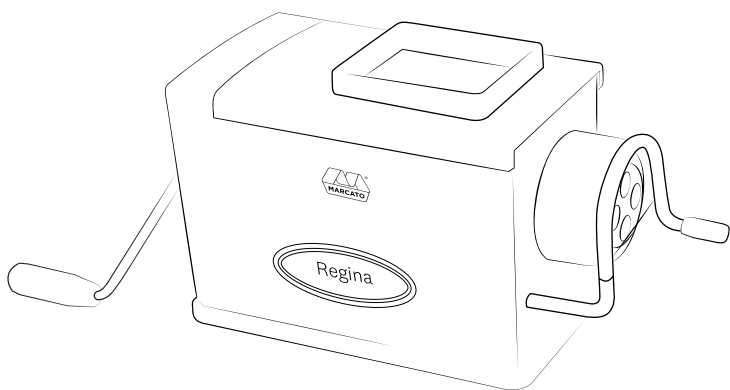
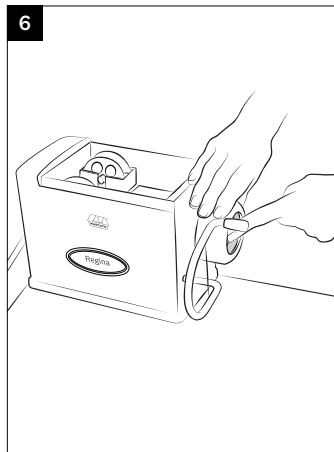
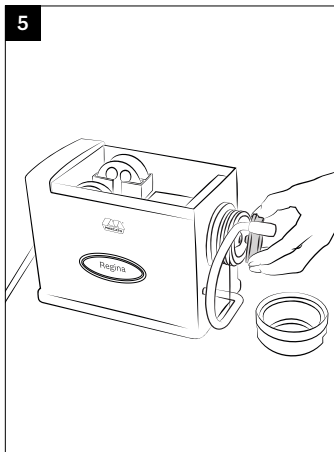
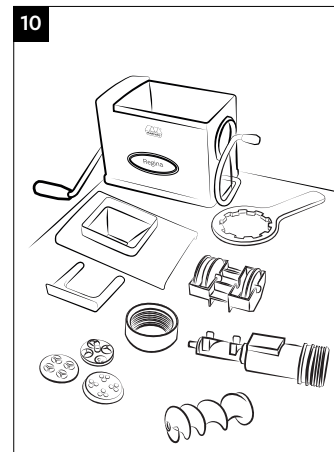
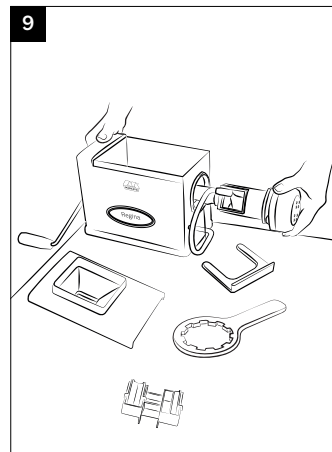
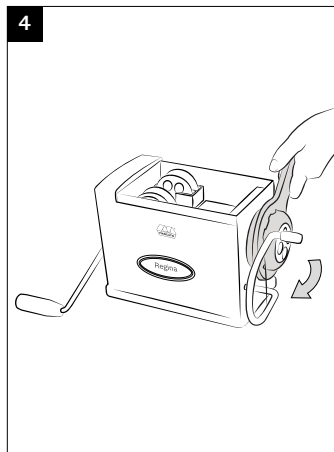
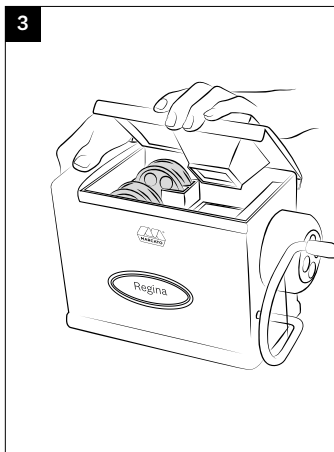
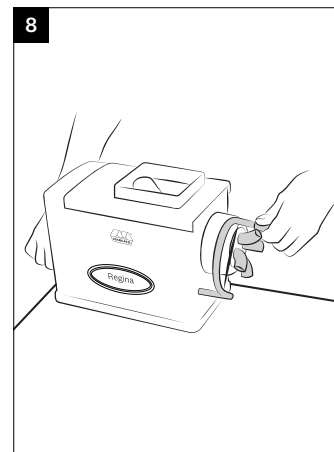
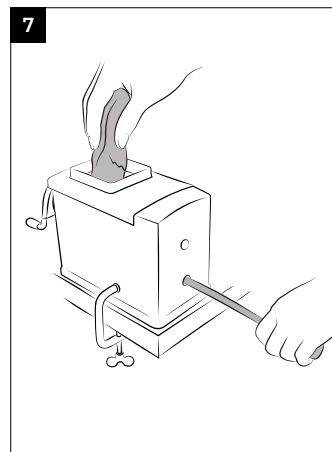
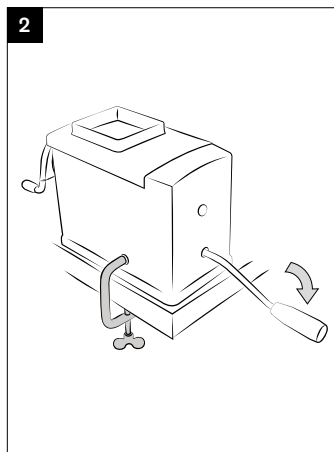
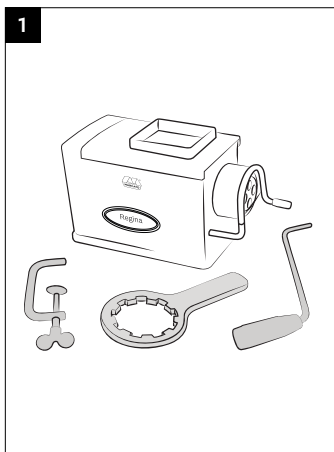


Regina



is made in Italy



5	ITALIANO
6	ENGLISH
7	FRANÇAIS
8	DEUTSCH
9	ESPAÑOL
10	PORTUGUÊS
11	DANSK
12	SUOMI
13	SVENSKA
14	NEDERLANDS
15	MAGYAR
16	POLSKA
17	ČEŠTINA
18	РУССКИЙ
19	TÜRK
20	عربي
21	中文
22	日本語
23	이태리어
24	עברית

Materiale all'interno della confezione (Fig. 1)

- Corpo macchina
- Manovella
- Morsetto
- 5 trafile per pasta
- Chiave per trafile
- Manuale di istruzioni

Preparare l'impasto

Ingredienti per 6 persone:

- 250g farina 00
- 250g semola
- 5 uova intere

Disporre la farina a fontana e versare le uova nel mezzo, mescolare il tutto fino ad amalgamare completamente le uova alla farina. Lavorate l'impasto con le mani fino ad ottenere una consistenza liscia e omogenea. Se l'impasto è secco aggiungere un po' d'acqua, se è molle aggiungere un po' di farina: un impasto corretto non deve appiccicarsi alle dita.

Preparare la macchina all'uso

Fissare la macchina al piano di lavoro inserendo il morsetto nell'apposito foro e inserire la manovella nel foro SLOW come indicato in figura 2 e girare la manovella nella stessa direzione della freccia. Sollevare l'archetto, aprire il coperchio e scegliere la trafile desiderata (Fig. 3). Svitare la ghiera di chiusura con la chiave in dotazione (Fig. 4), posizionare la trafile scelta nell'apertura facendo coincidere le quattro alette con le rispettive sedi di alloggiamento della coclea centrale (Fig. 5). Avvitare la ghiera tenendo ferma la trafile nella sua posizione (Fig. 6)

e richiudere il coperchio sulla macchina.

Inserire un piccolo pezzo di impasto nella tramoggia e girare la manovella per qualche secondo (Fig. 7). Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, tagliare la pasta con l'apposito archetto (Fig. 8).

È preferibile utilizzare un impasto più duro. Se la pasta uscita tende ad attaccarsi, infarinare leggermente l'impasto prima di inserirlo nella tramoggia.

Cura e manutenzione

Far girare la manovella in senso antiorario per alcuni giri. Sollevare l'archetto e il coperchio come mostrato in figura 3. Svitare la ghiera di chiusura, sollevare la forcilla rossa e il porta-trafile ed estrarre tutti i componenti della macchina come in figura 9-10. Lasciare asciugare tutti i componenti per alcune ore, rimuovere i residui di pasta secca con un pennello e un bastoncino di legno. Non lavare la macchina e i componenti in acqua o in lavastoviglie. Conservare la macchina montata e riposta nella scatola.

Garanzia

I prodotti Marcato sono fabbricati con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, garantiamo assistenza per 2 anni dai difetti di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati da uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

Per altre informazioni o ricette visita www.marcato.it

Material inside the pack

(Fig. 1)

- Machine body
- Crank
- Clamp
- 5 dies for pasta
- Wrenches for dies
- Instruction manual

Prepare the dough

Ingredients (serves 6):

- 250 g “00” flour
- 250 g semolina
- 5 whole eggs

Pour the flour into a bowl and break the eggs into the centre. Mix everything together until the eggs are completely mixed with the flour. Knead the dough by hand until it is smooth and homogenous. If the dough is dry, add some water; if it is sticky, add some flour: perfect dough should not stick to your fingers.

Prepare the machine for use

Attach the machine to the worktop, inserting the clamp into the hole provided, and insert the crank in the SLOW opening, as illustrated in Figure 2 and turn the crank in the direction of the arrow. Lift the arc, open the top cover and choose the desired die (Fig. 3).

Loosen the locking ring nut with the wrench supplied (Fig. 4), position the selected die in the opening, making the four fins coincide with the respective seats of the central auger (Fig. 5). Tighten the ring nut, holding the die in its position (Fig. 6) and close the cover on the machine. Insert a small piece of dough into the hopper and turn the crank for a few seconds (Fig. 7). When it

reaches the desired length, cut the pasta with the special arc (Fig. 8). It is advisable to use a harder dough. If the pasta tends to stick, lightly dust the dough with flour before inserting it into the hopper.

Care and maintenance

Turn the crank handle anti-clockwise by a few turns. Lift the arc and top cover as shown in Figure 3. Loosen the locking ring nut, lift the red fork and die-holder and remove all machine parts, as illustrated in Figure 9-10. Leave all the parts to dry for a few hours. Remove the dry pasta residues using a brush and wooden stick. Do not wash the machine and components with water or in the dishwasher. Reassemble the machine and store it away in its box.

Warranty

Marcato products are manufactured using the best materials available and are subject to constant quality checks. This is why we have a 2-year warranty against manufacturing defects. The warranty does not cover any damage caused by improper use or use other than that specified in this manual.

Further more information or recipes, visit www.marcato.it

Matériel à l'intérieur de l'emballage (Fig. 1)

- Corps de la machine
- Manivelle
- Bride de serrage
- 5 filières à pâte
- Clé pour filières
- Mode d'emploi

Préparation de la pâte

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de farine de type 45
- 250 g de semoule
- 5 œufs entiers

Faites un creux dans la farine et versez-y les œufs, mélangez le tout jusqu'à ce que les œufs soient bien incorporés à la farine. Travaillez la pâte à la main jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Si la pâte est sèche, ajoutez un peu d'eau, si elle est molle, ajoutez un peu de farine : elle ne doit pas coller aux doigts.

Préparation de la machine avant l'utilisation

Fixez la machine au plan de travail en insérant la bride de serrage dans le trou spécifique et insérez la manivelle dans le trou SLOW comme indiqué sur la figure 2 puis tournez la manivelle dans le même sens que la flèche. Soulevez l'archet, ouvrez le couvercle et choisissez la filière souhaitée (Fig. 3). Dévissez la bague de fermeture à l'aide de la clé incluses (Fig. 4), placez la filière choisie dans l'ouverture en faisant coïncider les quatre ailettes avec les logements correspondants de la vis sans fin centrale (Fig. 5). Vissez la bague en immobilisant la filière dans sa position (Fig. 6) et refermez le couvercle sur la

machine.

Insérez un petit morceau de pâte dans la trémie et tournez la manivelle pendant quelques secondes (Fig. 7). Lorsqu'elles atteignent la longueur souhaitée, coupez les pâtes avec l'archet prévu à cet effet (Fig. 8). Il est préférable d'utiliser une pâte plus dure. Si les pâtes qui sortent ont tendance à coller, enfarinez légèrement la pâte avant de l'introduire dans la trémie.

Entretien de la machine

Faites tourner la manivelle dans le sens antihoraire en effectuant quelques tours. Soulevez l'archet et le couvercle comme illustré sur la figure 3. Dévissez la bague de fermeture, soulevez la fourche rouge et le porte-filières et enlevez tous les composants de la machine comme sur la figure 9-10. Laissez sécher tous les composants deux ou trois heures, éliminez les résidus de pâte sèche avec un pinceau et un cure-dent. Ne lavez pas la machine ni les composants à l'eau ou au lave-vaisselle. Conservez la machine montée et rangée dans sa boîte.

Garantie

Les produits Marcato sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. Pour cela, nous garantissons une assistance de 2 ans contre les défauts de fabrication. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages dus à une utilisation incorrecte ou différente de celle illustrés dans cette notice.

Pour plus d'informations ou de recettes, visitez le site www.marcato.it

Material in der Verpackung (Abb. 1)

- Maschinengehäuse
- Kurbel
- Klemme
- 5 Nudelformen (Matrizen)
- Schlüssel für die Matrizen
- Anleitung

Zubereitung des Teigs

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mehl Typ 405
- 250g Gries
- 5 ganze Eier

In das Mehl eine Vertiefung machen und die Eier in die Mitte einschlagen. Alles verrühren, bis die Eier vollständig mit dem Mehl vermischt sind. Den Teig mit den Händen kneten, bis er glatt und homogen ist. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen, wenn er zu weich ist, etwas Mehl hinzufügen: Ein guter Teig darf nicht an den Fingern kleben.

Vorbereitung des Geräts für die Verwendung

Die Maschine an der Arbeitsplatte befestigen, indem die Klemme in das dafür vorgesehene Loch eingeführt und die Kurbel in das SLOW-Loch gesteckt wird, wie in Abbildung 2 gezeigt, die Kurbel dann in Pfeilrichtung drehen. Den Bügel anheben, den Deckel öffnen und wählen die gewünschte Matrize wählen (Abb. 3). Den Schließring mithilfe des mitgelieferten Schlüssels aufschrauben (Abb. 4), die ausgewählte Matrize in der Öffnung platzieren, indem die vier Nasen in die entsprechenden Sitze der zentralen Schnecke eingepasst werden (Abb. 5). Den Schließring anziehen, dabei die Matrize auf ihrer

Position festhalten (Abb. 6) und den Deckel der Maschine erneut schließen. Eine kleine Menge Teig in den gelben Trichter füllen und die Kurbel drehen (Abb. 7). Wenn die Nudeln die gewünschte Länge erreicht haben, diese mit dem dafür vorgesehenen Teigschneider abschneiden (Abb. 8). Es ist besser, einen etwas härteren Teig zu verwenden. Wenn er zum Kleben neigt, den Teig leicht bemehlen, bevor er in den Trichter gegeben wird.

Reinigung und Wartung

Die Kurbel einige Male entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Den Schneider und den oberen Deckel wie auf der Abbildung 3 anheben. Die Sicherungsringmutter abschrauben, die rote Gabel und den Matrizenhalter anheben und alle Maschinenteile wie in Abbildung 9-10 dargestellt herausziehen. Alle Komponenten einige Stunden lang trocknen lassen und die getrockneten Teigreste mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen entfernen. Das Gerät niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Das Gerät zusammengebaut in der Schachtel aufbewahren.

Garantie

Alle Produkte von Marcato werden aus den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gefertigt und unterliegen kontinuierlich Qualitätskontrollen. Daher gewähren wir 2 Jahre Garantie auf Herstellungsfehler. Die Garantie deckt dagegen keine Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch bzw. durch einen Gebrauch, der von den in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen abweicht.

Weitere Informationen und Rezepte finden sich unter www.marcato.it

Material contenido en el paquete (Fig. 1)

- Cuerpo de la máquina
- Manivela
- Abrazadera
- 5 trefiladoras para per pasta
- Llave para las trefiladoras
- Manual de instrucciones

Preparar la masa

Ingredientes para 6 personas:

- 250 g de harina 00
- 250g de sémola
- 5 huevos enteros

Coloque la harina en forma de montaña abriendo un hueco y abra los huevos en el hueco y mezcle estos con la harina hasta que tome consistencia. Amase la masa con las manos hasta que la consistencia sea lisa y homogénea. Si la masa está seca añada un poco de agua, si es demasiado blanda, añada un poco de harina: una masa correcta no debe pagarse en los dedos.

Prepare la máquina para el uso

Fije la máquina a la superficie de trabajo o encimera colocando la abrazadera en el agujero e introduzca la manivela en el agujero SLOW, como se indica en la figura 2 y gírela en la misma dirección de la flecha. Suba el arco y abra la tapa escogiendo la trefiladora que desea (Fig. 3). Desenrosque la virola de cierre con la llave suministrada (Fig. 4), coloque la trefiladora escogida en la apertura de forma que coincidan las cuatro aletas con los alojamientos que lleva el tornillo sin fin central (Fig. 5). Enrosque la virola, manteniendo firme el molde en su posición (Fig. 6) y cierre de nuevo

la tapa en la máquina. Introduzca una pequeña porción de masa en la tolva amarilla y gire la manivela unos segundos (Fig. 7). Cuando tenga la longitud deseada, corte la masa con el arco específico (Fig. 8). Es preferible usar una masa más dura. Si la pasta que sale tiende a pegarse, póngale un poco de harina a la masa antes de introducirla en la tolva.

Cuidados y mantenimiento

Gire la manivela hacia la izquierda una cuantas vueltas. Levante el arco y la tapa superior tal como se muestra en la Figura 3. Desenrosque la abrazadera de cierre, eleve la horquilla roja y el porta-trefiladoras y saque todos los componentes de la máquina como se muestra en la figura 9-10. Deje secar todos los componentes algunas horas, retire los residuos de pasta seca con un pincel y con un bastoncillo de madera. No debe lavarse nunca la máquina o los componentes con agua o en el lavavajillas. Conserve la máquina montada y dentro de la caja.

Garantía

Todos los productos Marcato están fabricados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por ello garantizamos la asistencia durante 2 años sobre defectos de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados por uso inadecuado o diferente del que se indica en este manual.

Para más detalles o para las recetas visite la página www.marcato.it

Material no interior da embalagem (Fig. 1)

- Corpo da máquina
- Manivela
- Grampo
- 5 moldes para massa
- Chave para moldes
- Manual de instruções

Preparar a massa

Ingredientes para 6 pessoas:

- 250g farinha 00
- 250g sêmola
- 5 ovos inteiros

Disponha a farinha com uma cavidade no centro e verter o ovo no meio, misturar tudo até amalgamar completamente os ovos e farinha. Amassar com as mãos até obter uma consistência lisa e homogênea. A massa estiver seca adicionar um pouco de água, se estiver mole adicionar um pouco de farinha: uma massa adequada não deve colar-se aos dedos.

Prepare a máquina para o uso

Fixar a máquina à superfície de trabalho inserindo o grampo no específico furo e inserir a manivela no furo SLOW como indicado na figura 2 e girar a manivela na mesma direção da seta. Elevar o arco, abrir a tampa e escolher o molde desejado (Fig. 3). Desapertar a virola de fecho com a chave fornecida (Fig. 4), posicionar o molde escolhido na abertura fazendo corresponder as quatro aletas aos respetivos alojamentos do parafuso-sem-fim central (Fig. 5). Apertar a virola, mantendo o molde firme na sua posição (Fig. 6) e fechar a tampa na máquina.

Colocar um pequeno pedaço de massa na tremonha e girar a manivela por alguns segundos (Fig. 7). Depois de atingido o comprimento desejado, cortar a massa com o respetivo arco (Fig. 8). É preferível usar uma massa mais dura. Se a massa saída tende a ser pegajosa, enfarinhar ligeiramente a massa antes de a inserir na tremonha.

Cuidados e manutenção

Fazer girar a manivela em sentido anti-horário por algumas rotações. Elevar o arco e a tampa como ilustrado na figura 3. Desapertar a virola de fecho, elevar a forquilha vermelha e o porta-moldes e extrair todos os componentes da máquina como na figura 9-10. Deixar secar todos os componentes por algumas horas, remover os resíduos de massa seca com um pincel e um pauzinho de madeira. Não lavar a máquina e os componentes com água ou na máquina de lavar louças. Conservar a máquina montada e guardada na caixa.

Garantia

Os produtos Marcato são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controlos contínuos de qualidade. Por isto garantimos assistência por 2 anos de defeitos de construção. A garantia não cobre os danos provocados por uso impróprio ou diferente daquele indicado neste manual.

Para outras informações ou receitas visitar www.marcato.it

Materiale inde i emballagen (fig. 1)

- Maskinlegeme
- Håndsving
- Klemskruue
- 5 jern til pasta
- Nøgle til pastajern
- Instruktionsvejledning

Sådan forberedes dejen

Opskrift til 6 personer:

- 250g mel, type 00
- 250 g semulje
- 5 hele æg

Lav en bunke af mel og kom æggene i midten, bland til æggene er helt blandet med melet. Ælt dejen med hænderne, indtil den får en jævn og homogen konsistens. Hvis dejen er tør kan du tilsætte lidt vand, hvis den er blød kan du tilsætte lidt mel: En korrekt dej skal ikke klæbe til fingrene.

Sådan gøres maskinen klar til brug

Fastgør maskinen til arbejdsfladen ved at sætte klemskruen i det passende hul sætte håndsvinget i hullet SLOW, som vist på figur 2, og drej håndsvinget i retning med pilen. Løft buen, åbn låget og vælg det ønskede pastajern (fig. 3). Skru låseringen af med den medfølgende nøgle (fig. 4), placer det valgte pastajern i åbningen, så de fire finner falder sammen med de respektive hakker på den centrale skrue (fig. 5). Skru låseringen på, mens pastajernet holdes fast i sin position (fig. 6) og luk låget på maskinen. Kom et lille stykke dej i tragten, og drej håndsvinget i et par sekunder (fig. 7). Når den ønskede længde er nået, skæres pastaen med den

medfølgende bue (fig. 8). Det anbefales at bruge en hårdere dej. Hvis dejen, der kommer ud af maskinen, har tendens til at klæbe, skal du komme lidt mel på dejen, før du kommer den i tragten.

Pleje og vedligeholdelse

Drej håndsvinget i retning mod uret et par omgange. Løft buen og låget som vist på figur 3. Løsn låseringen, løft den røde gaffel og holderen til pastajernet og fjern alle maskinens dele som vist på figur 9-10. Lad alle dele tørre i et par timer og fjern de indtørrede pastarester med en pensel og en træpind. Maskinen må aldrig vaskes i vand eller i opvaskemaskinen. Opbevar maskinen samlet og i æsken.

Garanti

Alle produkter fra Marcato er fremstillet af de bedste materialer, der fås på markedet, og underlagt løbende kvalitetskontrol. Derfor garanterer vi service i 2 år ved fabriktionsfejl. Garantien dækker ikke skader, som frembringes ved en forkert anvendelse eller andre anvendelser end den, der er illustreret i denne vejledning.

Besøg www.marcato.it for mere information eller opskrifter.

Pakkauksen sisältämä materiaali (kuva 1)

- Koneen runko
- Kahva
- Puristin
- 5 pastamuottia
- Muottien avain
- Ohjekirja

Valmista taikina

Ainekset kuudelle henkilölle:

- 250 g 00-vehnäjauhoa
- 250 g karkeita jauhoja
- 5 kokonaista munaa

Laita jauhot kasaan ja kaada munat keskelle, sekoita kunnes munat ovat täysin sekoittuneet jauhojen kanssa. Vaivaa taikinaa käsin, kunnes saat tasaisen ja yhtenäisen koostumuksen. Jos taikina on kuivaa, lisää hieman vettä, jos se on pehmeää, lisää hieman jauhoja: taikina ei saa tarttua sormiin.

Valmistele laite käyttöön

Kiinnitä kone työtasoon asettamalla puristin sille tarkoitettuun reikään ja työnnä kahva SLOW-reikään kuvan 2 mukaisesti ja käännä kahvaa nuolen suuntaan. Nosta kaari, avaa kansi ja valitse haluttu muotti (kuva 3). Ruuvaa sulkurengas irti mukana toimitetulla avaimella (kuva 4), aseta valittu muotti aukkoon siten, että neljä ripaa osuvat yhteen keskusruuvissa olevien asetuskohtien kanssa (kuva 5). Kierrä rengasmutteria pitämällä muottia paikallaan (kuva 6) ja sulje koneen kansi. Aseta pieni taikinapala suppiloon ja käännä kahvaa muutaman sekunnin ajan (kuva 7). Kun

haluttu pituus on saavutettu, leikkaa pasta kaaren avulla (Fig. 8). On suositeltavaa käyttää kovempaa taikinaa. Jos taikina tahtoo tarttua kiinni, jauhota taikinaa kevyesti ennen kuin laitat sen suppiloon.

Hoito ja huolto

Käännä kahvaa vastapäivään muutama kierros. Nosta kaari ja kansi kuvan 3 mukaisesti. Irrota sulkurengas, nosta punainen haarukka ja muottien pidin ja irrota kaikki koneen osat kuvan 9-10 mukaisesti. Anna kaikkien komponenttien kuivua muutama tunti, poista kuivuneet pastajäännökset harjalla ja puutikulla. Älä koskaan pese konetta ja sen osia vedellä tai pesukoneessa. Säilytä kone koottuna omassa laatikossaan.

Takuu

Marcato-tuotteet on valmistettu parhaista saatavilla olevista materiaaleista ja ne altistuvat jatkuville laatutarkastuksille. Näin ollen annamme kahden vuoden takuun valmistusvirheiden varalta. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka johtuvat väärinkäytöstä tai tässä oppaassa annetuista ohjeista poikkeavasta käytöstä.

Lisätietoja tai reseptejä löydät osoitteesta www.marcato.it

Utrustning i förpackningen (Fig. 1)

- Maskinkropp
- Vev
- Klämma
- 5 munstycken för pasta
- Nyckel för munstycken
- Bruksanvisning

Förbered degen

Ingredienser för 6 personer:

- 250 g vetemjöl
- 250 g durumvetemjöl
- 5 ägg

Mät upp mjölet i en hög och gör en grop i mitten. Knäck äggen i gropen. Blanda samman äggen med mjölet. Knåda degen med händerna tills den blir slät och jämn. Tillsätt lite vatten om degen är torr och lite mjöl om den är lös. Degen är lagom när den inte fastnar på fingrarna.

Förbered maskinen för användning

Fäst maskinen på arbetsbänken genom att föra in klämman i det tillägnade hålet och sätt sedan veven i hålet SLOW, som i figur 2. Vrid veven i pilens riktning. Lyft bågen, öppna locket och välj det önskade munstycket (Fig. 3). Lossa låsringen med den medföljande nyckeln (Fig. 4), placera det valda munstycket i öppningen och se till att de fyra tapparna sammanfaller med respektive säten i den centrala skruven (Fig. 5). Skruva åt ringen medan du håller fast munstycket i rätt position (Fig. 6) och stäng sedan locket på maskinen. För in en liten bit deg i tratten och vrid på veven några sekunder (Fig. 8). När pastan nått önskad längd skär

av den med bågen (Fig. 8). Det är bättre att använda en lite hårdare deg. Om pastan som kommer ut tenderar att fastna, mjöla degen lätt innan du för in den i tratten.

Skötsel och underhåll

Vrid veven några varv moturs. Lyft bågen och locket, som i figur 3. Lossa låsringen, lyft den röda gaffeln och munstyckshållaren och ta ut alla komponenter ur maskinen, som i figur 9-10. Låt alla komponenter torka några timmar och avlägsna sedan resterna av den torra pastan med en pensel och en träpinne. Tvätta inte maskinen eller dess komponenter med vatten eller i diskmaskinen. Förvara maskinen monterad i förpackningen.

Garanti

Marcato-produkterna är tillverkade med de bästa materialen som finns på marknaden och genomgår kontinuerliga kvalitetskontroller. Vi garanterar därför 2 års service mot tillverkningsfel. Garantin täcker dock inte de skador som orsakas av felaktig användning eller användning som skiljer sig från den som beskrivs i den här manualen.

För ytterligare information eller recept besök www.marcato.it

Materiaal inbegrepen in de verpakking (Fig. 1)

- Machinebehuizing
- Slinger
- Klem
- 5 matrijzen per pasta
- Moersleutel voor matrijzen
- Gebruiksaanwijzing

Het deeg bereiden

Ingrediënten voor 6 personen:

- 250g farina 00
- 250 g durumtarwebloem
- 5 hele eieren

Maak een kuiltje in de bloem en giet de eieren in het midden. Meng alles tot de eieren volledig met de bloem zijn vermengd. Kneed het deeg met uw handen tot het glad en homogeen is. Als het deeg droog is, voeg dan een beetje water toe, als het zacht is, voeg dan een beetje bloem toe: een goed deeg mag niet aan uw vingers kleven.

De machine voorbereiden voor gebruik

Zet de machine vast op het werkblad door de klem in het daarvoor bestemde gat te steken en steek de slinger in het SLOW-gat zoals aangegeven in figuur 2. Draai de slinger in dezelfde richting als de pijl. Til de boog op, open het deksel en kies de gewenste matrijs (Fig. 3). Schroef de borgmoer los met de bijgeleverde sleutel (Fig. 4), plaats de gewenste matrijs over de opening, centreer de matrijs met de wormschroef en breng de vier vinnen van de matrijs op één lijn met de respectieve gleuven van de middenschroef (Fig. 5). Draai de borgmoer vast terwijl u de matrijs

op zijn plaats houdt (Fig. 6) en sluit het deksel op de machine. Plaats een klein stukje deeg in de trechter en draai de slinger enkele seconden (Fig. 7). Als de gewenste lengte is bereikt, snijdt u het deeg met de boogsnijder (Fig. 8). Het verdient de voorkeur een harder deeg te gebruiken. Als het deeg de neiging heeft te kleven, bloem het deeg dan lichtjes alvorens het in de trechter te plaatsen.

Verzorging en onderhoud

Draai de slinger een paar slagen tegen de klok in. Til de boog en het deksel op zoals aangegeven in figuur 3. Schroef de borgmoer los, til de rode vork en de matrijshouder op en verwijder alle machineonderdelen zoals in figuur 9-10. Laat alle onderdelen enkele uren drogen, verwijder opgedroogde pastaresten met een borstel en een houten stokje. Was het apparaat en de onderdelen niet in water of in de afwasmachine. Bewaar de machine gemonteerd en opgeborgen in de doos.

Garantie

Marcato producten worden vervaardigd uit de beste beschikbare materialen en ondergaan een voortdurende kwaliteitscontrole. Hiervoor garanderen wij gedurende 2 jaar service tegen fabricagefouten. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of gebruik anders dan beschreven in deze handleiding.

Ga voor meer informatie of recepten naar www.marcato.it

A csomagolás tartalma (1. ábra)

- Géptest
- Tekerőkar
- Szorító
- 5 tésztapréselő lemez
- Kulcs a tésztapréselőhöz
- Használati útmutató

A tészta elkészítése

Hozzávalók 6 személyre:

- 250 g 00-ás liszt
- 250 g búzadara
- 5 egész tojás

Készítsünk egy mélyedést a lisztben, a felütött tojásokat öntsük a közepébe, és keverjük össze az egészet, amíg a tojások teljesen el nem keverednek a liszttel. Gyúrjuk a tésztát kézzel, amíg sima és homogén állagú nem lesz. Ha a tészta száraz, adjunk hozzá egy kis vizet, ha pedig lágy, akkor adjunk hozzá egy kis lisztet: a tészta akkor jó, ha nem ragad az ujjainkra.

A gép előkészítése

Rögzítsük a gépet az asztallap széléhez, ehhez dugjuk be a szorítót a gép megfelelő nyílásába. Ezután helyezzük be a 2. ábrán látható módon a tekerőkart a SLOW (lassú) feliratú nyílásba, és tekerjük a nyíl irányában. Emeljük fel a vágókart, nyissuk ki a fedelet, és válasszuk ki a kívánt préslemezt (3. ábra). Csavarjuk ki a szorítóanyát a mellékelt kulccsal (4. ábra), helyezzük be a kiválasztott préslemezt a nyílásba úgy, hogy a négy lamella egybeessen a központi csiga megfelelő pontjaival (5. ábra). Húzzuk meg a szorítóanyát (6. ábra), és zárjuk le a gép fedelét.

Helyezzünk egy kevés tésztát a

garatba, és forgassuk a tekerőkart néhány másodpercig (7. ábra). Amikor a kinyomódó tészta elérte a kívánt hosszúságot, vágjuk le a vágókarral (8. ábra). Célszerű minél keményebb tésztával dolgozni. Ha a kilépő tészta ragacos, akkor enyhén lisztezzük be, mielőtt a garatba helyeznénk.

Ápolás és karbantartás

Tekerjük néhány fordulatnyit a tekerőkart az óramutató járásával ellentétes irányban. Emeljük fel a vágókart és a fedelet a 3. ábrán látható módon. Csavarjuk le a szorítóanyát, emeljük fel a piros színű rögzítővillát és a préslemeztartót, majd vegyük ki az összes alkatrészt a 9-10. ábrán látható módon. Hagyjuk néhány órán át száradni az alkatrészeket, majd ecsettel és papírcikával távolítsuk el a rájuk száradt tésztamaradványokat. A gépet és az alkatrészeket nem szabad vízben vagy mosogatógépben mosni. A gépet összeszerelve és a dobozában kell tárolni.

Garancia

A Marcato termékeket a rendelkezésre álló legjobb anyagokból gyártják, és folyamatosan ellenőrzik a minőségüket. Ezért 2 év garanciát vállalunk a gyártási hibákra. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, amelyek a nem rendeltetésszerű használatból vagy a jelen használati utasításban leírtaktól eltérő használatból származnak.

További információkért és receptekért látogasson el a www.marcato.it weboldalra.

Materiał w opakowaniu

(Rys. 1)

- Korpus maszyny
- Korbka
- Zacisk
- 5 wykrojników do makaronu
- Klucz do wykrojników
- Instrukcja obsługi

Przygotowywanie ciasta

Składniki na 6 osób:

- 250 g mąki typu 00
- 250 g kaszy manny
- 5 jajek

W mące zrobić dotek i wlać do niego jajka. Wszystko razem wymieszać, aż jajka całkowicie potączą się z mąką. Ciasto należy wyrabiać rękoma, aż będzie gładkie i jednolite. Jeśli ciasto jest suche, należy dodać odrobinę wody, jeśli jest zbyt miękkie - odrobinę mąki; prawidłowe ciasto nie powinno się kleić do palców.

Przygotowywanie wyciskarki

Przymocować maszynkę do blatu roboczego poprzez włożenie zacisku w przewidziany do tego celu otwór, a następnie włożyć korbkę w otwór SLOW, jak pokazano na rysunku 2 i pokręcić korbką w kierunku zgodnym ze strzałką. Podnieść pałąk, otworzyć przykrywkę i wybrać wykrojnik (Rys. 3). Odkręcić pierścień za pomocą dostarczonego klucza (Rys. 4), umieścić wybrany wykrojnik w otworze tak, aby cztery żeberka pokrywały się z odpowiednimi gniazdami ślimaka centralnego (Rys. 5). Przykręcić pierścień, przytrzymując wykrojnik na miejscu (Rys. 6) i zamknąć maszynkę przykrywką.

Włożyć niewielki kawałek ciasta do leja i pokręcić korbką przez kilka sekund (Rys. 7). Po osiągnięciu pożądanej długości należy odciąć ciasto specjalnym pałąkiem (Rys. 8). Lepiej użyć twardszego ciasta. Jeśli wychodzące ciasto przywiera, przed włożeniem do leja należy je lekko oprószyć mąką.

Pielęgnacja i czyszczenie

Wykonać kilka ruchów korbki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Unieść pałąk i przykrywkę, jak na rysunku 3. Odkręcić pierścień, podnieść czerwone widełki i uchwyt na wykrojniki i wyjąć wszystkie elementy maszyny jak na rysunku 9-10. Wszystkie elementy pozostawić do wyschnięcia na kilka godzin, a zaschnięte resztki pasty usunąć za pomocą szczoteczki i drewnianego patyczka. Maszynki ani jej elementów nie należy myć w wodzie ani w zmywarce do naczyń. Maszynkę należy przechowywać zmontowaną w pudełku.

Gwarancja

Produkty Marcato są wytwarzane z najlepszych dostępnych materiałów i poddawane ciągłej kontroli jakości. W związku z tym udzielamy 2-letniej gwarancji na wady fabryczne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub użytkowaniem innym niż opisane w niniejszej instrukcji.

Więcej informacji lub przepisów można znaleźć w witrynie www.marcato.it

Materiál uvnitř balení

(Obr. 1)

- Tělo strojku
- Páčka
- Svorka
- 5 forem na těstoviny
- Klíček na formy
- Návod k použití

Příprava těsta

Ingredience pro 6 osob:

- 250 g mouky 00
- 250 g krupice
- 5 celých vajec

Z mouky vytvořte hromádku s důlkem uprostřed, do kterého wskaďte vejce, dokud se vejce s moukou zcela nespojí. Těsto zpracováváte rukama, dokud nedosáhnete hladké a homogenní konzistence. Pokud je těsto suché, přidejte trochu vody, pokud je měkké, přidejte trochu mouky: správné těsto se nesmí lepit na prsty.

Příprava strojku k použití

Strojek upevníte k pracovní ploše zasunutím svorky do příslušného otvoru a nasazením páčky do otvoru SLOW dle ukázky na obrázku 2. Následně otáčejte páčku ve směru vyznačeném šipkou. Zvedněte řeznou strunu, otevřete kryt a vyberte požadovanou formu (Obr. 3). Uzavírací objímku vyšroubujte pomocí klíče v balení (Obr. 4), vybranou formu umístěte do otvoru tak, aby čtyři výčnělky zapadly do příslušných sedel centrálního šneku (Obr. 5). Zašroubujte objímku a držte přitom formu na místě (Obr. 6) a poté zavřete kryt strojku. Vložte malý kousek těsta do

násypky a několik sekund otáčejte páčkou (Obr. 7). Po dosažení požadované délky uřízněte těstovinu pomocí příslušné řezné struny (Obr. 8). Je třeba používat pokud možno tvrdší těsto. Pokud má těsto na výstupu tendenci se lepit, těsto před zasunutím do násypky lehce posypte moukou.

Péče a údržba

Otáčejte páčkou proti směru hodinových ručiček o několik otáček. Zvedněte řeznou strunu a kryt dle ukázky na obrázku 3. Vyšroubujte uzavírací objímku, zvedněte červenou vidlici a držák forem a vyjměte ze strojku všechny komponenty dle ukázky na obrázku 9-10. Nechte všechny komponenty několik hodin uschnout, odstraňte zbytky suchého těsta štětcem a dřevěnou paličkou. Strojek ani komponenty nemyjte vodou ani v myčce nádobí. Strojek uchovávejte smontovaný a umístěný v krabici.

Záruka

Výrobky Marcato jsou vyrobeny z těch nejlepších dostupných materiálů a podléhají neustálé kontrole kvality. Proto poskytujeme záruku 2 roky na vady z výroby. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nevhodným používáním či používáním odlišným od toho, které je uvedeno v tomto návodu.

Pro podrobnější informace nebo recepty navštivte stránky www.marcato.it

Материал внутри упаковки (рис. 1)

- Корпус машины
- Рукоятка
- Зажим
- 5 фильер для макаронных изделий
- Ключ для фильера
- Руководство по эксплуатации

Как приготовить тесто

Ингредиенты на 6 порций:

- 250 г муки 00
- 250 г муки из твердых сортов пшеницы
- 5 целых яиц

Сделайте лунку в муке и влейте в нее яйца. Как следует замесите яйца с мукой. Вымешивайте тесто руками, пока оно не станет гладким и однородным. Если тесто слишком сухое, добавьте немного воды, а если слишком мягкое, то немного муки. Хорошо замешенное тесто не должно прилипать к пальцам.

Подготовить машинку для работы

Закрепите машину на столешнице, вставив зажим в предусмотренное отверстие. Вставьте рукоятку в отверстие SLOW, как показано на рис. 2, и поверните рукоятку в направлении, указанном стрелкой. Поднимите дугообразный нож, откройте крышку и выберите нужную фильеру (рис. 3). Открутите блокировочное кольцо с помощью прилагаемого гаечного ключа (рис. 4) и установите выбранную фильеру в отверстие, чтобы ее четыре ребра совпали с соответствующими гнездами центрального шнека (рис. 5). Завинтите блокировочное кольцо, удерживая фильеру в правильном

положении (рис. 6) и закройте крышку машины. Введите небольшой кусок теста в бункер и поворачивайте рукоятку в течение нескольких секунд (рис. 7). Когда они достигнут нужной длины, отрежьте тесто с помощью специального ножа (рис. 8). Желательно использовать более плотное тесто. Если тесто прилипает к рукам, то перед его размещением в бункере тесто следует слегка присыпать мукой.

Уход и техобслуживание

Поверните рукоятку против часовой стрелки на несколько оборотов. Поднимите нож и крышку, как показано на рисунке 3. Открутите запорную гайку. Поднимите красную вилку и держатель фильера, а затем снимите все компоненты машины, как показано на рис. 9-10. Оставьте все компоненты сохнуть на несколько часов. Удалите остатки высохшего теста с помощью щетки и деревянной палочки. Никогда не мойте машину и ее компоненты под водой или в посудомоечной машине. Храните машину в собранном виде в коробке.

Гарантия

Изделия фирмы Marcato изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам по качеству. Поэтому мы предоставляем двухлетнюю гарантию от производственных дефектов. Тем не менее, гарантия не распространяется на повреждения, связанные с неправильным использованием или с использованием, отличным от указанного в настоящем руководстве. Дополнительную информацию и рецепты см. на сайте www.marcato.it

Paketin içindeki malzeme (Şek. 1)

- Makine gövdesi
- Kol
- Kelepçe
- Makarna için 5 kalıp
- Kalıp anahtarı
- Kullanım kılavuzu

Hamuru hazırlayın

6 kişi için malzemeler:

- 250g un 00
- 250g irmik
- 5 yumurta

Unu koyun ve ortasına yumurtaları dökün, yumurtalar unla tamamen karışana kadar hepsini karıştırın. Pürüzsüz ve homojen bir kıvam alana kadar hamuru elinizle yoğurun. Hamur kuru ise biraz su ekleyin, yumuşak ise biraz un ekleyin: doğru hamur parmaklarınıza yapışmamalıdır.

Makineyi kullanıma hazırlayın

Kelepçeyi uygun deliğe sokarak makineyi çalışma yüzeyine sabitleyin ve kolu şekil 2 de gösterildiği gibi SLOW deliğe geçirin ve kolu okla aynı yönde çevirin. Yayı kaldırın, kapağı açın ve istenen kalıbı seçin (Şek. 3). Verilen anahtarla kilitleme halkasını sökün (Şek. 4), seçilen kalıbı, dört kanat, merkezi helezonun ilgili yuvalarıyla çıkışacak şekilde deliğe yerleştirin (Şek. 5). Kalıbı yerinde tutarak somunu vidalayın (Şek. 6) ve makinedeki kapağı yeniden kapatın. Hazneye küçük bir hamur parçası yerleştirin ve kolu birkaç saniye çevirin (Şek. 7). İstenilen uzunluğa ulaşıldığında makarnayı uygun yay ile kesin (Şek. 8).

Daha sert bir hamur kullanılması tercih edilir. Hamur yapışmaya meyilliysse, hazneye yerleştirmeden önce hamuru hafifçe unlayın.

Özen ve bakım

Kolu birkaç tur saat yönünün tersine çevirin. Yayı ve kapağı şekil 3 te gösterildiği gibi kaldırın. Kapatma somununu sökün, kırmızı çatalı ve kalıp tutucuyu kaldırın ve tüm makine bileşenlerini şekil 9-10 de gösterildiği gibi çıkartın. Tüm bileşenlerin birkaç saat kurumasını bekleyin, kurumuş makarna kalıntılarını bir fırça ve tahta bir çubukla çıkartın. Makineyi ve bileşenleri suyla veya bulaşık makinesinde yıkamayın. Makineyi monte edilmiş halde ve kutusunda saklayın.

Garanti

Marcato ürünleri mevcut en iyi malzemelerle üretilmiştir ve sürekli kalite kontrollerine tabi tutulmaktadır. Bunun için imalat hatalarına karşı 2 yıl destek garantisi veriyoruz. Garanti, yanlış kullanımdan veya bu kılavuzda gösterilenden farklı kullanımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

Diğer bilgiler ve tarifler için www.marcato.it sitesini ziyaret edin

المكونات داخل العلبة (شكل 1)

جسم الماكينة
ذراع التدوير
طرف توصيل
5 قوالب للمكرونة
مفتاح للقوالب
دليل التعليمات

إعداد العجين

مكونات من أجل 6 أشخاص:

250 جرام دقيق 00

250 جرام سميد

5 بيضات كاملة

قم بتجهيز الدقيق على شكل نافورة وقرم صبب البيض في المنتصف، اخلط جميع المكونات حتى يمتزج البيض تماماً بالدقيق. اعمل على الدقيق بيدك حتى الحصول على قوام أملس ومتجانس. إذا كان العجين جافاً أضف القليل من الماء، إذا كان طرياً أضف القليل من الدقيق: يجب ألا يلتصق العجين بالصحن بالأصابع.

قم بإعداد الماكينة للاستخدام

تُثبت الماكينة على سطح العمل عن طريق إدخال الملزمة في الثقب المخصص لها وأدخل ذراع التدوير في الثقب SLOW على النحو المبين في الشكل 2 وأدر ذراع التدوير في نفس اتجاه السهم. ارفع السكين المقوس، افتح الغطاء واختر القالب المرغوب به (الشكل 3). قرم بفك حلقة الغلق بواسطة المفتاح المرفق (الشكل 4)، ضع القالب المختار في الفتحة مع العمل على توافق الزعانف الأربعة مع مقار المبيت الخاصة بالحلزون المركزي (الشكل 5). اربط الحلقة مع الإسكاف بالقالب في موضعه (الشكل 6) وأعد غلق الغطاء على الماكينة. أدخل قطعة صغيرة من العجين في القادوس وأدر ذراع التدوير لبضع ثوانٍ (الشكل 7). بمجرد الوصول إلى الطول المرغوب به، اقطع المكرونة بواسطة السكين المقوس (الشكل 8). يُفضل استخدام عجين أكثر صلابة. إذا كانت المكرونة الخارجة تميل إلى الالتصاق، قرم بنثر القليل من الدقيق على العجين قبل إدخاله في القادوس.

الرعاية والصيانة

أدر ذراع التدوير في عكس اتجاه عقارب الساعة لبضع دورات. ارفع السكين المقوس والغطاء على النحو الموضح في الشكل 3. قرم بفك حلقة الغلق، ارفع الشوكة الحمراء وحامل القالب وأخرج جميع مكونات الماكينة كما في الشكل 9-10. اترك جميع المكونات لتجف لبضع ساعات، أزل بقايا المكرونة الجافة بواسطة فرشاة وعصا خشبية. لا تغسل الماكينة والمكونات في الماء أو في غسالة الأطباق. احفظ الماكينة بعد تجميعها وإعادة وضعها في العلبة.

الضمان

تم تصنيع منتجات Marcato بأفضل الخامات المتاحة ويتم إخضاعها إلى فحوصات مستمرة خاصة بالجودة. لهذا السبب، فإننا نضمن الدعم الفني لمدة عامين ضد عيوب التصنيع. على العكس، لا يغطي الضمان الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المناسب أو المختلف عن ذلك الموضح في هذا الدليل. للحصول على مزيد من المعلومات أو الوصفات تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.marcato.it

تغليف المواد (شكل 1)

- 机身
- 手柄
- 夹具
- 5只面食模具
- 模具用扳手
- 使用手册

تجهيز العجين

6人食配料:

- 250克00面粉
- 250克粗面粉
- 5只完整鸡蛋

将面粉堆成喷泉形状，将鸡蛋倒在中间，全部混合，直到鸡蛋与面粉完全融合。用手揉搓面团，直到获得光滑而均匀的质地。如果面团是干的，加一点水；如果是湿软的，加一点面粉：当面团不粘在手指上，说明其是适当的。

将机器准备好待用

通过将夹子插入专门的孔中，将机器固定到工作台上，然后如图 2 所示将手柄插入 SLOW 孔中，并按与箭头相同的方向转动手柄。提起弧形工具，打开盖子并选择所需的模具 (图 3)。用随附的扳手拧下锁紧环形螺母 (图 4)，将所选模具放置在开口中，使四个翅片与中央螺旋形部件的相应底座重合 (图 5)。

将模具保持固定在其位置上，拧紧环形螺母 (图 6) 并重新关闭机器上的盖子。

将一小块面团加入到料斗中，然后转动手柄数秒 (图 7)。当达到想要获得的长度时，通过专门弧形工具将面食切断 (图 8)。最好使用较硬的面团。如果面食容易粘手，请在将面团放入料斗之前稍微撒上面粉。

تصليح وصيانة

بالساعة اتجاه عقارب الدائرة. ارفع السكين المقوس والغطاء. ارفع السكين المقوس، افتح الغطاء واختر القالب المرغوب به، ثم بفك حلقة الغلق بواسطة المفتاح المرفق. اخرج جميع مكونات الماكينة كما في الشكل 9-10. اترك جميع المكونات لتجف لبضع ساعات، ازل بقايا المكرونة الجافة بواسطة فرشاة وعصا خشبية. لا تغسل الماكينة والمكونات في الماء أو في غسالة الأطباق. احفظ الماكينة بعد تجميعها وإعادة وضعها في العلبة. للحصول على مزيد من المعلومات أو الوصفات تفضل بزيارة الموقع الإلكتروني www.marcato.it

تصليح

Marcato产品采用市面上的优质材料制成，并且接受连续的质量检查。为此，我们保证为制造缺陷提供2年的售后服务。但是由于使用不当或与本手册所示不同的使用方式造成的损坏不在保修范围内。如需更多信息或食谱，请访问 www.marcato.it

梱包の中には以下のものが含まれています

(図 5)

- マシン本体
- ハンドル
- クランク
- バスタダイス 5個
- ダイス用キー
- 取扱説明書

生地の準備

- 6人分材料
- 小麦粉 250g
 - セモリナ 250g
 - 生卵 5個

小麦粉を山形に盛りその中心にくぼみを作り、そこに卵を入れます。卵と全ての小麦粉が完全に混ざるまで混ぜます。生地が滑らかで均一になるまで手で練ます。生地が少し乾燥している場合は水を少し加え、柔らかい場合は小麦粉を少し加えます。適切な生地は指にくっつきません。

マシンの使用準備

マシンを作業台に固定するには、指定の穴に付属のクランプを挿入し、そして図2に示すようにSLOWの穴にクランクを挿入して矢印と同じ方向にクランクを回します。アーチを持ち上げてカバーを開け、希望するダイスを選択します(図 3)。付属のキーでロッキングリングを緩めます(図 4)。4つの出っ張りをそれぞれの所定位置に合わせて、渦巻の中心の開口部に選択したダイスを配置します(図 5)。ダイスが動かないように押さえながら、ロッキングリングを締めます(図 6)。そして、マシンのカバーを閉じます。少量の生地をホッパーに入れて、クランクを数秒間回します(図 7)。希望する長さになったら、専用のアーチで生地を切ります(図 8)。硬めの生地を使うことを推奨します。出てきた生地がくっつく場合には、ホッパーに入れる前に生地に軽

く小麦粉を振ってください。

お手入れとメンテナンス

クランクを反時計回りに数回だけ回します。図3のように、アーチとカバーを持ち上げます。ロッキングリングを回して外し、図9-10のように赤いフォークとダイス支持部を持ち上げ、マシンの構成部本をすべて取り外します。数時放置してすべての部品を乾燥させ、ブラシと木のスティックを使って乾燥した生地の残りカスを取り除きます。マシンや部品を水を使ったり食器洗浄機で洗わないでください。マシンは組み立てた状態で、箱に入れて保管してください。

保証

MARCATO (マルカート)社の製品はすべて、可能な限りよい品質の素材を用いて生産され、常に品質のチェックが行われています。そのため、製造上の欠陥に対して2年間のサービスを保証しているのです。この保証は、製品が不適切、あるいは本取扱説明書に記載されている使用方法とは異なった使用により生じた故障には適応されません。

詳しい情報やレシピについては、www.marcato.it をご覧ください

포장 내부 자재 (그림 1)

- 기계 몸체
- 크랭크
- 단자
- 파스타 5개 판
- 판 열쇠
- 사용 설명서

반죽을 준비합니다

- 6인분 재료:
- 250g 밀가루
 - 250g 거
 - 계란 5개

밀가루를 모아서 올린 후에 가운데에 계란을 넣고나서, 전부 계란이 밀가루와 잘 섞일 때까지 다지고 저으십시오. 반죽을 전부 부드럽고 균일할 때까지 손으로 다지십시오. 반죽이 건조하면 물을 약간 넣고, 너무 묽으면 밀가루를 좀 더 넣으십시오. 알맞은 반죽은 손가락에 붙으면 안됩니다.

기계를 사용하기 위해 준비하십시오

단자를 연결하여 기계를 작업 할 수 있게 준비하고 크랭크를 그림 2 와 같이 SLOW 구멍에 넣고 화살표 방향으로 돌리십시오. 봉을 올리고, 덮개를 열고 원하는 판을 선택하십시오 (그림 3). 전용 키를 사용하여 닫기 테두리를 푸십시오 (그림 4). 원하는 판을 넣고 네 군데의 가장자리를 중앙 나선 펌프의 제자리에 딱 맞게 넣으십시오 (그림 5). 판을 제자리에서 흔들리지 않게 하면서 테두리를 다시 닫고 (그림 6) 덮개를 기계에 닫으십시오. 약간의 반죽을 호퍼에 넣고 크랭크를 몇 초 동안 돌리십시오 (그림 7). 원하는 길이가 나오면, 원하는대로 자르십시오 (그림 8). 좀 더 단단한 반죽을 사용하는 것이 좋습니다. 파스타가 서로 붙으려고 하면, 호퍼에 넣기 전에 밀가루를 약간 뿌리십시오.

관리 및 수리

크랭크를 반시계 방향으로 몇 회 돌리십시오. 봉을 올리고 그림 3 과 같이 덮개를 올리십시오. 테두리를 풀고, 빨간색 포크와 판 프레임을 올리고 그림 9-10 과 같이 기계의 모든 부품들을 빼내십시오. 모든 부품들을 몇 시간동안 건조시키고, 건조된 파스타 잔여물들을 브러시나 나무 젓가락을 사용하여 모두 청소하십시오. 기계와 부품을 물이나 세척기로 세척하지 마십시오. 기계를 조립된 상태로 상자에 보관하십시오.

보증

마르카토 제품들은 최상의 자재를 사용하여 제작하며 지속적인 품질 관리를 받습니다. 이로 인해, 제조 결함은 2년의 보증을 제공합니다. 보증은 잘못된 사용 또는 매뉴얼과 다른 사용의 경우에는 적용되지 않습니다. 기타 정보 또는 레시피는 www.marcato.it 을 참고하십시오

האריזה מכילה:

גגוף המכונה
כננת (מנואלה/ ידית לסיבוב)
מהדק לשולחן העבודה
5 דסקיות/ שבלונות עבור צורות שונות לפסטה
מפתח הברגה
מדריך הוראות שימוש

להכנת הבצק

מרכיבים למנה עבור 6 אנשים
250 גרם קמח 00
250 גרם קמח חיטה סמולינה
5 ביצים

צרו גומה עם הקמח בקערה; שפכו את הביצים לגומה וערבבו ביחד, לוישו בידיים, עד קבלת בצק אחיד והומוגני. אם הבצק מתייבש, הוסיפו לו מעט מים ואם הוא רך מידי, הוסיפו מעט קמח. הבצק מוכן כשאינו נדבק לאצבעות.

הכנת המכונה לשימוש

אבטחו/הצמידו את המכונה למשטח העבודה על ידי הכנסת המהדק לתוך החור המתאים וחברו את הכננת (ידית לסיבוב) למקומה וסובבו אותה לכיוון החץ כפי שמוצג באיור 2. הרימו את הקשת, פתחו את המכסה ובחרו את דסקית הפסטה הרצויה (איור 3). הבריגו לצורך פתיחה את טבעת הנעילה עם המפתח שסופק (איור 4), מקמו את הדסקית שנבחרה בפתח כך שארבעת הפינים יתאימו למושבים של בית הבורג המרכזי (איור 5). הבריגו לסגירה את טבעת הנעילה כאשר הדסקית במקומה (איור 6) וסיגרו את המכסה של המכונה. הכניסו חתיכה קטנה מהבצק לתוך המיכל וסובבו את הכננת (ידית לסיבוב) למשך מספר שניות (איור 7) לאחר שתגיעו לאורך הרצוי, חתכו את הבצק עם הקשת (איור 8) עדיף להשתמש בבצק קשה יותר. אם הבצק נוטה להידבק, מקמחים מעט את הבצק לפני שמכניסים אותו למיכל.

טיפול ותחזוקה

סובבו את הידית נגד כיוון השעון במשך כמה סיבובים. הרימו את הקשת ואת המכסה כפי שמוצג באיור 3. הבריגו לפתיחה את טבעת הנעילה, הרימו את המזלג האדום ואת מחזיק הדסקית וחלצו את כל רכיבי המכונה כמו באיור 9-10. מניחים לכל הרכיבים להתייבש כמה שעות, מסירים את שאריות הפסטה המיובשות בעזרת מברשת ומקל עץ. אין לשטוף את המכונה ורכיביה במים או במדיח כלים. יש לשמור את המכונה מורכבת ומאוחסנת בקופסה

אחריות

מוצרי מרקטו מיוצרים מהחומרים הטובים ביותר הקיימים והם נתונים לבקרת איכות רציפה. לשם כך, אנו מתחייבים לאחריות למשך שנתיים כנגד פגמי ייצור. האחריות אינה מכסה נזקים שנגרמו כתוצאה משימוש לא נכון או שימוש שאינו מודגם במדריך זה.

MARCATO S.r.l.

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

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED
MARCATO S.r.l. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2021 MARCATO S.r.l.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy