 500 g mjöl
- 4 medelstora ägg
- vatten efter behov för att nå 250 g total vätska

Lägg ingredienserna i skålen och knåda i cirka 3 minuter tills en kompakt och homogen deg bildas.

Grundrecept för pizza

- 500g mjöl
- 15 g färsk jäst
- 4 msk olja
- 1 tsk salt
- 250 ml ljummet vatten
- en nypa socker

Lös upp jästen i vattnet och tillsätt sockret. Häll blandningen i mixern tillsammans med mjölet och oljan och starta maskinen. Tillsätt efter 2 minuter salt och fortsätt knåda i ytterligare 4-5 minuter. Ta ut degen, gör en boll, mjöla den och placera den i en skål. Låt jäsa i cirka 1 timme på en varm, dragfri plats. När jäsningsen är klar kan du fortsätta med förberedningen av pizzan. Grädda i cirka 20 minuter vid 225°C.

Grundrecept för bröd

- 500 g mjöl
- 15 g färsk jäst
- 4 msk olja
- 1 tsk salt
- 250 ml ljummet vatten
- en nypa socker

Lös upp jästen i vattnet och tillsätt sockret. Häll i allt i mixern tillsammans med mjölet och oljan och starta maskinen. Tillsätt efter 2 minuter salt och fortsätt knåda i ytterligare 4-5 minuter. Ta ut degen, gör en boll, mjöla den och placera den i en skål. Låt

jäsa i cirka 30 minuter på en varm, dragfri plats. När degen har jäst, knåda den igen i ytterligare 4-5 minuter. Ta ut degen, forma den till önskad form och låt den vila i cirka 1½ timme.

Grädda i cirka 20-40 minuter, beroende på brödets storlek, i 220°C.

Grundrecept för kex

- 500 g mjöl
- 250 g socker
- 250 g smör eller margarin
- 1 nypa salt
- 50 ml mjölk
- 3 äggulor

Blanda äggulorna med sockret, tillsätt smöret som tidigare smälts i vattenbadet, och mjölken. Häll över i mixern, tillsätt mjöl, salt och eventuella aromer.

Knåda i cirka 12-15 minuter.

Förbered kexen och grädda dem i 180 °C i 20 minuter.

Tabell över tjocklekar

Reglage	Degtjocklek
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Ladda ner denna information på www.marcato.it

Tillbehör Pasta Fresca

PastaFresca är förenlig med ytterligare 5 extra skärtillbehör.

Tillbehör	Bredd	Skärning		Rekom-menderat reglageläge
Spaghetti	150 mm	●	∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

För ytterligare information eller recept besök www.marcato.it eller skriv till info@marcato.it

Voorzorgsmaatregelen en tips voor uw veiligheid

Verwijder het netsnoer niet met natte of vochtige handen.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, demonteert of schoonmaakt.

Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen (bijv. fornuizen) of in de aanwezigheid van water (bijv. gootstenen).

Gebruik dit apparaat alleen voor het in deze handleiding beschreven doel, gedurende maximaal 15 minuten zonder onderbreking.

Gebruik alleen de meegeleverde kabel en verlengsnoeren die geschikt zijn voor de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven stroomsterkte.

Dit product is ontworpen voor gebruik thuis of in werkruimtes zoals: keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkplekken, hotels en andere toeristische voorzieningen, restaurantkeukens.

Wanneer u werkt met apparaten die zijn uitgerust met motoren, moet u het dragen van stropdassen, sjaals of lange kettingen vermijden. Vergeet ook niet uw haar op te steken.

Alle reparaties aan elektrische onderdelen moeten door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Onbevoegd personeel mag niet bij de inwendige delen van de motor komen.

De totale som van de ingrediënten (vloeistoffen + vaste stoffen) mag nooit het in de tank aangegeven MAX-niveau overschrijden.

WAARSCHUWING!

Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of onderricht zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht werken. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. De apparaten mogen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of indien zij instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen het apparaat niet als spel gebruiken.

Na elke drie volledige verwerkingscycli (knedendeegvel bereiden-verwijderen) is een pauze van 10 minuten vereist met het apparaat uitgeschakeld en het deksel open.



De aanwezigheid van een doorgekruiste mobiele vuilnisbak geeft aan dat het product binnen de Europese Unie onderworpen is aan speciale inzameling aan het einde van de levensduur. Gooi deze producten niet weg bij het gesorteerde huisvuil.

Materiaal inbegrepen in de verpakking

- Behuizing
- Voedingskabel
- Lasagna-accessoire
- Fettuccine-accessoire
- Noedels-accessoire
- Gebruiksaanwijzing

Knoppen en schakelaars fig. 1

1. AAN/UIT schakelaar.
2. Rode LED (links) brandt: de zijkap is niet goed gesloten.
3. Blauwe LED: het apparaat is klaar voor gebruik.
4. Rode LED (rechts): het deksel is niet perfect gesloten.
5. Pulsknop, het apparaat werkt alleen zolang hij wordt ingedrukt.

Het apparaat voorbereiden voor gebruik

Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met de op het typeplaatje vermelde spanning. Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, reinigt u het volledig met een vochtige doek en een desinfectiemiddel dat geschikt is voor oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen (indien mogelijk HACCP-gecertificeerd).

Het deeg bereiden

Doseer de ingrediënten volgens de in de recepten aangegeven hoeveelheden. Voor een goed deeg moet de hoeveelheid ingrediënten altijd ongeveer 500 g bloem en ongeveer 250 g vloeibaar deel zijn. Open het deksel door op de knop met het Marcato logo te drukken

en giet de ingrediënten in de tank, waarbij u erop let dat er geen vloeistof over de rand van de tank valt.

Breek geen eieren op de rand van de tank. Zorg ervoor dat de zijkap gesloten is en LED 2 uit is, sluit het deksel en zet het apparaat aan door op de AAN/UIT schakelaar te drukken (fig. 2).

Laat ongeveer 3 tot 5 minuten kneden; wanneer het deeg glad en compact is, schakelt u het apparaat uit door op de AAN/UIT-schakelaar te drukken. Open het deksel en haal het deeg eruit (Fig. 3). Druk op de PULSE-knop (met gesloten deksel) om te helpen bij het verwijderen.

Pasta-accessoires gebruiken

Zorg ervoor dat de tank helemaal leeg is. Steek het Lasagna-accessoire in de opening, met de zeskantige zijde naar voren. Eenmaal geplaatst, draait u het tegen de klok in tot aan de aanslag, zoals aangegeven in figuur 4.

Trek de regelknop naar buiten en draai hem naar stand nr. 0 (fig. 5). Breng het deeg meerdere malen naar stand nr. 0, waarbij u het vel in tweeën vouwt en bij elke passage het deeg met bloem bestuift, totdat een regelmatige, compacte vorm is verkregen (fig. 6).

Haal vervolgens voor elk aantal het deeg één keer door totdat de gewenste dikte is bereikt. Als u het juiste vel heeft, snijdt u het in stukken van ongeveer 25 cm lang en bestuift u het lichtjes aan beide kanten.

Verander het Lasagna-accessoire in het gekozen formaat en ga verder met snijden (fig. 7).

Als de rollen niet snijden, betekent dit dat het deeg te zacht is: wij raden aan bloem aan het deeg toe te voegen.

Als het vel te droog is en niet door de snijrollen wordt gepakt, voeg dan een beetje water aan het deeg toe en haal het opnieuw door de gladde rollen.

Verzorging en onderhoud

Verwijder de voedingskabel voor onderhoud. Was het apparaat en de accessoires niet in water of in de afwasmachine. Verwijder het deksel door het naar achteren te draaien, zodat het van de pen loskomt.

Schroef de zijkap tegen de klok in los (Fig. 8) en trek hem naar buiten om hem te verwijderen. Duw het mes naar de opening die de dop heeft achtergelaten en trek het uit de tank (Fig. 9).

Reinig de tank en de accessoires met een doek en een borstel (fig. 10).

Om het apparaat weer in elkaar te zetten, herhaalt u de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde. De kammen onder de snijrollen zijn afneembaar, waardoor het accessoire beter gereinigd kan worden.

Hoe verwijder je de kammen:

- Duw de stang naar beneden in de richting van de rol en duw hem opzij om hem uit te nemen;
- Verwijder de kammen;
- Maak de rollen en kammen schoon met een borstel of doek;
- Herhaal de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde om alles opnieuw terug te plaatsen.

Voor een betere reiniging van het apparaat en toebehoren kan een voor levensmiddelen geschikt ontsmettingsmiddel voor oppervlakken (eventueel met HACCP-certificaat) worden gebruikt (op alle oppervlakken).

Garantie

Marcato garandeert de service gedurende 2 jaar tegen fabricagefouten vanaf de datum van aankoop. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

Basisrecept voor verse pasta

- 500g bloem
- 4 middelgrote eieren
- water in voldoende hoeveelheid toevoegen om 250 g totale vloeistof te verkrijgen

Doe de ingrediënten in de mengkom en kneed ongeveer 3 minuten tot een compact, homogeen deeg.

Pizza basisrecept

- 500g bloem
- 15 g verse biergist
- 4 eetlepels olie
- 1 theelepelt zout
- 250 ml lauw water
- een snufje suiker

Los de gist op in het water en voeg de suiker toe. Giet het mengsel in de deegmachine samen met de bloem en de olie en start het apparaat. Voeg na 2 minuten zout toe en kneed nog 4 tot 5 minuten door.

Haal het deeg eruit, maak er een bal van, bestrooi het en leg het in een kom. Laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plaats. Als het rijzen klaar is, gaat u verder met de bereiding van de pizza. Bak ongeveer 20 minuten op 225°C.

Basisrecept voor brood

- 500 g bloem
- 15 g verse biergist
- 4 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 250 ml lauw water
een snufje suiker

Los de gist op in het water en voeg de suiker toe. Giet in de deegmachine samen met de bloem en de olie en start het apparaat. Voeg na 2 minuten zout toe en kneed nog 4 tot 5 minuten door. Haal het deeg eruit, maak er een bal van, bestrooi het en leg het in een kom. Laat ongeveer 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats. Na het rijzen nogmaals 4 tot 5 minuten kneden. Haal het deeg eruit, vorm het naar wens en laat het ongeveer 1½ uur rusten.

Bak ongeveer 20/40 minuten, afhankelijk van de grootte van het brood, op 220°C.

Basisrecept voor koekjes











- 500 g bloem
- 250 g suiker
- 250 g boter of margarine
- 1 snuifje zout
- 50 ml melk
- 3 eierdooiers

Meng de eierdooiers met de suiker, voeg de in een bain-marie gesmolten boter en de melk toe. Giet in de deegmachine, voeg bloem, zout en eventuele smaakstoffen toe.

Kneed ongeveer 12 tot 15 minuten. Bereid de koekjes en bak ze gedurende 20 minuten op 180°C.

Accessoires Pasta Fresca

PastaFresca is compatibel met 5 extra snij-accessoires.

Accessoire	Breedte	Sneede		Aanbevolen positie van de regelaar
				
Spaghetti	150 mm		∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Download deze informatie op www.marcato.it

Tabel diktes

Regelaar	Dikte deeglap
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Surf voor meer informatie of recepten naar
www.marcato.it of schrijf naar
info@marcato.it

Óvintézkedések és tippek az Ön biztonsága érdekében

Ne távolítsa tápkábelt nedves vagy nedves kézzel.

Mindig válassza le a készüléket a tápegységről, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

Ne helyezze a készüléket hőforrások (pl. tűzhelyek) vagy víz (pl. mosogató) közelébe.

A készüléket csak a jelen kézikönyvben leírt célra, megszakítás nélkül legfeljebb 15 percig használhatja.

Csak a mellékelt kábelt és a géptáblán feltüntetett áramerősségnek megfelelő hosszabbítót használjon.

Ezt a terméket otthoni vagy munkahelyi használatra tervezték, például: üzletek, irodák és egyéb munkahelyek konyhai helyiségei, szállodák és egyéb turisztikai létesítmények, éttermi konyhák.

Ha motorral felszerelt gépekkel dolgozik, ne viseljen nyakkendőt, sálát vagy hosszú nyakláncot. Ne felejtse el felfogni a haját.

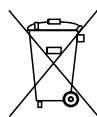
Minden elektromos alkatrészeket érintő javítást csak szakképzett személyzet végezhet. A motor belső részeihez illetéktelen személyek nem férhetnek hozzá.

A teljes összetevő (folyadékok + szilárd anyagok) soha nem haladhatja meg a tartályban feltüntetett MAX szintet.

FIGYELEM!

Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozóan utasítást kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és felügyelet mellett dolgoznak. Tartsa a készüléket és kábelét 8 év alatti gyermekek elől elzárva. A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek nem használhatják a készüléket játékként.

Minden három teljes feldolgozási ciklus után (tészta-lapozás-lapvágás) 10 perces szünetet kell tartani kikapcsolt géppel és nyitott fedéllel.



Az áthúzott mobil konténer jelenléte azt jelzi, hogy az Európai Unión belül a termék különleges hulladékgyűjtés alá tartozik. Ezeket a termékeket ne dobja a válogatatlan települési hulladék közé.

A csomagolásban található anyagok

- Géptest
- Elektromos kábel
- Lasagna tartozék
- Fettuccine tartozék
- Tagliolini tartozék
- Használati útmutató

Gombok és kapcsolók, 1. ábra

1. ON/OFF kapcsoló.
2. Piros led (balra) világít: az oldalsó sapka nem záródik megfelelően.
3. Kék led: a gép készen áll a használatra.
4. Piros led (jobbra): a fedél nincs tökéletesen zárva.
5. Impulzus gomb, a gép csak addig működik, amíg nyomva tartják.

A gép előkészítése használatra

Ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megfelel-e a gép adattábláján feltüntetett feszültségnek. A gép első használatakor teljesen tisztítsa meg nedves ruhával és élelmiszerral érintkezésnek megfelelő felületfertőtlenítővel (esetleg HACCP tanúsítvánnyal).

A tészta elkészítése

A hozzávalókat a receptekben megadott mennyiségeknek megfelelően adagolja. A tészta megfelelő eredményéhez az összetevők mennyisége mindig körülbelül 500 g liszt és körülbelül 250 g folyékony rész kell legyen.

Nyissa ki a fedelet a Marcato logóval ellátott gomb megnyomásával, és öntse a hozzávalókat a tartályba, ügyelve arra, hogy a folyadék ne folyjon túl

a tartály peremén. Ne törje a tojásokat a tartály szélén. Győződjön meg arról, hogy az oldalsó kupak le van zárva, és a led 2 ki van kapcsolva, zárja le a fedelet, és kapcsolja be a gépet az ON/OFF kapcsoló megnyomásával (2. ábra). Hagyja dagasztani kb. 3/5 percig, amikor a tészta homogén és tömör, kapcsolja ki a gépet az ON/OFF kapcsoló megnyomásával. Nyissa ki a fedelet, és vegye ki a tésztát (3. ábra). Az eltávolítás megkönnyítéséhez nyomja meg a PULSE gombot (csukott fedél mellett).

Tészta kiegészítők használata

Győződjön meg arról, hogy a tartály teljesen üres. Helyezze be a Lasagna tartozékokat a lyukba, a hatszögletű oldalra mutatva. Miután behelyezte, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a 4. ábrán látható ütközőig. Húzza kifelé a szabályozót és fordítsa el a 0 pozícióba (5. ábra). Tegye át a tésztát többször a 0 pozícióba, hajtsa félbe a lapot, és minden lépésnél lisztezze meg, amíg szabályos és tömör formát nem kap (6. ábra). Ezután minden egyes számnál egyszer vezesse át a tésztát, amíg el nem éri a kívánt vastagságot. Miután elkészítette a tésztát, vágja körülbelül 25 cm-es darabokra, és mindkét oldalukat enyhén lisztezze meg. Állítsa át a Lasagna tartozékokat a kiválasztott formátumra, és folytassa a vágást (7. ábra). Ha a tekerceket nem sikerül vágni, az azt jelenti, hogy a tészta túl puha: javasoljuk, hogy adjon hozzá kis lisztet a tésztához. Ha a lap túl száraz, és nem fogják fel a vágóhengerek, adjon egy kevés vizet a tésztához, és

ismét passzírozzuk át a sima hengereken.

Ápolás és karbantartás

A szervizelés előtt húzza ki a tápkábelt. A gépet és a tartozékokat nem szabad vízben vagy mosogatógépben mosni. Vegye le a fedelet hátrafelé fordítva, és távolítsa el a csapból. Csavarja ki az oldalsó sapkát az óramutató járásával ellentétes irányban (8. ábra), és húzza kifelé a levételhez. Nyomja a pengét a kupak által hagyott lyuk felé, és húzza ki a tartályból (9. ábra). Tisztítsa meg a kádat és a tartozékokat egy ruhával és kefével (10. ábra).

A gép összeszereléséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordítva. A vágógörgők alatti fésűk kivehetők, ami lehetővé teszi a tartozék nagyobb tisztítását. A fésűk eltávolítása:

- Nyomja a rudat a görgő felé, és tolja oldalra az eltávolításához;
- Vegye ki a fésűket;
- Tisztítsa meg a hengereket és a fésűket kefével vagy ruhával;
- Az összeszereléshez ismételje meg a fenti műveleteket az ellentétes sorrendben.

A gép és a tartozékok jobb tisztítása érdekében (minden felületen) élelmiszerral érintkezésbe kerülő (lehetőleg HACCP tanúsítvánnyal rendelkező) felületi fertőtlenítőszer használható.

Garancia

A Marcato a vásárlástól számított 2 év garanciát vállal a gyártási hibák ellen. A garancia nem terjed ki a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra.

Friss tészta alaprecept

- 500 g liszt
- 4 közepes tojás
- víz ízlés szerint hogy elérje a 250 g folyadékot

Tegye a hozzávalókat egy tálba, és keverje körülbelül 3 percig, amíg tömör és homogén keveréket nem kap.

Pizza alaprecept

- 500 g liszt
- 15g friss sörélesztő
- 4 evőkanál olaj
- 1 kiskanál só
- 250 ml langyos víz
- egy csipet cukor

Oldja fel az élesztőt a vízben, és adja hozzá a cukrot. Öntse a keveréket a liszttel és az olajjal együtt a keverőgépbe, és indítsa el a gépet. 2 perc múlva adja hozzá a sót, és további 4-5 percig gyúrja. Vegye ki a tésztát, formáljon belőle egy golyót, lisztezze meg, és tegye egy tálba. Hagyja kelni körülbelül 1 órán át meleg, huzatmentes helyen. Amikor a kelesztés befejeződött, folytassa a pizza elkészítését. Süssse körülbelül 20 percig 225°C-on.

Kenyér alaprecept

- 500 g liszt
- 15g friss sörélesztő
- 4 evőkanál olaj
- 1 kiskanál só
- 250 ml langyos víz
- egy csipet cukor

Oldja fel az élesztőt a vízben, és adja hozzá a cukrot. Öntse a liszttel és az olajjal együtt a keverőgépbe, és indítsuk el a gépet. 2 perc múlva adja hozzá a sót, és további 4-5 percig gyúrja. Vegye ki a tésztát, formáljon

belőle egy golyót, lisztezze meg, és tegye egy tálba. Hagyja kelni körülbelül 30 percig meleg, huzatmentes helyen. A készítés befejezése után még 4-5 percig gyúrja. Vegye ki a tésztát, formázza a kívánt módon, és hagyja pihenni körülbelül 1½ órát. Süssse a cipó méretétől függően kb. 20/40 percig 220°C-on.

Kecsze alaprecept

- 500 g liszt
- 250 g cukor
- 250 g vaj vagy margarin
- 1 csipet só
- 50 ml tej
- 3 tojássárgája

A tojássárgáját keverjük össze a cukorral, adjuk hozzá a korábban vízfórólóban megolvasztott vaját és a tejet. Öntse a keverőgépbe, adja hozzá a lisztet, a sőt és az ízesítőket.








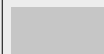

Gyúrja körülbelül 12-15 percig. Készítse el a kecszet, és 180°C-on süssse 20 percig.

Vastagság táblázat

Szabályzó egység	Tészta levél vastagság
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Pasta Fresca tartozékok

Az Pasta Fresca kompatibilis más 5 extra szeletelő tartozékkal.

Tartozék	Szélesség	Vágás		A szabályzó javasolt pozíciója
				
Spaghetti	150 mm		∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Töltse le ezeket az információkat a www.marcato.it oldalról

További információkért vagy receptekért látogasson el a www.marcato.it oldalra, vagy írjon az info@marcato.it email címre.

Środki ostrożności i wskazówki służące Twojemu bezpieczeństwu

Nie odłączaj kabla zasilającego mokrymi lub wilgotnymi rękami.

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeżeli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenek) lub w obecności wody (np. zlewów).

Używaj urządzenia wyłącznie w celu opisanym w niniejszej instrukcji, przez maksymalnie 15 minut bez przerwy.

Używaj wyłącznie dostarczonego kabla i przedłużaczy odpowiednich dla prądu podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.

Produkt przeznaczony jest do stosowania w domu lub w miejscach pracy takich jak: pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, hotelach i innych obiektach turystycznych, kuchniach restauracyjnych.

Podczas pracy z maszynami wyposażonymi w silniki należy unikać noszenia krawatów, szalików i długich naszyjników. Pamiętaj również o zebraniu włosów.

Wszystkie naprawy dotyczące elementów elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Osobom nieupoważnionym zabrania się dostępu do

wewnętrznych części silnika.

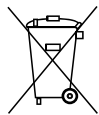
Całkowita suma składników (płyny + ciała stałe) nie może nigdy przekroczyć poziomu MAX wskazanego wewnątrz zbiornika.

UWAGA!

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeżeli są one pod nadzorem dorosłych lub jeżeli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Operacje czyszczenia i konserwacji wykonywane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pracują pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub jeżeli otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.

Po każdym trzech pełnych cyklach obróbki (wyrabianie ciasta - wałkowanie - krojenie ciasta) wymagana jest 10-minutowa przerwa przy wyłączonym urządzeniu i otwartej pokrywie.



Obecność symbolu przekreślonego kotłowego kontenera wskazuje, że na terenie Unii Europejskiej produkt podlega specjalnej zbiórce po zakończeniu eksploatacji. Nie wyrzucaj tych produktów do zmieszanych odpadów komunalnych.

Materiał w opakowaniu

- Korpus maszyny
- Kabel zasilający
- Dodatek do Lazanii
- Dodatek do makaronu Fettuccine
- Dodatek do makaronu Tagliolini
- Instrukcja obsługi

Przyciski i przetącniki Rys. 1

1. Przetącnik WŁ./WYŁ.
2. Czerwona dioda LED (po lewej) świeci się: boczna nakładka nie jest prawidłowo zamknięta.
3. Niebieska dioda LED: urządzenie jest gotowe do pracy.
4. Czerwona dioda LED (po prawej): pokrywa nie jest idealnie zamknięta.
5. Przycisk pulsacyjny, urządzenie działa tylko wtedy, gdy jest naciskany.

Przygotowywanie maszynki

Sprawdzić, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Kiedy korzysta się z urządzenia po raz pierwszy, należy wyczyścić ją całkowicie za pomocą wilgotnej ściereczki, stosując środek do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (ewentualnie z certyfikatem HACCP).

Przygotowywanie ciasta

Przygotować składniki w ilościach podanych w przepisach.

Aby uzyskać ciasto o prawidłowej konsystencji, proporcje składników powinny zawsze wynosić około 500g mąki i około 250g płynu. Otwórz pokrywę naciskając przycisk z logo Marcato i włącz składniki do zbiornika, uważając, aby nie wylać nic na zewnątrz zbiornika.

Nie należy rozbijać jaj na krawędzi zbiornika.

Upewnij się, że boczna nakładka jest zamknięta, a dioda LED 2 jest zgaszona, zamknij pokrywę i włącz urządzenie, naciskając przetącnik WŁ./WYŁ. (rys. 2).

Pozostaw do wyrobienia na około 3 do 5 minut, gdy ciasto będzie gładkie i zwarte, wyłącz urządzenie naciskając przetącnik WŁ./WYŁ.

Otwórz pokrywę i wyjmij ciasto (rys. 3). Aby utatwić wyjęcie ciasta, naciśnij przycisk PULSE (przy zamkniętej pokrywie).

Korzystanie z akcesoriów do makaronu

Upewnij się, że zbiornik jest całkowicie pusty. Włóż przystawkę do Lazanii do specjalnego otworu, od strony sześciokątnego trzpienia. Po włożeniu obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu, jak pokazano na rysunku 4. Pociągnij do siebie pokrętko

regulacyjne i przekręć do pozycji nr 0 (rys. 5).

Przepuść ciasto kilkakrotnie przez przystawkę w pozycji nr 0, składając płat ciasta na pół i oprószając go za każdym razem mąką, aż do uzyskania regularnego, zwartego kształtu (rys. 6).

Następnie przepuszczaj ciasto jeden raz w każdym ustawieniu przystawki, aż do uzyskania pożądanej grubości.

Po uzyskaniu ciasta o żądanej grubości, pokrój je na kawałki o długości około 25 cm i lekko oprósz z obu stron mąką.

Zmień przystawkę do Lazanii na wybrany format i przejdź do krojenia (rys. 7).

Jeżeli wałki nie dają rady kroić oznacza to, że ciasto jest zbyt luźne: zalecamy dodanie do niego mąki.

Kiedy natomiast ciasto jest zbyt suche i wałki tnące nie chwytają go, dodaj do ciasta odrobinę wody i ponownie przepuść przez gładkie wałki.

Ha a lap tül száraz, és nem fogják fel a vágóhengerek, adjon egy kevés vizet a tésztaához, és ismét passzírozzuk át a sima hengereken.

Pielęgnacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do konserwacji odłącz kabel zasilający. Nie myć wodą ani w zmywarce do naczyń maszyny i jej akcesoriów.

Zdejmij pokrywę, odchylając ją do tyłu i uwalniając ze sworznia. Odkręć boczną nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 8) i wyciągnij ją na zewnątrz w celu usunięcia. Popchnij mieszadło w kierunku otworu pozostawionego

przez korek i wyciągnij je ze zbiornika (rys. 9).

Wyczyść zbiornik i akcesoria za pomocą szmatki i pędzla (rys. 10). Aby ponownie złożyć urządzenie, wykonaj odwrotnie opisane powyżej czynności.

Grzebiecie pod wałkami tnącymi można wyjąć, co pozwala na lepsze wyczyszczenie przystawki. Wyjmowanie grzebieli:

- naciśnij dźwęk w stronę wałka i wypchnij z boku, aby go wyjąć;
- wyjmij grzebiecie;
- wyczyść wałki i grzebiecie za pomocą pędzla lub szmatki;
- aby ponownie zmontować wszystkie elementy, wykonaj odwrotnie opisane powyżej czynności.

W celu lepszego oczyszczenia urządzenia i akcesoriów możesz użyć (na wszystkich powierzchniach) środka do dezynfekcji powierzchni dopuszczonego do kontaktu z żywnością (ewentualnie z certyfikatem HACCP).

Gwarancja

Gwarancja Marcato pokrywa wady produkcyjne przez okres 2 lat od daty zakupu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania.

Podstawowy przepis na świeży makaron

- 500 g mąki,
- 4 średnie jaja,
- woda w ilości wystarczającej do uzyskania całkowitej masy 250 g płynu.

Umieść składniki w zbiorniku i wyrabiaj przez około 3 minut, aż do uzyskania zwartego, jednolitego ciasta.

Podstawowy przepis na ciasto do pizzy

- 500 g mąki,
- 15 g świeżych drożdży,
- 4 łyżki oleju,
- 1 łyżeczka soli,
- 250 ml letniej wody,
- szczypta cukru.

Drożdże rozpuść w wodzie i dodaj cukier. Wlej rozpuszczone drożdże do miksera razem z mąką i olejem i włącz urządzenie. Po 2 minutach dodaj sól i wyrabiaj dalej przez kolejne 4 do 5 minut.

Wyjmij ciasto, uformuj kulę, oprósz ją mąką i wtóż do miski. Pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę w ciepłym miejscu, z dala od przeciągów. Po wyrośnięciu zacznij przygotowywać pizzę.

Piecz przez około 20 minut w temperaturze 225°C.

Podstawowy przepis na chleb

- 500 g mąki,
- 15 g świeżych drożdży,
- 4 łyżki oleju,
- 1 łyżeczka soli,
- 250 ml letniej wody,
- szczypta cukru.

Drożdże rozpuść w wodzie i dodaj cukier. Wlej do miksera razem z mąką i olejem i włącz urządzenie. Po 2 minutach dodaj sól i wyrabiaj dalej przez kolejne 4 do 5 minut.

Wyjmij ciasto, uformuj kulę, oprósz ją mąką i wtóż do miski. Pozostaw do wyrośnięcia na około 30 minut w ciepłym miejscu, z dala od przeciągów. Po wyrośnięciu ponownie wyrabiaj ciasto przez kolejne 4 do 5 minut. Wyjmij ciasto, uformuj je według uznania i odstaw na około 1½ godziny. Piecz przez około 20-40 minut, w zależności od wielkości bochenka, w temperaturze 220°C.

Podstawowy przepis na ciastka

- 500 g mąki,
- 250 g cukru,
- 250 g masła lub margaryny,
- szczypta soli,
- 50 ml mleka,
- 3 żółtka.

Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj roztopione wcześniej w kąpieli wodnej masło oraz mleko. Wlej do miksera, dodaj mąkę, sól i ewentualne aromaty. Zagniataj przez około 12-15 minut. Przygotuj ciastka i upiecz je w temperaturze 180°C przez 20 minut.

Więcej informacji o urządzeniu lub przepisach znajdą Państwo na stronie www.marcato.it lub pisząc na adres info@marcato.it

Akcesoria Pasta Fresca

Pasta Fresca jest kompatybilny z pozostałymi 5 dodatkowymi akcesoriami do cięcia.











Akcesoria	Szerokość	Cięcie		Zalecana pozycja regulatora
				
Spaghetti	150 mm		∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Tabela grubości

Regulator	Grubość blachy
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Pobierz informacje ze strony www.marcato.it

Bezpečnostní opatření a tipy pro vaši bezpečnost

Napájecí kabel nevytahujte mokřýma, nebo vlhkýma rukama.

Pokud je přístroj ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží, nebo čištěním jej vždy odpojte od zdroje napájení.

Přístroj neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla (např. sporáků) nebo do blízkosti vody (např. dřezů).

Spotřebič používejte pouze k účelům popsaným v tomto návodu, a to maximálně 15 minut bez přerušení.

Používejte pouze dodané kabely a prodlužovací šňůry vhodné pro hodnotu proudu, uvedenou na výrobním štítku stroje.

Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti, nebo v pracovních prostorách, jako jsou kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích, v hotelech a jiných turistických zařízeních, v kuchyních restaurací.

Při práci se stroji vybavenými motory nenoste kravaty, šátky nebo dlouhé náhrdelníky.

Nezapomeňte si také sepnout vlasy.

Veškeré opravy týkající se elektrických součástí musí provádět kvalifikovaný personál. Nepovolaným osobám je zakázán přístup k vnitřním částem motoru.

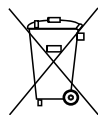
Celkový součet složek (kapaliny + pevné látky) nesmí nikdy překročit hladinu MAX uvedenou uvnitř nádrže.

POZOR!

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí nebezpečí, které s ním souvisí. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nepracují pod dohledem. Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými, nebo duševními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud obdržely pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pochopily související nebezpečí.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Po každých třech kompletních cyklech zpracování (těsto-válení-řezání plátů) je nutná desetiminutová přestávka s vypnutým strojem a otevřeným víkem.



Přítomnost přeškrtnutého mobilního kontejneru znamená, že po skončení životnosti výrobek podléhá v rámci Evropské unie sběru speciálního odpadu. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu.

Materiál uvnitř balení

- Tělo strojků
- Napájecí kabel
- Příslušenství Lasagna
- Příslušenství Fettuccine
- Příslušenství Tagliolini
- Návod k použití

Tlačítka a přepínače

Obr. 1

1. Vypínač ON/OFF.
2. Červená LED dioda (vlevo) svítí: boční uzávěr není správně uzavřen.
3. Modrá LED dioda: stroj je připraven k použití.
4. Červená LED dioda (vpravo): kryt není dokonale zavřený.
5. Pulzní tlačítko, přístroj pracuje pouze po dobu jeho držení.

Příprava strojků k použití

Zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku strojků. Při prvním použití strojek zcela očistěte vlhkým hadříkem a dezinfekčním prostředkem na povrchy, které jsou kompatibilní s potravinami (pokud možno s certifikátem HACCP).

Příprava těsta

Přísady dávkuje podle množství uvedeného v receptech. Pro správnou přípravu těsta by mělo být množství ingrediencí vždy asi 500 g mouky a asi 250 g tekuté části. Otevřete víko stisknutím tlačítka s logem Marcato a nalijte ingredience do nádoby, přičemž dávejte pozor, aby tekutina nepřepadla přes okraj nádoby. Nerozbíjejte vejce na okraji nádoby. Ujistěte se, že je boční víko

zavřené a kontrolka LED 2 nesvítí, zavřete víko a zapněte stroj stisknutím vypínače (obr. 2). Těsto nechte hníst asi 3 až 5 minut a jakmile bude hladké a kompaktní, vypněte stroj stisknutím vypínače. Otevřete víko a vyjměte těsto (obr. 3). Pro pomoc při odsávání stiskněte tlačítko PULSE (při zavřeném víku).

Použití příslušenství k těstovinám

Zkontrolujte, zda je nádrž zcela prázdná. Vložte příslušenství Lasagna do otvoru a nasadte jej na šestihrannou stranu. Po vložení otočte proti směru hodinových ručiček až na doraz, jak je znázorněno na obrázku 4. Povytáhněte regulátor a otočte jej do požadované polohy 0 (Obr. 5). Těsto několikrát přeložte na pozici č. 0, přeložte plát na polovinu a při každém přeložení ho poprašte moukou, dokud nezískáte pravidelný, kompaktní tvar (obr. 6). Poté těsto pro každé číslo jednou propracujte, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. Jakmile získáte těsto, nakrájejte ho na kousky dlouhé asi 25 cm a z obou stran je lehce poprašte moukou. Změňte příslušenství Lasagne na zvolený formát a pokračujte v řezání (obr. 7). Pokud se válečky nepodaří rozříznout, znamená to, že je těsto příliš měkké: doporučujeme přidat do těsta mouku. Když je plát příliš suchý a řezné válečky ho nezachytí, přidejte do těsta trochu vody a znovu ho projedťte hladkými válečky.

Péče a údržba

Před servisem odpojte napájecí kabel. Strojek ani příslušenství nemyjte vodou ani v myčce nádobí. Kryt sejměte otočením dozadu a uvolněte jej z čepu. Odšroubujte boční kryt proti směru hodinových ručiček (obr. 8) a vytáhněte jej ven. Zatlačte nůž směrem k otvoru po víčku a vytáhněte jej z nádoby (obr. 9). Vyčistěte nádobu a příslušenství pomocí hadříku a kartáče (obr. 10).

- Chcete-li strojek znovu sestavit, opakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Hřebeny pod řezacími válci jsou odnímatelné, což umožňuje lepší čištění příslušenství.
- Jak odstranit hřebeny:**
- Stiskněte tyčku směrem k válci a zatlačte ji do strany, abyste ji mohli vyjmout;
 - Vyjměte hřebeny;
 - Válečky a hřebeny čistěte kartáčem nebo hadříkem;
 - Pro opětovné vložení opakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Pro lepší čištění stroje a příslušenství lze použít dezinfekční prostředek na povrchy kompatibilní s potravinami (případně s certifikátem HACCP) (na všechny povrchy).

Záruka

Marcato poskytuje záruku na výrobní vady po dobu 2 let od data zakoupení. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným používáním.

Základní recept na čerstvé těstoviny

- 500 g mouky 00
- 4 středně velká vejce
- voda q.b. pro dosažení 250 g celkové tekutiny.

Ingredience vložte do mísy a hněťte asi 3 minuty, dokud nevznikne kompaktní homogenní těsto.

Základní recept na pizzu

- 500 g mouky 00
- 15 g čerstvých pivovarských kvasnic
- 4 lžíce oleje
- 1 lžička soli
- 250 ml vlažné vody
- špetka cukru

Droždí rozpustíte ve vodě a přidejte cukr. Směs spolu s moukou a olejem nalijte do mixéru a spusťte stroj. Po 2 minutách přidejte sůl a pokračujte v hnětení dalších 4 až 5 minut. Vypracujte těsto, vytvořte z něj kouli, poprašte ji moukou a vložte do mísy. Nechte kynout asi 1 hodinu na teplém místě bez průvanu. Po dokončení kynutí pokračujte v přípravě pizzy. Pečte asi 20 minut při 225 °C.

Základní recept na chléb

- 500 g mouky 00
- 15 g čerstvých pivovarských kvasnic
- 4 lžíce oleje
- 1 lžička soli
- 250 ml vlažné vody
- špetka cukru

Droždí rozpustíte ve vodě a přidejte cukr. Nalijte je do mixéru společně s moukou a olejem a

spustíte stroj. Po 2 minutách přidejte sůl a pokračujte v hnětení dalších 4 až 5 minut.

Vypracujte těsto, vytvořte z něj kouli, poprašte ji moukou a vložte do mísy. Nechte kynout asi 30 minut na teplém místě bez průvanu. Po dokončení kynutí hnětte ještě 4 až 5 minut. Vyklopte těsto, vytvarujte ho podle potřeby a nechte ho asi 1,5 hodiny odpočívat.

Pečte asi 20/40 minut (podle velikosti bochníku) při 220 °C.

Základní recept na sušenky

- 500 g mouky 00
- 250 g cukru
- 250 g másla nebo margarínu
- 1 špetka soli
- 50 ml mléka
- 3 žloutky

Žloutky smíchejte s cukrem, přidejte máslo předem rozpuštěné ve vodní lázni a mléko. Nalijte do mixéru, přidejte mouku, sůl a případná dochucovadla. Hnětte asi 12 až 15 minut. Připravte sušenky a pečte je 20 minut při 180 °C.








Tabulka tloušťek

Regulátor	Tloušťka těsta
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Pobierz informacje ze strony www.marcato.it

Příslušenství Pasta Fresca

Pasta Fresca je kompatibilní s dalšími 5 extra doplňky pro řezání.

Doplňek	Šířka	Řez		Doporučená poloha regulátoru
				
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9

Pro další informace nebo recepty navštivte webovú stránku www.marcato.it nebo napište na info@marcato.it

Προφυλάξεις και συμβουλές για την ασφάλειά σας

Μην αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα ή υγρά χέρια.

Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος εάν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της. Μην τοποθετείτε το μηχάνημα κοντά σε πηγές θερμότητας (π.χ. κουζίνες) ή παρουσία νερού (π.χ. νεροχύτες).

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο, για μέγιστο χρονικό διάστημα 15 λεπτών χωρίς διακοπή.

Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο καλώδιο και τα καλώδια προέκτασης που είναι κατάλληλα για το ρεύμα που αναγράφεται στην πινακίδα του μηχανήματος.

Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για χρήση στο σπίτι ή σε χώρους εργασίας, όπως: χώροι κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, ξενοδοχεία και άλλες τουριστικές εγκαταστάσεις, κουζίνες εστιατορίων. Όταν εργάζεστε με μηχανήματα εξοπλισμένα με κινητήρες, αποφύγετε να φοράτε γραβάτες, κασκόλ ή μακριά κολιέ. Θυμηθείτε, επίσης, να μαζέψετε τα μαλλιά σας.

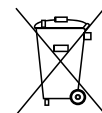
Όλες οι επισκευές που αφορούν ηλεκτρικά εξαρτήματα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό. Απαγορεύεται η πρόσβαση των εσωτερικών εξαρτημάτων του κινητήρα σε μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Το συνολικό άθροισμα των συστατικών (υγρά + στερεά) δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη στάθμη MAX που αναγράφεται στο εσωτερικό του κάδου.

Προσοχή!

"Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω εάν είναι υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελεί ο χρήστης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και εργάζονται υπό επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν επιβλέπονται ή εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι."

Μετά από κάθε τρεις πλήρεις κύκλους επεξεργασίας (ζύμη-πλάσιμο-κοπή φύλλων) απαιτείται διάλειμμα 10 λεπτών με τη μηχανή απενεργοποιημένη και το καπάκι ανοιχτό.



Η παρουσία ενός δοχείου με σήμανση ανακύκλωσης υποδηλώνει ότι εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης το προϊόν υπόκειται σε ειδική συλλογή στο τέλος του κύκλου ζωής του. Μην απορρίπτετε αυτά τα προϊόντα στα μη διαφοροποιημένα οικιακά απόβλητα.

Υλικό στο εσωτερικό της συσκευασίας

- Σώμα μηχανής
- Καλώδιο τροφοδοσία
- Εξάρτημα για λαζάνια
- Εξάρτημα για φετουσίνε
- Εξάρτημα για νούντλς
- Εγχειρίδιο οδηγιών

Κουμπιά και διακόπτες Εικ. 1

1. Διακόπτης ON/OFF.
2. Κόκκινη λυχνία LED (αριστερά) αναμμένη: το πλαινό καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.
3. Μπλε λυχνία LED: το μηχανήμα είναι έτοιμο για χρήση.
4. Κόκκινη λυχνία LED (δεξιά): το κάλυμμα δεν είναι καλά κλειστό.
5. Κουμπί αφής, το μηχανήμα λειτουργεί μόνο όσο παραμένει πατημένο.

Προετοιμασία του μηχανήματος για χρήση

Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα του μηχανήματος.

Όταν χρησιμοποιείτε το μηχανήμα για πρώτη φορά, καθαρίστε το καλά με ένα υγρό πανί και ένα απολυμαντικό για επιφάνειες, συμβατές με τρόφιμα (πιστοποιημένο κατά HACCP, αν είναι δυνατόν).

Προετοιμασία της ζύμης

Δοσολογήστε τα συστατικά σύμφωνα με τις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές. Για την επιτυχία της ζύμης, η ποσότητα των συστατικών πρέπει πάντα να είναι περίπου 500 γραμμάρια αλεύρι και περίπου 250 γραμμάρια υγρό μέρος." "Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το κουμπί με το λογότυπο Marcato και ρίξτε τα υλικά στον κάδο, προσέχοντας να μην πέσει υγρό

πάνω από την άκρη του κάδου. Μην σπάτε τα αυγά στην άκρη του κάδου.

Βεβαιωθείτε ότι το πλαινό καπάκι είναι κλειστό και ότι η λυχνία LED 2 είναι σβηστή, κλείστε το καπάκι και ενεργοποιήστε το μηχανήμα πατώντας τον διακόπτη ON/OFF (Εικ. 2).

Αφήστε να ζυμωθεί για περίπου 3 έως 5 λεπτά, όταν η ζύμη είναι λεία και συμπαγής, απενεργοποιήστε τη μηχανή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF.

Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε τη ζύμη (Εικ. 3). Για να βοηθηθείτε κατά την εξαγωγή, πατήστε το κουμπί PULSE (με κλειστό καπάκι).

Χρήση εξαρτημάτων για ζυμαρικά

"Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι εντελώς άδειο. Τοποθετήστε το εξάρτημα για λαζάνια στην οπή, από την πλευρά του εξαγωγού. Αφού το τοποθετήσετε, γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι το στοπ, όπως φαίνεται στην εικόνα 4.

Τραβήξτε τον ρυθμιστή προς τα έξω και γυρίστε τον στη θέση 0 (Εικ. 5). Περάστε τη ζύμη αρκετές φορές στη θέση 0, διπλώνοντας το φύλλο στη μέση και αλευρώνοντας το σε κάθε πέρασμα, μέχρι να αποκτήσει ένα κανονικό, συμπαγές σχήμα (Εικ. 6). Στη συνέχεια, περάστε τη ζύμη μία φορά από κάθε νούμερο μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πάχος. Αφού πάρετε τη ζύμη, κόψτε την σε κομμάτια μήκους περίπου 25 εκατοστών και αλευρώστε ελαφρά και από τις δύο πλευρές.

Αλλάξτε το εξάρτημα για λαζάνια με την επιλεγμένη μορφή και συνεχίστε με την κοπή (Εικ. 7).

Αν οι κύλινδροι «κόβουν», σημαίνει ότι η ζύμη είναι πολύ μαλακή: συνιστούμε να προσθέσετε αλεύρι στη ζύμη. Όταν το φύλλο είναι πολύ στεγνό και δεν «πιάνεται» από τους κυλίνδρους κοπής, προσθέστε λίγο νερό στη ζύμη και περάστε το ξανά από τους λείους κυλίνδρους.

Φροντίδα και Συντήρηση

Πριν από τη συντήρηση, αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην πλένετε το μηχανήμα και τα εξαρτήματα με νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.

Φαιρέστε το κάλυμμα στρέφοντάς το προς τα πίσω, απελευθερώνοντάς το από τον πείρο.

Ξεβιδώστε το πλευρικό καπάκι αριστερόστροφα (Εικ. 8) και τραβήξτε το προς τα έξω για να το αφαιρέσετε. Σπρώξτε το εξάρτημα ζύμης προς την οπή που αφήνει το καπάκι και τραβήξτε το έξω από τον κάδο (Εικ. 9).

Καθαρίστε τον κάδο και τα εξαρτήματα με ένα πανί και μια βούρτσα (Εικ. 10).

Για να επανασυναρμολογήσετε το μηχανήμα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα αντίστροφα. Τα χτενάκια κάτω από τους κυλίνδρους κοπής είναι αφαιρούμενα, γεγονός που επιτρέπει τον καλύτερο καθαρισμό του εξαρτήματος.

Πώς να αφαιρέσετε τα χτενάκια:

- Πιέστε τη ράβδο προς τον κύλινδρο και σπρώξτε την πλευρικά για να την αφαιρέσετε
- Αφαιρέστε τα χτενάκια
- Καθαρίστε τα ρολά και τα χτενάκια με μια βούρτσα ή ένα πανί,
- Για την επανασυναρμολόγηση, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία αντίστροφα.

Για τον καλύτερο καθαρισμό του μηχανήματος και των εξαρτημάτων, μπορεί να χρησιμοποιηθεί (σε όλες τις επιφάνειες) ένα απολυμαντικό επιφανειών συμβατό με την επαφή με τρόφιμα (ενδεχομένως πιστοποιημένο κατά HACCP)."

Εγγύηση

Η Marcato εγγυάται την τεχνική υποστήριξη για 2 χρόνια έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

Βασική συνταγή για φρέσκα ζυμαρικά

- 500g αλεύρι
 - 4 μέτρια αυγά
 - νερό όσο χρειάζεται για να φτάσει τα 250 g συνολικού υγρού
- Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο ανάμειξης και ζυμώστε για περίπου 3 λεπτά μέχρι η ζύμη να γίνει συμπαγής, ομοιογενής.

Συνταγή βάσης πίτσας

- 500g αλεύρι
- 15g φρέσκια μαγιά μπύρας
- 4 κουταλιές της σούπας λάδι
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 250ml χλιαρό νερό
- μια πρέζα ζάχαρη

Διαλύστε τη μαγιά στο νερό και προσθέστε τη ζάχαρη. Ρίξτε το μείγμα στο μίξερ μαζί με το αλεύρι και το λάδι και ξεκινήστε τη μηχανή. Μετά από 2 λεπτά, προσθέστε αλάτι και συνεχίστε το ζύμωμα για άλλα 4 έως 5 λεπτά. Βγάλτε τη ζύμη, σχηματίστε μια μπάλα, αλευρώστε την και τοποθετήστε την σε ένα μπολ. Αφήστε να φουσκώσει για περίπου 1 ώρα σε ζεστό μέρος χωρίς ρεύμα. Όταν ολοκληρωθεί το φούσκωμα, προχωρήστε στην προετοιμασία της πίτσας. Ψήστε για περίπου 20 λεπτά στους 225°C.

Βασική συνταγή για ψωμί

- 500g αλεύρι
- 15g φρέσκια μαγιά μπύρας
- 4 κουταλιές της σούπας λάδι
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 250ml χλιαρό νερό
- μια πρέζα ζάχαρη

"Διαλύστε τη μαγιά στο νερό και προσθέστε τη ζάχαρη. Ρίξτε το μείγμα στο μίξερ μαζί με το αλεύρι και το λάδι και ξεκινήστε τη συσκευή. Μετά από 2 λεπτά, προσθέστε αλάτι και συνεχίστε το ζύμωμα για άλλα 4 έως 5 λεπτά.

Βγάλτε τη ζύμη, σχηματίστε μια μπάλα, αλευρώστε την και τοποθετήστε την σε ένα μπολ. Αφήστε το να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά σε ζεστό μέρος, προστατευμένο από ρεύματα αέρα. Αφού ολοκληρωθεί το φούσκωμα, ζυμώστε ξανά για άλλα 4 έως 5 λεπτά. Βγάλτε τη ζύμη, πλάστε την όπως θέλετε και αφήστε την να ξεκουραστεί για περίπου 1½ ώρα. Ψήστε για περίπου 20/40 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος της ζύμης, στους 220°C."

Βασική συνταγή για μπισκότα

- 500g αλεύρι
- 250g ζάχαρη
- 250 γραμμάρια βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 50ml γάλα
- 3 κρόκους αυγών

Ανακατέψτε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, προσθέστε το βούτυρο που έχετε λιώσει προηγουμένως σε μπεν μαρί και το γάλα. Ρίξτε το μείγμα στο μίξερ, προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τυχόν αρωματικές ύλες. Ζυμώστε για περίπου 12 έως 15 λεπτά. Ετοιμάστε τα μπισκότα και ψήστε τα στους 180°C για 20 λεπτά.

Για άλλες πληροφορίες ή συνταγές επισκεπτείτε την ιστοσελίδα www.marcatto.it ή κάντε εγγραφή στο info@marcatto.it

Εξαρτήματα Pasta Fresca

Η PastaFresca είναι συμβατή με άλλα 5 εξαρτήματα κοπής ακόμη.

Εξάρτημα	Πλάτος	Κοπή		Θέση ρυθμιστή που προτείνεται
		Σχήμα	Μέγεθος	
Spaghetti	150 mm	●	∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	∅ 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

Πίνακας με τα πάχυτα

Ρύθμιση	Πάχος ζύμης
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Κατεβάστε αυτές τις πληροφορίες στο www.marcatto.it

Меры предосторожности и рекомендации для вашей безопасности

Не вынимайте сетевой шнур питания влажными или мокрыми руками.

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 на машинке.

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.

Все ремонтные работы, связанные с

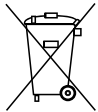
электрическими компонентами, должны выполняться квалифицированным персоналом. Запрещён доступ к внутренним частям двигателя неуполномоченному персоналу.

Общая сумма ингредиентов (жидкости + сухие ингредиенты) никогда не должна превышать уровень MAX, указанный внутри ёмкости.

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 прибором 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. Каждые три полных цикла (тесто-раслаивание-нарезка теста) требуется перерыв на 10 минут с выключенным прибором и открытой крышкой.



Наличие знака 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.

Материал внутри упаковки

- Корпус машины
- Кабель питания
- Насадка Лазанья
- Насадка Феттуччине
- Насадка Тальолини
- Руководство по эксплуатации

Кнопки и выключатели

рис. 1

1. Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ.
2. Горит красный светодиод (слева): боковая крышка закрыта неправильно.
3. Синий светодиод: машина готова к работе.
4. Красный светодиод (справа): крышка закрыта не полностью.
5. Импульсная кнопка, машина работает только до тех пор, пока она удерживается.

Подготовить машину для работы

Проверять, чтобы напряжение питания в сети соответствовало указанному на табличке на машинке.

При первом использовании машины полностью очистите ее влажной тканью и

дезинфицирующим средством для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами (по возможности сертифицированным НАССР).

Как приготовить тесто

Дозировать ингредиенты, как указано в рецепте. Для хорошего результата, количество ингредиентов всегда должно составлять около 500 г муки и около 250 г жидкой части. Откройте крышку, нажав на кнопку с логотипом Marcato, и залейте ингредиенты в ёмкость, следя за тем, чтобы жидкость не переливалась через края ёмкости. Не разбивайте яйца о край емкости.

Убедитесь, что боковая крышка закрыта и светодиод 2 не горит, закройте крышку и включите машину, нажав на выключатель ON/OFF (рис. 2). Оставьте месить в течение 3-5 минут, когда тесто станет гладким и компактным, выключите машину, нажав на выключатель ON/OFF. Откройте верхнюю крышку, чтобы вынуть тесто (Рис. 3). Чтобы помочь во время извлечения, нажмите кнопку PULSE (при закрытой крышке).

Использование насадок для пасты

Убедитесь, что ёмкость полностью

пуста. Вставить насадку Лазанья в соответствующее отверстие шестигранной частью. После установки поверните её против часовой стрелки до упора, как показано на рисунке 4. Вытяните регулятор и поверните его в положение № 0 (Рис. 5). Проведите тесто несколько раз на позицию № 0, складывая тесто пополам и посыпая его мукой при каждом проходе, пока не получится правильная, компактная форма (рис. 6). Затем проводите тесто по одному разу для каждого номера, пока не будет достигнута желаемая толщина.

Получив раскатанное тесто, разрежьте его на куски длиной около 25 см и слегка посыпьте их мукой с обеих сторон. Измените насадку Лазанья на выбранный формат и приступайте к нарезке (рис. 7). Если валик не может нарезать, значит, тесто слишком мягкое: рекомендуется добавить в тесто муку. Если лист слишком сухой и не захватывается режущими валиками, добавьте в тесто немного воды и снова пропустите его через гладкие валики.

Уход и техобслуживание

Отсоедините кабель электропитания от сети перед началом техобслуживания. Не мойте машинку и насадки под водой или в посудомоечной машине. Снимите крышку, повернув ее назад и освободив от штифта. Откройте боковую крышку против часовой стрелки (рис. 8) и потяните ее наружу, чтобы снять. Надавите на лезвие в направлении отверстия, оставленного крышкой, и вытащите его из ёмкости (рис. 9).

Очистите ёмкость и аксессуары с помощью тряпки и щетки (рис. 10). Чтобы собрать агрегат, повторить описанные выше операции в обратном порядке.

Зубчики под режущими валиками являются съемными, что позволяет более тщательно очищать насадку. Как удалить Зубчики:

- Нажмите планку в сторону ролика и надавите вбок, чтобы её вынуть.
- Удалите зубчики;
- Очищайте валики и зубчиков щеткой или тканью;
- Чтобы установить всё на место, повторите описанные выше операции в обратном порядке.

Для лучшей очистки машины и принадлежностей можно использовать (на всех поверхностях) совместимое с пищевыми продуктами средство для дезинфекции поверхностей (предпочтительней, сертифицированное НАССР).

Гарантия

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

Основной рецепт приготовления свежей пасты

- 500 г муки
- 4 средних яйца
- вода в достаточном количестве для достижения 250 г общей жидкости

Поместите ингредиенты в ёмкость для смешивания и месите около 3 минут до получения компактного, однородного теста.

Рецепт основы для пиццы

- 500 г муки
- 15 г свежих пивных дрожжей
- 4 столовые ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 250 мл тёплой воды
- 1 щепотка сахарного песка

Растворите дрожжи в воде и добавьте сахар. Вылейте смесь в тестосмесительную машину вместе с мукой и маслом и запустите машину. Через 2 минуты добавьте соль и продолжайте перемешивать ещё в течение 4/5 минут. Достаньте тесто, сформируйте шар, посыпьте его мукой и положите в миску. Оставьте подниматься примерно на 1 час в теплом месте без сквозняков. После окончания подъема приступайте к приготовлению пиццы. Выпекайте около 20 минут при температуре 225°C.

Основной рецепт хлеба

- 500 г муки
- 15 г свежих пивных дрожжей
- 4 столовые ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 250 мл тёплой воды
- 1 щепотка сахарного песка

Растворите дрожжи в воде и добавьте сахар. Всыпьте в тестосмесительную машину вместе с мукой и маслом и запустите машину. Через 2 минуты добавьте соль и продолжайте перемешивать ещё в течение 4/5 минут. Достаньте тесто, сформируйте шар, посыпьте его мукой и положите в миску. Оставьте подниматься примерно на 30 минут в теплом месте без сквозняков. После окончания подъема вымесите еще раз в течение 4-5 минут. Достаньте

тесто, придайте ему желаемую форму и оставьте примерно на 1½ часа.

Выпекайте около 20/40 минут, в зависимости от размера буханки, при температуре 220°C.

Основной рецепт печенья

- 500 г муки
- 250 г. сахара
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 1 щепотка соли
- 50 мл молока
- 3 яичных желтка

Смешайте яичные желтки с сахаром, добавьте масло, предварительно растопленное на пару, и молоко. Перелейте в тестосмесительную машину, добавьте муку, соль и любые ароматизаторы. Вымешивать в течение 12-15 минут. Приготовьте печенье и выпекайте его при 180°C в течение 20 минут.

Для получения дополнительной информации или рецептов посетите сайт www.marcato.it или пишите по адресу info@marcato.it

Принадлежности Pasta Fresca

Устройство Pasta Fresca совместимо с другими 5-ю дополнительными принадлежностями резки.

Принадлежность	Ширина	Резка		Рекомендуемое положение регулятора
		Сечение	Шаг	
Spaghetti	150 mm	●	ø 2 mm	н° 4
Bigoli	150 mm	●	ø 3,5 mm	н° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	н° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	н° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	н° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	н° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	н° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	н° 8-9

Таблица толщины

Регулятор	Толщина листа
0	~ 4,8 мм
1	~ 3,7 мм
2	~ 3,1 мм
3	~ 2,4 мм
4	~ 1,8 мм
5	~ 1,5 мм
6	~ 1,0 мм
7	~ 0,8 мм
8	~ 0,6 мм
9	~ 0,5 мм

Эту информацию можно скачать на сайте www.marcato.it

Güvenliğiniz için önlemler ve öneriler

Besleme kablosunu ıslak veya nemli ellerle çıkarmayın.

Gözetimsiz bırakıldığında ve üniteyi monte etmeden, sökmeden veya temizlemeden önce daima beslemeyle bağlantısını kesin.

Makineyi ısı kaynaklarının yakınına (örn. ocaklar) veya su bulunan yerlere (örn. lavabolar) koymayın.

Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaç için kesintisiz olarak en fazla 15 dakika kullanın.

Yalnızca makinenin etiketinde belirtilen akım için uygun olan kablo ve uzatma kablolarını kullanın.

Bu ürün evde veya mağaza, ofis ve diğer işyerlerindeki mutfak alanlarında, oteller ve diğer turistik tesisler, restoran mutfakları gibi çalışma alanlarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Motorlu makinelerle çalışırken kravat, eşarp veya uzun kolyeler takmaktan kaçının. Saçınızı toplamayı da unutmayın.

Elektrikli bileşenler üzerinde yapılacak tüm onarımlar kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan personelin motorun iç parçalarına erişimi yasaktır.

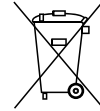
Bileşenlerin toplamı (sıvılar + katılar) hiçbir zaman hazne içinde belirtilen MAX seviyesini aşmamalıdır.

UYARI!

Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmeleri ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Kullanıcı tarafından gerçekleştirilen temizlik ve bakım işlemleri, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında çalışmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın. Cihazlar, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatlar almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihazı bir oyun olarak kullanmamalıdır.

Her üç tam çalışma döngüsünden sonra (hamur yoğurma-açma-kesme) makine kapalı ve kapak açık olarak 10 dakikalık bir ara vermek gereklidir.



Üzerinde çarpı işareti olan bir konteyner olması, ürünün kullanım ömrü sonunda Avrupa Birliği sınırları içinde özel atık toplama işlemine tabi olduğunu gösterir. Bu ürünleri ayrıştırılmamış ev atıklarına atmayın.

Ambalaj içindeki materyal

- Makine gövdesi
- Besleme kablosu
- Lazanya aksesuarı
- Fettuccine aksesuarı
- Tagliolini (erişte) aksesuarı
- Kullanım kılavuzu

Düğmeler ve şalterler Şek. 1

1. AÇMA/KAPAMA şalteri.
2. Kırmızı LED (sol) yanıyor: yan kapak düzgün kapanmamış.
3. Mavi LED: makine kullanıma hazır.
4. Kırmızı LED (sağ): kapak tam olarak kapanmamış.
5. Basmalı düğme: makine, sadece bu düğme basılı tutulduğu sürece çalışır.

Makineyi kullanıma hazırlama

Besleme voltajının makinenin etiketinde belirtilen voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin. Makineyi ilk kez kullanılmaya başladığında nemli bir bez ve gıda ile temasa uygun bir yüzey dezenfektanı (mümkünse HACCP sertifikalı) ile tamamen temizleyin.

Hamurun hazırlanması

Malzemeleri tariflerde belirtilen miktarlara göre tartın.

Hamurun doğru bir şekilde elde edilmesi için malzeme miktarı her zaman yaklaşık 500 g un ve yaklaşık 250 g sıvı olacak şekilde orantılanmalıdır.

Marcato logolu düğmeye basarak kapağı açın ve herhangi bir sıvının haznenin kenarından akmamasına dikkat ederek malzemeleri hazneye alın.

Yumurtaları haznenin kenarında kırmayın.

Yan kapağın kapalı ve LED 2'nin sönmüş olduğundan emin olun, kapağı kapatın ve AÇMA/KAPAMA şalterine basarak makineyi açın (Şek. 2). Yaklaşık 3-5 dakika yoğurmaya bırakın, hamur pürüzsüz ve kompakt hale geldiğinde AÇMA/KAPAMA düğmesine basarak makineyi kapatın. Kapağı açın ve hamuru çıkarın (Şek. 3). Çıkarma sırasında yardımcı olmak için PULSE düğmesine basın (kapak kapalıyken).

Makarna aksesuarlarının kullanımı

Haznenin tamamen boş olduğundan emin olun. Lazanya aksesuarını altıgen tarafını gösterecek şekilde deliğe yerleştirin. Yerleştirildikten sonra, şekil 4 te gösterildiği gibi saat yönünün tersine çevirerek durdurun.

Ayarlayıcıyı dışarı doğru çekin ve 0 pozisyonuna getirin (Şek. 5). Hamuru birkaç kez 0 numaralı pozisyondan geçirin, hamuru ikiye katlayın ve her geçişte düzgün, kompakt bir şekil elde edene kadar unlayın (şek. 6).

Ardından istenen kalınlığa ulaşılan kadar hamuru her ayardan bir kez geçirin. İstenilen kıvamda makarna hamurunu elde ettikten sonra yaklaşık 25 cm uzunluğunda parçalara ayırın ve her iki tarafını da hafifçe unlayın.

Lazanya aksesuarını seçilen formata değiştirin ve kesme işlemi ile devam edin (şek. 7).

Eğer merdaneler 'kesemiyorsa' bu hamur çok yumuşak olduğu anlamına gelir: hamura un ilave etmenizi tavsiye ederiz.

Hamur çok kuru olduğunda ve kesme merdaneleri tarafından 'yakalanmadığında', hamura biraz su ekleyin ve tekrar düz silindirlere geçirin.

Koruma ve bakım

Bakım yapmadan önce güç kablosunu prizden çıkarın. Makineyi ve aksesuarlarını suyla veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kapağı geriye doğru çevirerek çıkarın ve pimden kurtarın. Yan kapağı saat yönünün tersine çevirin (Şek. 8) ve çıkarmak için dışarı doğru çekin. Bıçağı kapağın bıraktığı deliğe doğru itin ve haznedan dışarı çekin (Şek. 9). Hazneyi ve aksesuarları bir bez ve fırça kullanarak temizleyin (Şek. 10).

Makineyi yeniden monte etmek için yukarıdaki adımları tersten tekrarlayın.

Kesme silindirlilerinin altındaki taraklar çıkarılabilir, bu da aksesuarın daha iyi temizlenmesini sağlar.

Taraklar nasıl çıkarılır:

- Çubuğu silindire doğru bastırın ve çıkarmak için yana doğru itin;
- Tarakları çıkarın;
- Silindirlere ve tarakları bir fırça veya bezle temizleyin;
- Hepsini yerine yerleştirmek için yukarıda açıklanan işlemleri ters sırayla uygulayın.

Makinenin ve aksesuarların daha iyi temizlenmesi için gıda ile temasa uygun bir yüzey dezenfektanı (muhtemelen HACCP sertifikalı) kullanılabilir (tüm yüzeylerde).

Garanti

Marcato, satın alma tarihinden itibaren üretim hatalarına karşı 2 yıl boyunca servis garantisi vermektedir. Garanti, yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

Taze makarna için temel tarif

- 500 g un
- 4 orta boy yumurta
- toplam 250 g sıvıya ulaşmak için aldığı kadar su

Malzemeleri karıştırma haznesine alın ve kompakt, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yaklaşık 3 dakika yoğurun.

Pizza hamuru tarifi

- 500 g un
- 15 g yaş maya
- 4 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 250 ml ılık su
- bir tutam şeker

Mayayı suda eritin ve şekeri ekleyin. Karışımı un ve yağ ile birlikte yoğurma makinesine alın ve makineyi çalıştırın. 2 dakika sonra tuz ekleyin ve 4-5 dakika daha yoğurmaya devam edin. Hamuru çıkarın, top haline getirin, unlayın ve bir kaseye koyun. Sıcak, hava akımı olmayan bir yerde yaklaşık 1 saat kabarmaya bırakın. Hamur kabardıktan sonra pizzayı hazırlamaya geçin. 225°C'de yaklaşık 20 dakika pişirin.

Ekmek için temel tarif

- 500 g un
- 15 g yaş maya
- 4 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 250 ml ılık su
- bir tutam şeker

Mayayı suda eritin ve şekeri ekleyin. Un ve yağ ile birlikte yoğurma makinesine alın ve makineyi çalıştırın. 2 dakika sonra tuz ekleyin ve 4-5 dakika daha yoğurmaya devam edin. Hamuru çıkarın, top haline getirin,

unlayın ve bir kaseye koyun. Sıcak, hava akımı olmayan bir yerde yaklaşık 30 dakika kabarmaya bırakın. Hamur kabardıktan sonra 4-5 dakika daha yoğurun. Hamuru çıkarın, istediğiniz gibi şekillendirin ve yaklaşık 1 buçuk saat dinlenmeye bırakın. Somunun büyüklüğüne bağlı olarak 220°C'de yaklaşık 20/40 dakika pişirin.

Bisküvi için temel tarif

- 500 g un
- 250 g şeker
- 250 g tereyağı veya margarin
- 1 tutam tuz
- 50 ml süt
- 3 yumurta sarısı

Yumurta sarılarını şekerle karıştırın, önceden benmari usulü eritilmiş tereyağını ve sütü ekleyin. Yoğurma makinesine alın, un, tuz ve varsa tatlandırıcıları ekleyin. Yaklaşık 12 ila 15 dakika yoğurun. Bisküvilere şekil verin ve 180°C'de 20 dakika pişirin.

Diğer bilgi ve tarifler için
www.marcato.it
adresini ziyaret edin ve
info@marcato.it
adresine yazın

Pasta Fresca aksesuarları

Pasta Fresca ürünü diğer 5 ekstra kesim aksesuarıyla uyumludur.

Aksesuar	Uzunluk	Kesim		Önerilen ayarlama aparatı konumu
		Şekil	Geniřlik	
Spaghetti	150 mm	●	ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 8-9

Kalınlık tablosu

Ayarlama aparatı	Açılmış hamur kalınlığı
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

Pobierz informację ze strony www.marcato.it

احتياطات واقتراحات من أجل سلامتكم

لا تقم بإزالة كابل التغذية الكهربائية واليدين رطبتين أو مبللتين.
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 الأحواض).

استخدم هذا الجهاز فقط للاستعمال الموصوف في هذا الدليل، لمدة 15 دقيقة متواصلة بحدٍ أقصى.

استخدم فقط الكابل الوارد مع الماكينة ووصلات إطالة مناسبة للتيار المشار إليه على لوحة بيانات الماكينة.

تمت دراسة هذا المنتج من أجل الاستخدام في البيئات المنزلية أو داخل مساحات العمل مثل: المساحات المجهزة كمطابخ داخل المحلات، المكاتب وأماكن العمل الأخرى، الفنادق والمنشآت السياحية الأخرى، مطابخ المطاعم.

أثناء العمل على ماكينات مزودة بمحركات، تجنب ارتداء رابطات العنق أو الأوشحة أو العقود الطويلة، تذكر كذلك أن تجمع شعرك.

جميع عمليات الإصلاح التي تشمل المكونات الكهربائية يجب أن يتم تنفيذها من قبل طاقم عمل مؤهل. يُمنع على طاقم العمل غير المصرح له الوصول إلى الأجزاء الداخلية للمحرك.

يجب ألا يتجاوز أبداً إجمالي مجموع المكونات (السائلة + الصلبة) المستوى الأقصى المبين داخل الحوض.

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.

كل ثلاث دورات كاملة من التشغيل (العجن-تكوين الطبقات-قطع الطبقة) من الضروري إجراء توقف مؤقت لمدة 10 دقائق والماكينة مطفاة والغطاء مفتوح.

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



المكونات الموجودة داخل العلبة

- جسم الماكينة
- كابل الطاقة
- ملحق لإزانيا
- ملحق فيتوتشيني
- ملحق تاليولي
- دليل التعليمات

الأزرار والمفاتيح بالشكل 1

- 1- مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- 2- لمبة ليد حمراء (يسرى) مضبئة؛ السدادة الجانبية غير مغلقة بشكل صحيح.
- 3- لمبة ليد زرقاء؛ الماكينة جاهزة للاستخدام.
- 4- لمبة ليد حمراء (يمنى)؛ الغطاء غير مغلق بشكل مثالي.
- 5- زر بالنبضة، تعمل الماكينة طالما تم الضغط عليه.

قم بإعداد الماكينة للاستخدام

تحقق من أن جهد التغذية يتوافق مع الجهد الوارد على لوحة الماكينة. عند استخدام الماكينة للمرة الأولى، نظفها تماماً بقطعة قماش رطبة ومطهر أسطح متوافق للتلامس مع المواد الغذائية (إن أمكن معتمد وفقاً لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة).

إعداد العجين

إقرم بإمداد جرعات المكونات وفقاً للكميات المبينة في الوصفات. من أجل الحصول على نتيجة صحيحة للعجين، يجب أن تكون كمية المكونات دائماً 500 جرام تقريباً من الدقيق و250 جرام تقريباً من الجزء السائل. افتح الغطاء بواسطة الضغط على الزر الذي يحمل شعار Marcato وقرم بصب المكونات في الحوض مع الانتباه إلى عدم سكب السوائل من حواف الحوض. لا تكسر البيض على حافة الحوض. تأكد من أن السدادة الجانبية مغلقة ومن أن لمبة الليد 2 مطفاة وأغلق الغطاء وقرم بتشغيل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف (الشكل 2). اترك الخليط ليتر عجنه لمدة 5/3 دقائق، عندما يكون العجين متجانس وكثيف، أطفئ الماكينة بواسطة الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف. افتح الغطاء وأخرج العجين (الشكل 3). من أجل تسهيل عملية الإخراج، اضغط على زر PULSE (والغطاء مغلق).

استخدم الملحقات الخاصة بالمكرونة

تأكد من أن الحوض فارغ تماماً. أدخل ملحق اللازانيا في الثقب المخصص له، مع إحضاره من جانب السداسي. بمجرد إدخاله، أدبه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نقطة التوقف على النحو المبين في الشكل 4.

أخرج العجين واصنع كرة وضعها على طبقة من الدقيق وضعها في وعاء. اتركه ليخمر لمدة 1 ساعة تقريبًا في مكان دافئ وبعيدًا عن تيارات الهواء. عند اكتمال التخمر، قمر بتحضير البييتزا. قمر بالطهي لحوالي 20 دقيقة على 225° مئوية.

وصفة أساسية للخبز

500 جم دقيق

15 جم خميرة بيرة طازجة

4 ملاعق زيت

1 ملعقة صغيرة ملح

250 مل ماء فاتر

قليل من السكر

"قمر بإذابة الخميرة في الماء وأضف السكر. قمر بصب ذلك في العجانة مع الدقيق والزيت وابدأ تشغيل الماكينة. بعد دقيقتين أضف الملح واستمر في العجن لمدة 4/5 دقائق أخرى.

أخرج العجين واصنع كرة وضعها على طبقة من الدقيق وضعها في وعاء. اتركه ليخمر لمدة 30 دقيقة تقريبًا في مكان دافئ وبعيدًا عن تيارات الهواء. عند اكتمال التخمر، اعجن مجددًا لمدة 4/5 دقائق أخرى. أخرج العجينة وأعطها الشكل المرغوب به واتركها لترتاح لمدة 1 ساعة ونصف تقريبًا.

قمر بالطهي بالفرن لمدة 20/40 دقيقة، حسب حجم الرفيف، على 220° مئوية.

وصفة أساسية للبسكويت

500 جم دقيق

250 جم سكر

250 جم زبد أو سمن

1 قليل من الملح

50 مل حليب

3 صفار البيض

"اخلط صفار البيض مع السكر، أضف الزبد المذاب مسبقًا في حمام ماء، والحليب. قمر بصب الخليط في العجانة وأضف الدقيق والملح والتكهات، إن وجدت.

اعجن لمدة 12/15 دقيقة.

قمر بتحضير البسكويت وطهيه على 180° مئوية لمدة 20 دقيقة."

اسحب المنظم نحو الخارج وأدره إلى الموضع رقم 0 (الشكل 5).

مرّر العجين عدة مرات على الموضع 0، مع طي الطبقة إلى نصفين وثر الدقيق عليها في كل تمرير، حتى الحصول على شكل منظم ومكتمل (الشكل 6).

بعد ذلك مرّر العجين مرة واحدة لكل رقم حتى الوصول إلى السمك المرغوب به.

بمجرد الحصول على الطبقة، اقطعها إلى قطع بطول 25 سم تقريبًا وانثر عليها قليلًا من الدقيق على كلا الجانبين.

قمر بتغيير ملحق اللازانيا بالمقاس المختار وقمر بالتقطيع (الشكل 7).

إذا لم تتمكن البكرات من التقطيع فإن هذا يعني أن الطبقة طرية للغاية؛ ننصحكم بإضافة بعض دقيق إلى العجين.

بينما عندما تكون الطبقة جافة للغاية ولا يتم الإمساك بها بواسطة بكرات التقطيع، أضف القليل من الماء إلى العجين وقمر بإعادة تمريره عبر البكرات الملساء.

الرعاية والصيانة

"قبل القيام بالصيانة، افصل كابل الطاقة. لا تغسل الماكينة والملحقات في الماء أو في غسالة الأطباق.

أزل الغطاء عن طريق تدويره نحو الخلف، مع تحريره من القضيبي.

قمر بفك السدادة الجانبية في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 8) واسحبها نحو الخارج من أجل إخراجها. ادفع المجرفة نحو الثقب الذي تركته السدادة وأخرجها من الحوض (الشكل 9).

نظّف الحوض والملحقات باستخدام قطعة قماش وفرشاة (الشكل 10).

من أجل إعادة تجميع الماكينة كرّر العمليات الموضحة أعلاه بترتيب عكسي.

الأمشاط أسفل بكرات التقطيع قابلة للفك، يسمح ذلك بنظافة الملحق بقدر أكبر.

كيفية إزالة الأمشاط:

- اضغط على القضيبي نحو البكرة وادفعه جانبًا لإزالته؛

- أزل الأمشاط؛

- نظف البكرات والأمشاط بفرشاة أو قطعة قماش؛

- لإعادة إدخال كل شيء، كرّر العمليات الموصوفة أعلاه بترتيب عكسي.

من أجل تنظيف الماكينة والملحقات بقدر أكبر، من الممكن استخدام (على كافة الأسطح) مطهر أسطح متوافق للتلامس مع المواد الغذائية (إن أمكن معتمد وفقًا لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة)."

الضمان

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

وصفة أساسية للمكرونات الطازجة

"500 جم دقيق

4 بيضات متوسطة

ماء بما يكفي للوصول إلى إجمالي 250 جم سائل

أدخل المكونات في الحوض واخلطها لمدة 3 دقائق، حتى الحصول على عجينة كثيفة ومتجانسة.

وصفة أساسية للبييتزا

"500 جم دقيق

15 جم خميرة بيرة طازجة

4 ملاعق زيت

1 ملعقة صغيرة ملح

250 مل ماء فاتر

قليل من السكر

"قمر بإذابة الخميرة في الماء وأضف السكر. قمر بصب الخليط في العجانة مع الدقيق والزيت وابدأ تشغيل الماكينة. بعد دقيقتين أضف الملح واستمر في العجن لمدة 4/5 دقائق أخرى.

لمزيد من المعلومات أو الوصفات قمر بزيارة

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

قمر بتنزيل هذه المعلومات على www.marcato.it

ملحقات Pasta Fresca

متوافق مع 5 ملحقات إضافية للقطع

الملحق	العرض	القطع		موضع المنظم الموصى به
Spaghetti	150 mm	●	Ø 2 مم	رقم 4°
Bigoli	150 mm	●	Ø 3.5 مم	رقم 2°
Capellini	150 mm	■	1 مم	رقم 9-8°
Trenette	150 mm	■	3.5 مم	رقم 7-6°
Pappardelle	150 mm	■	10 مم	رقم 7-6°
Lasagna	150 mm	■	150 مم	رقم 9-6°
Fettuccine	150 mm	■	6.5 مم	رقم 6°
Tagliolini	150 mm	■	1.5 مم	رقم 9-8°

جدول السماكات

المنظم	سُمك الحبيبة
رقم 0°	~ 4,8 مم
رقم 1°	~ 3,7 مم
رقم 2°	~ 3,1 مم
رقم 3°	~ 2,4 مم
رقم 4°	~ 1,8 مم
رقم 5°	~ 1,5 مم
رقم 6°	~ 1,0 مم
رقم 7°	~ 0,8 مم
رقم 8°	~ 0,6 مم
رقم 9°	~ 0,5 مم

确保您人身安全的注意事项和提示

请勿用湿手或沾水的手拔下电源线。

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。

只能使用附带的线缆和与机器铭牌标注的电流相符的延长线。

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。

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打开电机的内部部件。

配料总和（液体+固体）不得超过桶内标注的最高水平。

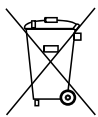
注意！

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。

儿童不得把该机器作为玩具使用。

三个加工周期每完成一次（揉面-压面-切面）需要暂停 10 分钟，在此期间关闭机器并打开盖子。



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。

包装内材料

- 机身
- 电源线
- 千层面配件
- 宽扁面配件
- 细宽面配件
- 使用手册

按钮和开关 图1

1. 开关键开/关。
2. 红色指示灯（左）亮起：侧盖没有正确闭合。
3. 蓝色指示灯：机器已就绪可以使用。
4. 红色指示灯（右）：盖子没有完全闭合。
5. 脉冲按钮，机器只在按住时工作。

将机器准备好待用

检查供应电源电压符合机器铭牌所示。

第一次使用机器时，使用湿布和可以与食品接触的表面消毒剂（如果可能的话，经过 HACCP 认证）对机器进行彻底清洁。

准备面团

按照配方说明的量来准备各种配料。

为顺利做出面团，配料数量应始终保持在约 500 克面粉和 250 克左右的液体。

按下带有 Marcato 标志的按钮，打开盖子，将配料倒入桶中，注意不要让液体洒落到桶的边缘之外。不要在桶的边缘打蛋。确保侧盖闭合，指示灯 2 熄灭，盖上盖子，按下开关键开/关（图 2）。

让机器揉面 3 至 5 分钟，当面团变得均匀紧实，按下开关键开/关，关闭机器。

打开盖子，取出面团（图 3）。为帮助取出面团，请按脉冲按钮（在盖子闭合状态下）。

使用面食配件

确保桶内是空的。将千层面配件插入六角形一侧的专用孔内。插入之后，逆时针旋转到如图 4 所示的位置。将调节器向外拉，转至目标位 n°0（图 5）将面团多次通过目标位 n°0，将面皮对折，每次通过时撒上面粉，直到面皮形状规则紧实（图 6）。

然后让面团在每一号位置通过一次，直到达到理想的厚度。得到面皮后，切成长约 25 厘米的块状，并轻轻在两面都撒上面粉。将千层面配件换成所选择的形状，然后开始切面（图 7）。如果压辊无法切割，说明面皮太软，我们建议您在面团中加入面粉。而如果面皮太干，不能被切割辊抓住，可在面团中加入一点水，然后重新让它通过光滑的压辊。

保养和维护

开始维护之前，请拔掉电源线。不能将机器和配件放在水中或洗碗机里清洗。

向后转动盖子，让它从销上松开，取下盖子。

逆时针拧开侧盖（图 8），向外拉，即可取出。将刀片推向盖子留下的孔，并将其从桶中取出（图 9）。

用布和刷子清洁桶和配件（图 10）。重新组装机器，请反向重复上述操作。

切割辊下的梳刀是可拆卸的，方便更好地清洁该配件。

如何取出梳刀：

- 朝压辊按下压杆，并从侧面推压杆，即可移除；
- 移除梳刀；
- 用刷子或布清洁压辊和梳刀；
- 重新安装所有的零件，请反向重复上述操作。

为了更好地清洁机器和配件，可以使用能与食品接触的表面消毒剂（如果可能的话，经过 HACCP 认证）。

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。由于使用不当造成的损坏不在保修范围内。

新鲜意大利面基本食谱

- 500 克面粉
- 4 个中等大小的鸡蛋
- 水适量，让液体总量达到 250 克

将配料放入桶内，揉面约 3 分钟，直至得到一个紧实均匀的面团。

新鲜意大利面基本食谱

- 500 克面粉
- 15 克新鲜啤酒酵母
- 4 勺油
- 1 小勺盐
- 250 毫升温水
- 一小撮糖

将酵母溶解在水中并加入糖。将混合物和面粉、油一起倒入和面机，并启动机器。2 分钟后加入盐，继续揉面约 4 至 5 分钟。取出面团，捏成球状，撒上面粉，把面团放入碗中。让它在温暖、无风的地方发酵约 1 小时。发酵完成后，开始准备披萨饼。在 225°C 下烘烤约 20 分钟。

面包基本食谱

- 500 克面粉
- 15 克新鲜啤酒酵母
- 4 勺油
- 1 小勺盐
- 250 毫升温水
- 一小撮糖

将酵母溶解在水中并加入糖。和面粉、油一起倒入和面机，并启动机器。2 分钟后加入盐，继续揉面约 4 至 5 分钟。取出面团，捏成球状，撒上面粉，把面团放入碗中。让它在温暖、无风的地方放置约 30 分钟。发酵完成后，再次揉面 4 至 5 分钟。取出面团，揉成想要的形状，静置约 1 个半小时。根据面包的大小，在 220°C 下烘烤约 20 至 40 分钟。

饼干基本食谱

- 500 克面粉
- 250 克糖
- 250 克黄油或人造黄油
- 1 小撮盐
- 50 毫升牛奶
- 3 个蛋黄

将蛋黄和糖混合，加入通过隔水加热融化好的黄油，还有牛奶。倒入和面机，加入面粉、盐和调味料。揉面约 12 至 15 分钟。制作饼干，并在 180°C 下烘烤 20 分钟。

Pasta Fresca 型号配件

Pasta Fresca型号同5种附属切割件兼容

配件	长度	切割		调节器建议位置
		形状	尺寸	
Spaghetti	150 mm	●	直径2毫米	4 号
Bigoli	150 mm	●	直径3.5毫米	2 号
Capellini	150 mm	■	1毫米	8-9 号
Trenette	150 mm	■	3.5毫米	6-7 号
Pappardelle	150 mm	■	10毫米	6-7 号
Lasagna	150 mm	■	150毫米	6-9 号
Fettuccine	150 mm	■	6.5毫米	6 号
Tagliolini	150 mm	■	1.5毫米	8-9 号

厚度对应表

调节器	面皮厚度
0 号	约4.8毫米
1 号	约3.7毫米
2 号	约3.1毫米
3 号	约2.4毫米
4 号	约1.8毫米
5 号	约1.5毫米
6 号	约1.0毫米
7 号	约0.8毫米
8 号	约0.6毫米
9 号	约0.5毫米

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

安全上の注意事項および使用上のヒント

濡れた手や汚れた手で電源コードを触らないでください。

装置を放置したままにする場合や、組み立て、分解、または清掃する前には、必ずユニットの電源をお切りください。

機械を、熱源(ストーブなど)の近くや、水がある場所(シンクなど)に置かないでください。

本製品は、このマニュアルに記載されている目的にのみ使用するようにしてください。中断することなく最大15分間使用できます。

装置に付属しているケーブルと機械の仕様書に記載されている電流に合った延長ケーブルのみを使用してください。

本製品は、店舗内のキッチン、オフィスなどの作業エリア、ホテルなどの観光施設、レストランの厨房などの、家庭環境や作業エリアでの使用を想定して設計されています。

モーターを備えた機械ですので、作業するときは、ネクタイ、スカーフ、または長いネックレスの着用を避けて使用してください。また、髪の毛の長い方は、必ず束ねてご使用ください。

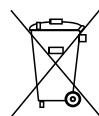
電気部品を含む、すべての修理は、資格を持った担当者しかおこなってはいけません。権限を与えられていない人が、内部のモーター部品を扱うことは禁止されています。

材料(液体と固体)を合わせた量が、ポウル内に表示されている最大レベルを超えてはなりません。

注意!

本製品は、第三者の監督の下で使用するか、本製品の安全な使用方法についての指導を受けた場合、および関連する危険性を理解している場合は、8歳以上のお子様でもご使用いただけます。ユーザーによって行われる清掃やメンテナンス作業は、お子様が8歳以上であって、監督下で作業しているのではない場合に限り、お子様が行うことは禁止されています。デバイスおよび各ケーブルは、8歳未満のお子様の手の届かないところに保管してください。身体的、知覚的、精神的な能力が限定された、または経験や知識が不足した人であっても、第三者の監督の下で使用するか、安全な使用方法についての指導を受けた場合、および関連する危険性を理解している場合には、本製品をご使用いただけます。お子様に本製品で遊ばせないでください。

3回の処理サイクル(生地圧延シートカット)が完了するごとに、機械の電源を切り、蓋を開けた状態で、10分間休ませる必要があります。



ごみ箱にバツ印の表示がある場合、EU域内では、製品が耐用年数の終了時に、個別に回収の対象とされ、通常のごみとして廃棄することはできません。製品を廃棄する際は、通常のごみとして処分することはできません(各市町村の指示に沿って処分してください)。

パッケージに含まれるもの:

- 機器本体
- 電源コード
- ラザニア用アクセサリー
- フェットチーネ用アクセサリー
- タリオリー二用アクセサリー
- 取扱説明書

ボタンとスイッチの 図表1:

1. オン/オフスイッチ。
2. 赤色LED(左)が点灯: サイドキャップが正しく閉じていません。
3. 青色LED: 機器をすぐに使用できます。
4. 赤色LED(右): 蓋が正しく閉じられていません。
5. パルスボタン。押し続けている間のみ機器が動作します。

マシン使用前の準備

電源供給が、機器の仕様書に記載されている電圧に対応していることを確認してください。初めて機器を使用するときは、固く絞った布と食品対応の表面消毒剤(可能であればHACCP認定)を使用して拭き上げてください。

生地の準備

レシピどおりの量を測り、材料をまとめて準備しておきます。生地を上手に作るには、材料の量は、常に、小麦粉約500gと、液体部分約250gでなければなりません。Marcatoのロゴの付いたボタンを押して蓋を開け、ボウルの端から液体がこぼれないように注意しながらボウルに材料を入れます。ボウルの端で卵を割らないでください。サイドキャップが閉じてLED2がオフになっていることを確認し、蓋を閉じて、ON / OFFスイッチを押して機器の電源を入れます(図2)。

生地が滑らかでひとまとまりになったら、約3〜5分間捏ねて、ON / OFFスイッチを押して機械の電源を切ります。蓋を開けて生地を取り出します(図3)。(蓋を閉めた状態で)「パルス(PULSE)」ボタンを押して、生地を取り出します。

パスタ用アクセサリーを使う

ボウルが完全に空になるようにしてください。ラザニア用のアクセサリーを、六角形の側面にある、適切な穴に挿入します。挿入したら、図4のように反時計回りに「ストップ」の位置まで回して止めます。アジャスターを外側に引いて、「0」番の位置まで回します(図5)。生地を「0」番の位置を通過させて数回回し、シートを半分折り、通すたびに粉をまぶして、形状が均等かつまとまるようにします(図6)。

次に、各番号で、お好みの厚みになるまで、生地を一度通してみます。

シートを入手したら、長さ約25cmの長さに切り、両面に軽く小麦粉をまぶします。ラザニア用のアクセサリーのセットに変更し、カットを続行します(図7)。

ローラーを使用したときに「カット」できないのは、シートが柔らかすぎること意味します。生地に小麦粉を加えてみることをお勧めします。シートが乾燥しすぎて、カッティングローラーで「持ち上がらない」場合は、生地に少量の水を加えると、再び滑らかになりますので、それをローラーに通します。

お手入れとメンテナンス

メンテナンスを行う前に、電源コードを抜いてください。機械や付属品を、水や食器洗い機で洗わないでください。蓋を後ろに回し、ピンから外して

取り外します。サイドキャップを反時計回りに緩め(図8)、外側に引っ張って取り外します。キャップの残った穴に向かって刃を押し、ボウルから引き出します(図9)。ボウルとアクセサリーを布とブラシできれいにします(図10)。製品を再組み立てするには、上記の操作を逆の順序で繰り返します。カッティングローラーの下のコームは取り外し可能で、アクセサリーをきれいに掃除できます。コームを取り除く方法:

- ローラーに向かってロッドを押し、横に押し取り外します。
- コームを取り外します。
- ローラーとコームを布とブラシできれいにします。
- すべてを再挿入するには、上記の操作を逆に繰り返します。

機械と付属品をよりよく洗浄するために、食品対応の表面消毒剤(可能であればHACCP認定)をご使用ください。

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。不適切な使用によって生じた損傷は保証対象外です。

生パスタの基本レシピ

- 小麦粉 500g
- 中型の卵4個
- 水は、総量が250gに達するまでに水を入れます

材料をミキシングボウルに入れ、コンパクトで均一な生地になるまで、約3分間捏ねます。

ピザ生地レシピ

- 小麦粉 500g
- 生イースト 15g
- オイル 大さじ4
- 塩 小さじ1
- めるま湯 250 ml
- 砂糖 ひとつまみ

酵母を水に溶かし、砂糖を加えます。混ぜ合わせたら、小麦粉と油と一緒にミキサーに入れ、機器をスタートさせます。2分後、塩を加え、さらに4〜5分間捏ね続けます。生地を取り出し、丸めて、小麦粉をまぶしてボウルに入れます。暖かく、通風のない場所で1時間ほど発酵させます。発酵が完了したら、ピザの準備を進めます。225°Cで約20分間焼きます。

パンの基本レシピ

- 小麦粉 500g
- 生イースト 15g
- オイル 大さじ4
- 塩 小さじ1
- めるま湯 250 ml
- 砂糖 ひとつまみ

酵母を水に溶かし、砂糖を加えます。小麦粉と油と一緒に、ミキサーに入れ、機器をスタートさせます。2分後、塩を加え、さらに4〜5分間捏ね続けます。生地を取り出し、丸めて、小麦粉をまぶしてボウルに入れます。暖かく、通風のない場所で約30分間発酵させます。発酵が完了したら、さらに4〜5分間捏ねます。生地を取り出し、必要に応じて形を整え、約1時間半休ませます。パンのサイズにもよりますが、220°Cで約20分〜40分間焼きます。

ビスケットの基本レシピ

- 小麦粉 500g
- 砂糖 250g
- バターまたはマーガリン 250g
- 塩 ひとつまみ
- 牛乳 50ml
- 卵黄 3 個分

卵黄と砂糖を混ぜ、湯煎で溶かしておいたバターと牛乳を加えます。ミキサーに入れ、小麦粉、塩、お好みで香料を加えます。約12～15分間捏ねます。ビスケットを準備し、180°Cで20分間焼きます。**生地の厚さ表**

生地の厚さ表

調整装置	パスタ生地の厚さ
n° 0	～ 4.8 mm
n° 1	～ 3.7 mm
n° 2	～ 3.1 mm
n° 3	～ 2.4 mm
n° 4	～ 1.8 mm
n° 5	～ 1.5 mm
n° 6	～ 1.0 mm
n° 7	～ 0.8 mm
n° 8	～ 0.6 mm
n° 9	～ 0.5 mm

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。

Pasta Fresca の付属品

Pasta Fresca には、他の 5 種類の追加カットツールをご利用いただけます。

付属品	幅	切り口		調整装置の推奨位置
Spaghetti	150 mm	●	∅ 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	∅ 3.5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3.5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6.5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1.5 mm	n° 8-9

안전을 위한 주의 사항 및 팁

젖은 손이나 물기가 있는 손으로 전원 코드를 빼지 마십시오.

사용하지 않을 경우나 조립, 분해 또는 청소하기 전에는 기기를 항상 전원 장치에서 분리하시기 바랍니다.

기기를 열원(예: 난로)이나 물이 있는 곳(예: 싱크대) 근처에 두지 마십시오.

이 기기는 본 설명서에 설명된 용도로만 최대 15분 동안 연속적으로 사용할 수 있습니다.

장비와 함께 제공된 케이블 및 기기 명판에 표시된 전류에 적합한 연장선만 사용하시기 바랍니다.

이 제품은 상점 내부의 주방, 사무실 및 기타 작업 공간, 호텔 및 기타 관광 시설, 레스토랑 주방 등 가정 환경 또는 작업 공간에서 사용하도록 설계되었습니다.

모터가 장착된 기계로 작업할 경우 넥타이, 스카프 또는 긴 목걸이를 착용하지 마시기 바랍니다. 또한 머리카락이 흘러내리지 않도록 하시기 바랍니다.

전기 부품과 관련된 모든 수리는 자격을 갖춘 직원이 수행해야 합니다. 승인되지 않은 직원이 내부 모터 부품을 수리하는 것은 금지되어 있습니다.

재료의 총량(액체+고체)은 내부 용기 안에 표시된 최대 수준을 초과해서는 안 됩니다.

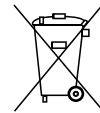
주의!

"8세 이상 어린이의 경우, 보호자의 감독 하에서 또는 기기의 안전한 사용에 대한 지시를 받고 관련된 위험성을 이해한 경우 이 기기를 사용할 수 있습니다. 청소 및 유지 관리 작업은 사용자가 8세 이상이고 보호자의 감독 하에 작업하는 경우에만 어린이가 수행할 수 있습니다. 장치와 케이블을 8세 미만

어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사용자의 경우에도 보호자의 감독을 받거나 기기의 안전한 사용에 대한 안내를 받고 관련 위험을 이해했다면 기기를 사용할 수 있습니다.

어린이가 기기를 놀이를 위한 목적으로 사용하지 않도록 하시기 바랍니다.

세 번의 공정 주기(반죽 롤링 시트 절단)가 완료될 때마다 기계의 전원을 끄고 뚜껑을 연 상태에서 10 분간 가동을 멈추어 주시기 바랍니다.



바퀴 달린 쓰레기통에 줄이 그어진 마크 표시는 유럽 연합 내에서 제품 사용 수명이 다한 제품을 별도로 수거해야 함을 나타냅니다. 이러한 제품은 일반 생활 쓰레기와 함께 폐기해서는 안 됩니다.

세트 구성품

- 기계 본체
- 전원 코드
- 라자냐용 액세서리
- 페투치니용 액세서리
- 탈리올리니용 액세서리
- 사용 설명서

식품 접촉면에 사용 가능한 소독제(가능한 경우 HACCP 인증된 제품)를 이용하여 기기를 완전히 청소하십시오.

반죽 준비하기

"레시피에 나와있는 수량에 따라 재료를 준비하시기 바랍니다.

반죽이 제대로 되려면 재료의 양이 항상 밀가루 약 500g에 액체는 약 250g 이어야 합니다.

"마카토 로고가 새겨진 버튼을 눌러 뚜껑을 열고 그릇 가장자리로 액체가 흐르지 않도록 주의하면서 재료를 내부 용기에 붓습니다.

그릇 가장자리를 이용하여 계란을 깨지 마시기 바랍니다.

측면 캡을 닫고 LED 2가 꺼져 있는지 확인하고 뚜껑을 닫은 다음 ON/OFF 스위치를 눌러 기기를 작동합니다(그림 2).

약 3~5 분 동안 반죽하여 반죽이 부드럽고 탄력있는 상태가 되면 ON/OFF 스위치를 눌러 기계를 끕니다. 뚜껑을 열고 반죽을 꺼냅니다(그림 3). (뚜껑을 닫은 상태에서) PULSE 버튼을

버튼 및 스위치 그림 1

1. 온/오프 스위치.
2. 빨간색 LED(왼쪽) 점등: 측면 캡이 제대로 닫히지 않았습니다.
3. 파란색 LED: 기기를 사용할 준비가 되었습니다.
4. 빨간색 LED(오른쪽): 뚜껑이 완전히 닫히지 않았습니다.
5. Pulse(펄스) 버튼을 누르고 있는 동안에만 기기가 작동합니다.

기기를 사용할 준비하기

"공급 전압이 기기의 명판에 표시된 전압과 일치하는지 확인하십시오. 기기를 처음으로 작동하기 전 젖은 천과

누르면 반죽을 분리하는데 도움이 됩니다.

파스타용 액세서리를 사용합니다.

용기가 완전히 비어 있는지 확인하십시오. 라자나용 액세서리를 육각형태 측면의 해당 구멍에 삽입합니다. 삽입한 후에는 그림 4와 같이 시계 반대 방향으로 돌려서 고정합니다.

조절기를 바깥쪽으로 당겨 0번 위치가 되도록 돌립니다(그림 5). 반죽 시트를 반으로 접고 기기에 통과시킬 때마다 밀가루를 뿌려가면서 규칙적이고 조밀한 형태가 될 때까지 0번 위치에서 반죽을 몇 번 통과시킵니다(그림 6).

각 숫자에 따라 원하는 두께가 나오도록 한 번씩 반죽을 통과시킵니다. 시트를 만든 후에는 약 25cm 길이로 자르고 양면에 가볍게 밀가루를 뿌립니다.

라자나용 액세서리를 선택한 액세서리로 바꾸어 커팅합니다(그림 7). 롤러가 '커팅'을 제대로 하지 못하는 것은 반죽 시트가 너무 부드럽기 때문입니다. 반죽에 밀가루를 추가하는 것이 좋습니다. 반죽 시트가 너무 뻑뻑해서 커팅 롤러에 '투입되지' 않으면 반죽에 물을 조금 넣고 부드럽게 하여 롤러에 다시 통과시킵니다.

관리 및 유지보수

기기의 유지 관리를 위해 전원 코드를 분리하십시오. 기계와 액세서리를 물이나 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

뚜껑을 뒤로 돌려 핀에서 분리합니다. 사이드 캡을 시계 반대 방향으로 돌린 후(그림 8) 바깥쪽으로 당겨 분리합니다. 칼날을 캡의 왼쪽 구멍쪽으로 밀어서 용기에서 꺼냅니다(그림 9). 천과 브러시를 사용하여 용기와 액세서리를 청소합니다(그림 10). 기기를 재조립하려면 위에서 설명한 작업을 역순으로 반복합니다. 커팅 롤러 아래의 탈착식 솔을 이용하여 액세서리를 더 효과적으로 청소할 수 있습니다.

솔 분리 방법:

- 손잡이를 롤러쪽으로 누른 후 옆으로 밀어서 분리하십시오.
- 솔을 분리하십시오.
- 브러시 또는 천을 이용하여 롤러와 솔을 청소하십시오.
- 부품을 다시 장착하려면 위의 작업을 역순으로 반복하십시오.

기기 및 액세서리를 더 효과적으로 청소하기 위해 식품 접촉면에 사용가능한 소독제(가능한 경우 HACCP 인증된 제품)를 (모든 표면에) 사용할 수 있습니다..

보증

마카토는 제조상의 결함에 대해 제조일로부터 2년간 서비스를 보증합니다. 사용자의 부주의로 인한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다.

신선한 파스타의 기본 레시피

- 밀가루 500g
- 중간 크기 계란 4개
- 물을 추가한 총 액체량 250g"

재료를 믹싱 볼에 넣고 탄력있고 균일한 반죽이 될 때까지 약 3분 동안 반죽합니다.

피자 베이스 레시피

- 밀가루 500g
- 신선한 이스트 15g
- 오일 4T
- 소금 1t
- 미지근한 물 250ml
- 설탕 한 꼬집

이스트를 물에 녹이고 설탕을 추가하십시오. 위 혼합물을 밀가루, 기름과 함께 반죽기에 붓고 기계를 작동하십시오. 2분 후 소금을 넣고 4~5분 더 계속 반죽합니다. 반죽을 꺼내서 둥글게 뭉치고 밀가루를 뿌려 그릇에 담습니다. 따뜻하고 통풍이 되지 않는 곳에서 1시간 정도 발효시킵니다. 반죽이 발효되면 피자 베이스 만들 준비합니다. 225°C에서 약 20분 동안 굽습니다.

빵 기본 레시피

- 밀가루 500g
- 신선한 이스트 15g
- 오일 4T
- 소금 1t
- 미지근한 물 250ml
- 설탕 한 꼬집

이스트를 물에 녹이고 설탕을 추가하십시오. 밀가루와 기름과 함께 반죽기에 붓고 기계를 작동하십시오. 2분 후 소금을 넣고 4~5분 더 계속 반죽합니다. 반죽을 꺼내서 둥글게 뭉치고 밀가루를 뿌려 그릇에 담습니다. 따뜻하고 통풍이 잘 되지 않는 곳에서 30분 정도 발효시킵니다. 발효가 끝나면 다시 4~5분 더 반죽합니다. 반죽을 꺼내서 원하는 모양으로 만들고 약 1시간 30분 동안 그대로 둡니다. 빵 크기에 따라 220°C에서 약 20/40분 정도 굽습니다.

비스킷 기본 레시피

- 밀가루 500g
- 설탕 250g
- 버터 또는 마가린 250g
- 소금 한 꼬집
- 우유 50ml
- 달걀 노른자 3개

달걀 노른자와 설탕을 섞고 이중 냄비에 녹여 둔 버터와 우유를 넣습니다. 반죽기에 붓고 밀가루, 소금 및 모든 향료를 넣습니다. 약 12~15분 동안 반죽합니다. 비스킷 모양으로 만들어 180°C에서 20분간 굽습니다..

기타 정보 또는 레시피에 대해서는 www.marcato.it 을 방문하거나 info@marcato.it 에 문의하십시오.

Pasta Fresca 부조품

Pasta Fresca 은 추가 커팅을 위한 5개의 보조품을 사용합니다.

보조품	폭	커팅		권장하는 교정기 위치
		형태	길이	
Spaghetti	150 mm	●	ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm	●	ø 3.5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	■	3.5 mm	n° 6-7
Pappardelle	150 mm	■	10 mm	n° 6-7
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9
Fettuccine	150 mm	■	6.5 mm	n° 6
Tagliolini	150 mm	■	1.5 mm	n° 8-9

두께표

교정기	반죽 두께
n° 0	~ 4,8 mm
n° 1	~ 3,7 mm
n° 2	~ 3,1 mm
n° 3	~ 2,4 mm
n° 4	~ 1,8 mm
n° 5	~ 1,5 mm
n° 6	~ 1,0 mm
n° 7	~ 0,8 mm
n° 8	~ 0,6 mm
n° 9	~ 0,5 mm

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.r.l. CAMPODARSEGO (PD) ITALY

COPYRIGHT © 2022 MARCATO S.p.A.

STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy