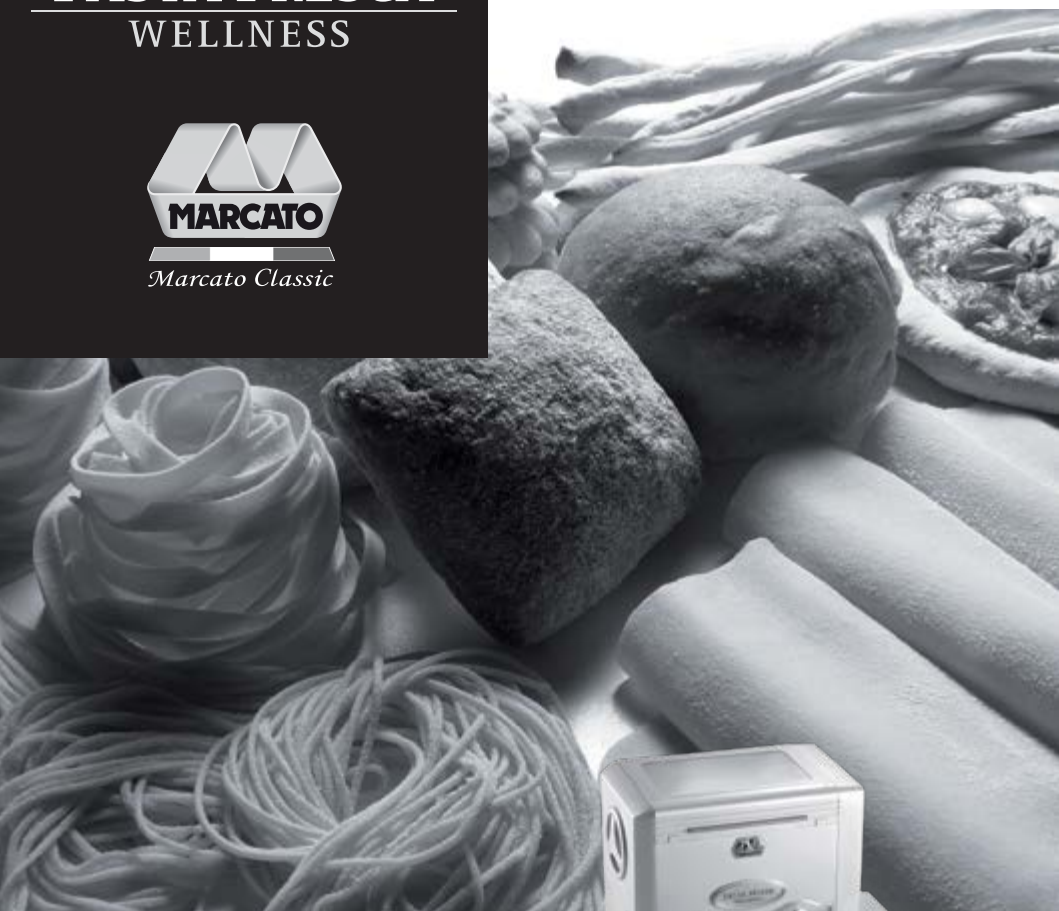


PASTA FRESCA

WELLNESS



Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d'emploi et d'entretien

Gebrauchs und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

Instruções de uso e manutenção

إرشادات الاستخدام والصيانة

使用和维护说明

マルガ・ムリーノの使い方とメンテナンス方法

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию



PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA TUA SICUREZZA

- Togliete sempre il cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere il motore dalla macchina.
- Non rimuovete il cavo di alimentazione con mani umide o bagnate.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non posizionate la macchina in prossimità di fonti di calore (es. fornelli) o in presenza di acqua (es. lavelli).
- Usate questo apparecchio solo per l'uso descritto in questo manuale, per un tempo massimo di 15 minuti ininterrottamente.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e 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, evitate di indossare cravatte, scarpe o lunghe collane. Ricordate inoltre di raccogliere i capelli.
- Tutte le riparazioni che coinvolgono le componenti elettriche devono essere condotte da personale qualificato. È proibito accedere alle parti interne al motore al personale non autorizzato.

ATTENZIONE!

Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età dagli 8 anni in su se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se ne hanno capito i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e manutenzione effettuata da parte dall'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.



Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
Per scaricare queste istruzioni: www.marcato.it

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

PULSANTI E INTERRUTTORI

- 1- Interruttore On/Off.
- 2- LED Rosso (Sx) del tappo di chiusura: il led si illumina quando il tappo non è perfettamente chiuso.
- 3- LED Blu: è acceso quando la macchina è pronta all'uso.
- 4- LED Rosso (Dx) del coperchio: è acceso se il coperchio non è perfettamente chiuso.
- 5- Pulsante di servizio per funzionamento ad impulsi (Pulse): la macchina funziona solo quando il tasto è premuto.



RICETTA PER PASTA FRESCA

- * 500 g di farina di grano tenero tipo "00"
- * 4 uova intere
- * un pò d'acqua

Per ottenere una pasta migliore, utilizzate, per la farina, una miscela di 250 g di farina di grano tenero e 250 g di farina di grano duro (semolino).

ATTENZIONE: uova ed acqua non devono superare un totale di 250 ml.

REGOLATORE	n. 0	~ 4,8 mm
	n. 1	~ 3,8 mm
	n. 2	~ 3,3 mm
	n. 3	~ 2,5 mm
	n. 4	~ 1,9 mm
	n. 5	~ 1,5 mm
	n. 6	~ 1,2 mm
	n. 7	~ 1,0 mm
	n. 8	~ 0,8 mm
	n. 9	~ 0,6 mm
	SPESSORE SFOGLIA	



COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

- Quando si usa la macchina per la prima volta pulirla completamente con un panno umido.
- Per la pulizia dei rulli fate passare attraverso di essi una piccola quantità di pasta che poi dovrà essere eliminata.
- Attenzione! Vi preghiamo di controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata sulla targa della macchina.

COME PREPARARE GLI IMPASTI

Dosate gli ingredienti secondo i quantitativi indicati nelle ricette (Fig. 2).

Aprire il coperchio della macchina e versate il contenuto scelto nella vasca dell'impastatrice (Fig. 3). Assicuratevi che il tappo laterale sia chiuso e il led 2 spento.

Chiudete il coperchio ed accendete la macchina (Fig.4) premendo l'interruttore 1.

Dopo circa 3 minuti, si sarà formato un impasto omogeneo e compatto.

Aprire il coperchio per estrarre l'impasto (Fig. 5).

Per rendere l'estrazione (Fig. 6) più agevole, fate fermare la macchina quando l'impasto si trova nella parte superiore della vaschetta.

Aiutatevi eventualmente con il tasto 5 (Pulse).

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON PASTA MIXER

Tagliate l'impasto ottenuto in 4-5 pezzi (Fig. 7).

Applicate l'accessorio a rulli lisci e disponete il regolatore della macchina sul numero 0, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (Fig. 8).

Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli (Fig. 9).

Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig.10/11).



Tagliate la sfoglia ottenuta in pezzi lunghi circa 25 cm (Fig. 12).

Applicate l'accessorio da taglio scelto e iniziate a passare la sfoglia tra i rulli per ottenere il formato di pasta desiderato (Fig. 13).

Nota 1- Se i rulli non riescono a “tagliare” significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta, aggiungere della farina e ripassarla attraverso i rulli lisci.

Nota 2 - Quando la sfoglia è troppo secca e non viene “presa” dai rulli da taglio, vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta e aggiungere un pò d'acqua. Ripassate l'impasto attraverso i rulli lisci.

Disponete la pasta su un canovaccio asciutto in attesa di cucinarla subito dopo. Se intendete conservarla per qualche tempo (max 1 mese), potete usare il pratico Taca-pasta di Marcato per farla seccare.

La pasta diventerà secca in 5-6 ore circa, a seconda della temperatura e dell'umidità e poi potrà essere conservata dentro appositi contenitori che si tengono in cucina.

MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA

A) Come togliere e mettere la pala

- Svitare il tappo (Fig. 14).
- Spingere la pala verso il foro lasciato dal tappo (Fig. 15).
- Tirare verso l'alto la pala (Fig. 16).
- Per inserire la pala ripetere l'operazione al contrario.

B) Come togliere e mettere il coperchio

- Aprite il coperchio fino al punto di fermo (90°) e spingere indietro finché si libera dal perno (Fig. 17).
- Per inserire il coperchio ripetere l'operazione al contrario.

C) Come montare e smontare gli accessori

- Inserite l'accessorio nell'apposito foro, presentandolo dalla parte dell'esagono.
- Ruotate l'accessorio di 30° fino al punto di fermo (Fig. 18).



D) Pulizia

- Togliete il cavo di alimentazione prima di procedere alla manutenzione.
- Non lavate mai la macchina e gli accessori in acqua o in lavastoviglie.
- Per pulire la macchina dopo l'uso utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 19).
- Eventuali riparazioni devono essere eseguite da personale specializzato.
- É vietato accedere alle parti interne: rivolgetevi all'assistenza Marcato.
- Per una corretta conservazione, consigliamo di riporre la macchina e i relativi accessori all'interno delle proprie scatole.

RICETTA PER PIZZA:

- * 500 gr di farina
- * 15 gr di lievito di birra fresco
- * 4 cucchiaini di olio (a discrezione)
- * 1 cucchiaino di sale
- * 250 ml circa di acqua tiepida
- * un pizzico di zucchero

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungetelo zucchero. Dosate la farina, versate tutto nell'impastatrice, aggiungete i 4 cucchiaini d'olio e avviate. Dopo 2 minuti aggiungete il sale e continuate ad impastare per altri 4/5 minuti.

Estraete l'impasto, riducetelo a palla e infarinate. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare per 1 ora in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria.

A lievitazione completata, dividete l'impasto in 2 parti. Applicate l'accessorio Roller 220 di Marcato e fate passare la sfoglia più volte fino ad arrivare alla massima larghezza dei rulli. Infarinate di tanto in tanto ed otterrete una sfoglia soffice e liscia. Per aumentare le dimensioni della pizza stirate la pasta con le mani come farebbe un vero pizzaiolo. Per ottenere invece una pizza più alta dopo averla tagliata lasciatela lievitare ancora. Ponete la pasta sulla teglia e guarnite con gli ingredienti. Cuocete in forno preriscaldato a 225° per circa 20 minuti.

RICETTA PER BISCOTTI:

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| * 500 gr di farina | * 1 pizzico di sale |
| * 250 gr di zucchero | * 1 tazzina di latte |
| * 250 gr di burro o margarina | * 3 tuorli d'uovo |

Amalgamate i rossi d'uovo con lo zucchero, poi aggiungete il burro già fuso a bagnomaria e il latte. Versate tutto nell'impastatrice con la farina e aggiungete il sale e gli aromi. Fate impastare per 12/15 minuti. L'impasto ottenuto sarà omogeneo e morbido.

A questo punto date la forma desiderata utilizzando Marcato Biscuits con la quale potete ottenere fino a 20 tipi di biscotti diversi.

Vi raccomandiamo di non usare carta da forno che impedirebbe la perfetta adesione dell'impasto alla teglia. Disponete i biscotti sulla teglia del forno precedentemente imburrrata. Preriscaldate il forno a 180° e informate per 20 minuti circa. A cottura ultimata togliete la teglia dal forno e lasciate raffreddare. Staccate i biscotti e decorate a piacere.

RICETTA PER PANE & PANE INTEGRALE:

- | | |
|--|------------------------------------|
| * 500 gr di farina | * 500 gr di farina integrale |
| * 15 gr di lievito di birra fresco | * 15 gr di lievito di birra fresco |
| * 4 cucchiaini di olio (a discrezione) | * 1 cucchiaino di sale |
| * 1 cucchiaino di sale | * 250 ml circa di acqua tiepida |
| * 250 ml circa di acqua tiepida | * un pizzico di zucchero |
| * un pizzico di zucchero | |

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero. Versate tutti gli ingredienti in Pasta Mixer, aggiungete i 4 cucchiaini d'olio e avviate. Dopo 2 minuti aggiungete il sale e continuate ad impastare per altri 4/5 minuti.

Estraete l'impasto, riducetelo a palla e infarinate. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare per 30 minuti in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria.

A lievitazione completata, riponete nell'impastatrice e impastate per altri 4/5 minuti. Estraete, date al pane la forma desiderata e lasciate riposare per un'ora e mezza circa.

Preriscaldate il forno a 220°C e cuocete il pane da 20 a 40 minuti a seconda della forma scelta (più grande è la forma del pane, più ha bisogno di cuocere) e comunque fino a quando la superficie si sarà dorata. Verificate la cottura di tanto in tanto pungendo il pane con uno spiedino di legno. Se lo spiedino risulterà asciutto il pane è cotto, altrimenti prolungate la cottura. Sfornate il pane e copritelo con un telo di cotone per mantenerlo più morbido.

PRECAUTIONS AND TIPS FOR YOUR SAFETY

- 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.
- 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.
- 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.
- The total amount of ingredients (liquids + solids) must not exceed the level marked inside the bowl.

CAUTION!

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



This appliance is not to be used by children.
Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
Download this instruction at: www.marcato.it



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1) Read all instructions.
- 2) To protect against risk of electrical shock do not put (the machine 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Every three complete machining cycles (kneading-sheeting-extrusion) a 10 minutes break with the machine turned off and the lid open is required.

CONTROL PANEL

- 1- On/Off switch.
- 2- Red LED light (left) of the blade access cap: when the light is on, the cap is not closed properly.
- 3- Blue LED light: when the light is on, the machine is ready for use.
- 4- Red LED light (right) of the lid: if the light is on, the lid is not closed properly.
- 5- Pulse button: push button to move the blade.



FRESH PASTA RECIPE

- * 2 $\frac{3}{4}$ cups (500 g) soft wheat flour
- * 4 whole eggs
- * a small amount of water

For a better-tasting pasta, use a mixture that is half soft wheat flour and half durum wheat flour (semolina).

ATTENTION: The volume of eggs and water must not exceed 8.5 fl. oz. (250 ml).

PASTA SHEET THICKNESS			ADJUSTMENT KNOB
	# 0	~ 4.8 mm	
	# 1	~ 3.8 mm	
	# 2	~ 3.3 mm	
	# 3	~ 2.5 mm	
	# 4	~ 1.9 mm	
	# 5	~ 1.5 mm	
	# 6	~ 1.2 mm	
	# 7	~ 1.0 mm	
	# 8	~ 0.8 mm	
	# 9	~ 0.6 mm	

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

- Before using the machine for the first time, clean all parts with a damp cloth.
- To clean the rollers, feed a small amount of pasta dough through the rollers; throw the dough away when done.
- Attention! Check the voltage. Make sure that the voltage of your power outlet matches the rating indicated on the machine's rating plate.



13



14

HOW TO PREPARE DOUGH

Measure out the ingredients according to your recipe (Fig. 2).

Open the machine lid and pour the ingredients into the mixer bowl (Fig. 3). Make sure the blade access cap is closed and left red led is off.

Close lid and turn on the machine by pressing the On/Off switch (Fig. 4).

After about 3 minutes, you should have a smooth and firm dough. Open the lid to remove the dough (Fig. 5).

To remove dough more easily (Fig. 6), stop the machine when the dough is in the upper part of the tray by pressing the Pulse button.

HOW TO MAKE PASTA SHEETS AND PASTA USING THE PASTA MIXER

Cut the dough you've made into 4-5 pieces (Fig. 7).

Attach the smooth roller accessory to the machine. Set the selector to 0 by pulling it out and rotating it, so that the rollers are fully open (Fig. 8).

Feed one of the dough pieces through the rollers (Fig. 9).

Repeat this step 5-6 times, folding the pasta sheet each time and, if necessary, adding more flour (Fig. 10/11).

Cut the finished sheet into 10 in. (25 cm) lengths (Fig. 12).

Attach the selected cutting accessory and start feeding the sheet through the rollers to form the desired pasta (Fig. 13).

Note 1: If the rollers are not able to cut, it means that the sheet of pasta is too soft. In this case, we recommend kneading the dough with your hands, adding some flour, and feeding it through the smooth rollers again.

Note 2: If the sheet of pasta is too dry and is not “gripped” by the cutting rollers, we recommend kneading the dough by hand and adding some water. Feed the dough through the smooth rollers again.



Lay the pasta on a damp clean tea towel. Cook immediately. If you plan on storing the pasta (for 1 month at the most), you can use the handy Marcato Tacapasta Drying Rack to allow it to dry.

Pasta dries in about 5-6 hours, depending on temperature and humidity, and can be stored in suitable kitchen containers.

CLEANING AND MAINTENANCE

A) How to remove and replace the blade

- Unscrew the blade access cap (Fig. 14).
- Push the blade towards the access hole (Fig. 15).
- Pull the blade upwards (Fig. 16).
- To replace the blade, follow the previous steps in reverse.

B) How to remove and replace the lid

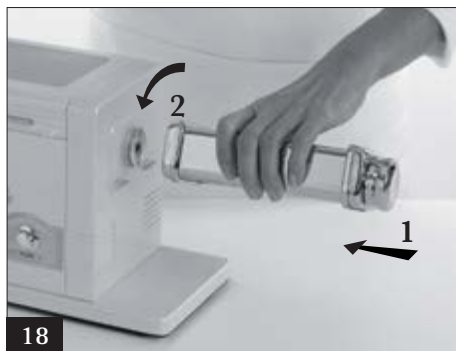
- Lift the lid all the way (90°) and push back on lid until it's released from the pin (Fig. 17).
- To replace the lid, reverse the previous step.

C) How to attach and remove accessories

- Insert the accessory into the hexagonal hole on the side of the machine.
- Rotate the accessory 30° until it is fully seated (Fig. 18).

D) Cleaning

- Always unplug the power cord before cleaning or performing maintenance.
- Never wash the machine and accessories with water or in the dishwasher.
- To clean the machine after use, use a brush and a toothpick or wooden skewer (Fig. 19).
- Any repairs must be performed by qualified service personnel.
- Do not access internal parts: please contact Marcato for assistance.
- For proper storage, we recommend storing the machine and its accessories inside their original packaging.



PIZZA DOUGH RECIPE:

- * 2 $\frac{3}{4}$ cups (500 g) flour
- * 1 $\frac{1}{2}$ tablespoon (15 g) fresh brewer's yeast
- * $\frac{1}{4}$ cup oil (to taste)
- * 1 teaspoon salt
- * approximately 1 cup (250 ml) of warm water
- * a pinch of sugar

Dissolve the brewer's yeast in warm water and then add the sugar.

Measure out the flour, pour everything into the mixer, then add 4 tablespoons of oil. Close lid and switch machine ON. After 2 minutes, add the salt and continue to knead for another 4-5 minutes.

Take the dough out, work it into a ball, and sprinkle with flour. Cover it with a clean dish towel and let it rise for 1 hour in a warm spot, away from any drafts.

When it's done rising, cut the dough into two pieces. Attach the Roller 220 accessory by Marcato and pass the dough through several times until it reaches the maximum width of the rollers. Sprinkle with flour as needed to obtain a soft, smooth dough.

When finished rolling, you can make the pizza bigger by pressing the dough out with your hands. To make your pizza thicker, cut out its shape, and let it rise for a while longer.

Preheat the oven to 435°F (225°C). Place the dough on a tray and add your favorite toppings. Bake in the oven for about 20 minutes.

COOKIE RECIPE:

- * 2 $\frac{3}{4}$ cups (500 g) flour
- * 1 $\frac{1}{4}$ cup (250 g) sugar
- * 1 cup (250 g) butter or margarine, melted in a water bath
- * 1 pinch of salt
- * 1 cup of milk
- * 3 egg yolks



Mix the egg yolks with the sugar, then add the melted butter and the milk. Pour the yolk mixture and flour into the mixer and add the salt and any optional flavorings. Close lid, turn machine ON, and allow it to knead for 12-15 minutes. The resulting dough should be smooth and soft.

Preheat oven to 350° F (180°C), and prepare a greased baking sheet. We do not recommend using parchment paper to line the baking sheet. Use the Marcato Biscuit Maker (cookie press) to create the desired cookie shape (The Marcato Biscuit Maker can create up to 20 different shapes of cookies). Arrange the cookies onto the pre-greased baking sheet.

Bake for about 20 minutes or until golden. Remove tray from oven and allow cookies to cool before removing from tray or decorating (if desired).

BREAD RECIPE:

- * 2 ¾ cups (500 g) flour
- * 1 ½ tablespoon (15 g) fresh brewer's yeast
- * ¼ cup oil (to taste)
- * 1 teaspoon salt
- * approximately 1 cup (250 ml) of warm water
- * a pinch of sugar

WHOLEMEAL BREAD RECIPE:

- * 2 ¾ cups (500 g) flour wholemeal
- * 1 ½ tablespoon (15 g) fresh brewer's yeast
- * 1 teaspoon salt
- * approximately 1 cup (250 ml) of warm water
- * a pinch of sugar

Dissolve the brewer's yeast in warm water and then add the sugar. Place all ingredients in the mixer, then add ¼ cup of oil. Close lid and switch machine ON. After 2 minutes, add the salt and continue to knead for another 4-5 minutes.

Take the dough out, work it into a ball, and sprinkle with flour. Cover it with a clean dish towel and let it rise for 1 hour in a warm spot, away from any drafts.

When it's done rising, put it back in the mixer and knead for 4-5 more minutes. Remove it, work the bread into the desired shape, and let it rise for about one and a half hours.

Preheat the oven to 425°F (220°C), and bake the bread for 20-40 minutes, depending on its shape (the bigger the bread, the longer the baking time), until the crust is golden brown.

After 20 minutes, check the bread occasionally by testing it with a wooden skewer or cake tester: if the skewer comes out dry, the bread is done; otherwise, bake it a little while longer. Once the bread is done, remove it from the oven and cover it with a cotton dish towel to keep it soft.

FRANÇAIS

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

ATTENTION!

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance stricte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

Mettre l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

Télécharger ces instructions à: www.marcato.it

PRECAUTIONS IMPORTANTES

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

- 1) Lisez soigneusement toutes les instructions.

2) Pour éviter les risques d'électrocution, ne mettez jamais la machine ou son moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.

3) Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.

4) Éteignez l'appareil, ensuite débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est plus utilisé, avant le montage ou le démontage de ses composants ou avant son nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la pour l'extraire de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

5) 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil a une fiche polarisée (un des ergots est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne pourra être insérée que dans un sens dans une prise polarisée.

Si elle n'y entre pas bien, vous devez donc l'inverser.

Si elle n'y entre pas bien, adressez-vous à un electricien.

Ne changez en aucun cas la fiche vous-même.

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

BOUTONS ET INTERRUPTEURS

1- Interrupteurs On/Off.

2- LED rouge (gauche) du couvercle de fermeture: la LED s'allume si le couvercle n'est pas parfaitement fermé.

3- LED bleue: est allumée lorsque la machine est prête à l'emploi.

4- LED rouge (droite) du couvercle: est allumée si le couvercle n'est pas parfaitement fermé.



5- Bouton de service pour le fonctionnement à impulsions (Pulse): la machine fonctionne uniquement si le bouton est enfoncé.

PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR UTILISATION

- Lorsqu'on utilise la machine pour la première fois, on doit la nettoyer entièrement avec un chiffon humide.
- Pour le nettoyage des rouleaux, faites passer à travers ceux-ci une petite quantité de pâte qui devra ensuite être éliminée.
- Attention! Veuillez contrôler que la tension d'alimentation corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de la machine.



RECETTE POUR PÂTES FRAÎCHES

- * 500 g de farine de blé tendre de type «00»
- * 4 œufs entiers
- * un peu d'eau

Pour obtenir une meilleure pâte, utilisez, pour la farine, un mélange de 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule).

ATTENTION: Les oeufs et l'eau ne doivent pas dépasser une quantité totale de 250 ml.

RÉGULATEUR	n. 0	~ 4,8 mm	ÉPAISSEUR DE LA PÂTE
	n. 1	~ 3,8 mm	
	n. 2	~ 3,3 mm	
	n. 3	~ 2,5 mm	
	n. 4	~ 1,9 mm	
	n. 5	~ 1,5 mm	
	n. 6	~ 1,2 mm	
	n. 7	~ 1,0 mm	
	n. 8	~ 0,8 mm	
	n. 9	~ 0,6 mm	

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dosez les ingrédients selon les quantités indiquées dans les recettes (Fig. 2). Ouvrez le couvercle de la machine et versez le contenu choisi dans le bac du pétrisseur (Fig. 3). Assurez-vous que le couvercle latéral soit fermé et que la LED 2 soit éteinte.

Fermez le couvercle et allumez la machine (Fig.4) en appuyant sur l'interrupteur 1.

Après 3 minutes environ, une pâte homogène et compacte se sera formée. Ouvrez le couvercle pour retirer la pâte (Fig. 5).

Pour faciliter l'extraction (Fig. 6), arrêtez la machine lorsque la pâte se trouve dans la partie supérieure du bac. Vous pouvez également utiliser le bouton 5 (Pulse).

PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DES PÂTES AVEC PASTA MIXER

Découpez la pâte obtenue en 4-5 morceaux (Fig. 7).

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

Faites passer un peu de pâte à travers les rouleaux (Fig. 9).

Répétez cette opération 5 à 6 fois en doublant la pâte et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 10/11).

Découpez la pâte en morceaux d'une longueur de 25 cm environ (Fig. 12).

Appliquez l'accessoire de découpe choisi et faites passer la pâte à travers les rouleaux afin d'obtenir le format de pâtes souhaité (Fig. 13).

Remarque 1 - Si les rouleaux n'arrivent pas à « couper », cela signifie que la pâte est trop molle: dans ce cas, nous vous conseillons de la retravailler à la main, d'ajouter de la farine et de la repasser à travers les rouleaux lisses.

Remarque 2 - Quand la pâte est trop sèche et qu'elle n'est pas « prise » par les rouleaux de découpe, nous vous conseillons de la retravailler à la main et d'ajouter un peu d'eau. Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses.

Disposez les pâtes sur un torchon sec en attendant de les cuisiner tout de suite après. Si vous avez l'intention de les conserver pendant quelques temps (1 mois au maximum), vous pouvez utiliser le très pratique séchoir à pâtes Marcato pour les faire sécher.

Les pâtes sèchent en 5-6 heures environ, en fonction de la température et de l'humidité; ensuite, vous pourrez les conserver dans des récipients prévus à cet effet, dans votre cuisine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

A) Extraction et positionnement de la pale

- Dévisser le couvercle (Fig. 14).
- Pousser la pale vers l'orifice laissé par le couvercle (Fig. 15).
- Tirer la pale vers le haut (Fig. 16).
- Pour insérer la pale, répéter l'opération dans le sens inverse.

B) Extraction et positionnement du couvercle

- Ouvrir le couvercle jusqu'au point d'arrêt (90°) et pousser vers l'arrière afin qu'il se dégage du goujon (Fig. 17).
- Pour insérer le couvercle, répéter l'opération dans le sens inverse.

C) Montage et démontage des accessoires

- Insérer l'accessoire dans l'orifice prévu à cet effet, en le présentant par la partie hexagonale.
- Tourner l'accessoire de 30° jusqu'au point d'arrêt (Fig. 18).

D) Nettoyage

- Retirez le câble d'alimentation avant de procéder à l'entretien.
- Ne lavez jamais la machine et les accessoires à l'eau ou dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la machine après l'utilisation, utilisez un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 19).
- Les réparations éventuelles doivent être effectuées par un personnel spécialisé.
- Il est interdit d'intervenir sur les parties internes: veuillez vous adresser à l'assistance Marcato.
- Pour une bonne conservation, nous vous conseillons de replacer la machine et ses accessoires à l'intérieur de leurs boîtes respectives.

RECETTE POUR PIZZA:

- | | |
|--|------------------------------|
| * 500 g de farine | * 1 cuillère à café de sel |
| * 15 g de levure de bière fraîche | * 250 ml d'eau tiède environ |
| * 4 cuillères à soupe d'huile
(avec modération) | * une pincée de sucre |

Faites fondre la levure de bière dans l'eau tiède puis ajoutez le sucre. Dosez la farine, versez le tout dans le pétrisseur, ajoutez les 4 cuillères à soupe d'huile et mettez en marche. Après 2 minutes, ajoutez le sel et continuez à pétrir pendant encore 4 à 5 minutes.

Retirez la pâte, formez une boule et enfarinez. Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 1 heure dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air.

Lorsqu'elle a levé, divisez la pâte en deux parties. Appliquez l'accessoire Roller 220 Marcato et faites passer la pâte plusieurs fois jusqu'à atteindre la largeur maximale des rouleaux. Enfarinez de temps en temps afin d'obtenir une pâte fine et lisse. Pour augmenter les dimensions de votre pizza, étalez la pâte avec les mains comme le ferait un vrai pizzaïolo. Par contre, pour obtenir une pizza plus haute, laissez-la lever davantage après l'avoir coupée.

Déposez la pâte sur une plaque et garnissez avec les ingrédients. Faites cuire au four préchauffé à 225 °C, pendant environ 20 minutes.

RECETTE POUR BISCUITS:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| * 500 gr de farine | * 1 pincée de sel |
| * 250 gr de sucre | * 1 petite tasse de lait |
| * 250 gr de beurre ou margarine | * 3 jaunes d'œuf |

Amalgamez les jaunes d'oeuf avec le sucre, ensuite ajoutez le beurre déjà fondu au bain-marie et le lait. Versez le tout dans le pétrisseur avec la farine et ajoutez le sel et les arômes. Faites pétrir pendant 12/15 minutes. La pâte obtenue sera homogène et souple.

À ce stade-ci, donnez la forme souhaitée en utilisant Marcato Biscuits avec lequel vous pouvez obtenir jusqu'à 20 types de biscuits différents. Nous recommandons de ne pas utiliser de papier sulfurisé; celui-ci pourrait empêcher la parfaite adhérence de la pâte à la plaque.

Disposez les biscuits sur la plaque du four après l'avoir beurrée. Préchauffez le four à 180 °C et faites cuire pendant 20 minutes environ. Lorsque les biscuits sont cuits, sortez la plaque du four et laissez-les refroidir. Décollez les biscuits de la plaque et décorez à votre goût.

RECETTE POUR PAIN ET PAIN COMPLET:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| * 500 gr de farine | * 500 gr de farine complète |
| * 15 gr de levure de bière fraîche | * 15 gr de levure de |
| * 4 cuillères à soupe d'huile | bière fraîche |
| (avec modération) | * 1 cuillère à café de sel |
| * 1 cuillère à café de sel | * 250 ml d'eau tiède environ |
| * 250 ml d'eau tiède environ | * une pincée de sucre |
| * une pincée de sucre | |

Faites fondre la levure de bière dans l'eau tiède puis ajoutez le sucre. Versez tous les ingrédients dans le Pasta Mixer, ajoutez les 4 cuillères d'huile et, ensuite, mettez en marche. Après 2 minutes, ajoutez le sel et continuez à pétrir pendant encore 4 à 5 minutes.

Retirez la pâte, formez une boule et enfarinez. Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 30 minutes dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air.

Lorsqu'elle a levé, remettez-la dans le pétrisseur et laissez-la pétrir encore pendant 4 à 5 minutes. Retirez-la, donnez au pain la forme souhaitée et laissez reposer pendant une heure et demie environ.

Préchauffez le four à 220°C et faites cuire le pain pendant 20 à 40 minutes selon la forme choisie (plus la forme est grande, plus la cuisson sera longue) et, en tout cas, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Vérifiez la cuisson de temps en temps en piquant le pain avec une brochette en bois. Si la brochette est sèche, le pain est cuit, sinon laissez cuire plus longtemps. Sortez le pain du four et couvrez-le avec une toile en coton pour le maintenir moelleux.

VORKEHRUNGEN UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Das Netzkabel immer trennen, bevor der Motor auf die Maschine montiert oder entfernt wird.
- Das Netzkabel mit feuchten oder nassen Händen nicht entfernen.
- Das Gerät immer von der Steckdose trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Herden) oder bei Wasser (z.B.) Waschbecken nicht positionieren.
- Dieses Gerät für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden, und zwar ununterbrochen für max. 15 Minuten.
- Nur das mitgelieferte Kabel und Verlängerungen, die für die auf dem Motorschild aufgeführte Leistung geeignet sind, verwenden.
- Dieses Produkt wurde für die Anwendung im Haushalt oder an inneren Arbeitsplätzen gedacht: u.a. als Küche ausgerüstete Bereich innerhalb von Geschäften, Büros oder weiteren Arbeitsplätzen, Hotels und anderen Gastbetrieben, Küchen in Restaurants.
- Während der Arbeit an mit Motoren ausgestatteten Maschinen ist es zu vermeiden, Krawatten, Schals oder lange Halsketten zu tragen. Lange Haare sollten zusammengebunden werden.
- Alle Reparaturarbeiten an elektrischen Teilen müssen durch qualifiziertes Personal erfolgen. Nicht qualifizierte Personen dürfen sich keinen Zugang zum Motorinneren verschaffen.

ACHTUNG

Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mehr als 8 Jahre alt und werden dabei überwacht. Das Gerät und das zugehörige Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren. Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen mit ungenügender Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

Zum Herunterladen dieser Anweisungen: www.marcato.it

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

TASTEN UND SCHALTER

- 1- Schalter On/Off.
- 2- Rote LED (links) der Verschlusskappe: Die LED leuchtet auf, wenn die Kappe nicht richtig geschlossen ist.
- 3- Blaue LED: Die LED leuchtet auf, wenn das Gerät einsatzbereit ist.
- 4- Rote LED (rechts) des Deckels: Die LED leuchtet auf, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist.
- 5- Betriebstaste für den Impulsbetrieb (Pulse): Das Gerät arbeitet, solange die Taste gedrückt wird.



REZEPTE FÜR FRISCHE NUDELN

- * 500 g Weichweizenmehl Typ "00"
- * 4 ganze Eier
- * ein wenig Wasser

Um einen noch hochwertigeren Teig zu erhalten, für das Mehl eine Mischung aus 250 g Weichweizenmehl und 250 g Hartweizenmehl (Grießmehl) verwenden.

ACHTUNG

Eier und Wasser dürfen ein Maximum von 250 ml nicht überschreiten.

REGLER			TEIGBLATTSTÄRKE
	n. 0	~ 4,8 mm	
	n. 1	~ 3,8 mm	
	n. 2	~ 3,3 mm	
	n. 3	~ 2,5 mm	
	n. 4	~ 1,9 mm	
	n. 5	~ 1,5 mm	
	n. 6	~ 1,2 mm	
	n. 7	~ 1,0 mm	
	n. 8	~ 0,8 mm	
	n. 9	~ 0,6 mm	

VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

- Bei der ersten Verwendung des Geräts muss es erst mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Um die Walzen zu reinigen, eine kleine Teigmenge darüber laufen lassen und anschließend entfernen.
- Achtung! Wir bitten Sie, sich zu vergewissern, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.

VORBEREITUNG DES TEIGS

Die Zutaten gemäß den in den Rezepten angezeigten Mengen bemessen (Abb. 2). Den Deckel des Geräts öffnen und den ausgewählten Inhalt in das Gefäß der Knetmaschine geben (Abb. 3). Vergewissern Sie sich, dass die seitliche

Verschlusskappe geschlossen und die LED 2 nicht aufleuchtet.

Den Deckel schließen und das Gerät einschalten (Abb. 4), indem der Schalter 1 gedrückt wird.

Nach ca. 3 Minuten wird der Teig homogen und kompakt sein. Den Deckel öffnen und den Teig herausnehmen (Abb. 5).

Um die Entnahme (Abb. 6) zu erleichtern, das Gerät stoppen, wenn sich der Teig im oberen Teil der Wanne befindet. Dazu eventuell die Taste 5 (Pulse) betätigen.

ZUBEREITUNG DES TEIGBLATTS UND DER NUDELN MIT PASTA MIXER

Den hergestellten Teig in 4-5 Stücke schneiden (Abb. 7).

Das Zubehörteil mit den Glattwalzen aufsetzen und den Regler des Geräts auf Nummer 0 stellen, wobei er nach außen gezogen und gedreht wird, so dass die beiden Glattwalzen vollkommen offen sind (Abb. 8).

Ein Stück Teig über die Walzen führen (Abb. 9).

Diesen Schritt fünf bis sechsmal wiederholen, wobei das Teigblatt zusammengelegt und im Bedarfsfall in der Mitte mit etwas Mehl bestäubt wird (Abb. 10/11).

Das hergestellte Teigblatt in circa 25 cm lange Stücke schneiden (Abb. 12).

Das gewählte Zubehörteil zum Schneiden aufsetzen und das Teigblatt über die Walzen führen, um die gewünschte Nudelform zu erreichen (Abb. 13).

Anmerkung 1 - Wenn die Walzen nicht "schneiden", bedeutet dies, dass das Teigblatt zu weich ist: In diesem Fall empfiehlt es sich, den Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten, Mehl beizumengen und ihn erneut über die Glattwalzen zu führen.

Anmerkung 2 - Ist das Teigblatt zu trocken und wird von den Schneidewalzen nicht "erfasst", empfiehlt es sich, diesen Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten und etwas Wasser beizumengen. Dann den Teig wieder über die Glattwalzen führen.

Die Nudeln auf ein trockenes Geschirrtuch legen, um sie sofort danach zu kochen. Sollen die Nudeln einige Zeit aufbewahrt werden (max. 1 Monat), kann der praktische Nudeltrockner Tacapasta von Marcato verwendet werden, um sie zu trocknen.

Zum Trocknen benötigen die Nudeln je nach Temperatur und Feuchtigkeit circa 5-6 Stunden. Anschließend können sie in entsprechenden Behältern in der Küche aufbewahrt werden.

WARTUNG UND REINIGUNG DES GERÄTS

A) Entfernen und Aufsetzen der Schaufel

- Die Verschlusskappe abschrauben (Abb. 14).
- Die Schaufel in Richtung der freigelassenen Bohrung schieben (Abb. 15).
- Die Schaufel nach oben ziehen (Abb. 16).
- Zum Einfügen der Schaufel diesen Schritt in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

B) Entfernen und Aufsetzen des Deckels

- Den Deckel bis zum Anschlag öffnen (90°) und zurückschieben, bis er sich vom Stift befreit (Abb. 17).
- Zum Aufsetzen des Deckels diesen Schritt in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

C) Montage und Demontage der Zubehöerteile

- Das Zubehörteil an der sechskantigen Seite in die Bohrung einsetzen.
- Das Zubehörteil um 30° bis zum Anschlag drehen (Abb. 18).

D) Reinigung

- Vor der Wartung das Netzkabel ziehen.
- Das Gerät niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen reinigen (Abb. 19).
- Etwaige Reparaturen müssen von spezialisiertem Personal ausgeführt werden.
- Es ist verboten, auf die Innenteile zuzugreifen: Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst von Marcato.
- Zum richtigen Aufbewahren empfiehlt es sich, das Gerät und die entsprechenden Zubehöerteile in ihre Schachteln zurückzulegen.

REZEPT FÜR PIZZA:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| * 500 g Mehl | * 1 Teelöffel Salz |
| * 15 g frische Bierhefe | * ca. 250 ml lauwarmes Wasser |
| * 4 Esslöffel Öl (nach Ermessen) | * eine Prise Zucker |

Die Bierhefe im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend den Zucker hinzufügen. Das Mehl bemessen, alles in die Knetmaschine geben, 4 Esslöffel Öl hinzugeben und das Gerät einschalten.

Nach 2 Minuten das Salz hinzugeben und weitere 4-5 Minuten bearbeiten. Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Küchentuch aus Baumwolle zudecken und 1 Stunde an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in zwei Teile teilen. Das Zubehöriteil Roller 220 von Marcato aufsetzen und das Teigblatt mehrere Male durchziehen, bis die maximale Breite der Walzen erreicht ist. Ab und zu mit Mehl bestäuben, das Teigblatt wird weich und glatt sein. Um die Abmessungen der Pizza zu vergrößern, den Teig wie ein echter Pizzabäcker mit den Händen ausziehen. Soll die Pizza hingegen dicker werden, den Teig nach dem Schneiden nochmals gehen lassen.

Den Teig auf das Backblech geben und mit den Zutaten belegen. Den Backofen auf 225° vorheizen und ca. 20 Minuten backen.

REZEPT FÜR KEKSE:

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| * 500 g Mehl | * 1 Prise Salz |
| * 250 g Zucker | * Tasse Milch |
| * 250 g Butter oder Margarine | * 3 Eigelb |

Die Eigelbe mit dem Zucker vermengen, dann die zuvor im Wasserbad zerlassene Butter und die Milch hinzugeben. Alle Zutaten und das Mehl in die Knetmaschine geben und das Salz und die Gewürze hinzugeben. 12-15 Minuten bearbeiten. Der hergestellte Teig wird homogen und weich sein.

Den Teig mit Marcato Biscuits in die gewünschte Form bringen, es können bis zu 20 verschiedene Sorten hergestellt werden. Es empfiehlt sich, kein Backpapier zu verwenden, da dadurch die optimale Anhaftung des Teigs am Backblech verhindert wird. Die Kekse direkt auf das zuvor eingefettete Backblech geben.

Den Backofen auf 180° vorheizen und ca. 20 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Kekse vom Blech lösen und nach Belieben verzieren.

REZEPT FÜR BROT & VOLLKORNBROT:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| * 500 g Mehl | * 500 g Vollkornmehl |
| * 15 g frische Bierhefe | * 15 g frische Bierhefe |
| * 4 Esslöffel Öl (nach Ermessen) | * 1 Teelöffel Salz |
| * 1 Teelöffel Salz | * ca. 250 ml lauwarmes Wasser |
| * ca. 250 ml lauwarmes Wasser | * eine Prise Zucker |
| * eine Prise Zucker | |

Die Bierhefe im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend den Zucker hinzugeben. Alle Zutaten in den Pasta Mixer geben, 4 Esslöffel Öl hinzugeben und das Gerät einschalten. Nach 2 Minuten das Salz hinzugeben und weitere 4-5 Minuten bearbeiten.

Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und 30 Minuten an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig erneut in die Knetmaschine geben und weitere 4-5 Minuten bearbeiten. Den Teig herausnehmen, dem Brot die gewünschte Form geben und ca. anderthalb Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen und das Brot 20 oder 40 Minuten, je nach gewählter Form (je größer das Brot, umso länger muss es gebacken werden) backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Zwischendurch mit einem Holzstäbchen prüfen, ob das Brot fertig gebacken ist. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist das Brot fertig gebacken, andernfalls muss die Backzeit verlängert werden. Das Brot herausnehmen und mit einem Küchentuch aus Baumwolle abdecken, damit es weich bleibt.

PRECAUCIONES Y CONSEJOS PARA SU SEGURIDAD

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

¡ATENCIÓN!

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si son supervisados o si han recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros que implica. Las operaciones de limpieza y mantenimiento efectuadas por el usuario no deben ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y operen bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los aparatos pueden utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso en seguridad del aparato y han comprendido los peligros implicados.

Los niños no deben utilizar el aparato para jugar.

Para descargar estas instrucciones: www.marcato.it

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

PULSADORES E INTERRUPTORES

- 1- Interruptor On/Off.
- 2- LED Rojo (Izq) del tapón de cierre: el led se enciende cuando el tapón no está perfectamente cerrado.
- 3- LED Azul: está encendido cuando la máquina está lista para el uso.
- 4- LED Rojo (Der) de la tapa: está encendido si la tapa no está perfectamente cerrada.
- 5- Pulsador de servicio para el funcionamiento por impulsos (Pulse): la máquina funciona solo cuando la tecla ha sido presionada.



RECETA PARA ELABORAR PASTA FRESCA

- * 500 g de harina de trigo blando de tipo "00"
- * 4 huevos enteros
- * un poco de agua

Para obtener una masa óptima, para la harina utilice una mezcla de 250 g de harina de trigo blando y 250 g de harina de trigo duro (sémola).

ATENCIÓN

Los huevos y el agua no deben superar un total de 250 ml.

REGOLADOR	n. 0	~ 4,8 mm	ESPESOR DE LA MASA EN HOJA
	n. 1	~ 3,8 mm	
	n. 2	~ 3,3 mm	
	n. 3	~ 2,5 mm	
	n. 4	~ 1,9 mm	
	n. 5	~ 1,5 mm	
	n. 6	~ 1,2 mm	
	n. 7	~ 1,0 mm	
	n. 8	~ 0,8 mm	
	n. 9	~ 0,6 mm	

CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA EL USO

- Cuando vaya a utilizar la máquina por primera vez, límpiela completamente con un paño húmedo.
- Para la limpieza de los rodillos, pase a través de los mismos una pequeña cantidad de masa, que después deberá ser eliminada.
- ¡Atención! Por favor, controle que la tensión de alimentación corresponda a la referida en la placa de la máquina.

CÓMO PREPARAR LAS MASAS

Dosifique los ingredientes según las cantidades indicadas en las recetas (Fig. 2). Abra la tapa de la máquina y vierta el contenido elegido en la cuba de la amasadora (Fig. 3). Asegúrese de que el tapón lateral esté cerrado y de que el led 2 esté apagado.

Cierre la tapa y encienda la máquina (Fig. 4) presionando el interruptor 1. Tras unos 3 minutos, se habrá formado una masa homogénea y compacta.

Abra la tapa para extraer la masa (Fig. 5).

Para facilitar la extracción (Fig. 6), pare la máquina cuando la masa se encuentre en la parte superior de la cubeta. Si es necesario, utilice la tecla 5 (Pulse).

CÓMO SE PREPARA EL HOJALDRE Y LA PASTA CON PASTA MIXER

Corte la masa obtenida en 4-5 trozos (Fig. 7).

Monte el accesorio de rodillos lisos y sitúe el selector de la máquina en el número 0, tirando del mismo hacia el exterior y girándolo, de tal forma que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (Fig. 8).

Pase un trozo de masa a través de los rodillos (Fig. 9).

Repita esta operación 5-6 veces, doblando la lámina y poniendo en el medio, si es necesario, harina (Fig. 10/11).

Divida la lámina obtenida en trozos de unos 25 cm de longitud (Fig. 12).

Monte el accesorio de corte elegido y empiece a pasar la lámina entre los rodillos para obtener el formato de pasta deseado (Fig. 13).

Nota 1- Si los rodillos no logran “cortar”, significa que la lámina está demasiado blanca; en este caso, le aconsejamos trabajar de nuevo la masa con las manos; añada harina y vuelva a pasar la masa a través de los rodillos.

Nota 2 - Si la lámina está demasiado seca y los rodillos de corte no logran “aferrarla”, le aconsejamos volver a trabajar la masa con las manos y añadir un poco de agua. Vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos.

Ponga la masa en un paño seco hasta que vaya a cocinarla. Si desea conservarla durante algún tiempo (máx. 1 mes), puede utilizar el práctico soporte para secar pasta (Tacapasta) de Marcato.

La pasta se secará en unas 5-6 horas, según la temperatura y la humedad, y podrá conservarla dentro de unos recipientes adecuados.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

A) Cómo extraer e introducir la pala

- Desenrosque el tapón (Fig. 14).

- Presione la pala en el orificio dejado por el tapón (Fig. 15).

- Tire de la pala hacia arriba (Fig. 16).

- Para introducir la pala, repita la operación pero siguiendo los pasos en orden inverso.

B) Cómo quitar y montar la tapa

- Abra la tapa hasta el punto de tope (90°) y presione hacia atrás hasta que se

libere del perno (Fig. 17).

- Para montar la tapa, repita la operación pero siguiendo los pasos en orden inverso.

C) Cómo montar y desmontar los accesorios

- Introduzca el accesorio en el orificio específico, aplicándolo por la parte del hexágono.

- Gire el accesorio 30° hasta el punto de tope (Fig. 18).

D) Limpieza

- Quite el cable de alimentación antes de realizar el mantenimiento.

- Nunca lave la máquina ni los accesorios con agua o en el lavavajillas.

- Para limpiar la máquina tras el uso, utilice un pincel y un bastoncillo de madera (Fig. 19).

- Las reparaciones deben ser realizadas por personal especializado.

- Está prohibido acceder a las partes internas; diríjase al centro de asistencia Marcato.

- Para una correcta conservación, le aconsejamos guardar la máquina y sus accesorios en sus embalajes originales.

RECETA PARA PIZZA:

- * 1 cucharadita de sal

- * 250 ml aprox. de agua templada

- * una pizca de azúcar

- * 1 cucharadita de sal

- * 250 ml aprox. de agua templada

- * una pizca de azúcar

Disuelva la levadura de cerveza en el agua templada y, después, añádala al azúcar. Dosifique la harina, vierta todo en la amasadora, añada las 4 cucharadas de aceite y ponga en marcha la máquina. Tras 2 minutos, añada la sal y siga amasando durante 4/5 minutos más.

Extraiga la masa, forme con ella una bola y enharínela. Cúbrala con una servilleta y déjala fermentar durante 1 hora en un lugar templado, lejos de corrientes de aire.

Pasado el tiempo de fermentación, divida la masa en 2 partes. Monte el accesorio Roller 220 de Marcato y pase la lámina de masa varias veces hasta obtener el máximo ancho de los rodillos. Enharine de vez en cuando y obtendrá una lámina suave y lisa. Para aumentar las dimensiones de la pizza, extienda la masa con las manos como un verdadero pizzero. Si desea obtener una pizza más alta, tras haberla cortado, deje que fermente unos minutos más.

Ponga la masa en una bandeja y añada los ingredientes que desee. Cuezca en el horno, precalentado a 225°, durante unos 20 minutos.

RECETA PARA GALLETAS:

- * 500 g de harina
- * 250 g de azúcar
- * 250 g de mantequilla o margarina
- * una pizca de sal
- * 1 tacita de leche
- * 3 yemas de huevo

Bata las yemas con el azúcar; después, añada la mantequilla ya fundida y la leche. Vierta todo en la amasadora con la harina y añada la sal y los aromas. Amase durante 12/15 minutos. La masa quedará homogénea y blanda.

Ahora, dé la forma deseada a la masa utilizando Marcato Biscuits con la que puede obtener hasta 20 tipos de galletas diferentes.

Le recomendamos no utilizar papel de horno pues impediría la adhesión perfecta de la masa a la bandeja. Distribuya las galletas por la bandeja del horno previamente untada con mantequilla.

Precaliente el horno a 180° y cuezca la galletas durante unos 20 minutos. Cuando la cocción haya terminado, extraiga la bandeja del horno y deje que las galletas se enfrien.

Quite las galletas de la bandeja y decore al gusto.

RECETA PARA PAN Y PAN INTEGRAL:

- * 500 g de harina
- * 15 g de levadura de cerveza fresca
- * 4 cucharadas de aceite (a discreción)
- * 1 cucharadita de sal
- * 250 ml aprox. de agua templada
- * una pizca de azúcar
- * 500 g de harina integral
- * 15 g de levadura de cerveza fresca
- * 1 cucharadita de sal
- * 250 ml aprox. de agua templada
- * una pizca de azúcar

Disuelva la levadura de cerveza en el agua templada y, después, añada el azúcar. Vierta todos los ingredientes en Pasta Mixer, añada las 4 cucharadas de aceite y ponga en marcha la máquina.

Tras 2 minutos, añada la sal y siga amasando durante 4/5 minutos más.

Extraiga la masa, forme con ella una bola y enharínela.

Cúbrala con una servilleta y déjela fermentar durante 30 minutos en un lugar templado, lejos de corrientes de aire.

Una vez terminada la fermentación, vuelva a colocar la masa en la amasadora durante 4/5 minutos más.

Extraiga la masa, moldéela con la forma deseada y déjela reposar durante una hora y media aproximadamente.

Precaliente el horno a 220°C y cueza el pan entre 20 y 40 minutos según la forma elegida (cuanto más grande es la forma del pan, más tiempo de cocerse) y hasta que la superficie esté dorada.

Compruebe la cocción de vez en cuando pinchando el pan con un palillo de madera. Si el palillo sale seco, el pan está cocido; si no, prosiga con la cocción.

Deshorne el pan y cúbralo con un paño de algodón para mantenerlo más blando y esponjoso.

PORTUGUÊS

PRECAUÇÕES E SUGESTÕES PARA A SUA SEGURANÇA

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

ATENÇÃO!

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

Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos desde que sejam supervisionadas ou se tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho em condições de segurança e se compreenderam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.”

Para descarregar estas instruções: www.marcato.it

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

BOTÕES E INTERRUPTORES

1- Interruptor On/Off.

2- Led Vermelho (Esq.) do tampão de fechamento: o led acende-se quando o tampão não está completamente fechado.

3- Led Azul: acende-se quando a máquina está pronta para o uso.

4- Led Vermelho (Dir.) da tampa: acende-se quando a tampa não está completamente fechada.

5- Botão de serviço para o funcionamento por impulsos (Pulse): a máquina só funciona quando a tecla é pressionada.



RECEITA PARA MASSA FRESCA

* 500 g de farinha de trigo mole tipo '00'

* 4 ovos inteiros

* um pouco de água

Para obter uma massa melhor, utilizar para a farinha uma mistura de 250 g de farinha de trigo mole e 250 g de farinha de trigo duro (sêmola).

ATENÇÃO: ovo e água não devem superar um total de 250 ml.

REGULADOR			ESPESSURA DA MASSA
	n. 0	~ 4,8 mm	
	n. 1	~ 3,8 mm	
	n. 2	~ 3,3 mm	
	n. 3	~ 2,5 mm	
	n. 4	~ 1,9 mm	
	n. 5	~ 1,5 mm	
	n. 6	~ 1,2 mm	
	n. 7	~ 1,0 mm	
	n. 8	~ 0,8 mm	
	n. 9	~ 0,6 mm	

COMO PREPARAR A MÁQUINA PARA O USO

- Ao usar a máquina pela primeira vez, limpá-la completamente com um pano húmido.

- Para a limpeza dos rolos, passar através deles uma pequena quantidade de massa que deve ser eliminada em seguida.

- Atenção! Controlar se a tensão de alimentação corresponde à referida na placa da máquina.

COMO PREPARAR AS MASSAS

Medir os ingredientes de acordo com as quantidades indicadas nas receitas (Fig. 2).

Abrir a tampa da máquina e despejar o conteúdo escolhido no recipiente da amassadeira (Fig. 3). Verificar se o tampão lateral está fechado e se o led 2 está apagado.

Fechar a tampa e ligar a máquina (Fig.4) pressionando o interruptor 1.

Depois de aproximadamente 3 minutos, estará pronta uma massa homogênea e compacta. Abrir a tampa para extrair a massa (Fig. 5).

Para tornar a extração (Fig. 6) mais fácil, parar a máquina quando a massa estiver na parte superior do recipiente.

Se necessário, utilizar a tecla 5 (Pulse).

COMO PREPARAR A FOLHA DE MASSA E O MACARRÃO COM PASTA MIXER

Cortar a massa obtida em 4 ou 5 pedaços (Fig. 7).

Instalar o acessório de rolos lisos e colocar o regulador da máquina no número 0, puxando-o para fora e fazendo-o rodar de modo que os dois rolos lisos fiquem completamente abertos (Fig. 8).

Passar um pedaço de massa através dos rolos (Fig. 9).

Repetir esta operação 5 ou 6 vezes, dobrando a folha de massa na metade e colocando, se necessário, um pouco de farinha (Fig.10/11).

Cortar a folha de massa obtida em pedaços de aproximadamente 25 cm de comprimento (Fig. 12). Instalar o acessório de corte escolhido e começar a passar a folha de massa entre os rolos para obter o formato de massa desejado (Fig. 13).

Nota 1- Se os rolos não conseguirem “cortar” significa que a massa está muito mole: neste caso, aconselhamos misturar a massa com as mãos, adicionar farinha e passá-la novamente através dos rolos lisos.

Nota 2 - Quando a massa estiver muito seca e não “aderir” aos rolos de corte, aconselhamos misturar novamente a massa com as mãos e adicionar um pouco de água. Passar novamente a massa nos rolos lisos.

Colocar a massa em um pano de pratos seco para cozinhar-la a seguir.

Se desejar conservá-la por algum tempo (1 mês, no máximo), utilizar o prático Varal para Massa da Marcato para que seque.

A massa secará em 5 ou 6 horas, dependendo da temperatura e da humidade e, depois disto, poderá ser conservada em recipientes adequados à conservação de alimentos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA MÁQUINA

A) Como remover e recolocar a pá

- Desparafusar o tampão (Fig. 14).
- Empurrar a pá para o orifício deixado pelo tampão (Fig. 15).
- Puxar a pá para cima (Fig. 16).
- Para inserir a pá, repetir a operação no sentido inverso.

B) Como remover e recolocar a tampa

- Abrir a tampa até ao ponto de trava (90°) e empurrar para trás até desencaixá-la do pino (Fig. 17).
- Para inserir a tampa, repetir a operação no sentido inverso.

C) Como montar e desmontar os acessórios

- Inserir o acessório no respectivo orifício através da parte hexagonal.
- Rodar o acessório em 30° até travar (Fig. 18).

D) Limpeza

- Desconectar o cabo de alimentação antes de fazer a manutenção.
- Nunca lavar a máquina e os acessórios com água ou na máquina de lavar louças.
- Para limpar a máquina após o uso, utilizar um pincel e um palito de madeira (Fig. 19).
- Eventuais reparações devem ser realizadas por pessoal especializado.
- É proibido o acesso às partes internas: procurar a assistência Marcato.
- Para conservar corretamente, aconselhamos guardar a máquina e seus acessórios dentro das próprias caixas.

RECEITA PARA PIZZA:

- * 500 g de farinha
- * 15 g de fermento biológico fresco
- * 4 colheres de óleo (à vontade)
- * 1 colher pequena de sal
- * 250 ml aproximadamente de água morna
- * uma pitada de açúcar

Dissolver o fermento biológico na água morna e adicionar o açúcar. Medir a farinha, despejar na amassadeira, adicionar as 4 colheres de óleo e ativar a máquina. Após 2 minutos, adicionar o sal e continuar a amassar por mais 4 ou 5 minutos.

Extrair a massa, dar a forma de uma bola e enfarinhar.

Cobrir com um guardanapo e deixar fermentar por 1 hora em local aquecido e protegido contra correntes de ar.

Após concluir a fase de fermentação, dividir a massa em 2 partes. Instalar o acessório Roller 220 da Marcato e fazer a folha de massa passar várias vezes, até atingir o número máximo de largura dos rolos.

Enfarinhar de vez em quando até obter uma folha de massa fina e lisa. Para aumentar as dimensões da pizza, esticar a massa com as mãos como faria um pizzaiolo de verdade. De outro modo, para obter uma pizza mais alta depois de cortá-la, deixá-la fermentar mais uma vez. Colocar a massa em um tabuleiro e complementar com os ingredientes. Cozinhar em forno pré-aquecido a 225° durante aproximadamente 20 minutos.

RECEITA PARA BISCOITOS:

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| * 500 g de farinha | * 1 pitada de sal |
| * 250 g de açúcar | * 1 Xícara pequena de leite |
| * 250 g de manteiga ou margarina | * 3 gemas de ovo |

Misturar as gemas de ovo com o açúcar e adicionar a manteiga já derretida em banho-maria e o leite. Despejar tudo na amassadeira com a farinha e adicionar o sal e os aromas. Deixar amassar por 12/15 minutos. A massa obtida será homogênea e macia.

A essa altura, dar a forma desejada utilizando a Marcato Biscuits, com a qual será possível obter até 20 tipos de biscoitos diferentes. Recomendamos não utilizar papel de forno, pois isso impediria a perfeita adesão da massa ao tabuleiro. Arrumar os biscoitos no tabuleiro do forno previamente untada com manteiga.

Pré-aquecer o forno a 180° e assar os biscoitos por aproximadamente 20 minutos. Quando estiverem assados, retirar o tabuleiro do forno e deixá-los esfriar. Desprender os biscoitos e decorá-los à vontade.

RECEITA PARA PÃO & PÃO INTEGRAL:

- | | |
|--|--|
| * 500 g de farinha | * 500 g de farinha integral |
| * 15 g de fermento biológico fresco | * 15 g de fermento biológico fresco |
| * 4 colheres de óleo (à vontade) | * 1 colher pequena de sal |
| * 1 colher pequena de sal | * 250 ml aproximadamente de água morna |
| * 250 ml aproximadamente de água morna | * uma pitada de açúcar |
| * uma pitada de açúcar | |

Dissolver o fermento biológico na água morna e adicionar o açúcar.

Despejar todos os ingredientes no Pasta Mixer, adicionar as 4 colheres de óleo e ativar a máquina. Após 2 minutos, adicionar o sal e continuar a amassar por mais 4 ou 5 minutos.

Extrair a massa, dar a forma de uma bola e enfarinhar. Cobrir com um guardanapo e deixar fermentar por 30 minutos em local aquecido e protegido contra correntes de ar.

Após fermentar, recolocar a massa na amassadeira e amassar por mais 4 ou 5 minutos. Extrair, dar a forma desejada e deixar repousar por aproximadamente uma hora e meia.

Pré-aquecer o forno a 220°C e assar o pão de 20 a 40 minutos conforme a forma escolhida (quanto maior for a forma do pão, mais longo será o cozimento) e, de qualquer modo, até que a superfície fique dourada. Verificar o cozimento de vez em quando espetando o pão com um palito de madeira. Se o palito estiver seco, o pão estará assado, do contrário, prolongar o cozimento. Desenfornar o pão e cobri-lo com um pano de algodão para que fique mais macio.

تحذيرات واقتراحات لسلامتك

افصل دائما كابل التغذية الكهربائية قبل وضع أو إزالة محرك الماكينة.

لا تقم بإزالة كابل الطاقة بأيدي مبتلة.

قم بفصل الجهاز دائما عن تيار التغذية في حالة تركه بدون مراقبة، وقبل تركيبه أو فكه أو تنظيفه.

لا تضع الجهاز بالقرب من مصدر الحرارة (على سبيل المثال المواقد) أو في وجود الماء (على سبيل المثال الأحاوض).

استخدم هذه الوحدة فقط للأغراض التي جاء وصفها في هذا الدليل، ولمدة أقصاها 15 دقائق دون انقطاع.

فقط استخدام الكابل المقدم وتطويلة مناسبة للتيار المبين على لوحة المحرك.

تم تصميم هذا المنتج للاستخدام في المنزل أو في مناطق العمل مثل المناطق المجهز بمطابخ في المحلات التجارية والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والفنادق والمرافق السياحية الأخرى، ومطابخ المطاعم.

أثناء العمل بالماكينات المجهزة بمحركات لا ترتدي رابطة العنق، والأوشحة أو القلادات الطويلة. كذلك تذكر جمع الشعر.

التنظيف والصيانة لا يمكن أن يقوم بها الأطفال، إلا تحت إشراف الكبار الوثيق.

جميع الإصلاحات التي تنطوي على المكونات الكهربائية يجب أن يقوم بها الموظفون المؤهلون. يحظر الوصول إلى الأجزاء الداخلية للمحرك على الأفراد غير المصرح لهم.

انتبه!

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

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

لتحميل هذه الإرشادات: www.marcato.it

بعد كل ثلاثة دورات عمل كاملة (العجن - مد وترقيق العجينة- السحب والتشكيل) من الضروري القيام بإيقاف مؤقت لمدة 10 دقائق والجهاز مغطى والغطاء مفتوح.

أزرار ومفاتيح قاطعة

1- مفتاح قاطع On/Off.

2- النور الأحمر الليد (Sx) الخاص بسدادة الغلق: يضيء النور عندما لا تكون السدادة محكمة الغلق.

3- النور الأزرق الليد: يضيء عندما يكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.

4- النور الأحمر الليد (يمين) للغطاء: ينير إذا كان الغطاء ليس مغلقاً تماماً.

5- زر خدمة لتشغيل النبض (النبض): لا يعمل الجهاز إلا عند الضغط على زر.

المنظم	سمك الرقائق
رقم 0	~ 4.8 مم
رقم 1	~ 3.8 مم
رقم 2	~ 3.3 مم
رقم 3	~ 2.5 مم
رقم 4	~ 1.9 مم
رقم 5	~ 1.5 مم
رقم 6	~ 1.2 مم
رقم 7	~ 1.0 مم
رقم 8	~ 0.8 مم
رقم 9	~ 0.6 مم

وصفة للمكرونة الطازجة

- 500 جرام من دقيق القمح '00'
- 4 بيضات كاملات
- قليل من الماء

للحصول على عجينة أفضل، استخدم من الدقيق خليطاً من 250 جرام من دقيق القمح الطري و 250 جرام من دقيق القمح القاسي (السميد).

انتبه

لا يجب أن يتجاوز البيض والمياه ما مجموعه 250 ملل.

كيفية إعداد الجهاز للاستخدام

عند استخدام الجهاز لأول مرة، نظفه جيداً بقطعة قماش مبللة.

لتنظيف البكرات مرّ من خلالها كمية صغيرة من العجين ثم أزلها بعد ذلك.

تنبيه! يرجى التأكد من أن امدادات التيار الكهربائي تطابق القيم المشار إليها على لوحة تسجيل الجهاز.

كيفية تحضير العجين

قم بمعايرة المكونات حسب المقادير المشار إليها في الوصفات (الشكل 2).

افتح غطاء الجهاز وصب المحتويات المختارة في وعاء ماكينة الخلط (الشكل 3).

تأكد من إغلاق السدادة الجانبية وأن النور المبين 2 مطفأ.

اغلق الغطاء وقم بتشغيل الجهاز (الشكل 4) عن طريق الضغط على المفتاح القاطع رقم 1.

بعد حوالي 3 دقائق، يجب أن يكون العجين قد أصبح سلساً ومتماسكاً. افتح الغطاء لاستخراج العجين (الشكل 5).

لجعل الاستخراج (الشكل 6) أسهل، أوقف الجهاز عندما يصبح العجين في الجزء العلوي من وعاء العجن. ساعد نفسك بالزر رقم 5 (نبض).

كيفية تحضير الرقائق والمكرونة باستخدام خلاط العجين

قم بقطع العجين الذي حصلت عليه إلى 4-5 قطع (الشكل 7).

قم بتركيب ملحقات البكرات الناعمة وجهاز منظم الماكينة على الرقم 0، مع السحب إلى الخارج، وإدارته نحو الخارج بحيث تكون البكرتان الناعمتان مفتوحتين تماماً (الشكل 8).

قم بتمرير قطعة من العجين من خلال البكرات (الشكل 9).

كرر هذه العملية 5-6 مرات، مع مضاعفة الرقائق وصب الدقيق وسطها إذا لزم الأمر (الشكل 10 / 11).
اقطع رقائق العجين التي حصلت عليها قطعاً طولها حوالي 25 سم (الشكل 12).
قم بتركيب ملحق القطع المختار، وابدأ بتمرير الرقيقة التي حصلت عليها بين البكرات للحصول على شكل المعجنات التي تريدها (الشكل 13).

ملاحظة 1- إذا لم تتجح البكرات في "قطع" العجين فهذا يعني أنه لين جداً، وفي هذه الحالة ننصح بإعادة معالجة هذا العجين يدوياً، بضاف الدقيق ويتم تمرير العجين من خلال البكرات الناعمة.

ملاحظة 2 - عندما يكون العجين جافاً جداً ولا تلتقطه بكرات القطع، ننصحكم بإعادة معالجة هذا العجين يدوياً وإضافة بعض الماء. أعد تمرير العجين من خلال البكرات الناعمة.

ضع العجين على قطعة قماش جافة انتظار لطهي الطعام بعدها مباشرة.

إذا كنت تنوي الاحتفاظ به لفترة من الوقت (بعد أقصى 1 شهر)، يمكنك استخدام جهاز Tacapasta di Marcato المفيد في تحفيفه.

سوف يصبح العجين جافاً بعد حوالي 5-6 ساعات، حسب درجة الحرارة والرطوبة ثم يتم حفظه في حاويات خاصة بالمطبخ.

صيانة ونظافة الماكينة

(أ) كيفية إخراج وإدخال المجرفة

فك السدادة (الشكل 14).

ادفع المجرفة في اتجاه الثقب الذي خلفته السدادة (الشكل 15).

اسحب المجرفة تجاه الأعلى (الشكل 16).

لإدخال الجرافة، كرر العملية في الاتجاه المعاكس.

(ب) كيفية نزع وضع الغطاء

افتح غطاء يصل إلى نقطة التوقف (90 درجة)، ثم ادفع إلى الخلف حتى يتحرر المسمار (الشكل 17).

لإدخال الغطاء، كرر العملية في الاتجاه المعاكس.

(ج) كيفية تثبيت وإزالة الملحقات

ادخل الملحقات في الثقب الخاص بها، بتقديمه من الجانب السداسي.

قم بتدوير الملحق 30 درجة حتى يصل إلى نقطة التوقف (الشكل 18).

(د) التنظيف

قم بإزالة سلك الكهرباء قبل تنفيذ الصيانة.

لا تغسل الجهاز وملحقاته أبداً في الماء أو في غسالة الصحون.

لتنظيف الجهاز بعد الاستخدام استعمال الفرشاة وعصا خشبية (الشكل 19).

يجب إجراء أي إصلاحات من قبل الموظفين المتخصصين.

يحظر الوصول إلى الأجزاء الداخلية: للمساعدة الرجاء الاتصال بخدمة MARCATO.

للتخزين السليم، نوصي بوضع الجهاز وملحقاته داخل العلب الخاصة به.

وصفة البيتزا:

· 500 جرام دقيق

· 15 جراما من الخميرة الطازجة

· 4 ملاعق من زيت الطعام (حسب المذاق)

· 1 ملعقة صغيرة من الملح

· 250 ملل من الماء الدافئ

· قليل من السكر

ذوّب الخميرة في الماء الفاتر وأضف السكر. قم بمعايرة الدقيق، وصب الجميع في الخلاط، مع إضافة 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون وأبدأ التشغيل. بعد دقيقتين أضف الملح واستمر في العجن لمدة 4-5 دقائق أخرى.

قم بإخراج العجين وشكله على شكل كرة وانثر عليه الدقيق. قم بتغطيته بمنشفة واتركه يختمر لمدة 1 ساعة في مكان دافئ بعيداً عن تيار الهواء.

بعد انتهاء التخمر قسم العجين إلى قسمين. قم بتركيب ملح الرولر 220 من MARCATO وتمرير العجين عدة مرات حتى تصل إلى الحد الأقصى لعرض البكرات. انثر عليه الدقيق من وقت لآخر، وسوف تحصل على عجينة ناعمة ولينة. لزيادة حجم عجين البيتزا افرده بيديك على طريقة صانع البيتزا الحقيقي. أما البيتزا السمكية فيمكن الحصول عليها بتركها تختمر أكثر بعد قطعها.

ضع العجين على المقلاة وضع فوقها المكونات الأخرى.

اخبزها في فرن محمى على حرارة 225 درجة لمدة 20 دقيقة.

وصفة البسكويت:

· 500 جرام دقيق

· 250 جرام سكر

· 250 جرام من الزبدة أو المرجرين

· 1 كمية صغيرة من الملح

· 1 فنجان من الحليب

· 3 صفار بيض

امزج صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبدة المذابة مسبقاً في حمام بخار والحليب. صب الجميع في الخلاط مع الدقيق مع إضافة الملح والنكهات. اعجن لمدة بين 12-15 دقيقة. الخليط الناتج سلس وناعم.

في هذه المرحلة، شكل بالشكل المطلوب باستخدام ماكينة MARCATO Biscuits والتي تمكنك من الحصول على ما يصل إلى 20 شكل مختلفة من البسكويت. نوصيك بعدم استخدام ورق الخبز الذي قد يمنع الالتصاق المثالي للعجين على صينية الفرن. رتب البسكويت على صينية الفرن بعد دهنها بالزبدة.

سخن الفرن إلى 180 درجة واخبز لمدة 20 دقيقة. بعد تمام النضج، أزل الصينية من الفرن واتركها تبرد. اخرج البسكويت وزينه حسب الرغبة.

وصفة للحصول على الخبز والخبز بالدقيق الكامل:

· 500 جرام دقيق

· 15 جراما من الخميرة الطازجة

· 4 ملاعق من زيت الطعام (حسب المذاق)

· 1 ملعقة صغيرة من الملح

· 250 ملل من الماء الدافئ

· قليل من السكر

· 500 جرام دقيق كامل

· 15 جراما من الخميرة الطازجة

· 1 ملعقة صغيرة من الملح

· 250 ملل من الماء الدافئ

· قليل من السكر

ذوّب الخميرة في الماء الفاتر وأضف السكر. صب كل المكونات في خلط العجين، مع إضافة 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون وابدأ التشغيل. بعد دقيقتين أضف الملح واستمر في العجن لمدة 4-5 دقائق أخرى.

قم بإخراج العجين وشكله على شكل كرة وانثر عليه الدقيق. قم بتغطيته بمنشفة واتركه يختمر لمدة 30 دقيقة في مكان دافئ بعيدا عن تيار الهواء.

بعد انتهاء التخمير أعد وضع العجين في الخلط واعجن مرة أخرى لمدة 4 - 5 دقائق. أخرجه وشكل الخبز بالشكل المرغوب واتركه يستريح، مدة ساعة ونصف.

سخن الفرن إلى 220 درجة مئوية واخبز الخبز لمدة 20 إلى 40 دقيقة حسب على النموذج المختار (كلما زاد حجم الرغيف كلما زاد احتياجه للخبز) وعلى أي حال حتى تتحقق من احمرار سطح الخبز، مع نتقيب الخبز كل حين بعضا خشبية صغيرة. إذا خرجت العصا الخشبية جافة فإن ذلك يعني أن الخبز قد نضج، وإلا قم بتطويل زمن الخبز. أخرج الخبز وغطيه بمفرش قطني للحفاظ على طراوته.

中文

安全上のご注意と参照事項

- 在安装或拆卸机器发动机前，请务必切断电源线。
- 切勿用湿手拔电源线。
- 当无人看管时，或在安装、拆卸、清洗设备之前，请务必切断设备的电源连接。
- 切勿将本机放置在热源（如炉灶）或有水的地方（如水槽）附近。
- 本机只可用于本手册说明的用途，连续使用时间不得超过15分钟。
- 只可使用随机提供的电源线，及适合发动机铭牌指定电流的延长线。
- 本产品专为家庭或办公环境使用而设计，包括：商店、办公室或其他工作地点，酒店及其他旅游设施，餐厅厨房内配备厨具的区域。
- 在配置发动机的机器工作期间，切勿佩戴领带、围巾或长项链。此外，请记得束起头发。
- 涉及电气元件的所有维修工作必须由有资质的人员进行。严禁未经授权的人员接触发动机内部零件。

警告！

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

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

儿童不得把该机器作为玩具使用。

请于以下网址下载相关说明：www.marcato.it

按钮和开关

- 1- 开关的开/关
- 2- 盖子闭合红色指示灯(左)：当盖子没有完全闭合时指示灯亮起。
- 3- 蓝色指示灯：当灯亮起说明机器已就绪可以使用。
- 4- 盖子的红色指示灯(右)：当盖子没有完全闭合时指示灯亮起。
- 5- 脉冲式运行的功能按钮(脉动)：只有当按钮被按下时机器方可运行。

新鲜意大利面食食谱

- * 500 g “00”号软质小麦面粉
- * 4 个全蛋
- * 少量水

想让面团味道更好，使用的面粉最好是，软小麦面粉 250 g 和硬粒小麦粉（硬麦面粉）250 g混合在一起。

注意：鸡蛋和水总量不得超过 250 ml。



每三个完成的加工周期（和面-压面-拉面）需要暂停10分钟，在此期间机器关闭以及盖子打开。

机器使用的准备	n.0	~ 4.8 mm	面片厚度
	n.1	~ 3.8 mm	
- 当第一次使用这台机器时，请用湿布彻底清洁。	n.2	~ 3.3 mm	
- 为清洁压面辊可以挤压少量面团来粘走杂质，	n.3	~ 2.5 mm	
清洁后请勿再使用面团。	n.4	~ 1.9 mm	
- 注意！请对应于机器铭牌检查供应的电源电压。	n.5	~ 1.5 mm	
	n.6	~ 1.2 mm	
如何准备面团	n.7	~ 1.0 mm	
	n.8	~ 0.8 mm	
	n.9	~ 0.6 mm	

按照配方说明的量来准备各种配料 (图2)。
打开机盖，将准备好的配料倒在和面机桶内 (图3)。
请确保侧盖闭合且2个指示灯熄灭。

盖上盖子并按下开关 1 启动机器 (图4)。
约 3 分钟后，会形成一个平滑和紧凑的面团。打开盖子把面团取出(图5)。
为了取面 (图6) 更容易，当面团在桶的上部时请停止机器。
可以用按钮 5 （脉冲）来帮助。

如何用和面机准备面片和面团

把面团切成 4-5 块 (图7)。
将光滑压面棍配件装到机器上并把调节器置于0，将其拉出来并旋转，以便两个光滑辊完全打开 (图8)。
用辊子压一块面团 (图9)。
重复此操作 5-6 次，将面片对折且，如果有必要，上面撒面粉 (图10/11)。
把面片切成长约 25 厘米 (图12)。

应用选择的切面配件，并开始在辊间穿过面片以得到所需的面食形状 (图13)。

注1 - 如果辊不能”切”说明面团太软：在这种情况下，我们建议返工这个面团加入面粉用手和面，然后用光滑辊将面压成面片。

注2 - 当面团太干时，不会”通过”切面辊，我们建议加一些水用手和面再重新将面团通过辊压成面片。

把面放在一块干布上立即等待煮面。
如果计划保存面条一段时间（最多1个月），可以使用Tacapasta挂面架来晾干面条。
面将会在 5-6 小时后干燥，具体取决于温度和湿度，然后可以存储在厨房里的专用容器内。

机器的维护和清洁

A) 如何移除和放置搅拌轮

- 拧开盖 (图14)。
- 将搅拌轮推向盖孔处 (图15)。
- 向上提搅拌轮 (图16)。
- 若要装入搅拌轮按照上述程序的反向重复操作。

B) 如何移除和装入盖子

- 打开盖到止动点 (90°) 和向回推直到它从销中松开 (图17)。
- 若要装入盖子按照上述程序的反向重复操作。

C) 如何安装和拆卸配件

- 将配件呈现六角形的一侧插入专用孔内。
- 旋转 30°直到连接点 (图18)。

D) 清洁

- 维护之前拔下电源线。
- 绝对不能将机器和配件放在水中或洗碗机里清洗。
- 每次使用后使用刷子和一根牙签或细木条清洁机器 (图19)。
- 只能由专业人员来执行维修。
- 禁止动内部零件：请联系Marcato的服务部门。
- 为正确的存储，我们建议将机器及配件存放在自带的包装盒内。

比萨饼的配方：

* 500 g 面粉	* 1 小匙盐
* 15 g 新鲜啤酒酵母	* 250 ml 温水
* 4 匙油 (可自行量定)	* 一小点糖

在温水中溶解酵母，加入糖。称量面粉、倒入和面机、添加 4 汤匙油，盖上盖子，然后启动机器。2 分钟后加盐，再继续揉面约 4-5 分钟。

取出面团，把它揉成一个圆形并撒上面粉。用布盖住，让它在一个温暖的地方发酵约1小时期间防止风吹。

发酵完成后，将面团分成 2 块。使用Marcato配套的 220 辊并将面团反复通过辊直到达到辊的最大宽度。注意撒薄面最终将得到柔软和光滑的面坯。完成后可用手压面团增加面团的尺寸面积。要获得厚比萨饼切后让它再继续发酵。

将面坯放在烤盘中，上面添加各种你喜欢的配料。
放入预热的烤箱至 225 度烘烤 20 分钟左右。

饼干配方：

- | | |
|-----------------|----------|
| * 500 g 面粉 | * 1 小点盐 |
| * 500 g 糖 | * 1 小杯牛奶 |
| * 250 g 黄油或人造黄油 | * 3 个蛋黄 |

混合鸡蛋蛋黄和糖，然后加入已经隔水融化的黄油和牛奶。将混合物与面粉倒入和面机，加盐和香料。搅拌约 12/15 分钟。出来的面团将是光滑和柔软的。

至此，使用Marcato的饼干模具做出喜欢的形状，最多可以获得20 种不同类型的饼干。建议不要使用防止面团完全粘附到烤盘上的烘焙纸。将饼干放在抹过油的烤盘上。

烤箱预热至 180 °，烘烤 20 分钟。饼干烘焙熟后，从烤箱中取出烤盘并让它冷却。取出饼干并根据喜好装点饼干。

面包和全麦面包的配方：

- | | |
|---------------|---------------|
| * 500 g 面粉 | * 500 g 全麦面粉 |
| * 15 g 新鲜啤酒酵母 | * 15 g 新鲜啤酒酵母 |
| * 4 匙油（可自行量定） | * 1 小匙盐 |
| * 1 小匙盐 | * 250 ml 温水 |
| * 250 ml 温水 | * 一小小糖 |
| * 一小小糖 | |

在温水中溶解啤酒酵母并加入糖。所有配料都倒入和面机、添加 4 汤匙油并启动机器。2 分钟后加盐，再继续揉面约 4/5 分钟。

取出面团，把它揉成一个圆形并撒上面粉。用布盖住，让它在温暖的地方发酵约30分钟期间防止风吹。

完成发酵后，重新放入和面机再揉合 4/5 分钟。取出，给出面包所需的形状，让面团再醒约一个半小时。

烤箱预热至 220 ° C 放入面包坯烤 20 到 40 分钟，具体取决于选择的形式（面包越大需要的时间越长），直到表面呈金黄色。不时用木签刺面包检查其成熟程度。如果木签变干说明面包烤好了，否则延长烘焙时间。取出烤好的面包和盖上棉布以保持其柔软。

日本語

安全上のご注意と参照事項

- お手入れ前に必ず電源コードを抜くか機器のモーターをはずしてください。
- 濡れた手または湿り気のある手で電源コードを抜かないでください。
- 機器から離れる際や組付け・取外し・清掃を行う前には、必ず機器を電源から外してください。
- 熱源(例:コンロ)の近く、または水周り(例:シンク)に機器を置かないでください。
- 本製品は、本書に記載された使い方以外でご使用にならないでください。また続けて15分以上ご使用にならないでください。
- 付属のコード及びモーターに記載された電流に適した延長コードのみをお使いください。
- 本製品は家庭内、または店舗、オフィス、その他の職場、ホテル、その他の観光施設及びレストランのキッチン設備がある場所などでの使用目的で設計されています。
- モーターが搭載された機器の取扱い中、ネクタイ、スカーフまたは長いネックレスの着用を避けてください。また、髪の毛を束ねることを忘れないでください。動作中は指や衣類が巻き込まれないよう十分にご注意下さい。
- 絶対に分解しないで下さい。故障の原因となります。取扱説明書に記載されている機能以外の用途で使用しないで下さい。
- ご使用後は取扱説明書に記載された方法に従い、清掃およびメンテナンスをして下さい。清掃をせず保管すると生地が固まり動作不良の原因となる場合があります。

ご注意!

本機器は8歳以上のお子様からお使いいただけます。ただし、お子様がお使いになる場合は大人の監督の下で行うか、もしくはお子様が本機器の安全な使用方法について十分な指示を受け、関連する危険について十分に理解している場合に限ります。8歳未満のお子様がユーザーが実施する清掃作業やメンテナンス作業を行ってはなりません。8歳以上のお子様がこれらの作業を実施する場合は、必ず大人の監督下で行ってください。本機器とコード類は8歳未満のお子様の手の届かない場所に保管してください。本機器は身体機能、感覚器官、精神的な機能に不自由がある方、経験や知識のない方でもご使用いただけます。ただし、これらの方が本機器を使用される場合は別の大人の監督下で行うか、もしくは本機器の安全な使用方法について十分な指示を受け、関連する危険について十分に理解されている場合に限ります。お子様が本機器を玩具にして遊ばないようにしてください。

取扱説明書のダウンロード: www.marcato.it

全行程(捏ね-伸ばす-押出) 3回毎に、機器のスイッチを切り、上蓋を開け、10分ほど休ませる必要があります。

ボタンとスイッチ

- 1- スイッチ On/Off.
- 2- 赤色 Led (左)：側面キャップが完全に閉まっている時には led が点灯します。
- 3- 青色の Led(中央)：機械が正常状態の時に点灯します。
- 4- 赤色 Led (右)：上蓋が完全に閉まっている時に点灯します。
- 5- インパルス機能による作動ボタン (パルス)：機械はボタンが押されている間のみ作動します。



生パスタのレシピ

- * 菓子用の薄力粉 500 g
- * 全卵 4 個
- * 水 少量

より質の高いパスタを作るには、薄力粉 250 g と強力粉 250 g (セモリナ粉)を混ぜて使うことをお勧めします。

注意: 卵と水の合計量が250 ml を超えないようにします。

n.0	~ 4.8 mm
n.1	~ 3.8 mm
n.2	~ 3.3 mm
n.3	~ 2.5 mm
n.4	~ 1.9 mm
n.5	~ 1.5 mm
n.6	~ 1.2 mm
n.7	~ 1.0 mm
n.8	~ 0.8 mm
n.9	~ 0.6 mm

調整つまみ
生地の状態(※あくまで目安。生地の厚み(※あくまで目安。生地の状態が変わります))

製品を使用する際の準備

- 製品を最初に使用する際には、濡らして固く絞った清潔な布巾等で全体をよく拭いて下さい。
- 初回のみ、ローラーの掃除には少量のパスタ生地を数回通して下さい。使用した生地は処分して下さい。
- 注意! 使用する電源の電圧が機械のプレートに示された数値に対応しているかチェックしてください。

生地の準備

レシピに書かれた量に従い、材料を計量します(図2)。

機械の上蓋を開けて、ミキサーに材料を流し入れます(図3)。
側面キャップがしっかり閉まっていて、led 2 が消えていることを確かめます。

上蓋を閉めてスイッチ 1 を押し(図4)、機械を作動させます。

およそ3分後には、均一でまとまった生地ができ上がります。上蓋を開けて生地を取り出します(図5)。

生地を取り出し易くする(図6)には、生地が容器の上部に来た時に機械を止めます。必要に応じてボタン5(パルス)を押してください。

ローラーを使って生地を伸ばす・カットする

レシピ分量で練りあがった生地を4-5つの塊に分けます(図7)。

延麵ローラーを使い、調整つまみを外側に引いて回転させ、二つのローラーの間隔が完全に開くよう、0(ゼロ)の位置に設定します(図8)。

生地を手で平たくならし、(最低5mm程)の塊をローラーの間に通します(図9)。

出てきた生地の両面に打ち粉をし、生地を折りたたんで再度ローラーの間を通します。この作業を5-6回繰り返して行います(図10/11)。

でき上がった生地を約25mmの長さに切ります(図12)。

カットローラーをセットして、生地をカットローラーの間に通し、お好みのパスタにカットします(図13)。

注1- 生地が軟らか過ぎると、ローラーが生地をうまく裁断できません。その場合、生地に粉を加えて再度手で捏ね直し、もう一度延麵ローラーを通すところから始めることをお勧めします。

注2- 生地が乾き過ぎてカット用のローラーがうまく生地をつかめない場合には、生地に水を加えて再度手で捏ね直すことをお勧めします。練り直した生地はもう一度延麵ローラーを通します。

出来上がったパスタは乾いた布巾の上やバット等に寝かせて、すぐに調理します。

出来上がったパスタを保存したい場合は、MARCATO社のTacapastaを利用すると手軽に乾燥できます。

パスタは、温度や湿度にもよりますが、通常5-6時間程度で乾燥し、専用の保存容器に入れて冷暗所で保存します。※カビ等にご注意下さい。

機械のお手入れ

A) ミキシングブレードの付け外し

- 側面キャップを回して外します(図14)。
- 側面キャップを外した穴に向けて ミキシングブレードを押します(図15)。
- ミキシングブレードを上方へ引き揚げます (図16)。
- ミキシングブレードを装着するにはこれと逆の手順で行います。

B) 上蓋の付け外し

- 上蓋を止まるところまで開け(90°)で、ピンが外れるまで後方へ押します(図17)。
- 上蓋を付け直すにはこれと逆の手順で行います。

C) ローラーの付け外し

- 6角形の面が表になるようにして、ローラーを専用の穴に装着します。
- ローラーを30°回転させて固定します(図18)。

D) 清掃

- メンテナンス作業の前に必ず電源コードを抜きます。
- 機械やローラーは決して水や食器洗浄機で洗わないでください。
- 使用後は、ブラシと竹串等傷を付けにくい素材を使って機械を掃除します(図19)。
- 修理はメーカーが行う必要があります。
- 機械の分解は絶対に行わないで下さい。保証の対象外となります。
- 機械とローラーを正しく保管するために、商品の入っていた箱に入れての保管をお勧めします。

ピザのレシピ:

- | | |
|------------------|----------------|
| * 薄力粉 500 g | * 塩 小さじ1 杯 |
| * ドライイースト 15 g | * めるま湯 約250 ml |
| * オリーブオイル 大さじ4 杯 | * 砂糖 1 摘み |

めるま湯にイースト菌を溶かして砂糖を加えます。小麦粉を計り、全部をミキサーに入れ、大さじ4杯のオリーブオイルを加えてスイッチを入れます。2分したら塩を加え、更に4~5分練ります。

生地を取り出し、丸く成型して小麦粉をふります。生地をふきんで覆い、発酵に適した温かい場所で1時間ほど発酵させます。

発酵が終わったら、生地を2つに分けます。MARCATO 社の延麺ローラーを装着して、ローラーの幅いっぱい生地が伸びるまで数回通します。時折小麦粉を振って、軟らかく滑らかな生地ができるようにします。ピザを大きくしたい場合は、ピザ職人がやるように生地を更に手で伸ばします。厚みのあるピザ生地を望む場合は、生地をカットした後さらに寝かせて発酵させます。

生地を天板の上に広げ、好みのトッピング材料を上に乗せます。

予め200°以上に熱したオーブンで20分ほど焼きます。

クッキーのレシピ:

- | | |
|---------------------|-----------|
| * 薄力粉 500 g | * 塩 1 摘み |
| * グラニュー糖 250 g | * 牛乳 少々 |
| * バターまたはマーガリン 250 g | * 卵黄 3 個分 |

卵黄を砂糖と一緒によく混ぜ、溶かしたバターと牛乳をそれに加えます。ミキサーに粉と一緒に全部を入れて、塩とバニラエッセンスを加えます。全体を12~15分程度練ります。でき上がった生地は均一で柔らかです。

最大20種類もの様々な形のビスケットが作れる、MARCATO 社の Marcato Biscuits がお勧めです。ビスケット生地が直接オーブンの天板にしっかり付くよう、オープンシートは使わないでください。予めバターを塗っておいた天板にビスケットを並べます。

180℃に熱しておいたオーブンに生地を入れ、約20分間焼きます。焼きあがったら天板をオーブンから取り出して冷めるのを待ちます。ビスケットを外して、お好みで飾り付けをします。

パンと全粒粉パンのレシピ：

- | | |
|------------------|----------------|
| * 薄力粉 500 g | * 全粒粉 500 g |
| * ドライイースト 15 g | * ドライイースト 15 g |
| * オリーブオイル 大さじ4 杯 | * 塩 小さじ1 杯 |
| * 塩 小さじ1 杯 | * ぬるま湯 約250 ml |
| * ぬるま湯 約250 ml | * 砂糖 1 摘み |
| * 砂糖 1 摘み | |

ぬるま湯にドライイーストを溶かして砂糖を加えます。すべての材料を Pasta ミキサーに入れ、オリーブオイル大さじ4杯を加えてスイッチを入れます。2分したら塩を加え、更に4~5分練ります。

生地を取り出し、丸く纏めて小麦粉をふります。生地をふきんで覆い、発酵に適した温かい場所で30分ほど発酵させます。

発酵が終わったら、再びミキサーに入れて更に1分捏ねます。生地を取り出してお好みの形に成形し、更に1時間半ほど休ませます。

オーブンを予め220°に温め、形状に応じて20から40分ほど(形が大きいほど焼く時間も長い)、表面に焼き色がつくまで焼きます。詳しくはお使いのオーブンの設定をご確認下さい。

РУССКИЙ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

Дети не должны использовать прибор для игр.

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

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

КНОПКИ И ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

- 1- Выключатель Вкл/Выкл.
- 2- Красный СИД-индикатор (Лев.) закрывающей крышки: индикатор загорается, если боковая крышка не полностью закрыта.
- 3- Синий СИД-индикатор: горит, когда машинка готова к применению.
- 4- Красный СИД-индикатор (Прав.) верхней крышки: загорается, если крышка не полностью закрыта.
- 5- Рабочая кнопка для импульсного функционирования (Pulse): машинка работает только при включении кнопки.



РЕЦЕПТ ДЛЯ СВЕЖИХ МАКАРОН

- * 500 г муки из мягкой пшеницы типа '00'
- * 4 целых яиц
- * немного воды

Для получения лучшего теста использовать смесь муки - 250 г муки из мягкой пшеницы и 250 г муки из твёрдой пшеницы (крупки).

ВНИМАНИЕ: Вода и яйца не должны вместе по объёму превышать 250 мл.

РЕГУЛЯТОР	№ 0	~ 4,8 мм	ТОЛЩИНЫ РАСКАТАННОГО ТЕСТА
	№ 1	~ 3,8 мм	
	№ 2	~ 3,3 мм	
	№ 3	~ 2,5 мм	
	№ 4	~ 1,9 мм	
	№ 5	~ 1,5 мм	
	№ 6	~ 1,2 мм	
	№ 7	~ 1,0 мм	
	№ 8	~ 0,8 мм	
	№ 9	~ 0,6 мм	

КАК ПОДГОТОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАБОТЫ

- При первом использовании машинки необходимо очистить её влажной тканью.
- Для чистки роликов пропустить через них небольшое количество раскатанного теста, которое затем выбросить.
- Внимание! Просим вас проверять, чтобы напряжение питания в сети соответствовало указанному на табличке на машинке.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО

Дозировать ингредиенты, как указано в рецепте (Рис. 2).

Открыть верхнюю крышку машины и высыпать содержимое в ёмкость тестомесильной машины (Рис. 3).

Убедитесь в том, что боковая крышка закрыта, а сид-индикатор 2 выключен.

Закрыть верхнюю крышку и включить машинку (Рис.4), нажав на выключатель 1.

Через примерно 3 минуты будет готово однородное и компактное тесто. Откройте верхнюю крышку, чтобы вынуть тесто (Рис. 5).

Чтобы было удобнее вынимать (Рис. 6), остановите машинку в тот момент,

когда перемешиваемое тесто находится в верхней точке ёмкости.
При необходимости помогайте себе, нажимая на кнопку 5 (Pulse).

КАК РАСКАТАТЬ ТЕСТО И ПРИГОТОВИТЬ МАКАРОНЫ С ПОМОЩЬЮ PASTA FRESCA

Разделите полученное тесто на 4-5 частей (Рис. 7).

Установите на машинке насадку с гладкими роликами и поместите регулятор на 0, потянув его слегка наружу и повернув так, чтобы гладкие ролики полностью раскрылись (Рис. 8).

Пропустите кусок теста через гладкие ролики (Рис. 9).

Повторить эту операцию 5-6 раз, сложив вдвое раскатанное тесто и посыпав мукой, при необходимости (Рис. 10/11).

Разрежьте полученное раскатанное тесто на куски длиной примерно 25 см (Рис. 12). Установите выбранную насадку для резки и начинайте пропускать через ролики, чтобы получить нужный формат макаронных изделий (Рис. 13).

Примечание 1 - Если роликам не удаётся “нарезать” макаронные изделия, это значит, что тесто слишком жидкое: в этом случае рекомендуем посыпать снова лист мукой и хорошо обработать его руками, а затем снова пропустить через гладкие ролики.

Примечание 2 - Когда раскатанное тесто слишком сухое и не захватывается режущими роликами, то рекомендуется обработать этот лист руками, смочив немного водой. Пропустите тесто снова через гладкие ролики.

Если вы собираетесь готовить макароны сразу же, то поместите их просто на чистую и сухую ткань. Если же вы хотите хранить их в течение некоторого времени (макс. 1 месяц), то вы можете использовать удобную Сушилку для макарон фирмы Marcato, чтобы их подсушить.

Макароны высыхают за примерно 5-6 часов, в зависимости от температуры и относительной влажности в помещении, после чего их можно хранить в специальных банках, имеющихся на кухне (Илл. 15).

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА МАШИНКИ

А) Как вынимать и вставлять лопасть

- Отвинтить крышку (Рис. 14).
- Подтолкнуть лопасть в отверстие после удаления крышки (Рис. 15).
- Потянуть лопасть вверх (Рис. 16).
- Чтобы вставить лопасть, повторить те же операции в обратном порядке.

В) Как убирать и устанавливать на место верхнюю крышку

- Открыть крышку до конца (90°) и подтолкнуть назад, сняв её со стержня (Рис. 17).
- Чтобы вставить на место крышку, повторить те же операции в обратном порядке.

С) Как устанавливать и снимать насадки

- Вставить насадку в соответствующее отверстие шестигранной частью.
- Повернуть насадку на 30° до конца (Рис. 18).

Д) Очистка

- Отсоедините кабель электропитания от сети перед началом техобслуживания.
- Никогда не мойте машинку и насадки под водой или в посудомоечной машине.
- Для очистки машинки после использования пользуйтесь кисточкой и деревянной палочкой (Рис. 19).
- Возможный ремонт должен всегда выполняться специализированным персоналом.
- Запрещён допуск к внутренним компонентам: обращайтесь в сервисный центр Marcato.
- Для правильного хранения рекомендуем поместить машинку и комплектующие в заводские коробки.

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПИЦЦЫ:

- | | |
|---|-----------------------------|
| * 500 г муки | * 1 чайная ложка соли |
| * 15 г свежих пивных дрожжей | * около 250 мл тёплой воды |
| * 4 ложки оливкового масла
(по описанию) | * 1 щепотка сахарного песка |

Растворите пивные дрожжи в тёплой воде и добавьте сахар. Дозируйте муку, всыпьте всё в тестомесильную машинку, добавьте 4 ложки оливкового масла и запустите машинку. Через 2 минуты добавьте соль и продолжайте перемешивать ещё в течение 4/5 минут.

Выньте тесто, скатайте в шар и посыпьте мукой. Покройте тесто тканевой салфеткой и оставьте на 1 час в тёплом месте расстаиваться, предохранив от воздушных потоков.

После того, как тесто поднимется, разделите его на 2 части. Установите на машинку насадку Roller 220 Marcato и раскатайте тесто несколько раз до достижения максимальной ширины роликов. Изредка, при необходимости, посыпайте тесто мукой, чтобы получить гладкое и мягкое раскатанное тесто. Если нужно увеличить размеры пиццы, растяните тесто вручную, как это делает настоящий пиццайоло. Чтобы получить более высокую пиццу, оставьте её снова расстаиваться, отрезав нужный кусок. Положите готовое тесто на противень и добавьте поверх нужные ингредиенты. Выпекать в духовке при температуре 225° в течение около 20 минут.

РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ:

- | | |
|--------------|--|
| * 500 г муки | * 250 г сливочного масла или маргарина |
|--------------|--|

* 250 г сахара

* 1 кофейная чашечка молока

* 1 щепотка соли

* 3 яичных желтка

Разотрите желтки с сахаром, затем добавьте растопленное на водяной бане сливочное масло и молоко. Вылейте всё в тестомесильную машину, добавьте соль и ароматы. Перемешайте в течение 12/15 минут. Получите равномерное и мягкое тесто.

Теперь придайте печенье желаемую форму с помощью Marcato Biscuits, который позволяет получить до 20 типов разного печенья. Рекомендуем не пользоваться бумагой для духовки, которая не позволяет хорошо прилегать тесту к противню. Предварительно смажьте противень сливочным маслом и высадите на него печенье.

Предварительно разогрейте духовку до 180° и выпекайте печенье около 20 минут. По завершении готовки выньте противень из духовки и дайте ему остыть. Снимите печенье с противня и украсьте на свой вкус.

РЕЦЕПТ ДЛЯ ХЛЕБА И ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО ХЛЕБА

* 500 г муки

* 15 г свежих пивных дрожжей

* 4 ложки оливкового масла (по описанию)

* 1 чайная ложка соли

* около 250 мл тёплой воды

* 1 щепотка сахарного песка

* 500 г цельной муки

* 15 г свежих пивных дрожжей

* 1 чайная ложка соли

* около 250 мл тёплой воды

* 1 щепотка сахарного песка

Растворите пивные дрожжи в тёплой воде и добавьте сахар. Высыпите все ингредиенты в Pasta Mixer, добавьте 4 ложки оливкового масла и запустите машинку. Через 2 минуты добавьте соль и продолжайте перемешивать ещё в течение 4/5 минут.

Выньте тесто, скатайте в шар и посыпьте мукой. Покройте тесто тканевой салфеткой и оставьте на 30 минут в тёплом месте расстаиваться, предохранив от воздушных потоков.

После того, как тесто поднимется, положите его снова в тестомесильную машину и перемешайте ещё в течении 4/5 минут. Затем выньте, придайте нужную форму хлебу и оставьте примерно на полтора часа доходить.

Предварительно разогрейте духовку до 220°C и выпекайте хлеб от 20 до 40 минут, в зависимости от выбранной формы (чем больше форма хлеба, тем больше времени нужно выпекать), пока поверхность хлеба не подрумянится. Время от времени проверяйте готовность хлеба, проткнув его деревянной палочкой. Если палочка будет сухой, то хлеб готов, в противном случае продолжайте выпекать. Выньте хлеб и накройте х/б тканью, чтобы он оставался мягким.

ITALIANO - GARANZIA

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

ENGLISH - WARRANTY

All MARCATO products are built using the best materials available and are subject to constant quality checks. Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. The warranty does not cover damages caused to the machine by improper use or a use other than the one illustrated in this manual.

FRANÇAIS - GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. Ce produit est garanti 2 ans à partir de la date d'achat contre tout défaut de fabrication. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage improprie ou différent de l'usage illustré dans ce manuel.

DEUTSCH - GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO wurden aus den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gefertigt und unterliegen kontinuierlich Qualitätskontrollen. Dieses Produkt ist für 2 Jahre ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsfehler garantiert. Die Garantie deckt dagegen keine Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch bzw. einen Gebrauch, der von den in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen abweicht.

ESPAÑOL - GARANTIA

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

PORTUGUÊS - GARANTIA

Todos os produtos MARCATO são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controles contínuos de qualidade. Este produto tem garantia de 2 anos, a contar da data da compra, contra qualquer defeito de fabricação. A garantia não cobre os danos provocados à máquina pelo uso impróprio ou diverso do emprego indicado neste manual.

العربية - الضمان

جميع منتجات ماركاتو MARCATO مصنعة من أفضل المواد المتاحة وتخضع لفحوصات مستمرة على الجودة. لذلك، فهي مضمونة 2 سنوات من تاريخ الشراء لأي خلل في التصنيع. لا يغطي الضمان الأضرار التي تلحق بالماكينة نتيجة الاستخدام المخالف أو غير المحدد والموضح في هذا الدليل.

中文 - 保修

所有MARCATO的产品用提供的最好材料制成，并且不断的进行质量检查。为此，自购买之日起，对任何制造缺陷保修2年。但是由于使用不当或与本手册所示不同的使用造成机器损坏不属于保修范围。

日本語 - 製品の保証

すべてのマルカート製品は、一定の品質管理のもと、最高品質の材料を使用し製造されています。この製品は、製造上の欠陥に対し、購入日から2年間の保証となります。このマニュアルに記載されている使用方法を守らなかったことによる故障また、パスタ製麺以外に使用した場合による故障については、保証対象外となります。

РУССКИЙ - ГАРАНТИЯ

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



INF-0031 / MARZO '18 / VERSIONE 4

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 © 2018 MARCATO S.r.l.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY

PASTA FRESCA

WELLNESS



Marcato Classic