

Atlas⁺

Atlas 150

Atlas 180

Atlas Roller 150

Atlas Slide 150

Atlas Slide 180

Atlasmotor

Atlasmotor⁺

Ampia 150

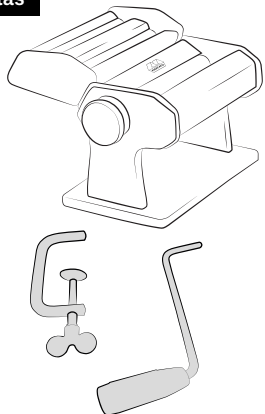
Ampia 180

Ampiamotor

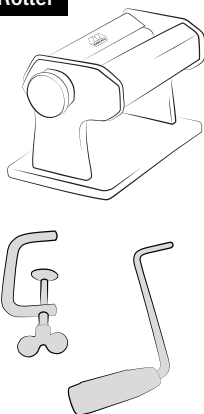


is made in Italy

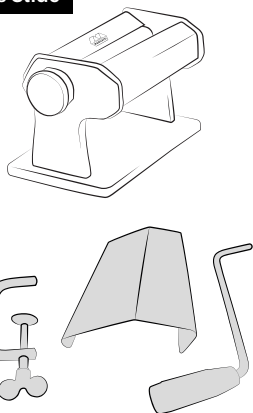
Atlas



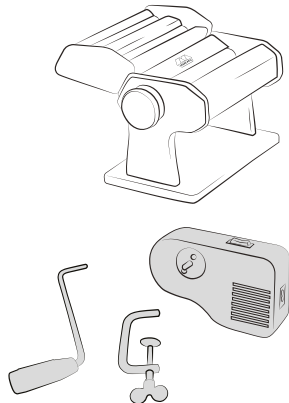
Atlas Roller



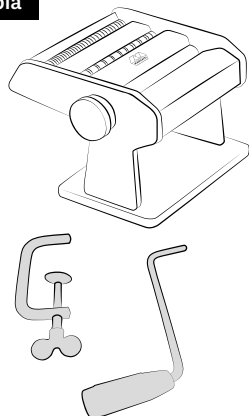
Atlas Slide



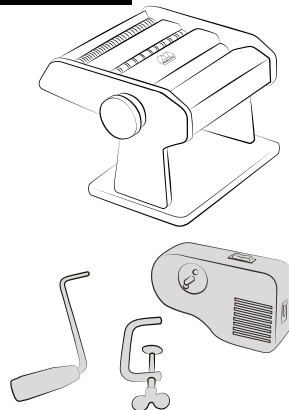
Atlasmotor



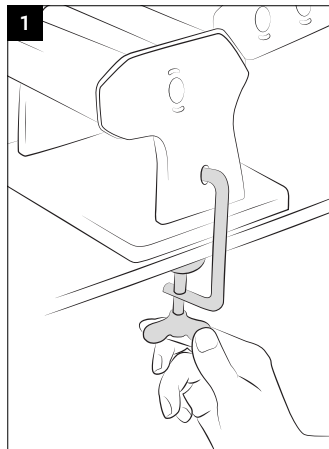
Ampia



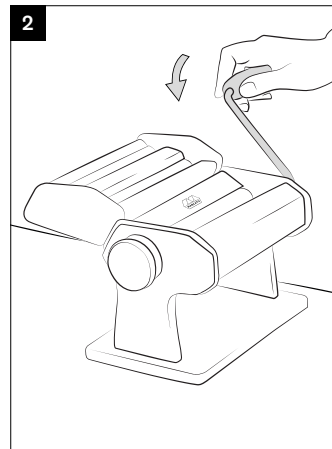
Ampiamotor



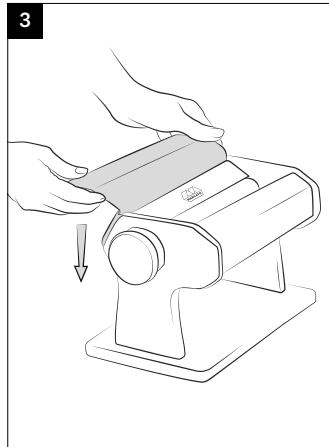
1



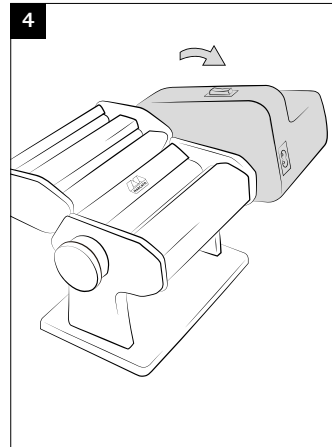
2



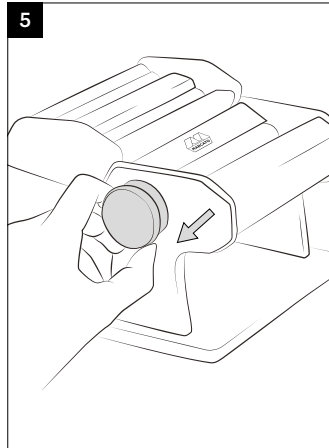
3



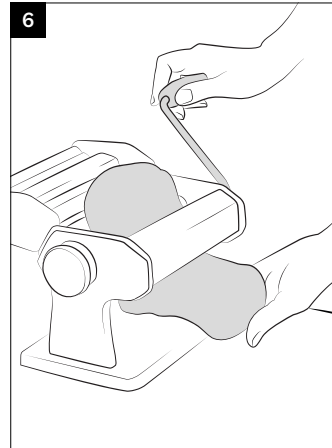
4

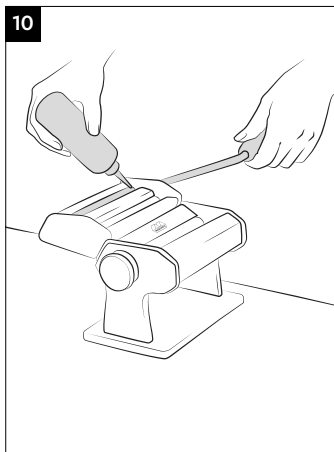
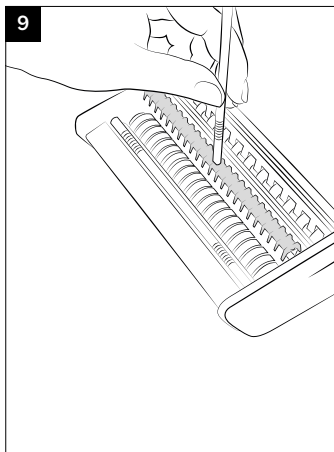
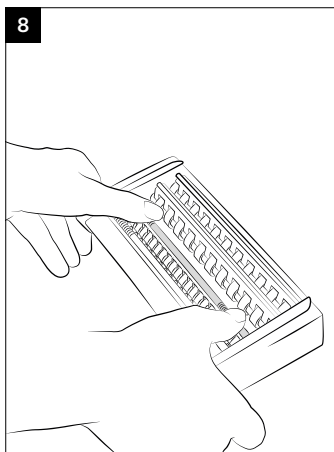
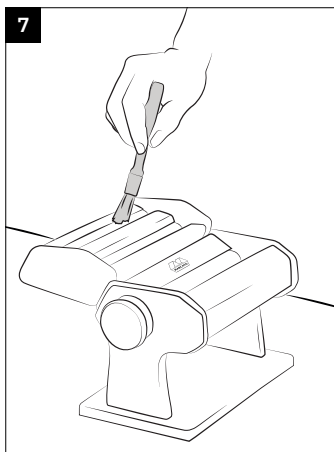


5



6





3	ITALIANO
8	ENGLISH
14	FRANÇAIS
21	DEUTSCH
27	ESPAÑOL
32	PORTUGUÊS
37	DANSK
42	SUOMI
47	SVENSKA
52	NEDERLANDS
57	MAGYAR
62	POLSKA
67	ČEŠTINA
72	РУССКИЙ
78	TÜRK
83	عربي
87	中文
92	日本語
97	이태리어
102	ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Precauzioni e suggerimenti per la vostra sicurezza

(per i modelli Atlasmotor e Ampiamotor)

Togliere sempre il cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere il motore dalla macchina.

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

Non 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.

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

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

Questo prodotto è studiato per l'utilizzo in ambienti domestici o all'interno di aree di lavoro come: aree attrezzate a cucina all'interno di negozi, uffici ed altri luoghi di lavoro, hotel ed altre strutture turistiche, cucine di ristoranti.

Durante il lavoro con macchine dotate di motori, evitare di indossare cravatte, sciarpe o lunghe collane. Ricordare inoltre di raccogliere i capelli.

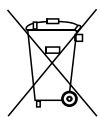
La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da dei bambini, se non sotto stretta supervisione di un adulto.

Tutte le riparazioni che coinvolgono le componenti elettriche devono essere condotte da personale qualificato. È proibito accedere alle parti interne al motore al personale non autorizzato.

Attenzione!

Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età dagli 8 anni in su se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se ne hanno capito i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e manutenzione 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.



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
- Manovella
- Morsetto
- Manuale d'istruzioni
- Scivolo (solo Atlas slide)
- Motore Pastadrive e cavo di alimentazione (solo Atlasmotor e Ampiamotor)

Preparare la macchina all'uso

Fissare la macchina al piano di lavoro inserendo il morsetto nell'apposito foro (fig. 1) inserire la manovella assicurandosi di averla inserita fino in fondo e ruotarla sempre in senso orario (fig. 2).

Inserire lo scivolo

Se si è in possesso di Atlas Slide, inserire lo scivolo nelle apposite guide (fig. 3).

Agganciare il motore

Se si è in possesso di Atlasmotor o Ampiamotor agganciare il motore nel lato della macchina come mostrato in figura 4.

Se si utilizza la macchina per la prima volta, pulire i rulli con un panno umido e in seguito far passare tra di essi un po' di impasto che successivamente verrà eliminato.

Tirare verso l'esterno il regolatore e ruotarlo fino alla posizione n° 0 (fig. 5). Una volta preparato l'impasto dividerlo in porzioni di circa 150 g. Prendere una porzione d'impasto, appiattirla leggermente e passarla più volte alla posizione n° 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. Spostare la manovella nel foro dei rulli da taglio e passare la sfoglia per ottenere il formato di pasta scelto.

Cura e manutenzione

Non lavare la macchina e gli accessori in acqua o in lavastoviglie. Per la pulizia utilizzare un panno e un pennello (fig. 7). I pettini e i raschiatori sotto i rulli sono removibili, questo garantisce una maggior pulizia. Come pulire i pettini e i raschiatori:

- Premere l'asta verso il basso e spingerla lateralmente per rimuoverla (fig. 8-9).
- Capovolgere la macchina facendo attenzione a tenere con la mano la parte sotto i rulli: i pettini e/o i raschiatori si toglieranno.
- Per facilitare la rimozione dei raschiatori sotto i rulli sfoglia, si consiglia di ruotare il regolatore fino alla posizione 3.
- Pulire utilizzando un pennello o un panno. È possibile lavare i pettini e i raschiatori con acqua fredda, o con un disinfettante per superfici compatibile al contatto alimentare (possibilmente certificato HACCP). Asciugare completamente i componenti prima di reinserirli. Non utilizzare prodotti diversi da quelli indicati.
- Per reinserire il tutto, ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

In caso di cigolii, inserire alcune gocce di olio di vaselina idonea al contatto alimentare alle estremità dei rulli (fig. 10).

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

Ricetta base per pasta
fresca

Ingredienti per 5 persone:

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

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

Garanzia

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

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

Accessori Atlas 150 / Atlas+

Accessorio	Larghezza	Taglio		Posizione regolatore consigliata
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

* Accessorio non utilizzabile con motore Pastadrive

** Per realizzare il formato tagliolini con Atlas+, stendere la sfoglia fino allo spessore 8-9 e passarla nei rulli per spaghetti.

Precautions and tips for your safety

(for Atlasmotor and Ampiamotor models)



Always unplug the power cord prior to applying or removing the motor from the machine.

Never remove the electrical plug with wet or damp hands.

Do not leave the machine unattended, especially when it is plugged into the mains.

Do not use the machine in proximity to heat sources (e.g. stoves) or in areas where there may be water (e.g. sinks).

Use this device only as described in this manual and for a maximum uninterrupted work time of 15 minutes.

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

This product is intended for use in a domestic environment and at workplaces such as: kitchen areas of shops, offices and other workplaces, hotels and other tourist facilities, restaurant kitchens.

When working with the machine equipped with motor, avoid wearing ties, scarves or long chains; also remember to pull back your hair and hold it with a clip.

Cleaning and maintenance cannot be carried out by children, unless under adult supervision.

Any repairs to the electrical system must be

carried out by skilled personnel. It is forbidden for unauthorized individuals to access the internal part of the motor.

Important safeguards

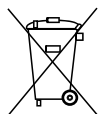
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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

9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. **CAUTION!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced 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 appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance. This appliance is not to be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.

Save these instructions

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



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 included in the box

- Machine body
- Crank
- Clamp
- Instruction manual
- Slide (Atlas slide only)
- Pastadrive motor and power cord (Atlasmotor and Ampiamotor only)

How to prepare the machine for use

Fix the machine to the work surface by inserting the clamp in the appropriate hole (fig. 1) insert the crank making sure it enters all the way and always turn it clockwise (fig. 2).

Inserting the slide

If you have Atlas Slide, insert the slide in the appropriate guides (fig. 3).

Connect the motor

If you have Atlasmotor or Ampiamotor connect the motor on the side of the machine as shown in figure 4.

If you are using the machine for the first time, clean the rollers with a damp cloth and then pass a little dough between them which will then be eliminated.

Pull the selector outwards and turn it to position No. 0 (fig. 5). Once the dough is prepared divide it into portions of approximately 150 g. Take a portion of dough, flatten it slightly and pass it several times in the position no. 0, folding the sheet in half and flouring it at each step, until obtaining a regular and compact shape (fig. 6). Then pass the sheet once for each number until reaching the desired thickness.

Once the desired sheet thickness is obtained, cut it into pieces about 25 cm long and lightly flour it on both sides. Move the crank into the hole of the cutting rollers and pass the sheet to obtain the chosen pasta format.

Care and maintenance

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

Clean with a cloth or brush (fig. 7). The combs and scrapers under the cutting rollers are removable, for enhanced cleaning. To clean the combs and scrapers:

- Press the rod downwards and push it sideways to remove it (fig. 8-9).
 - Flip the machine over, making sure to hold the part under the rollers with your hand: the combs and/or scrapers will be removed.
- To facilitate removal of the scrapers under the pasta sheet rollers, it is advisable to turn the regulator to position 3.
- Clean using a brush or a cloth. The combs and scrapers can be washed with cold water, or with a disinfectant for surfaces compatible for food contact (preferably HACCP certified). Dry the components completely before reinserting them. Do not use products other than those recommended.
 - To reinsert everything, repeat the above operations in reverse

In case of squeaking, insert a few drops of Vaseline oil suitable for food contact at the ends of the rollers (fig. 10).

Thickness selection table

Regulator	Pasta sheet thickness
No. 0	~ 4,8 mm
No. 1	~ 3,7 mm
No. 2	~ 3,1 mm
No. 3	~ 2,4 mm
No. 4	~ 1,8 mm
No. 5	~ 1,5 mm
No. 6	~ 1,0 mm
No. 7	~ 0,8 mm
No. 8	~ 0,6 mm
No. 9	~ 0,5 mm

Download this information on www.marcato.it

Basic recipe for fresh pasta

Ingredients for 5 people:

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

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

Warranty

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

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

Atlas 150 / Atlas+ accessories

Accessory	Width	Cut		Recom- mended regulator position
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Accessory which cannot be used with the Pastadrive motor

** To make the tagliolini format with Atlas+, roll out the sheet to a thickness of 8-9 and pass it through the spaghetti rollers.

Précautions et conseils pour votre sécurité

(pour les modèles Atlasmotor et Ampiamotor)



Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de mettre ou retirer le moteur de la machine.

Ne jamais retirer le câble électrique avec les mains mouillées ou humides.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance, en particulier lorsqu'elle est branchée à l'alimentation principale.

Ne pas utiliser la machine à proximité de sources de chaleur (par ex. chauffages) ni dans des zones où il pourrait y avoir présence de chaleur (ex. lavabos).

Utiliser ce dispositif uniquement comme décrit dans ce manuel et pour une durée de travail ininterrompue de 15 minutes.

Utiliser uniquement le câble fourni avec l'équipement et les extensions adaptées au courant indiqué sur la plaque d'information du moteur.

Ce produit est destiné à une utilisation dans un contexte domestique et sur des lieux de travail tels que: zones de cuisine de magasins, bureaux, et autres lieux de travail, hôtels et autres établissements touristiques, cuisines de restaurants.

Pour travailler avec la machine équipée de moteur, ne pas porter de cravates, écharpes ni longs colliers; se souvenir également d'attacher

ses cheveux en arrière.

Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

Toute réparation du système électrique doit être effectuée par un personnel compétent. Il est interdit aux personnes non autorisées d'accéder aux parties internes du moteur.

Precautions importantes

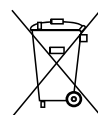
Précautions et suggestions de sécurité à lire et à appliquer impérativement à l'utilisation d'appareil électriques :

1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne mettez jamais la machine ou son moteur dans l'eau pu dans un autre liquide.
3. Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Éteignez l'appareil, ensuite débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est plus utilisé, avant le montage ou le démontage de ses composants ou avant son nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la pour l'extraire de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Evitez d'entrer en contact avec des parties en mouvement.

6. N'introduisez jamais les ingrédients à la main mais utilisez le poussoir.
7. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le câble d'alimentation ou les fiches de courant seraient endommagés. Si l'appareil donne des signes de mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou endommagé, de quelque façon, ne l'utilisez pas mais envoyez-le à l'atelier d'assistance autorisée le plus proche afin qu'il soit contrôlé ou réparé électriquement ou mécaniquement.
8. 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 on manque d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance stricte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Mettre l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

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 électricien. Ne changez en aucun cas la fiche vous-même.



La présence d'un bac de poubelle barré indique que dans l'Union européenne, le produit est sujet au tri sélectif à la fin de son cycle de vie. Ne pas éliminer ce produit avec les produits ménagers.

Matériel à l'intérieur de l'emballage

- Corps machine
- Manivelle
- Étau
- Manuel d'utilisation
- Rampe (uniquement sur Atlas Slide)
- Moteur Pastadrive et câble d'alimentation (uniquement Atlasmotor et Ampiamotor)

Préparer la machine pour l'utilisation

Fixer la machine au plan de travail en insérant l'étau dans l'orifice prévu à cet effet (fig. 1), introduire la manivelle en veillant à l'avoir enclenchée à fond et toujours la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 2).

Insérer la rampe

Si l'on a un Atlas Slide, insérer la rampe dans les glissières prévues à cet effet (fig. 3).

Accrocher le moteur

Si l'on a un Atlasmotor ou un Ampiamotor, accrocher le moteur sur le côté de la machine comme indiqué dans la figure 4.

Si l'on utilise la machine pour la première fois, nettoyer les rouleaux avec un chiffon humide puis faire passer dans les rouleaux un peu de pâte qu'il faut jeter ensuite.

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

Après avoir préparé la pâte, la diviser en parts d'environ 150 g. Prendre une part de pâte, l'aplatir légèrement et la faire passer plusieurs fois à la position n° 0,

en pliant la feuille par la moitié et en l'enfarinant à chaque passage, jusqu'à obtenir une forme régulière et compacte (fig. 6). Passer ensuite la pâte une fois par chaque numéro jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Une fois obtenue la feuille, la couper en morceaux de 25 cm de long environ et les enfariner légèrement des deux côtés. Déplacer la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe et passer la feuille pour obtenir le format de pâte choisi.

Nettoyage et entretien

Ne jamais laver la machine et les accessoires à l'eau ou dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage utiliser un chiffon ou un pinceau (fig. 7). Les peignes et les racleurs sous les rouleaux sont amovibles, ceci garantit un meilleur nettoyage. Comment nettoyer les peignes et les racleurs :

- Appuyer sur la tige vers le bas et la pousser latéralement pour l'enlever (fig. 8-9).
- Retourner la machine en prenant soin de bien tenir avec la main la partie sous les rouleaux : les peignes et/ou les racleurs s'enlèveront. Pour faciliter le retrait des racleurs sous les rouleaux de la feuille de pâte, il est conseillé de tourner le régulateur jusqu'à la position 3.
- Nettoyer en utilisant un pinceau ou un chiffon. Il est possible de laver les peignes et les racleurs à l'eau froide, ou avec un désinfectant de surface compatible avec le contact alimentaire (si possible certifié HACCP). Sécher complètement les composants avant de les réinsérer. Ne pas utiliser

de produits autres que ceux indiqués.

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

En cas de grincements, insérer quelques gouttes d'huile de vaseline adaptée au contact alimentaire aux extrémités des rouleaux (fig. 10).

Garantie

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

Tableau des épaisseurs

Régulateur	Épaisseur de feuille
n° 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

Télécharger ces informations sur www.marcato.it

Recette pour pâte fraîche

Ingrédients pour 5 personnes :

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

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

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

Accessoires Atlas 150 / Atlas+

Accessoire	Largeur	Coupe		Position conseillée du régulateur
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Accessoire non utilisable avec le moteur Pastadrive

** Pour réaliser le format tagliolini avec Atlas+, étaler la feuille de pâte à une épaisseur de 8-9 et la faire passer dans les rouleaux à spaghetti.

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps für Ihre Sicherheit

(für Atlasmotor und Ampiamotor-Modelle)

Vor Anbringen und Ausbauen des Maschinenmotors grundsätzlich das Netzkabel ziehen.

Sobald keine Beaufsichtigung gewährleistet werden kann sowie vor Montage, Zerlegung und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich von der Stromversorgung trennen.

Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Öfen) oder in der Reichweite von Wasser (z.B. Waschbecken) aufstellen.

Dieses Gerät darf nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke und maximal ununterbrochen während 15 Minuten betrieben werden.

Das Netzkabel nicht mit nassen oder feuchten Händen ziehen bzw. anschließen.

Ausschließlich das mitgelieferte Kabel und für die auf dem Motortypenschild angegebene Stromart geeignete Verlängerungskabel verwenden.

Dieses Produkt ist für den Einsatz in häuslichen Umgebungen oder in Arbeitsbereichen vorgesehen, wie z.B.: Küchenbereiche in Ladengeschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, Hotels und anderen touristischen Einrichtungen, Restaurantküchen.

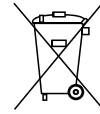
Während dem Umgang mit motorangetriebenen Maschinen ist das Tragen von Krawatten, Schals oder langen Halsketten aus Sicherheitsgründen zu vermeiden. Lange Haare müssen bedeckt oder zusammengebunden werden.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Minderjährigen nur unter strenger Aufsicht von Erwachsenen durchgeführt werden.

Sämtliche Reparaturen an elektrischen Bauteilen dürfen einzig von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Unbefugten Personen darf der Zugang auf die Innenteile des Motors nicht gestattet werden.

Achtung!

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren betrieben werden, insofern diese beaufsichtigt werden und Anweisungen zur sicheren Verwendung des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Vom Benutzer durchzuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, diese sind über 8 Jahre alt sind und arbeiten unter Aufsicht. Das Gerät und die dazugehörigen Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufzubewahren. Diese Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, insofern diese beaufsichtigt werden bzw. Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.



Das Vorhandensein eines Symbols mit durchgestrichenen ortsbeweglichem Behälter weist darauf hin, dass das Produkt innerhalb der Europäischen Union am Ende seines Lebenszyklus einer besonderen Sammlung zugeführt werden muss. Diese Produkte dürfen nicht in den unsortierten Haushaltssabfall entsorgt werden.

In der Verpackung sind enthalten:

- Maschinenkörper
- Kurbel
- Klemme
- Bedienungsanleitung
- Rutsche (nur Atlas Slide)
Pastadrive-Motor und
- Netzkabel (nur Atlasmotor und Ampiamotor)

Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

Die Maschine durch Einsetzen der Klemme in das entsprechende Loch an der Arbeitsfläche befestigen (Abb. 1). Die Kurbel einsetzen und sicher stellen, dass sie bis zum Anschlag eingesetzt ist und grundsätzlich im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 2).

Die Rutsche anbringen.

Bei Atlas Slide die Rutsche in die dafür vorgesehene Führung einsetzen (Abb. 3).

Den Motor einsetzen.

Bei den Modellen Atlasmotor und Ampiamotor den Motor wie in Abb. 4 gezeigt an der Seite der Maschine einhängen. Vor der ersten Verwendung der Maschine die Walzen mit einem

feuchten Tuch reinigen, eine kleine Menge Teig dazwischen geben und anschließend entfernen.

Den Regler herausziehen und auf Position Nr. 0 drehen (Abb. 5). Sobald der Teig vorbereitet ist, ihn in Portionen zu zirka 150 g aufteilen. Eine Portion Teig entnehmen, leicht flach drücken und mehrmals auf Position 0 durchlaufen lassen und bei jedem Durchgang falten und mit Mehl bestäuben, bis eine gleichmäßige und kompakte Konsistenz erhalten wird (Abb. 6).

Anschließend den Teig einmal für jede Einstellungsziffer bis zur gewünschten Dicke durchlaufen lassen. Sobald das gewünschte Teigblatt erhalten ist, in etwa 25 cm lange Streifen schneiden leicht auf beiden Seiten bemehlen. Die Kurbel in das Loch der Schneidwalzen einbringen und das Teigblatt einführen, um das gewählte Nudelformat zu erhalten.

Pflege und Wartung

Die Maschine und das Zubehör niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen. Zum Reinigen ein Tuch und eine Bürste verwenden (Abb. 7). Zur optimaleren Reinigung des Zubehörs sind die Kämme und

Schaber unter den Schneidwalzen abnehmbar.
Reinigung der Kämme und Schaber:

- Die Stange zum Herausnehmen nach unten drücken und zur Seite schieben (Abb. 8-9).
- Die Maschine umdrehen und dabei darauf achten, den Teil unter den Walzen mit der Hand festzuhalten: Die Kämme und/oder Schaber lösen sich. Zur leichteren Entnahme der unter den Walzen für die Teigblätter befindlichen Schaber wird empfohlen, den Regler auf Position 3 zu drehen.
- Mit einer Bürste oder einem Tuch reinigen. Kämme und Schaber können mit kaltem Wasser oder mit einem lebensmittelverträglichen Desinfektionsmittel für Oberflächen (möglichst HACCP-zertifiziert) gewaschen werden. Die Bauteile sind vor dem Wiedereinbau vollständig zu trocknen. Keine anderen als die angegebenen Produkte verwenden.
- Zum erneuten Zusammenbau die obigen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

Beim Auftreten von Quietschen einige Tropfen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes Vaselineöl an die Enden der Walzen geben (Abb. 10).

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 Pasta

Zutaten für 5 Personen:

- 250 g Mehl Typ 00
 - 250 g gemahlener Hartweizengrieß
 - 5 volle Eier
- Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Eier in der Mitte aufschlagen. Mit einer Gabel umrühren, bis die Eier vollständig mit Mehl vermischt sind. Den erhaltenen Teig mit den Händen bearbeiten, bis er elastisch und homogen ist. Wenn der Teig zu trocken geworden ist, etwas Wasser hinzufügen, sollte er zu weich sein, etwas Mehl hinzugeben. Ein optimaler Teig sollte nicht an den Fingern kleben.

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

Tabelle Blatt-Dicken

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

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

Zubehör Atlas 150 / Atlas+

Zubehör	Breite	Schneiden		Empfohlene Einstellun- gen
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Zubehör nicht mit dem Pastadrive-Motor verwendbar

** Um das Nudelformat Tagliolini mit Atlas+ herzustellen, das Teigblatt auf eine Dicke von 8-9 ausrollen und es durch die Spaghettiwalzen laufen lassen.

Precauciones y consejos para su seguridad

(para los modelos Atlasmotor y Ampiamotor)

Retire siempre el cable de alimentación antes de aplicar o extraer el motor de la máquina.

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica en caso de dejarlo sin supervisión, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No coloque la máquina cerca de fuentes de calor (p. ej., hornillos) o en presencia de agua (p. ej., fregaderos).

Use este aparato solo para el uso descrito en el presente manual y durante un tiempo máximo ininterrumpido de 15 minutos.

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

Utilice solo el cable suministrado y cables de extensión adecuados para la corriente indicada en la placa de identificación del motor.

Este producto está diseñado para su uso en entornos domésticos o en el interior de áreas de trabajo como: áreas equipadas para cocina en comercios, oficinas y otros lugares de trabajo, hoteles y otras instalaciones turísticas o cocinas de restaurantes.

Cuando trabaje con máquinas equipadas con motor, evite usar corbatas, bufandas o collares largos. Recuerde también recoger el cabello.

Las operaciones de limpieza y el mantenimiento no pueden ser realizadas por niños, a menos que

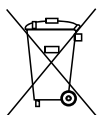
estén bajo la estrecha supervisión de un adulto.

Todas las reparaciones que involucren componentes eléctricos deben ser realizadas por personal cualificado. El personal no autorizado tiene prohibido acceder a las partes internas del motor.

¡Atención!

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y han entendido los peligros que conlleva. Las operaciones de limpieza y mantenimiento que pueden ser realizadas por el usuario no deben ser realizadas por niños, a menos que tengan más de 8 años y las realicen bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si han entendido los peligros que conlleva.

Los niños no deben utilizar el dispositivo como un juguete.



La imagen del contenedor con ruedas tachado indica que dentro de la Unión Europea el producto está sujeto a recogida especial al final de su ciclo de vida útil. No deseche estos productos con los residuos urbanos sin diferenciar.

Material incluido en la caja

- Cuerpo de la máquina
- Manivela
- Abrazadera
- Manual de instrucciones
- Plano deslizante (solo Atlas Slide)
- Motor Pastadrive y cable de alimentación (solo Atlasmotor y Ampiamotor)

Preparar la máquina para el uso

Sujete la máquina a la superficie de trabajo insertando la abrazadera en el orificio correspondiente (fig. 1), inserte la manivela, prestando atención a que quede introducida hasta el fondo, y gírela siempre en sentido de las agujas del reloj (fig. 2).

Inserte el plano deslizante

Si posee el modelo Atlas Slide, inserte el plano deslizante en las guías correspondientes (fig. 3).

Enganchar el motor

Si posee el modelo Atlasmotor o Ampiamotor, enganche el motor en el lateral de la máquina según se muestra en la figura 4.

Si utiliza la máquina por primera vez, limpie los rodillos con un paño húmedo y, a continuación, pase por ellos un poco de masa que a continuación se desechará.

Tire del regulador hacia afuera y gírelo hasta la posición n.º 0 (fig. 5).

Una vez preparada la masa, divídala en porciones de 150 g aproximadamente. Tome una porción de masa, aplánela ligeramente y pásela varias veces por la posición n.º 0, plegando la hoja de masa por la mitad y

enharinándola antes de cada pasada, hasta obtener una forma regular y compacta (fig. 6). A continuación, pase la masa una vez por cada número hasta llegar al espesor deseado. Una vez obtenida la hoja de masa, córtela en trozos de unos 25 cm de largo y enharínala ligeramente por ambos lados. Pase la manivela al orificio de los rodillos de corte y haga pasar la hoja de masa a fin de obtener el formato de pasta deseado.

Cuidado y mantenimiento

No lave la máquina ni los accesorios con agua ni en el lavavajillas.

Para su limpieza, utilice un paño y un pincel (fig. 7).

Los peines y los raspadores situados debajo de los rodillos pueden extraerse, lo que garantiza una mejor limpieza. Cómo limpiar los peines y los raspadores:

- Presione la barra hacia abajo y empújela lateralmente para extraerla (fig. 8-9).
- Dé la vuelta a la máquina y sostenga con la mano la parte situada debajo de los rodillos, así podrá extraer los peines y/o los raspadores. Para facilitar el desmontaje de los raspadores situados debajo de los rodillos para hojaldre, se aconseja girar el regulador hasta la posición 3.
- Proceda a la limpieza utilizando un pincel o un paño. Los peines y los raspadores se pueden lavar con agua fría o con un desinfectante para superficies idóneo para el contacto con alimentos (de ser posible, con certificado HACCP). Seque completamente los componentes antes de volverlos a montar. No utilice productos

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

En caso de escuchar chirridos, ponga algunas gotas de aceite de vaselina adecuado para el contacto con alimentos en las extremidades de los rodillos (fig. 10).

Garantía

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

Tabla de grosores

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

Receta base para pasta fresca

Ingredientes para 5 personas:

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

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

Accesorios Atlas 150 / Atlas+

Accesorio	Ancho	Corte		Posición del regulador recomendada
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	nº 2
Capellini	150 mm		1 mm	nº 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	nº 6
Lasagna	150 mm		150 mm	nº 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	nº 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	nº 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	nº 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	nº 6
Reginette*	150 mm		12 mm	nº 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	nº 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	nº 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	nº 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	nº 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	nº 5

*Accesorio no utilizable con el motor Pastadrive
**Para realizar el formato de tagliolini con Atlas+, extienda la masa en hoja con un grosor de 8-9 y pásela por los rodillos para espaguetis.

Precauções e sugestões para a sua segurança

(para os modelos Atlasmotor e Ampiamotor)

Retirar sempre o cabo de alimentação antes de colocar ou remover o motor da máquina.

Desligar sempre o aparelho da alimentação, se deixado abandonado e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.

Não posicionar a máquina perto de fontes de calor (fogões, por exemplo) ou na presença de água (pias, por exemplo).

Usar este aparelho só para o uso descrito neste manual, pelo tempo máximo de 15 minutos de modo ininterrupto.

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

Usar somente o cabo fornecido com o equipamento e extensões adequadas à corrente indicada na placa do motor.

Este produto foi concebido para ser utilizado em ambiente doméstico ou em áreas de trabalho: áreas equipadas como cozinha dentro de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, hotéis e outras estruturas turísticas, cozinhas de restaurantes.

Durante o trabalho com máquina dotadas de motores, não usar gravatas, cachecóis ou colares compridos. Além disso, lembrar-se sempre de recolher os cabelos.

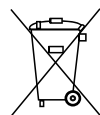
As operações de limpeza e manutenção não podem ser feitas por crianças sem a supervisão

de um adulto.

Todas as reparações que envolvem componentes elétricos devem ser feitas por pessoal qualificado. É proibido o acesso às partes internas do motor ao pessoal não autorizado.

Atenção!

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos se forem supervisionadas ou se receberam instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e se compreenderam os perigos inerentes. As operações de limpeza e manutenção efetuadas por parte do utilizador não devem ser efetuadas 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 conhecimento 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 presença de um contentor móvel com barras sinaliza que no interior da União Europeia o produto é sujeito a uma recolha especial no final do ciclo de vida. Não eliminar estes produtos nos resíduos urbanos indiferenciados.

Material no interior da embalagem

- Corpo da máquina
- Manivela
- Terminal
- Manual de instruções
- Rampa (só Atlas slide)
- Motor Pastadrive e cabo de alimentação (só Atlasmotor e Ampiamotor)

Preparar a máquina para o uso

Fixar a máquina no plano de trabalho, inserir o terminal no relativo furo (fig. 1), inserir a manivela certificando-se de a ter inserido até ao fundo e rodá-la sempre no sentido horário (fig. 2).

Inserir a rampa

Se estiver de posse de Atlas Slide, inserir a rampa nas relativas guias (fig. 3).

Engatar o motor

Se estiver de posse de Atlasmotor ou Ampiamotor, engatar o motor no lado da máquina como mostrado na figura 4.

Se utilizar a máquina pela primeira vez, limpar os rolos com um pano húmido e, em seguida, fazer passar entre eles um pouco de massa que, em seguida, será eliminada.

Puxar para fora o regulador e o rodar até a posição nº 0 (fig. 5). Após ter preparado a massa, dividi-la em porções de cerca 150g. Pegar em uma porção da massa, alisá-la ligeiramente e passá-la várias vezes para a posição nº 0, dobrar a folha pela metade e enfarinhá-la a 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.

Após obtida a folha, cortar a mesma em pedaços com cerca de 25 cm e enfarinhar levemente em ambos os lados. Deslocar a manivela no furo dos rolos de corte e passar a folha para obter o formato de massa escolhido.

Cuidados e manutenção

Não lavar a máquina e os acessórios com água ou na máquina de lavar louças. Para a limpeza usar um pincel e um pano (fig. 7). Os pentes e os raspadores sob os rolos são removíveis, isto garante uma maior limpeza. Como limpar os pentes e os raspadores:

- Pressionar a haste para baixo e empurrá-la lateralmente para a remover (fig. 8-9).
- Virar a máquina prestando atenção a segurar com a mão a parte sob os rolos: os pentes e/ou os raspadores serão removidos. Para facilitar a remoção dos raspadores sob os rolos de massa folhada, recomenda-se de rodar o regulador até à posição 3.
- Limpar usando um pincel ou um pano. É possível lavar os pentes e os raspadores com água fria, ou com um desinfetante para superfícies compatível para o contacto alimentar (possivelmente certificado HACCP). Secar completamente os componentes antes de os reinserir. Não utilizar produtos diversos daqueles indicados.
- Para reinserir tudo, repetir as operações acima indicadas ao contrário.

No caso de chiados, inserir algumas gotas de óleo de vaselina adequada ao contato alimentar nas extremidades dos rolos (fig. 10).

Tabela espessuras

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

Descarregue estas informações em www.marcato.it

Receita base para massa fresca

Ingredientes para 5 pessoas:

- 250g farinha 00
- 250g farinha de semola de grão duro
- 5 ovos inteiros

Disponer a farinha sobre uma superfície plana e quebrar os ovos no meio. Misturar com um garfo até misturar completamente os ovos com a farinha. Trabalhar a massa obtida com as mãos para a tornar elástica e homogénea. Se a massa estiver muito seca, adicionar água, se estiver muito mole, adicionar farinha. Uma massa ideal não deve grudar nos dedos.

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 e diferente daquele indicado neste manual.

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

Acessórios Atlas 150 / Atlas+

Acessório	Largura	Corte		Posição do regulador recomendada
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Acessório não utilizável com motor Pastadrive

** Para realizar o formato tagliolini com Atlas+, estenda a folha com ma espessura de 8-9 e passá-la nos rolos de esparguete.

Forholdsregler og gode råd til din sikkerhed

(for modellerne Atlasmotor og Ampiamotor)

Fjern altid netledningen, før du sætter motoren på eller fjerner den fra maskinen.

Tag altid ledningen ud af apparatet, hvis det efterlades uden opsyn og inden montering, afmontering og rengøring heraf.

Placer ikke maskinen i nærheden af varmekilder (f.eks. komfurer) eller i nærværelse af vand (f.eks. vaskekummer).

Brug kun dette apparat til den brug, der er beskrevet her i manualen, og højst i perioder på 15 minutter kontinuerligt.

Fjern ikke netledningen med fugtige eller våde hænder.

Brug kun den medfølgende ledning og forlængerledninger, der er egnet til den strøm, der er angivet på motorens typeskilt.

Dette produkt er designet til brug i husholdninger eller på arbejdsområder som: køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdspladser, hoteller og andre turistfaciliteter, restaurantkøkkener.

Når du arbejder med maskiner udstyret med motorer, skal du undgå at bære slips, tørklæder og lange halskæder. Husk også at samlet håret.

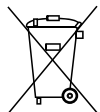
Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre under nøje overvågning af en voksen.

Alle reparationer, der involverer elektriske komponenter, skal udføres af kvalificeret personale. Uautoriseret personale må ikke få adgang til de indvendige dele af motoren.

Pas på!

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, hvis de overvåges eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og hvis de har forstået de risici, det kan medføre. Rengøring og vedligeholdelse, som udføres af brugeren, må aldrig udføres af børn med mindre de er over 8 år, og arbejdet skal altid overvåges. Hold apparatet og netledningen utilgængelige for børn under 8 år. Apparatene kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller personer med manglende erfaring eller kendskab til apparatet, hvis de overvåges eller har fået anvisninger i sikker anvendelse af apparatet, og hvis de har forstået faren ved at bruge apparatet.

Børn må ikke lege med apparatet.



Tilstedeværelsen af overstreget affaldsspand indikerer, at produktet inden for Den Europæiske Union skal indsamles særskilt efter udtjent levetid. Bortskaf ikke disse produkter i usorteret kommunalt affald.

Materiale inden i pakken

- Maskinkorpus
- Håndsving
- Klemme
- Brugsanvisning
- Slisk (kun Atlas-slide)
- Pastadrive motor og netledning (kun Atlasmotor og Ampiamotor)

Klargøre maskinen til brug

Fastgør maskinen på arbejdsfladen ved at indsætte klemmen i hullet (fig. 1) indsæt håndsvinget, sørg for at den er sat helt ind, og drej det altid med uret (fig. 2).

Indsæt slisken

Hvis du har Atlas Slide, skal du indsætte slisken i skinnerne (fig. 3).

Hægt motoren på

Hvis du har Atlasmotor eller Ampiamotor, skal du hægte motoren på siden af maskinen, som vist i figur 4.

Hvis du bruger maskinen første gang, skal du rengøre rullerne med en fugtig klud og derefter føre en lille portion dej mellem dem, som derefter kasseres.

Træk regulatoren udad, og drej den til position nr. 0 (fig. 5). Når dejen er tilberedt, del den i portioner på ca. 150 g. Tag en portion dej, flad den lidt ud og før den gennem flere gange til position nr. 0 ved at folde dejen på midten og tilsætte mel ved hver passage, indtil der opnås en regelmæssig og kompakt form (fig. 6). Før derefter dejen igennem en gang for hvert tal, indtil den ønskede tykkelse nås.

Når pastapladen er lavet skæres den i ca. 25 cm lange stykker, som meles let på begge sider. Flyt håndsvinget ind i hullet på skærerullerne og før pladen igennem for at få den valgte pastaform.

Pleje og vedligeholdelse

Vask hverken maskine eller tilbehør i vand eller i opvaskemaskine. Det er nok at rengøre med en pensel eller en klud (fig. 7). Kammene og skraberne under rullerne kan tages af, hvilket garanterer en øget mulighed for rengøring. Sådant renses kammene og skraberne:

- Tryk stangen nedad, og skub den ud til siden for at fjerne den (fig. 8-9).
- Vend maskinen forsigtigt på hovedet, og hold på delen under rullerne med hånden: Fjern kammene og/eller skraberne. For at gøre det lettere at fjerne skraberne under dejrullerne anbefales det at sætte regulatoren på position 3.
- Rengør med en pensel eller klud. Kammene og skraberne kan vaskes af med koldt vand eller et desinfektionsmiddel for overflader, der tillader kontakt med fødevarer (om muligt HACCP-certificeret). Sørg for at tørre delene godt, inden de sættes tilbage i maskinen. Anvend ikke andre produkter end de angivne.
- For at sætte alt tilbage i maskinen, gentages ovennævnte handlinger i omvendt rækkefølge.

Hvis den knirker skal du tilsætte et par dråber vaselineolie, der er egnet til kontakt med fødevarer, i enderne af rullerne (fig. 10).

Tykkelsestabel

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

Nedhent oplysningerne på www.marcato.it

Basisopskrifter til frisk pasta

Ingredienser til 5 personer:

- 250 g mel type 00
- 250 g fintmalet durumhvedemel
- 5 hele æg

Hæld melet ud på arbejdsbordet i en pyramideform og lav et hul i midten, som æggene slås ud i. Bland med en gaffel indtil æggene er godt blandet med melet. Ælt dejen med hænderne indtil den er smiddig og ensartet. Tilsæt lidt vand hvis dejen er for tør, tilsæt mel hvis den er for blød. En perfekt dej klistrer ikke til fingrene.

Garanti

Marcato garanterer service i 2 år mod fabrikationsfejl fra købsdatoen. Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug eller anden brug end den, der er angivet i denne manual.

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

Tilbehør Atlas 150 / Atlas+

Ekstraudstyr	Bredde	Snit		Anbefalet position af regulator
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Tilbehøret kan ikke bruges med Pastadrive-motor

** For at lave et tagliolini-pastaformat med Atlas+ skal du rulle dejen ud til en tykkelse på 8-9 og køre den gennem spaghettirullerne.

Turvallisuuteen liittyviä varotoimenpiteitä ja neuvoja

(mallit Atlasmotor ja Ampiamotor)

Irrota virtajohto aina ennen kuin moottori laitetaan tai irrotetaan laitteesta.

Kytke laite aina irti virransyötöstä, jos se jätetään valvomatta ja ennen sen asentamista, purkamista tai puhdistamista.

Älä asemoi konetta lämmönlähteiden läheisyyteen (esim. liedet) tai jos paikalla on vettä (esim. pesualtaat).

Käytä tätä laitetta vain tässä ohjekirjassa kuvattuun tarkoitukseen ja keskeytymättömästi korkeintaan 15 minuuttia.

Älä irrota virtajohtoa kostein tai märin käsin.

Käytä yksinomaan varustukseen kuuluvaa johtoa ja moottorin arvokyltissä osoitetulle virralle soveltuvia jatkojohtoja.

Tämä tuote on suunniteltu käytettäväksi kotitalousympäristöissä tai työpaikoilla, kuten: kaupoissa, toimistoissa ja muissa työpaikoissa sekä hotelleissa ja turisteille tarkoitetuissa rakennuksissa olevissa keittiöissä ja ravintoloiden keittiöissä.

Moottoreilla varustetuilla laitteilla tehtävän työskentelyn aikana vältä solmioiden, huivien tai pitkien kaulakorujen käyttöä. Muista lisäksi sitoa hiukset.

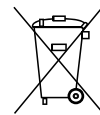
Puhdistusta ja huoltoa ei saa suorittaa lasten toimesta, ellei heidän toimintaansa valvo aikuinen henkilö.

Kaikki korjaustoimenpiteet, jotka koskevat sähköisiä osia, on suoritettava pätevän henkilöstön toimesta. Moottorin sisäisiin osiin meno valtuuttamattoman henkilöstön toimesta on kielletty.

Varoitus!

Laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille, jos heidän toimintaansa valvotaan tai jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja ovat ymmärtäneet siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän tekemiä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heidän toimintaansa valvota. Pidä laite ja siihen kuuluva johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Laitteita voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä, henkisiä tai älyllisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa sen käytöstä, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät siitä koituvat vaarat.

Lapset eivät saa käyttää laitetta leikkikaluna.



Yliviivattu jätensäiliö osoittaa, että Euroopan unionin maissa tuote on käsiteltävä erikseen sen käytöstä poistamisen yhteydessä. Älä hävitä näitä tuotteita kotitalousjätteiden kanssa.

Pakkauksen sisällä oleva materiaali

- Koneen runko
- Vipu
- Puristin
- Ohjekirja
- Kouru (vain Atlas slide)
- Moottori Pastadrive ja virtajohto (vain Atlasmotor ja Ampiamotor)

Laitteen valmistelu käyttöä varten

Kiinnitä laite työtasoon asettamalla puristin sille tarkoitettuun aukkoon (kuva 1). Aseta vipu paikoilleen varmistaen, että se on työnnetty täysin sisään, ja käännä sitä aina myötöpäivään (kuva 2).

Aseta kouru

Jos sinulla on Atlas Slide, aseta kouru asianmukaisesti ohjaimiin (kuva 3).

Kiinnitä moottori

Jos sinulla on Atlasmotor tai Ampiamotor, kiinnitä moottori laitteen sivuun kuvassa 4 osoitetulla tavalla.

Jos käytät laitetta ensimmäistä kertaa, puhdista rullat kostealla liinalla ja laita niiden väliin pieni määrä taikinaa, joka poistuu myöhemmin.

Vedä säädintä ulospäin ja käännä se asentoon nro 0 (kuva 5). Kun taikina on valmistettu, jaa se noin 150 gramman annoksiin. Ota yksi taikina-annos, litistä sitä hieman ja vie se useita kertoja läpi asennossa nro. 0. Taita taikinalevy puoliksi ja jauhoita sitä jokaisella kerralla, kunnes saat siitä tasaisen ja tiiviin muotoisen (kuva 6). Laita taikina sitten kerran jokaisen numeron läpi, kunnes saadaan haluttu paksuus.

Kun levy on saatu, leikkaa se noin 25 cm pituisiksi kappaleiksi ja levitä niiden päälle molemmin puolin kevyesti jauhoja. Siirrä vipu leikkuurullien aukkoon ja laita taikinalevy niiden sisälle saadaksesi haluamasi pastamuodon.

Hoito ja kunnossapito

- Älä koskaan pese konetta ja sen lisäosia vedellä tai pesukoneessa. Käytä puhdistamiseen liinaa ja pensseliä (Kuva 7). Rullien alla oleva kammat ja kaapimet ovat irrotettavia, tämä takaa paremman puhdistuksen. Kampojen ja kaapimien puhdistus:
- Paina vartta alas ja irrota se työntämällä sitä sivusta (kuva 8-9).
 - Käännä kone ympäri ja pidä huoli siitä, että pidät telojen alla olevaa osaa kiinni kädelläsi: kammat ja/tai kaapimet irtoavat. Taikinalevyn telojen alla olevien kaapimien poistamisen helpottamiseksi on suositeltavaa kääntää säädin asentoon 3.
 - Puhdista pensselillä tai liinalla. Kammat ja kaapimet on mahdollista pestä kylmällä vedellä tai elintarvikekosketukseen sopivalla pintadesinfiointiaineella (mahdollisesti HACCP-sertifioitu). Kuivaa osat kokonaan ennen niiden takaisin asetusta. Älä käytä ilmoitetuista poikkeavia tuotteita.
 - Kaikkien osien takaisin asentamiseksi suorita yllä mainitut toimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos vinkumista esiintyy, laita muutama tippa elintarvikekäyttöön soveltuvaa vaseliiniöljyä rullien päihin (kuva 10).

Takuu

Marcato takaa huoltopalvelun kahden 2 vuoden ajan valmistusvirheiden varalta ostopäivästä alkaen. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat virheellisestä tai tämän käyttöohjeen vastaisesta käytöstä.

Tuorepastan perusohje

Ainesosat 5 henkilölle:

- 250 g 00-jauhoja
 - 250 g drumvehnäjauhoja
 - 5 kokonaista munaa
- Tee jauhokeon keskelle syvennys, johon lisätään munat. Sekoita haarukalla, kunnes munat sekoittuvat kokonaan jauhoihin. Alusta taikinaa käsin saadaksesi siitä kimmoisan ja yhtenäisen. Jos taikina on liian kuivaa, lisää vettä. Jos se on liian löysää, lisää jauhoja. Erinomainen taikina ei saa jäädä kiinni sormiin.

Paksuustaulukko

Säädin	Taikinalevyn paksuus
nro 0	~ 4,8 mm
nro 1	~ 3,7 mm
nro 2	~ 3,1 mm
nro 3	~ 2,4 mm
nro 4	~ 1,8 mm
nro 5	~ 1,5 mm
nro 6	~ 1,0 mm
nro 7	~ 0,8 mm
nro 8	~ 0,6 mm
nro 9	~ 0,5 mm

Lataa nämä tiedot www.marcato.it

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

Atlas 150 / Atlas+ lisävarusteet

Lisävaruste	Leveys	Leikkuu		Suositteltu säätimen asento
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Lisävarustetta ei voi käyttää Pastadrive-moottorin kanssa

** Jos haluat tehdä Atlas+:lla tagliolini-pastaa, kaulitse levy paksuudella 8-9 ja vedä se spagettirullien läpi.

Försiktighetsmått och råd för din säkerhet

(för modellerna Atlasmotor och Ampiamotor)

Dra alltid ur försörjningssladden innan du anbringar eller tar bort motorn från maskinen.

Koppa alltid bort apparaten från strömförsörjningen om den lämnas utan tillsyn, samt innan den monteras, nedmonteras och rengörs.

Placera inte maskinen i närheten av värmekällor (t.ex. spisplattor) eller vatten (t.ex. en vask).

Använd apparaten endast för den användning, som beskrivs i manualen och under max 15 minuter utan avbrott.

Dra inte ur sladden med fuktiga eller våta händer.

Använd endast med medföljande sladden och förlängningssladdar, som lämpar sig för den ström, som anges på motorns skylt.

Produkten har utvecklats för användning i hemmet eller på arbetsplatser, så som: områden med köksutrustning i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, hotell och andra turiststrukturer, restaurangkök.

Under arbete med motorförsedda maskiner ska du undvika att bära slips, halsduk eller långa halsband. Kom ihåg att sätta upp håret.

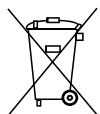
Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte står under strikt tillsyn av en vuxen.

All reparation, som involverar elektriska komponenter, ska utföras av kvalificerad personal. Det är förbjudet för ej auktoriserad personal att få åtkomst till motorns inre delar.

Varning!

Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt om de övervakas eller erhållit instruktioner om användning av apparaten i säkerhet, samt förstått de risker denna användning medför. Rengöring och underhåll, som utförs av användaren, får inte utföras av barn, om de inte är över 8 år gamla och arbetar under tillsyn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental kapacitet, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de står under övervakning eller om de erhållit instruktioner om användning av apparaten i säkerhet, samt förstått de risker denna användning medför.

Barn får inte använda apparaten som leksak.



Förekomst av en överkorsad, rörlig behållare anger att produkten är föremål för separat avfallsinsamling efter avslutad livscykel inom den Europeiska Unionen. Produkten får inte bortskaffas med hushållsavfall.

Material i förpackningen

- Maskinkropp
- Vev
- Tving
- Bruksanvisning
- Glidbana (endast Atlas slide)
- Motor Pastadrive och försörjningssladd (endast Atlasmotor e Ampiamotor)

Förbered maskinen för användning

Fäst maskinen vid arbetsbänken genom att föra in tvingen i det därtill avsedda hålet (fig. 1), för in veven och se till att du har fört in den hela vägen in och veva alltid medurs (fig. 2).

För in glidbanan

Om du har en Atlas Slide, för in glidbanan i de särskilda glidskenorna (fig. 3).

Haka fast motorn

Om du har en Atlasmotor eller en Ampiamotor haka fast motorn på sidan av maskinen, så som visas i fig. 4.

Om du använder maskinen för första gången, rengör rullarna med en fuktig trasa och låt sen lite deg passera genom dem. Denna deg ska sen kasseras.

Dra reglaget utåt och vrid det till läge 0 (fig. 5).

När du väl förberett degen ska du dela upp den i portioner på ca 150 g. Ta en del av degen, platta ut den något och låt den passera genom läge 0 flera gånger. Vik degen på mitten och mjöla in den vid varje genomgång, tills den får en regelbunden och kompakt form (fig. 6).

Låt sen degen passera en gång för varje nummer, tills den når önskad tjocklek.

När du väl erhållit den utklavade pastan, skär den i cirka 25 cm långa bitar och mjöla in dem något på båda sidor. Flytta veven till hålet i skärrullarna och låt pastan passera i dem för valt pastaformat.

Skötsel och underhåll

Tvätta inte maskinen eller tillbehören med vatten eller i diskmaskinen.

Använd en trasa och en pensel för rengöring (fig. 7).

Kammarna och skraporna under rullarna är avtagbara, detta garanterar en mer noggrann rengöring.

Rengöring av kammarna och skraporna:

- Tryck ner staven och skjut den i sidled för att ta bort den (fig. 8-9).
- Vänd på maskinen och se till att med handen hålla delen under rullarna: kammarna och/eller skraporna tas bort. För att underlätta borttagningen av skraporna under degplattans rullar, rekommenderas det att vrida regulatoren till läge 3.
- Rengör med en pensel eller en trasa. Det är möjligt att tvätta kammarna och skraporna med kallt vatten, eller med ett ytdesinfektionsmedel som är kompatibelt med kontakt med livsmedel (eventuellt HACCP-certifierat). Torka komponenterna fullständigt innan de sätts in igen. Använd ej produkter som skiljer sig från de som anges.
- Upprepå ovanstående steg i omvänd ordning för att sätta tillbaka det hela.

Om det skulle höras ett gnisslande ljud, smörj rullarnas ändar med några droppar vaselinolja, som lämpar sig för kontakt med livsmedel (fig. 10).

Tabell över tjocklekar

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

Ladda ner denna information på www.marcato.it

Grundrecept för färsk pasta

Ingredienser för 5 personer:

- 250 g vetemjöl
- 250 g extrafint durumvetemjöl
- 5 hela ägg

Häll mjölet på en arbetsyta och gör en grop i mitten.
Knäck äggen i gropen. Blanda med en gaffel tills äggen och mjölet samlats ihop till en degklump.
Knåda degen med händerna tills den blir jämn och elastisk. Tillsätt lite vatten om degen känns för torr, eller mjöl om den känns för kladdig. En perfekt deg ska inta klibba fast vid fingrarna.

Garanti

Marcato garanterar service i 2 år mot tillverkningsfel från och med inköpsdatumet. Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig användning och annan användning än den som anges i denna manual.

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

Tillbehör Atlas 150 / Atlas+

Tillbehör	Bredd	Skärning		Rekom-menderat reglageläge
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Tillbehöret kan inte användas med motorn Pastadrive

** För att göra tagliolini-pastaformatet med Atlas+ ska du kavla ut degen till en tjocklek på 8-9 och köra den genom spagettirullarna.

Voorzorgsmaatregelen en suggesties voor uw veiligheid

(voor de modellen Atlasmotor en Ampiamotor)

Verwijder altijd het netsnoer alvorens de motor op het apparaat te bevestigen of ervan te verwijderen.

Sluit het apparaat altijd van de stroomvoorziening af als het onbewaakt wordt achtergelaten en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.

Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen (bv. fornuizen) of waar water aanwezig is (bv. gootstenen).

Gebruik dit apparaat alleen voor het in deze handleiding beschreven gebruik. Gebruik het doorlopend maximaal 15 minuten.

Verwijder het netsnoer niet met natte of vochtige handen.

Gebruik alleen de meegeleverde kabel en verlengkabels die geschikt zijn voor de stroom, aangegeven op het typeplaatje van de motor.

Dit product is bedoeld voor huishoudelijke omgevingen of werkruimtes zoals: keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkplekken, hotels en andere toeristische voorzieningen, restaurantkeukens.

Als u werkt met machines die zijn uitgerust met motoren, dient u het dragen van dassen, sjaals of kettingen te vermijden. Vergeet niet om uw haren vast te binden.

De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder

nauwlettend toezicht van een volwassene.

Alle reparaties waarbij elektrische componenten betrokken zijn, moeten door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Toegang tot de interne delen van de motor door onbevoegd personeel is verboden.

Aandacht!

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt als ze onder toezicht staan of als ze aanwijzingen hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen die ermee zijn verbonden. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden, die door de gebruiker worden uitgevoerd, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht handelen. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder de nodige ervaring of kennis, tenzij onder toezicht of nadat ze aanwijzingen hebben gekregen in verband met het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen die ermee zijn verbonden.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



De aanwezigheid van een doorstreepte vuilbak op wielen geeft aan dat het product binnen de Europese Unie als speciale afval moet worden ingezameld aan het einde van zijn levenscyclus. Dump deze producten niet met ongescheiden stedelijk afval.

Materiaal in de verpakking

- Machineromp
- Zwengel
- Klem
- Gebruiksaanwijzing
- Glijvlak (enkel Atlas slide)
- Pastadrive motor en stroomkabel (alleen Atlasmotor en Ampiamotor)

Maak de machine klaar voor gebruik

“Bevestig de machine aan het werkoppervlak door de klem in het daarvoor bestemde gat te steken (afb. 1), de zwengel monteren en daarbij controleren dat deze volledig ingebracht is en hem altijd met de klok mee draaien (afb. 2).

Het glijvlak monteren

Als u Atlas Slide heeft, plaatst u het glijvlak in de hiervoor bestemde geleiders (afb. 3).

Bevestig de motor

Als u Atlasmotor of Ampiamotor heeft, bevestig dan de motor aan de zijkant van de machine, zoals weergegeven in afbeelding 4.

Als u de machine voor het eerst gebruikt, reinig dan de rollen met een vochtige doek en voer er vervolgens een beetje deeg tussen, dat daarna zal worden verwijderd.

Trek de regelaar naar buiten en draai hem in stand nr. 0 (afb. 5). Als het deeg eenmaal is bereid, verdeelt u het in porties van circa 150 g. Neem een portie deeg, maak deze een beetje plat en breng het meerdere keren door de positie nr. 0. Vouw het deeg dubbel en bestrooi het bij elke stap met meel totdat u een regelmatig en compacte vorm

bereikt (afb. 6). Breng het deeg vervolgens slechts één keer door elk nummer tot u de gewenste dikte hebt bereikt. Als u eenmaal de deeglap hebt verkregen, snijdt u deze in stukken met een lengte van ongeveer 25 cm en bestrooit u de stukken aan beide kanten met meel. Monteer nu de zwengel in het gat van de snijrollen en passeer de deeglap om het gewenste pastaformaat te verkrijgen.

Zorg en onderhoud

Was het apparaat en de accessoires niet in water of in de afwasmachine. Gebruik voor de reiniging een doek en een kwast (fig. 7). De kammen en de schrapers onder de rollen kunnen worden verwijderd, dit garandeert een betere reiniging. Reiniging van de kammen en de schrapers:

- Duw de stang naar beneden en duw hem opzij om hem te kunnen verwijderen (fig. 8-9).
- Keer het apparaat om en let op dat u met uw hand het deel onder de rollen ondersteunt: de kammen en/of de schrapers worden weggenomen. Om de verwijdering van de schrapers onder de bladerdeegrollen te vergemakkelijken, wordt aanraden de regelaar tot aan positie 3 te draaien.
- Reinig met gebruik van een kwast of een doek. Het is mogelijk de kammen en de schrapers te wassen met koud water of met een desinfectans voor oppervlakken dat compatibel is met contact met levensmiddelen (mogelijk HACCP gecertificeerd). Droog de onderdelen volledig alvorens ze weer terug te plaatsen. Gebruik geen andere producten dan aangegeven.

- Herhaal de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde om alles opnieuw terug te plaatsen.

Als het apparaat piept, op de uiteinden van de rollen een paar druppels Vaseline-olie aanbrengen, geschikt voor contact met voedsel (afb. 10).

Garantie

Marcato garandeert de service gedurende 2 jaar tegen fabricagefouten vanaf de datum van aankoop. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik en dat anders is dan wat in deze handleiding aangegeven wordt.

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

Tabel diktes

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

Download deze informatie op www.marcato.it

Basisrecept voor verse pasta

Ingrediënten voor 5 personen:

- 250g 00-bloem
- 250 g fijn tarwegriesmeel
- 5 hele eieren

Maak op een werkblad een bergje van de bloem met een kuiltje in het midden en breek er de eieren in. Roer met een vork tot de eieren volledig met de bloem zijn vermengd. Kneed het verkregen deeg met uw handen om het elastisch en glad te maken. Als het deeg te droog is, voeg dan water toe, als het te zacht is, voeg dan bloem toe. Goed deeg mag niet aan uw vingers blijven kleven.

Accessoires Atlas 150 / Atlas+

Accessoire	Breedte	Snedes		Aanbevolen positie van de regelaar
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Accessoire niet bruikbaar met Pastadrive motor

** Om het formaat tagliolini met Atlas+ te maken, rolt u het pastadeeg uit tot dikte 8-9 en haalt u het door de rollen voor spaghetti.

Az Ön biztonságára vonatkozó óvintézkedések és javaslatok

(Atlasmotor és Ampiamotor modellek esetén)

Távolítsa el mindig a tápkábelt, mielőtt a gép motorját behelyezi vagy eltávolítja.

Válassza le minden esetben a berendezést a tápellátásról, ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.

Ne helyezze a gépet hőforrások (pl. sütők) közelébe vagy víz jelenlétébe (pl. víztároló).

A berendezést csak a kézikönyvben leírt használatnak megfelelően használja, maximum 15 percig megszakítás nélkül.

Ne távolítsa el a tápkábelt nedves vagy vizes kézzel.

Csak a mellékelt kábelt és a motor adattábláján jelzett áramerősséghez alkalmas hosszabbítókat használja.

A termék tervezése háztartási környezetben vagy az alábbi munkakörnyezetekben történő használatra történt: üzletek, irodák egyéb munkahelyek, hotelek, egyéb turisztikai egységek konyhával felszerelt területei, éttermi konyhák.

Motorokkal felszerelt gépekkel történő munkavégzés esetén ne viseljen nyakkendőt, sálát vagy hosszú nyakláncokat. Ne feledje továbbá felfogni a haját.

A tisztítást és karbantartást gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.

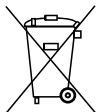
Az elektromos alkatrészekon végzett minden

javítást szakembernek kell végezni. Tilos engedéllyel nem rendelkező személynek a motor belső alkatrészein beavatkozást végeznie.

Figyelem!

Ezt a berendezést 8 éven felüli gyermekek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha a berendezés biztonságos használatával kapcsolatosan ellátták őket utasításokkal, és ha megértették a használatához kapcsolódó veszélyeket. A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást csak 8 éven felüli gyermekek és csak felügyelet mellett végezhetik. A berendezést és a kábelét tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől. A berendezést csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha a berendezés biztonságos használatával kapcsolatosan utasításokkal látták el őket, és ha megértették a használatához kapcsolódó veszélyeket.

A gyermekek a berendezéssel nem játszhatnak.



Az áthúzott, hordozható tartály jelenléte azt jelzi, hogy az Európai Unión belül a terméket életciklusának végén speciálisan kell gyűjteni. Ne ártalmatlanítsa ezeket a termékeket háztartási hulladékként.

A csomagolás tartalma

- Gép test
- Hajtókar
- Szorítócsavar
- Használati utasítás
- Tésztavezető (csak Atlas slide)
- Pastradrive motor és tápkábel (csak Atlasmotor és Ampiamotor)

Készítse elő a gépet a használatra

Rögzítse a gépet a munkapadhoz, helyezze be a szorítócsavart a megfelelő furatba (1. ábra), illessze be a hajtókart, ügyelve arra, hogy teljesen be legyen dugva, és forgassa mindig az óramutató járásával megegyező irányba (2. ábra).

Helyezze fel a tésztavezetőt

Ha Atlas Slide - dal rendelkezik, helyezze fel a tésztavezetőt a megfelelő sínre (3. ábra).

Rögzítse a motort

Ha Atlasmotorral vagy Ampiamotorral rendelkezik, rögzítse a motort a gép oldalára a 4. ábrának megfelelően.

Ha a gépet első alkalommal használja, tisztítsa meg a görgőket nedves ronggyal, majd vezessen át közöttük egy kevés mennyiségű tésztát, amelyet távolítson majd el.

Húzza kifelé a szabályozót, és fordítsa el 0 állásig (5. ábra). Ha elkészült a tészta, osszuk el körülbelül 150 g-os részekre. Vegyünk egy adag tésztát, enyhén simítsuk el, és hajtogassuk többször a 0. pozícióba, félbehajtva a lapot, és minden lépésnél lisztezzük, amíg szabályos és tömör formát nem kapunk (6. ábra).

Ezt követően vezesse át a tésztát

minden álláson, amíg el nem éri a kívánt vastagságot.

A levél elérése után vágja körülbelül 25 cm - es hosszú darabokra, és enyhén lisztezze be mindkét oldalon. Helyezze át a hajtókart a szeletelő hengerek furatába, és vezesse át a tésztalevelet a kiválasztott tészta forma eléréséhez.

Ápolás és karbantartás

A gépet és a tartozékokat nem szabad vízben vagy mosogatógépben mosni.

Ruhával vagy egy ecsettel kell megtisztítani (7. ábra).

A hengerek alatti fésűk és kaparók eltávolíthatók, ami nagyban megkönnyíti a tisztítást.

A fésűk és a kaparók tisztításának menete:

- Nyomja a rudat lefelé, és tolja oldalra az eltávolítására (8.-9. ábra).
- Fordítsa a gépet fejjel lefelé úgy, hogy az egyik kezével megtámasztja a hengerek alatti területet, így a fésűk és/vagy a kaparók kiesnek. A tésztaalap hengerek alatt lévő kaparók eltávolításához célszerű a szabályozót 3-as állásba fordítani.
- Tisztítsa meg egy ecsettel vagy ruhával. A fésűk és a kaparók tisztításához használjon hideg vizet vagy élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására alkalmas (lehetőleg HACCP tanúsítvánnyal ellátott) fertőtlenítőszert. Szárítsa meg teljesen az alkatrészeket a visszaszerelés előtt. Ne használjon a megjelölttől eltérő termékeket.
- Az összeszereléshez ismételje meg a fenti műveleteket az ellentétes sorrendben.

Nyikorgás esetén cseppentsen néhány csepp élelmiszerrel való érintkezéshez alkalmas vazelin olajat a hengerek végeire (10. ábra).

Garancia

A Marcato a vásárlástól számított 2 év garanciát vállal a gyártási hibák ellen. A garancia nem terjed ki rendeltetésszerű használatból vagy a jelen kézikönyvben jelzettől eltérő használatból eredő károokra.

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

Vastagság táblázat

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

Alaprecept friss tésztához

Összetevők 5 személy részére:

- 250g liszt 00
- 250 g újra hántolt durumbúzadara
- 5 egész tojás

Öntsön lisztet egy gyúródeszkára, és készítsen benne mélyedést, majd törje fel a tojásokat. Keverje el egy villával, amíg a tojás teljesen el nem keveredik a liszttel. Dolgozza ki kézzel a kapott tésztát míg nyújtható és homogén nem lesz. Ha a tészta túl száraz, adjunk hozzá vizet, ha túl puha, adjunk hozzá lisztet. A kiváló tészta nem tapadhat az ujjaihoz.

Atlas 150 / Atlas+ tartozékok

Tartozék	Szélesség	Vágás		A szabályzó javasolt pozíciója
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Pastadrive motorral nem használható tartozék

** Az Atlas+ tésztaformátum elkészítéséhez tekerje ki a lapot 8-9 vastagságúra, és passzírozzuk át a spagettitekerceken.

Ostrzeżenia i sugestie w zakresie bezpieczeństwa

(w modelach Atlasmotor i Ampiamotor)

Wyjąć przewód zasilający przed włączeniem lub wyjęciem silnika z maszynki.

Jeśli maszynka będzie pozostawiona bez nadzoru lub będzie demontowana, montowana bądź czyszczona, należy ją odłączyć od zasilania.

Nie umieszczać maszynki w pobliżu źródeł ciepła (np. piecyków grzewczych) lub w pobliżu wody (np. zlewozmywaków).

Wykorzystywać maszynkę wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji, maksymalnie przez 15 minut bez przerwy.

Nie odłączać przewodu zasilającego mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

Stosować tylko dołączony przewód lub przedłużacze odpowiednie do napięcia prądu podanego na tabliczce znamionowej silnika.

Maszynka jest przeznaczona do użytku w środowisku domowym lub miejscach pracy, takich jak: aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, hotelach i innych obiektach turystycznych, kuchniach restauracyjnych.

Podczas pracy z urządzeniami wyposażonymi w silniki, unikać noszenia krawatów, szali lub długich naszyjników. Pamiętać o związywaniu długich włosów.

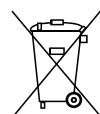
Zarówno czyszczenie jak i konserwacja

maszynki do makaronu może być powierzona dzieciom, wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Wszelkie naprawy części elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników. Zakazuje się demontowania maszynki przez nieuprawnionych pracowników.

Uwaga!

Urządzenie może być używane przez dzieci 8-letnie lub starsze, jeśli są one nadzorowane przez osobę dorosłą lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z nim niebezpieczeństwa. Czyszczenie i konserwacja może być wykonywana przez dzieci, powyżej 8 roku życia i pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia. Urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.



Przekreślony kosz na śmieci oznacza, że zużyty sprzęt podlega specjalnej selektywnej zbiórce w krajach Unii Europejskiej. Nie wyrzucać sprzętu z odpadami zmieszanymi.

Części znajdujące się w opakowaniu

- Korpus urządzenia
- Pokrętło
- Zacisk
- Instrukcja obsługi
- Lej (tylko Atlas slide)
- Silnik Pastadrive i przewód zasilający (tylko Atlasmotor i Ampiamotor)

Przygotowanie maszyny do użytkowania

Przymocować maszynkę do makaronu do blatu, umieszczając zacisk w odpowiednim otworze (rys.1), włożyć pokrętło tak, aby weszło do końca i zawsze kręcić pokrętłem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. 2).

Włożyć lej

Korzystając z maszyny Atlas Slide, umieścić lej w odpowiednich prowadnicach (rys. 3).

Podłączyć silnik

Będąc w posiadaniu maszyny do makaronu Atlasmotor lub Ampiamotor, podłączyć silnik z boku maszyny, jak pokazano na rysunku 4.

Przed pierwszym użyciem maszyny do makaronu, wyczyścić rolki wilgotną szmatką, a następnie przewatковать nimi trochę ciasta, które następnie zostanie wyrzucone.

Pociągnąć regulator na zewnątrz i obrócić go do pozycji 0 (rys. 5). Po przygotowaniu ciasta podzielić je na 150 g porcje. Wziąć porcję ciasta, lekko ją spłaszczyć i kilkakrotnie rozwałkować w pozycji 0, składając płaty ciasta na pół i oprószając mąką przy każdym rozwałkowaniu, aż do uzyskania regularnego i zwartego kształtu (rys. 6).

Rozwałkować ciasto pojedynczo aż do uzyskania pożądanej grubości. Po uzyskaniu odpowiedniego płatu ciasta, pokroić go na kawałki o długości około 25 cm i oprószyć mąką po obu stronach. Umieścić korbkę w otworze rolek tnących i włożyć płaty ciasta, aby uzyskać wybrany format makaronu.

Nadzór i konserwacja

Nie myć wodą ani w zmywarce do naczyń maszyny i jej akcesoriów. Do czyszczenia używać ściereczki i pędzelka (rys. 7). Grzebień i skrobaki pod wałkami są zdejmowane, co gwarantuje lepsze czyszczenie. Sposób czyszczenia grzebieni i skrobaków:

- Nacisnąć do dotu pręt i pchnąć go w bok, aby można go było wyjąć (rys. 8-9).
- Ostrożnie odwrócić maszynkę i przytrzymać ręką część pod wałkami, aby móc wyjąć grzebień i/lub skrobaki. Aby ułatwić wyjmowanie skrobaków pod wałkami ciasta, zaleca się ustawienie pokrętła regulacyjnego w pozycji 3.
- Czyścić pędzelkiem lub ściereczką. Grzebień i skrobaki można myć zimną wodą lub środkiem dezynfekującym na powierzchniach mających kontakt z żywnością (lub posiadających certyfikat HACCP). Całkowicie wysuszyć elementy przed ich ponownym włożeniem. Nie używać produktów innych niż wskazane.
- Aby zmontować wszystko, wykonać opisane wcześniej czynności w odwrotnej kolejności.

W razie skrzypienia, na końcach wałków (rys. 10) wlać kilka kropli oleju wazelinowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Gwarancja

Gwarancja Marcato pokrywa wady produkcyjne przez okres 2 lat od daty zakupu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania i użytkowania innego niż wskazane w niniejszej instrukcji.

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

Tabela grubości

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

Pobierz informacje ze strony www.marcato.it

Podstawowy przepis na makaron

Składniki na 5 osób:

- 250 g mąki typu 00
- 250 g maki pszennej durum (semoliny)
- 5 całych jaj

Wsypać maki do miski, zrobić po środku wgłębienie, w które należy wbić jaja. Rozmieszać widelcem, tak aby jaja całkowicie potoczyły się z mąką. Wyrabiać ręcznie aż do uzyskania jednolitego i elastycznego ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt suche można dodać odrobinę wody a gdy ciasto jest zbyt klejące można dodać nieco mąki. Idealne ciasto nie powinno lepić się do rąk.

Akcesoria Atlas 150 / Atlas+

Akcesoria	Szerokość	Cięcie		Zalecana pozycja regulatora
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Dodatkowe narzędzie nieużywane z silnikiem Pastadrive

** Aby przygotować makaron typu tagliolini, korzystając z Atlas+, należy rozwałkować placek na grubość 8-9 i przepuścić go przez watki do spaghetti.

Opatření a doporučení pro Vaši bezpečnost

(pro modely Atlasmotor a Ampiamotor)

Vždy odpojte přívodní kabel před tím, než budete vkládat motor nebo jej vyjímat ze stroje.

Vždy odpojte zařízení od napájení, pokud je ponecháno bez dozoru a před tím, než jej namontujete, demontujete nebo vyčistíte.

Neumísťujte stroj v blízkosti zdrojů tepla (např. sporák) nebo v blízkosti vody (např. výlevky).

Používejte toto zařízení pouze pro použití popsané v tomto návodu, po maximální dobu 15 minut bez přerušení.

Neodstraňujte přívodní kabel vlhkýma nebo mokřýma rukama.

Používejte pouze kabel dodávaný ve výbavě a prodlužovací kabely odpovídající proudu uvedenému na štítku motoru.

Tento výrobek byl navržen pro použití v domácím prostředí nebo na pracovištích jako jsou vybavené prostory kuchyně uvnitř obchodů, kanceláří a jiných pracovišť, hotelů a jiných turistických zařízení, kuchyní restaurací.

Během práce se stroji vybavenými motory se vyvarujte nošení kravat, šál nebo dlouhých náhrdelníků. Dále připomínáme sepnutí vlasů.

Čištění a údržba nemohou provádět děti, pokud nejsou pod přímým dohledem dospělé osoby.

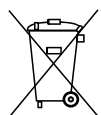
Všechny opravy, které se dotýkají elektrických

součástí, musí být řízeny kvalifikovaným personálem. Nepovolanému personálu je zakázáno přistupovat k vnitřním částem motoru.

Pozor!

Toto zařízení může být použito dětmi staršími 8 let, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud obdržely instrukce týkající se bezpečného používání zařízení a pochopily související nebezpečí. Operace čištění a údržby prováděné uživatelem nesmí být provedeny dětmi, ledaže by byly starší 8 let a pracovaly pod dohledem. Uchovávejte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Zařízení mohou být používána osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osobami bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely instrukce ohledně bezpečného používání zařízení a pochopily implikovaná nebezpečí.

Děti nesmí používat zařízení na hraní.



Přítomnost pohyblivé přeškrtnuté nádoby udává, že uvnitř Evropské Unie výrobek má speciální režim odpadů po skončení životnosti výrobku. Nelikvidujte tyto výrobky do netříděného domovního odpadu.

Materiál uvnitř balení

- Tělo stroje
- Páčka
- Svorka
- Návod k použití
- Skluzavka (pouze Atlas slide)
- Motor Pastadrive a přívodní kabel (pouze Atlasmotor a Ampiamotor)

Připravte stroj k použití

“Přípevněte stroj k pracovní desce vložením svorky do příslušného otvoru (obr. 1), vložte páčku a ujistěte se, že je zasunuta až na doraz, a otáčejte ji stále ve směru hodinových ručiček (obr. 2).

Vložte skluzavku

Pokud máte Atlas Slide, vložte skluzavku do příslušných vodičů (obr. 3).

Připojte motor

Pokud máte Atlasmotor nebo Ampiamotor zapojte motor na straně stroje, jak je ukázáno na obrázku 4.

Pokud používáte stroj poprvé, vyčistěte válce vlhkým hadříkem a pak jimi nechte projít trochu těsta, které následně bude odstraněno.

Zatáhněte regulátor směrem ven a otočte jej až do polohy č. 0 (obr. 5).

Poté, co jste připravili těsto jej rozdělte na porce o hmotnosti přibližně 150 g. Vezměte porci těsta, mírně ji zploštěte a několikrát s ní přejděte do polohy č. 0, přehněte těsto na polovinu a při každém průchodu poprašte moukou, dokud nezískáte pravidelný kompaktní tvar (obr. 6).

Následně protlačte těsto jednou pro každé číslo, dokud

nedosáhnete požadované tloušťky. Po vypracování těsta, je nakrájejte na kusy dlouhé asi 25 cm a lehce je poprašte moukou po obou stranách.

Přesuňte páčku do otvoru válců řezu a nechte projít těsto, abyste získali zvolený formát těsta.

Péče a údržba

Strojek ani příslušenství nemyjte vodou ani v myčce nádobí.

K čištění použijte hadřík a štětec (obr. 7).

Hřebeny a škrabky pod válečky jsou odnímatelné, což zajišťuje větší čistotu.

Jak čistit hřebeny a škrabky:

- Stiskněte tyčku dolů a zatlačte ji do strany, abyste ji mohli vyjmout (obr. 8-9).
- Obráťte strojek a dávejte pozor, abyste díl pod válečky přidrželi rukou: hřebeny a/nebo škrabky se odlepi.

Pro usnadnění vyjmutí škrabek pod válečky doporučujeme otočit regulátor do polohy 3.

- Vyčistěte štětcem nebo hadříkem. Hřebeny a škrabky lze omývat studenou vodou nebo dezinfekčním prostředkem na povrchy, které přicházejí do styku s potravinami (případně s certifikátem HACCP). Před opětovným vložením součástí je zcela vysušte. Nepoužívejte jiné, než doporučené produkty.
- Pro opětovné vložení zopakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

V případě vrzání vložte několik kapek oleje nebo vazelíny vhodných pro kontakt s potravinami na koncích válců (obr. 10).

Záruka

Marcato poskytuje záruku na výrobní vady po dobu 2 let od data zakoupení. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným používáním, které není uvedeno v tomto návodu.

Pro další informace
nebo recepty navštivte
webové stránky
www.marcato.it nebo
napište na
info@marcato.it

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

Základní recept na
čerstvé těstoviny

Přísady pro 5 osob:

- 250g mouky 00
- 250g mouky z tvrdé pšenice
- 5 celých vajec

Nasypte mouku do kupičky na vál a doprostřed rozbijte vejce. Míchejte vidličkou, dokud se vejce zcela nespojí s moukou. Zpracujte těsto rukama až bude vláčné a jednolité. Pokud je těsto příliš suché, přidejte vodu, pokud se příliš lepí přidejte mouku. Optimálně se těsto nesmí lepit na prsty.

Příslušenství Atlas 150 / Atlas+

Doplňěk	Šířka	Řez		Doporučená poloha regulátoru
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Příslušenství nelze použít s motorem Pastadrive

** Chcete-li vytvořit formát těstovin typu tagliolini s Atlas+, roznějte těsto na tloušťku 8-9 a projedte jím válečky na špagety.

Меры предосторожности и рекомендации для вашей безопасности

(для моделей Atlasmotor и Ampiamotor)

Всегда отсоединяйте шнур питания перед установкой или снятием двигателя с устройства.

Всегда отключайте питание устройства, если оно остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.

Не размещайте устройство вблизи источников тепла (напр., плиты) или в местах наличия воды (например, мойки).

Используйте это устройство только в целях, указанных в этом руководстве, и для непрерывной работы максимум в течение 15 минут.

Не отсоединяйте шнур питания мокрыми руками.

Используйте только шнур из комплекта поставки и удлинители, соответствующие току с характеристиками, указанными на табличке двигателя.

Данный продукт предназначен для использования в домашних или в рабочих условиях, таких как: оборудованные кухонные зоны внутри магазинов, офисов или других рабочих помещениях, гостиницах и других туристических структурах, на кухнях в ресторанах.

Во время работы с устройствами оснащенными

двигателями не надевайте галстуки, шарфы или длинные бусы. Также не забывайте собирать волосы.

Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.

Все ремонтные работы, затрагивающие электрические компоненты, должны проводиться квалифицированным персоналом. Неуполномоченному персоналу запрещен доступ к внутренним частям двигателя.

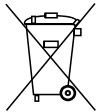
ВНИМАНИЕ!

Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они под присмотром взрослых или получили инструкции по его безопасному использованию и понимают связанные с ним опасности.

Операции по чистке и обслуживанию, выполняемые пользователем, не должны проводиться детьми, если они младше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.

Хранить устройство и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Эти устройства могут использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной работе устройства и поняли связанные с ним опасности.

Дети не должны играть с устройством.



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 устройства
- Рукоятка
- Зажим
- Руководство по пользованию
- Лоток (только Atlas slide)
- Двигатель Pastadriver и шнур питания (только Atlasmotor и Ampiamotor)

Подготовка устройства для работы

Прикрепите устройство к рабочей поверхности, вставив зажим в соответствующее отверстие (рис. 1), вставьте рукоятку, проверяя, что она введена до упора, и всегда поворачивайте ее по часовой стрелке (рис. 2).

Вставьте лоток

Если у вас модель Atlas Slide, вставьте лоток в соответствующие направляющие (рис. 3).

Подсоедините двигатель

Если у вас Atlasmotor или Ampiamotor, установите двигатель сбоку устройства, как показано на рисунке 4.

Потяните наружу регулятор и поверните его в положение 0 (рис. 5).

Приготовив тесто, разделите его на порции приблизительно по 150 гр. Возьмите одну порцию теста, растяните её и пропустите его несколько раз в положении 0, складывая вдвое раскатанное тесто и добавляя муку при каждом проходе, до получения правильной и компактной формы (рис. 6). Затем пропустите тесто на каждой цифре, пока не достигните желаемой толщины. Получив раскатанное тесто, нарежьте его на куски длиной примерно 25 см и слегка присыпьте мукой с обеих сторон. Переместите рукоятку в отверстие режущих роликов и пропустите лист для получения выбранного формата пасты.

Уход и обслуживание

Не мойте машинку и насадки под водой или в посудомоечной машине.

Для очистки используйте кисточку или ткань (рис. 7).

Зубчики и скребки под роликами выполнены съемными, что гарантирует более легкую очистку. Как очищать зубчики и скребки:

- Нажмите вниз на планку и надавите вбок, чтобы её вынуть

(рис. 8-9).

- Переверните машинку, осторожно поддерживая рукой под роликами: зубчики и/или скребки вынутся. Чтобы облегчить удаление скребков под роликами для раскатки теста, рекомендуется повернуть регулятор до положения 3.
- Очистите, используя кисточку и ткань. Можно мыть зубчики и скребки холодной водой или использовать дезинфицирующее средство для поверхностей, подходящее для контакта с пищевыми продуктами (желательно с сертификатом НАССР). Высушите полностью компоненты, прежде чем устанавливать их на место. Не используйте продукты, отличные от указанных.
- Чтобы установить всё на место, повторите описанные выше операции в обратном порядке.

При скрипе нанесите несколько капель вазелинового масла, пригодного для контакта с пищевыми продуктами, на концы роликов (рис. 10).

Гарантия

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

Базовый рецепт для приготовления теста

Ингредиенты на 5 порций:

- 250 г муки из мягкой пшеницы
- 250 г муки из твердой пшеницы
- 5 целых яиц

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

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

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

Принадлежности Atlas 150 / Atlas+

Принадлежность	Ширина	Резка		Рекомендуемое положение регулятора
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Принадлежность не используется с двигателем Pastadrive

** Для формата Тальюлини с помощью Atlas+, раскатайте лист до толщины 8-9 и пропустите его через ролики для спагетти.

Güvenliğiniz için önlemler ve öneriler

(Atlasmotor ve Ampiamotor modelleri için)

Motoru makineye uygulamadan veya makineden çıkarmadan önce daima güç kablosunu çekin.

Gözetimsiz halde bırakılacağı zaman ve montaj, sökme ya da temizlik işlemleri yapmadan önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısını daima kesin.

Makineyi ısı kaynaklarının (örneğin brülörler) veya su bulunan yerlerin (örneğin lavabolar) yakınlarına yerleştirmeyin.

Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan şekilde, kesintisiz olarak en çok 15 dakika süreyle kullanın.

Güç kablosunu elleriniz nemli veya ıslakken çekmeyin.

Yalnızca ürünle birlikte temin edilen kabloyu ve motor plakasında belirtilen akım değerine uygun uzatmaları kullanın.

Bu ürün ev ortamlarında ve mağaza, ofis veya diğer iş yerlerinde mutfak olarak donatılmış alanlar, oteller ve diğer turistik yapılar, restoran mutfakları gibi çalışma alanlarında kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

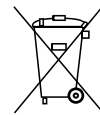
Motorlarla donatılmış makinelerle çalışma yaparken kravat, eşarp veya uzun kolye kullanmaktan kaçının. Ayrıca saçlarınızı toplamayı unutmayın.

Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin sıkı gözetimi altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılamaz.

Elektrikli bileşenleri içeren her türlü onarım işlemleri ehil personel tarafından yapılmalıdır. İzinsiz personelin motorun iç aksamını açması yasaktır.

Dikkat!

Bu cihaz, gözetim altında bulundurulmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda talimat almaları ve doğabilecek tehlikeleri anlamaları koşuluyla 8 yaşın üzerindeki çocuklar tarafından kullanılabilir. Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından büyük olmayan ve gözetim altında çalışmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde saklayın. Cihazlar; gözetim altında bulundurulmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda talimatları almaları ve doğabilecek tehlikeleri anlamaları koşuluyla fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da deneyim ve bilgiden yoksun kişilerce kullanılabilir. Çocuklar cihazı oyuncak olarak kullanmamalıdır.



Üzerinde çarpı işareti bulunan tekerlekli bidon işaretinin bulunması bu ürünün Avrupa Birliği dahilinde ömür döngüsünü tamamladığında özel toplamaya tabi olduğunu gösterir. Bu ürünleri ayrılmamış kentsel atıklarla birlikte bertaraf etmeyin.

Ambalaja dahil malzemeler

- Makine gövdesi
- Manivela
- Sıkıştırma aparatı
- Kullanım kılavuzu
- Kızak (yalnızca Atlas slide ürünüde)
- Pastadrive motoru ve güç kablosu (yalnızca Atlasmotor ve Ampiamotor ürünlerinde)

Makinenin kullanıma hazırlanması

Sıkıştırma aparatını özel deliğe (şek. 1) geçirerek makineyi çalışma tezgahına sabitleyin. Manivelanın sonuna kadar takıldığından emin olun ve her zaman saat yönünde çevirin (şek. 2).

Kızağı takın

Atlas Slide ürününe sahipseniz, kızakı özel kılavuzlara takın (Şek. 3).

Motoru takın

Atlasmotor veya Ampiamotor ürünlerine sahipseniz, motoru Şekil 4'te gösterildiği gibi makinenin yan tarafından takın.

Makineyi ilk defa kullanıyorsanız, silindirleri nemli bir bezle temizleyin ve ardından aralarından bir miktar hamur geçirip daha sonra bu hamuru atın.

Ayarlama aparatını dışarı doğru çekin ve 0 numara konumuna kadar döndürün (Şek. 5). Hamuru hazırladıktan sonra yaklaşık 150 gramlık bezelere ayırın. Bir bezeyi alın, hafifçe bastırarak düzleştirin ve birkaç kez 0 pozisyonundan geçirin, açılan hamuru ikiye katlayıp, düzenli ve sıkı bir şekil elde edene kadar her geçişte yeniden unlayın (Şek. 6). Daha sonra istenilen kalınlığı elde edene kadar hamuru

her numaradan bir kez geçirin. Açılmış hamuru elde ettikten sonra yaklaşık 25 cm uzunluğunda kesin ve her iki tarafını hafifçe unlayın. Manivelayı kesme silindirlerinin deliğine takın ve tercih ettiğiniz makarna şeklini elde etmek için açılmış hamuru geçirin.

Temizlik ve bakım

Makineyi ve aksesuarlarını suyla veya bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizlemek için bir bez ve bir fırça kullanın (Şek. 7). Silindirlerin altındaki taraklar ve sıyrıcılar çıkarılabilir bu daha iyi bir temizliği garanti eder. Taraklar ve sıyrıcılar nasıl temizlenmelidir:

- Alttaki çubuğa bastırın ve çıkarmak için yana doğru itin (şek. 8-9).
- Makineyi, silindirlerin altındaki kısmı el ile tutmaya dikkat ederek baş aşağı çevirin: taraklar ve/veya sıyrıcılar çıkacaktır. Hamur silindirleri altındaki sıyrıcıların çıkmasını kolaylaştırmak için 3. pozisyona ayarlayın.
- Bir bez veya bir fırça kullanarak temizleyin. Taraklar ve sıyrıcıları soğuk su ile veya gıda maddeleri ile temas etmeye uygun bir yüzey dezenfektanı ile yıkamak mümkündür (tercihen HACCP sertifikalı). Yerlerine takmadan önce aksamaları tamamen kurutun. Belirtilenlerden farklı ürünler kullanmayın.
- Hepsini yerine yerleştirmek için yukarıda açıklanan operasyonları tersine uygulayın.

Gıcırtı sesleri gelirse, silindirlerin uçlarına gıda maddeleriyle temas etmeye uygun vazelin yağından birkaç damla damlatın (Şek. 10).

Kalınlık tablosu

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

Bu bilgileri www.marcato.it adresinden indirin

Taze makarna için temel tarif

5 kişi için malzemeler:

- 250g 00 un
- 250g sert buğdaydan çekilmiş irmik
- 5 tam yumurta

Unu bir hamur tahtasının üzerine döküp ortasını açın ve yumurtları içine kırın. Unla yumurtaları iyice yedirene kadar bir çatalla karıştırın. Elastik ve homojen olması için elde ettiğiniz hamuru elle yoğurun. Hamur çok kuruyorsa su ekleyin, çok yumuşaksa un ekleyin. Hamur en uygun haldeyken parmaklara yapışmamalıdır.

Garanti

Marcato, satın alma tarihinden itibaren üretim hatalarına karşı 2 yıl boyunca servis garantisi vermektedir. Garanti, bu kılavuzda belirtilen talimatlara aykırı veya hatalı kullanım nedeniyle oluşan hasarları kapsamaz.

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

Atlas 150 / Atlas+ aksesuarları

احتياطات ونصائح لسلامتك

(لموديلات Ampiamotor و Atlasmotor)

Aksesuar	Uzunluk	Kesim	Önerilen ayarlama aparatı konumu
Bigoli	150 mm	 ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	 1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm	 6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm	 150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm	 3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm	 8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm	 10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm	 45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm	 12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm	 ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm	 2 mm	n° 4
Tagliolini	150 mm	 1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm	 3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm	 ø 1 mm	n° 5

*Pastadrive motoruyla birlikte kullanılamayan aksesuar

** Atlas+ ile erişte formatı yapmak için, yufkayı 8-9 kalınlığında açın ve spagetti rulolarından geçirin.

قم دائماً بفصل كابل الطاقة قبل وضع المحرك في الماكينة أو إزالته.

"افصل الماكينة دائماً عن التيار الكهربائي عند تركها دون مراقبة وقبل تركيبها أو تفكيكها أو تنظيفها.

لا تضع الماكينة بالقرب من مصادر الحرارة (مثل المواقد) أو في وجود الماء (مثل الأحواض).

استخدم هذا الماكينة فقط للاستخدام الموضح في هذا الدليل، لمدة أقصاها 15 دقيقة متواصلة.

لا تقم بإزالة كابل الطاقة بأيدي مبللة أو رطبة.

استخدم فقط الكابلات المرفقة مع المنتج، وكابلات التمديد المناسبة للتيار الموضح على لوحة المحرك.

تم تصميم هذا المنتج للاستخدام في البيئات المنزلية أو داخل مناطق العمل مثل: مناطق المطبخ في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والفنادق والمنشآت السياحية الأخرى ومطابخ المطاعم.

عند العمل بالماكينات المجهزة بمحركات، تجنب ارتداء أربطة العنق أو الأوشحة أو القلائد الطويلة. تذكر أيضاً أن تجمع شعرك.

يجب أن لا يقوم الأطفال بتنظيف الماكينة وصيانتها بدون إشراف ومراقبة صارمة من الكبار.

يجب إجراء جميع الإصلاحات التي تنطوي على المكونات الكهربائية بالاستعانة بفنيين مؤهلين. يُحظر على الموظفين غير المصرح لهم الوصول إلى الأجزاء الداخلية للمحرك.

تنبيه!

"يمكن استخدام هذه الماكينة من قبل أطفال تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو تزيد تحت مراقبة أو إن تلقوا التعليمات المتعلقة باستخدام الماكينة بشكل آمن، وإن تفهموا الأخطار الناتجة عنها. عمليات النظافة والصيانة المفترض أن يقوم بها المستخدم لا يجب السماح بأن يقوم بها الأطفال إلا الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ويجب أن يكونوا تحت الملاحظة والتوجيه أثناء القيام بهذه العمليات. احفظ الماكينة وكابل توصيل التيار الخاص بها بعيداً عن متناول يد الأطفال الأقل عمراً من سن 8 سنوات. يمكن أن يستخدم الماكينة الأشخاص

جفف المكونات تمامًا قبل إعادة إدخالها. لا تستخدم منتجات مختلفة عن تلك الموصى بها والمحددة.
- من أجل إعادة إدخال كل شيء، كرّر العمليات الموضحة أعلاه بترتيب عكسي.
في حالة سماع صرير، أدخل بضع قطرات من زيت الفازلين المناسب لملامسة الطعام في نهايات البكرات (الشكل 10).

الضمان

تضمن Marcato الدعم الفني لمدة عامين ضد عيوب الصناعة اعتباراً من تاريخ الشراء. لا يغطي الضمان الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب والمخالف لما هو مذكور في هذا الدليل.

الوصفة الأساسية للمعكرونة الطازجة

المكونات لـ 5 أشخاص:

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

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

لمزيد من المعلومات أو
الوصفات قم بزيارة
www.marcato.it أو راسل
info@marcato.it

قم بتنزيل هذه المعلومات على
www.marcato.it

جدول السماكات

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

الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية والشعورية والذهنية أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة الضرورية في حالة وجود إشراف عليهم أو بعد أن يتلقى هؤلاء الأشخاص التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للماكينة، ويعد فهم الأخطار المرتبطة بها.
لا يجب أن يلعب الأطفال بالماكينة.



يشير وجود حاوية متحركة تحمل علامة الخطأ إلى أن المنتج داخل الاتحاد الأوروبي يخضع لمجموعة خاصة في نهاية دورة حياته. لا تتخلص من هذه المنتجات في النفايات البلدية غير المصنفة.

المكونات داخل العبوة

- جسم الماكينة
- يد تدوير ""مانيفلا)
- مشبك
- كتيب التعليمات
- الشريحة (Atlas slide فقط)
- محرك Pastadrive وكابل الطاقة (Atlasmotor و Ampiamotor فقط)

كيفية إعداد الماكينة للاستخدام

"اربط الماكينة بسطح العمل عن طريق إدخال المشبك في الفتحة المناسبة (الشكل 1)، مع التأكد من إدخالها بالكامل. أدخل يد التدوير وقم دائماً بتدويرها باتجاه عقارب الساعة (الشكل 2).

أدخل الشريحة

إذا كانت لديك Atlas Slide، فأدخل الشريحة في الأدلة المناسبة (الشكل 3).

اربط المحرك

"اسحب المنظم للخارج، وأدره إلى الوضع رقم 0 (الشكل 5).

بمجرد تحضير العجينة، قسّم العجين إلى أجزاء تزن حوالي 150 جرام لكل جزء. خذ قطعة من العجين، قم بتسطيحها قليلاً ومررها عدة مرات لوضع رقم 0، مع طي العجينة إلى نصفين ومعالجتها في كل تمريرة، حتى تحصل على شكل منتظم ومضغوط (الشكل 6).

ثم مرر العجينة مرة واحدة لكل رقم حتى تصل إلى الشُمك المطلوب.

بمجرد الحصول على العجينة، قطعها إلى قطع بطول حوالي 25 سم، وعالجها بالدقيق على كلا الجانبين.

انقل يدو التدوير إلى فتحة بكرات القطع، ثم مرر العجينة للحصول على شكل المعكرونة المختار.

العناية والصيانة

"لا تغسل الماكينة والملحقات في الماء أو في غسالة الأطباق.

لإجراء التنظيف، استخدم قطعة قماش وفرشاة (شكل 7).

الأمشاط والكاشطات الموجودة تحت البكرات قابلة لللفك، يضمن هذا قدراً أكبر من النظافة.

كيفية تنظيف الأمشاط والكاشطات:

- اضغط على القضيب لأسفل وادفعه جانباً من أجل إزالته (الشكل 8).

- اقلب الماكينة مع الانتباه إلى الإمساك بالجزء الموجود أسفل البكرات بيدك: ستم إزالة الأمشاط و/أو الكاشطات.

من أجل تسهيل إزالة الكاشطات الموجودة أسفل بكرات طبقة العجين، نوصي بتدوير المنظم حتى الموضع 3.

- نظف باستخدام فرشاة أو قطعة قماش. من الممكن غسيل الأمشاط والكاشطات بالماء البارد، أو بواسطة مطهر أسطح مطابق للتلامس مع الطعام (وإن أمكن معتمد وفقاً لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة).

ملحقات Atlas 150 / Atlas+

الملحق	العرض	القطع		موضع المنظم الموصى به
Bigoli	150 mm		ممر 3.5 مم	رقم 2 °
Capellini	150 mm		ممر 1	رقم 9-8 °
Fettuccine	150 mm		ممر 6.5	رقم 6 °
Lasagna	150 mm		ممر 150	رقم 9-6 °
Linguine	150 mm		ممر 3	رقم 4 °
Mafaldine*	150 mm		ممر 8	رقم 6 °
Pappardelle	150 mm		ممر 10	رقم 6 °
Ravioli*	150 mm		ممر 45	رقم 6 °
Reginette*	150 mm		ممر 12	رقم 6 °
Spaghetti	150 mm		ممر 2 مم	رقم 4 °
Spaghetti chitarra	150 mm		ممر 2	رقم 4 °
Tagliolini**	150 mm		ممر 1.5	رقم 9-8 °
Trenette	150 mm		ممر 3.5	رقم 7-6 °
Vermicelli	150 mm		ممر 1 مم	رقم 5 °

* Pastadrive لا يمكن استخدام الملحق مع محرك

لعمل شكل التودلز مع أطلس+، قم بلف الصفيحة بسماكة 9-8 ومرارها على بكرات السباغيتي**

安全事项和提示

适用于Atlasmotor及Ampiamotor型号)

安装或移除面条机电机前，请务必拔下电源线。

如设备无人看管，或在设备安装、拆卸或清洁前，请断开电源。

切勿将面条机置于热源（如炉子）附近或有水的地方（如水池）。

设备仅可用于本手册中描述的用途，最多可不间断工作15分钟。

切勿用潮湿或沾水的双手拔出电源线。

仅可使用配送的电缆以及同电机铭牌上标示的电流匹配的延长线。

本产品设计用于家用环境或下列室内工作场所：商铺内部厨房区域、办公或其他工作地点、酒店及其他旅游场所、餐馆厨房等。

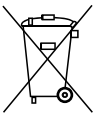
使用电机驱动的面条机期间，请避免穿戴领带、围巾或长项链。此外，还需要将头发挽起。

除非在成年人监督下，否则儿童不可清洁或维护本设备。

所有电力元件的维修工作只能由具有资质的人员操作。未经授权人员禁止接触电机内部配件。

注意！

在有人监管的情况下，本设备可供8岁以上儿童使用，同时还须了解如何安全使用机器并知晓可能出现的潜在危险。使用者对设备的清洁和维护不可由儿童操作，除非该儿童已年满八岁并且有人在旁监护。请将本装置和线缆置于8岁以下儿童所及之外。对于身体、感官或心智不健全者，或是缺乏经验和认知的人员，只有在有人监护，并且已经知道如何安全使用机器，了解可能出现的潜在危险后，才能使用本机器。
儿童不可玩弄该机器。



如果出现一个带叉的可移动垃圾桶，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。切勿将本产品置于不可回收城市垃圾中处理。

包装内组件

- 面条机主体
- 手柄
- 夹具
- 说明手册
- 滑辊（仅Atlas Slide）
- 和面电机及电源线（仅Atlasmotor及Ampiamotor型号）

安装机器准备使用

“将夹具穿过对应的孔（图 1），将机器固定在工作台面上，随后确保手柄完全插入，并顺时针转动（图 2）。

插入滑辊

若您拥有Atlas Slide配件，请将滑辊放入相应的导轨中（图 3）。

推动电机

若您拥有Atlasmotor或Ampiamotor配件，请按照图4所示，将电机挂在面条机一侧。

如您首次使用面条机，请用湿布清洁轧辊，再令少量面团穿过轧辊间隙，最后将面团丢弃不用。

将调节器朝外拉，并将其转动至0号位置（图 5）。
面团揉好后，将其分成约150g的小份，取一部分面团，稍微压平并多次穿过0号位置，再对折掺入面粉重新穿过，如此重复多次，最后可获得形态规则、质地紧致的面团（图 6）。
然后将面团依次穿过各号间隙，直至获得所需要的厚度。
制得面皮后，将其切成长约25厘米的长条，两边撒上少许面粉。
将手柄放入切割辊的孔中，再让面皮穿过，制成所需形状的面条。

保养和维护

- 不能将机器和配件放在水中或洗碗机里清洗。
清洗时，请使用刷子或布（图 7）。
面辊下方的梳齿和刮刀可拆除，这样可保证更好的清洁。
如何清洁梳齿和刮刀：
• 向下按压杆并向侧面推，可拆下压杆（图 8-9）。
• 将机器倒置，注意用手握住面辊下方的零件：拆下梳齿和/或刮刀。
为便于拆除面辊下方的刮刀，建议将调节器旋转至位置 3。
• 使用刷子或布清洁。可以用冷水或经 HACCP 食品体系认证的食品接触面消毒剂清洗梳齿和刮刀。在重新安装之前将零件完全擦干。请勿使用指定产品以外的产品。
• 重新安装所有的零件时，反向重复上述操作。

如感觉运动不畅，请在切割辊的两端滴取少量食品级凡士林油润滑（图 10）。

保修

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

厚度对应表

调节器	面皮厚度
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

您可在网址：www.marcato.it 上下载信息

新鲜面团基础配方

- 5人份：
- 00号面粉 250克
 - 硬粒小麦面粉 250克
 - 鸡蛋 5个

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

详细信息或配方请
浏览网址：
www.marcato.it
或致信：
info@marcato.it

Atlas 150 / Atlas+ 型号配件

配件	长度	切割		调节器建议位置
Bigoli	150 mm		直径3.5毫米	2 号
Capellini	150 mm		1毫米	8–9 号
Fettuccine	150 mm		6.5毫米	6 号
Lasagna	150 mm		150毫米	6–9 号
Linguine	150 mm		3毫米	4 号
Mafaldine*	150 mm		8毫米	6 号
Pappardelle	150 mm		10毫米	6 号
Ravioli*	150 mm		45毫米	6 号
Reginette*	150 mm		12毫米	6 号
Spaghetti	150 mm		直径2毫米	4 号
Spaghetti chitarra	150 mm		2毫米	4 号
Tagliolini**	150 mm		1.5毫米	8–9 号
Trenette	150 mm		3.5毫米	6–7 号
Vermicelli	150 mm		直径1毫米	5 号

* 不可同Pastadrive电机使用的配件

** 用 Atlas+ 制作面条时，先将面片擀成 8–9 毫米厚，然后通过面条辊。

お客様の安全のための注意とアドバイス

(Atlasmotor モデルおよび Ampiamotor モデル向け)

常に電源コードを抜いてから、マシンへのモーターの取り付けや取り外しを行ってください。

マシンから離れる際や組み立て・解体・お手入れを行う前には、必ずマシンを電源から外してください。

マシンを熱源 (調理用コンロ等) や水源 (流し台等) の近くに置かないでください。

このマシンは本説明書に記載されている使用用途を守り、15分 以上は連続使用しないでください。

濡れた手で電源コードを抜かないでください。

電源コードは製品に付属しているものを使用し、延長コードを使用する際はモーターのプレートに表示されている電流に適合した製品を使用してください。

本製品は、家庭内、もしくは店舗内のキッチン、オフィス等の仕事場、ホテルやその他の観光施設、レストランのキッチンなどの作業空間で使用するために設計されています。

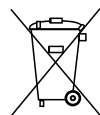
モーターを接続した状態でマシンを使用する際には、ネクタイやスカーフ、長いネックレスの着用は避けてください。また、頭髮も忘れずにまとめてください。

お手入れとメンテナンスは、大人が付いて監視していない限り、子供たちだけで行うことはできません。

電気系統部品の修理はすべて、資格のある技術者が行う必要があります。許可のない者がモーター内部に手を触れることは禁じられています。

注意!

本製品は、大人が監視している場合、もしくは本製品を安全に使用するためのトレーニングを受け、起こり得る危険についてしっかり理解している場合、8歳以上のお子様でもご使用いただけます。ユーザーによるお手入れとメンテナンス作業は大人が行ってください。ただし、8歳以上で、監視されている状態に限り、お子様が行うことも可能です。本製品および電源コードは、8歳未満のお子様の手が届かない場所で管理してください。本製品は、身体的・感覚的・精神的障害をお持ちの方や経験と知識をお持ちでない方でも、しっかり監視されている状態または本製品の安全な使用についてトレーニングを受けており、起こり得る危険を理解している場合に限り、本製品をご使用いただけます。お子様を本製品で遊ばせないでください。



ゴミ箱に× (バツ) 付いているマークは、EU内において本製品が特殊リサイクル対象製品であることを示しています。本製品を自治体の無分別ゴミとして廃棄しないでください。

梱包内容の確認

- マシン本体
- ハンドル
- 固定金具
- 使用説明書
- トレイ (Atlas slide のみ)
- パスタドライブモーターと電源コード (Atlasmotor と Ampiamotor のみ)

マシンの使用準備

指定の穴 (図 1) に固定金具を入れて、マシンを平らな作業台に固定します。次にハンドルを完全に挿入し、時計回り (図 2) に回転します。

トレイのセット

Atlas Slide をお持ちの方は、指定の場所 (図 3) にトレイをセットします。

モーター接続

Atlasmotor またはAmpiamotor をお持ちの方は、図 4 のようにマシンの側面にモーターを繋げます。

初めてマシンを使用する時は、湿らせたブラシでロールを拭き取り、パスタ生地を少量、ロールに通してください。このときのパスタ生地は廃棄してください。

調整装置を外側に引きながら、0 の位置に合わせます (図 5)。パスタ生地が準備できたら、約 150 g ずつに分めます。1回分を少し平らにし 伸ばしたパスタ生地を半分に折って、パスタ生地が均一にまとまるまで、打ち粉をふりながら 0 の位置で数回ローラーの間に通します。

次に、目盛りを 1 段階ずつ下げながら、パスタ生地がお好みの厚さになるまで、ローラーの間に通します。パスタ生地が出来上がったら、約 25 cm の長さに切り、両面に軽く打ち粉をふります。ハンドルをカットローラーの穴に移動させて、パスタ生地を選んだ

パスタの形にカットします。

お手入れとメンテナンス

- 本機および付属品を、水洗いや食器洗い機で洗わないでください。清掃には、布またはブラシ (図 7) を使用してください。ローラーの下にある櫛状の部品とスクレーパーは取り外し可能ですので、より確かな清掃を行うことが可能です。櫛状の部品とスクレーパーのお手入れ方法
- ロッドを下に向かって押し、そのまま横に押し取り外します (図 8-9)。
 - ローラーの下にある部品を手で持つように注意しながら、機械をさかさまにします。櫛状の部品と/またはスクレーパーが外れます。ローラー下のスクレーパーの取り外しを容易にするために、アジャスターを3の位置まで回すことをお勧めします。
 - ブラシや布を使って掃除してください。櫛状の部品とスクレーパーは、冷水または食品接触到適合した表面消毒剤 (HACCP認証が望ましい) で洗浄することができます。再度組み付ける前に、部品を完全に乾燥させてください。表示されている製品以外は使用しないでください。
 - 取り外した部品を再度組み付けるには、これまでの手順を逆に行ってください。

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

保証

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

生地の厚さ表

調整装置	パスタ生地の厚さ
n° 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

www.marcato.it から情報をダウンロードする

基本の生パスタの作り方

5人分:

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

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

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

Atlas 150 / Atlas+ の付属品

付属品	幅	切り口		調整装置の推奨位置
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

* 付属品は Pastadrive モーターには使用できません。

** Atlas+で麺を作るには、シートを8~9の厚さに伸ばし、スパゲッティローラーに通す。

안전을 위한 예방 조치와 주의 사항

(아틀라스모터와 암피아모터 모델에 해당)

항상 기계에 엔진을 연결하거나 분리하기 전에 전원 케이블을 빼십시오.

사용하지 않고 놔둔 경우에는 먼저 장비를 전원에서 분리하고 조립하기 전에 세척을 실시하십시오.

기계를 열이 생기는 곳(예: 화덕) 근처 또는 물 근처(예: 싱크대)에 두지 마십시오.

이 장비는 설명서에 나오는 방법만 따라서 사용하고 최대 연속 사용은 15분입니다.

젖은 손으로 전원 케이블을 제거하지 마십시오.

들어있는 케이블만 사용하고 엔진 명패에 적힌 전압에 맞는 길이 연장선을 사용하십시오.

이 제품은 가정집과 다음과 같은 작업 환경에서만 사용하도록 설계되었습니다. 상점 내부의 식당, 사무실과 기타 작업실, 호텔 및 기타 관광 장소, 식당 주방.

엔진이 있는 기계를 사용하는 동안에는 넥타이, 스카프 또는 긴 목걸이 착용을 피하십시오. 머리도 묶으십시오.

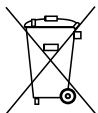
청소와 유지 보수는 어린이가 실시할 수 없으며 어른이 엄격하게 감시해야 합니다.

전기 부품을 다루는 모든 수리 작업은 자격이 있는 사람이 실시해야 합니다. 승인받지 못한 사람이 기계 내부를 다루는 것은 금지합니다.

주의!

이 장비는 8세 이상의 어린이부터 기계의 안전한 사용에 대해서 교육을 받고 올바른 사용과 위험에 대해서 배운 후에 어른이 감시하는 환경에서 사용할 수 있습니다. 사용자가 실시하는 세척 및 유지보수 작업은 어른이 감시하고 8세 이상인 조건에서만 어린이가 할 수 있습니다. 장비와 전원 케이블을 8세 이하의 어린이 근처에 두지 마십시오. 기계는 정신 연령이 낮고 신체 조건에 장애가 있는 사람을 감독관이 있는 상황에서만 사용할 수 있으며 기계의 올바른 사용과 안전 및 위험에 대해서 교육을 받아야 합니다.

어린이는 기계를 장난감처럼 사용할 수 없습니다.



이 제품은 수명이 끝나면 유럽연합 내부에서는 특별 폐기물로 분류하여 처리해야 합니다. 이 제품을 일반 시내 폐기물과 같이 처리하지 마십시오.

제품 안에 있는 내용물

- 기계 몸체
- 핸들
- 조임틀
- 사용설명서
- 경사로(아틀라스 슬라이드만)
- 엔진 파스타드라이브와 전원 케이블(아틀라스모터와 암피아모터만)

기계를 사용할 준비를 하십시오.

기계의 고정틀을 구멍에 넣고 고정해서 기계를 작업판에 고정하십시오 (그림 1). 크랭크를 끝까지 잘 밀어 넣고 시계방향으로 돌리십시오 (그림 2).

경사로를 넣으십시오.

아틀라스 슬라이드를 가지고 있으면 경사로를 가이드에 맞게 넣으십시오 (그림 3).

엔진을 조립하십시오.

아틀라스모터 또는 암피아모터가 있으면 엔진을 그림 4 와 같이 기계의 측면에 거십시오.

기계를 처음으로 사용하는 경우, 롤러를 축축한 걸레로 닦고 롤러 사이에 반죽을 통과시켰다가 제거하십시오.

바깥으로 조종기를 빼내서 0도까지 돌리십시오 (그림 5).

반죽을 준비하면 약 150g씩 덩어리로 나눕니다. 반죽 한 덩어리를 가져다가 어느 정도 납작하게 펴서 여러번 0도의 위치로 통과시켰다가 얇은 반죽을 반으로 접고 규칙적이고 속이 꽉 찬 형태가 될 때까지 매번 밀가루를 칠하십시오.

이후에 원하는 두께가 될 때까지 반죽을 각 숫자마다 통과시키십시오.

얇은 반죽을 얻으면 약 25cm 길이로 길게 자르고 양 면에 밀가루를 칠하십시오.

크랭크를 롤러 구멍에 옮기고 얇은 반죽을 선택한 파스타 형태를 얻기 위해 통과시키십시오.

관리 및 유지보수

기계를 물 또는 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

세척을 위해 브러시 또는 수건을

사용하십시오 (그림 7).

롤러 아래에 있는 빗과 스크래퍼를 분리할 수 있으며, 이는 청소를 원활하게 합니다.

빗과 스크래퍼를 사용한 세척 방법:

- 막대를 아래로 누르고 옆으로 밀어서 분리하십시오 (그림 8-9).
- 손으로 롤러 아래 부분을 받친 상태로 주의하여 기계를 뒤집으십시오. 빗과 스크래퍼가 분리됩니다. 페이스트리 롤러 아래에 있는 스크래퍼의 분리를 쉽게 하려면, 조절기를 3번까지 돌리는 것이 좋습니다.
- 브러시 또는 수건으로 닦으십시오. 찬물 또는 식품을 세척할 수 있는 소독제를 사용하여 빗과 스크래퍼를 세척할 수 있습니다(HACCP 인증 제품을 권장). 부품을 다시 넣기 전에 완전히 건조하십시오. 표시된 제품과 다른 것은 사용하지 마십시오.
- 다시 전부 넣기 전에, 위에서 설명한 작업을 역순으로 진행하십시오.

필요하면 롤러의 끝부분에 식품용 등급의 바셀린 오일을 몇 방울 넣으십시오 (그림 10).

보증

마카토는 제조상의 결함에 대해 제조일로부터 2년간 서비스를 보증합니다. 사용자의 부주의로 인한 손상 및 본 설명서에 명시된 방법과 다르게 사용하여 발생한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다.

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

www.marcato.it에서 다운로드 받으십시오.

신선한 반죽을 위한 레시피

5인분을 위한 재료:

- 밀가루 00 250g
- 듀럼밀의 세몰리나250g
- 계란 5개

반죽도마 위에 밀가루를 산으로 쌓아 올린 후에 중간에 움푹 파인 구멍을 내고 계란을 중앙에 깨뜨리십시오. 포크로 계란을 밀가루와 끝까지 섞으십시오. 손으로 만들어진 반죽을 부드럽고 전부 섞어주십시오. 반죽이 너무 건조하면 물을 넣으십시오. 너무 묽으면 밀가루를 더 넣으십시오. 가장 좋은 반죽은 손가락에 붙지 않는 반죽입니다.

기타 정보 또는
레시피에 대해서는
www.marcato.it
을 방문하거나
info@marcato.it
에 문의하십시오.

아틀라스 150 / 아틀라스+ 부조품

보조품	폭	커팅		권장하는 교정 기 위치
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

* 파스타드라이브 엔진을 사용할 수 없는 보조품
** Atlas+로 면을 만들려면 시트를 8-9 두께로 펴서 스파게티 롤러에 통과시킵니다.

Προφυλάξεις και συμβουλές ασφαλείας

(για τα μοντέλα Atlasmotor και Ampiamotor)

Να βγάζετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας πριν την εφαρμογή ή αφαίρεση του μοτέρ από τη μηχανή.

Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία εάν παραμείνει χωρίς φύλαξη και πριν τη συναρμολόγησή/αποσυναρμολόγησή της ή πριν τον καθαρισμό της.

Η μηχανή να μην τοποθετείται κοντά σε εστίες θερμότητας (πχ σε μάτι κουζίνας) ή σε υγρές επιφάνειες (πχ σε νεροχύτη).

Να χρησιμοποιείται η συσκευή μοναχά για την αναφερόμενη χρήση σε αυτό το εγχειρίδιο, για μέγιστη διάρκεια των 15 λεπτών χωρίς διακοπή. Μην αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με χέρια υγρά ή βρεγμένα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο το καλώδιο που σας προμηθεύεται και επεκτάσεις κατάλληλες στην τροφοδοσία που αναφέρονται στην πινακίδα της μηχανής.

Έχει μελετηθεί η χρήση του προϊόντος σε οικιακό περιβάλλον ή στο εσωτερικό χώρων εργασίας, όπως: Χώροι κουζίνας σε μαγαζιά, γραφεία και άλλοι χώροι εργασίας, ξενοδοχεία και άλλες τουριστικές δομές, κουζίνες εστιατορίων.

Κατά τη διάρκεια της εργασίας με τις μηχανές με το μοτέρ, αποφύγετε να φοράτε γραβάτα, κασκόλ ή μακριά κολιέ. Να θυμάστε επιπλέον να μαζεύετε τα μαλλιά.

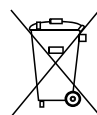
Η καθαριότητα και η συντήρηση δε μπορούν να εφαρμοστούν από μικρά παιδιά, εκτός και εάν βρίσκονται κάτω από αυστηρή επιτήρηση από

κάποιον ενήλικα.

Όλες οι επιδιορθώσεις που εμπλέκουν τα ηλεκτρικά εξαρτήματα πρέπει να χειρίζονται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Απαγορεύεται η πρόσβαση στο εσωτερικό του μοτέρ σε μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Προσοχή!

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από μικρά παιδιά 8 ετών και άνω εάν εποπτεύονται ή εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφάλεια για τη χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους ενεχόμενους κινδύνους. Οι οδηγίες καθαριότητας και συντήρησης όπως πραγματοποιούνται από μεριάς του χρήστη δεν πρέπει να επιτελούνται από τα μικρά παιδιά, εάν δεν είναι τουλάχιστον 8 ετών και λειτούργώντας κάτω από καθοδήγηση. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο εκτός εμβέλειας των μικρών παιδιών ηλικίας κάτω από 8 ετών. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα μειωμένης δυνατότητας φυσικής, αισθητικής ή νοητικής ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν εποπτεύονται ή εάν έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με την ασφάλεια για τη χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή σαν παιχνίδι.



Η παρουσία κινητού κάδου με απαγορευτικό σηματοδοτεί πως εντός της Ε.Ε. το προϊόν υπόκειται σε ειδική συλλογή στο τέλος του κύκλου ζωής του. Μην πετάτε τα προϊόντα αυτά στους κάδους γενικής χρήσης.

Περιεχόμενο στο
εσωτερικό της
συσκευασίας

- Σώμα μηχανής
- Μανιβέλα
- Σφιχτήρας
- Οδηγίες χρήσης
- Ολισθητήρας (μονο στην Atlas slide)
- Μοτέρ Pastadrive και καλώδιο τροφοδοσίας (μόνο στις Atlasmotor και Ampiamotor)

Προετοιμάζοντας τη
μηχανή για χρήση

Στερεώστε το μηχανήμα στην επιφάνεια εργασίας εισάγοντας τον ακροδέκτη στην κατάλληλη οπή (εικ. 1) εισάγετε τη μανιβέλα και περιστρέψτε την πάντα δεξιόστροφα (εικ. 2).

Τοποθετώντας τον ολισθητήρα Ειδικά και μόνο για την Atlas Slide, τοποθετήστε τον ολισθητήρα στους κατάλληλους οδηγούς (εικ. 3). Γαντζώνοντας το μοτέρ Εάν είστε κάτοχος της Atlasmotor ή της Ampiamotor γαντζώστε το μοτέρ στο πλάι της μηχανής όπως φαίνεται στην εικόνα 4.

Εάν χρησιμοποιείτε τη μηχανή για πρώτη φορά, καθαρίστε τους κυλίνδρους με ένα νωπό πανί και μετά αφήστε να περάσει μεταξύ τους λίγο ζήμη/μίγμα που εν συνεχεία αφαιρέστε την.

Τραβήξτε το ρυθμιστή προς τα έξω και κινήστε τον έως τη θέση 0 (εικ. 5).

Προετοιμάζοντας τη ζύμη, περάστε την πολλές φορές στη θέση n° 0,περιτυλίγοντας το φύλλο στη μέση και ρίχνοντας αλεύρι σε κάθε πέρασμα, έως ότου πετύχετε σχήμα κανονικό και συμπαγές (εικ. 6).

Εν συνεχεία περάστε τη ζύμη μία φορά ανά νούμερο, μέχρι να φθάσετε στο επιθυμητό πάχος. Μόλις η ζύμη έχει επιτευχθεί, κόψτε τη σε μακριά τεμάχια περίπου 25 εκ. και αλευρώστε τα ελαφριά

και στις 2 μεριές. Μετακινήστε τη μανιβέλα στην τρύπα των κυλίνδρων και περάστε τη ζύμη για να δημιουργήσετε το σχήμα των μακαρονιών που επιθυμείτε.

Φροντίδα και Συντήρηση

Μην πλένετε το μηχανήμα και τα εξαρτήματα με νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα πανί και μια βούρτσα (Σχ. 7).

Τα χτένια και οι ξύστρες κάτω από τους κυλίνδρους αφαιρούνται. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό.

Πως να καθαρίσετε τα χτένια και τις ξύστρες:

- Πιέστε τη ράβδο προς τα κάτω και σπρώξτε την πλάγια για να την αφαιρέσετε (Σχ. 8-9).

- Αναποδογυρίστε το μηχανήμα, προσέχοντας να κρατάτε το εξάρτημα κάτω από τους κυλίνδρους με το χέρι σας: τα χτένια και/ή οι ξύστρες θα αποσπαστούν.

Για να διευκολύνετε την αφαίρεση των ξυστρών κάτω από τους κυλίνδρους φύλλου, συνιστούμε να γυρίσετε τον ρυθμιστή στη θέση 3.

- Καθαρίστε με βούρτσα ή πανί. Τα χτένια και οι ξύστρες μπορούν να πλυθούν με κρύο νερό ή με ένα απολυμαντικό για επιφάνειες συμβατές με τρόφιμα (ενδεχομένως πιστοποιημένο κατά HACCP). Στεγνώστε εντελώς τα εξαρτήματα πριν τα επανατοποθετήσετε. Μην χρησιμοποιείτε άλλα προϊόντα εκτός από αυτά που προτείνονται.

• Για την επανασυναρμολόγηση, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία αντίστροφα.

Σε περίπτωση τριξιμάτων, τοποθετήστε στις άκρες των κυλίνδρων μερικές σταγόνες λαδιού βαζελίνης κατάλληλης για επαφή με τρόφιμα (εικ. 10).

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.marcato.it

Βασική συνταγή για
φρέσκα μακαρόνια

Υλικά για 5 άτομα:

- 250g αλεύρι 00
- 250g επεξεργασμένο σκληρό σιτάρι σιμιγδάλι
- 5 αυγά

Τοποθετήστε το αλεύρι σε μία επιφάνεια δημιουργώντας μία τρύπα στη μέση και σπάστε εκεί τα αυγά. Ανακατέψτε τα με ένα πηρούνι έως ότου συγχωνευτούν εντελώς τα αυγά με το αλεύρι . Δουλέψτε με τα χέρια τη ζύμη, έτσι ώστε να γίνει ελαστική και ομογενοποιημένη. Εάν η ζήμη είναι πολύ στεγνή προσθέστε νερό, εάν είναι πολύ εύπλαστη προσθέστε αλεύρι Μία εξαιρετική ζύμη δεν πρέπει να κολλάει στα δάκτυλα.

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.

Για άλλες πληροφορίες ή συνταγές επισκεπτείτε την ιστοσελίδα www.marcato.it ή κάνετε εγγραφή στο info@marcato.it

Εξαρτήματα Atlas 150 / Atlas+

Εξάρτημα	Πλάτος	Κοπή		Θέση ρυθμιστή που προτείνεται
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm		6,5 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6-9
Linguine	150 mm		3 mm	n° 4
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Pappardelle	150 mm		10 mm	n° 6
Ravioli*	150 mm		45 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 4
Tagliolini**	150 mm		1,5 mm	n° 8-9
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6-7
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 5

*Εξάρτημα που Δεν χρησιμοποιείται με το μοτέρ Pastadrive

** Για να φτιάξετε το σχήμα ζυμαρικών tagliolini με το Atlas+, ανοίξτε τη ζύμη στο πάχος 8-9 και περάστε την από τα ρολά για спаγγέτι.

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsego (Padova) Italy
Tel. +39 049 9200988
Fax +39 049 9200970
E-mail: info@marcato.it
www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED
MARCATO S.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2025 MARCATO S.p.A.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy