

Atlas 150

Atlas 180

Atlas Roller 150

Atlas Roller 180

Atlas Slide 150

Atlas Slide 180

Atlasmotor

Ampia 150

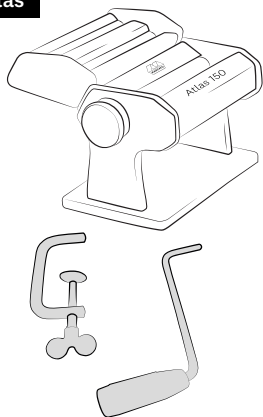
Ampia 180

Ampiamotor

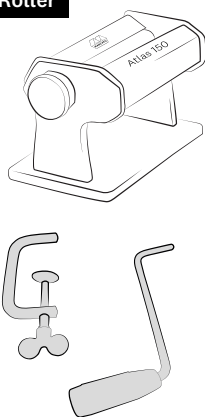


is made in Italy

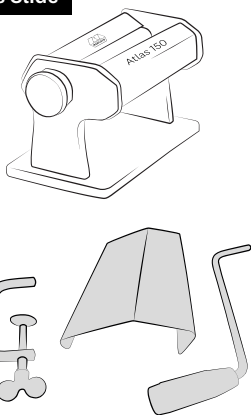
**Atlas**



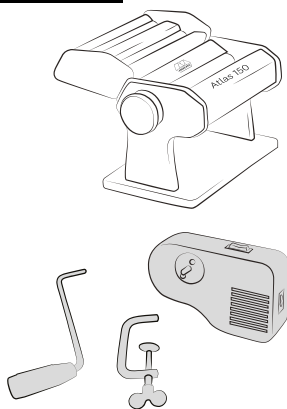
**Atlas Roller**



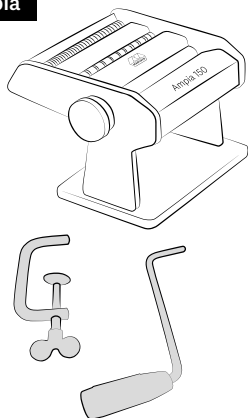
**Atlas Slide**



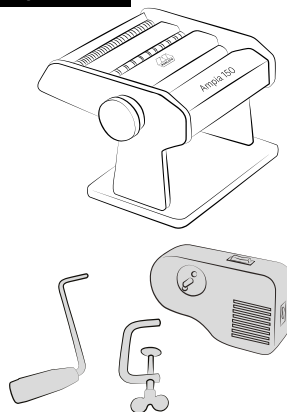
**Atlasmotor**

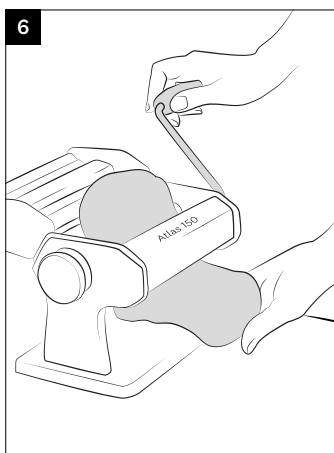
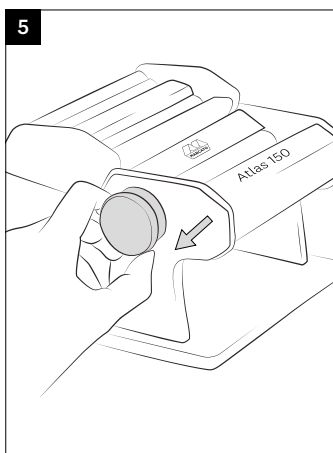
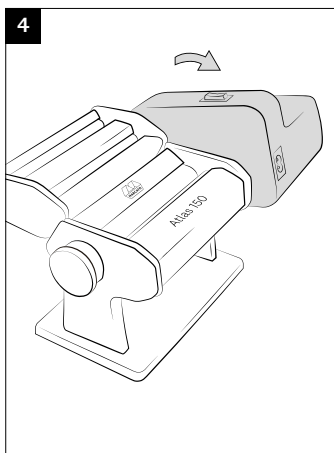
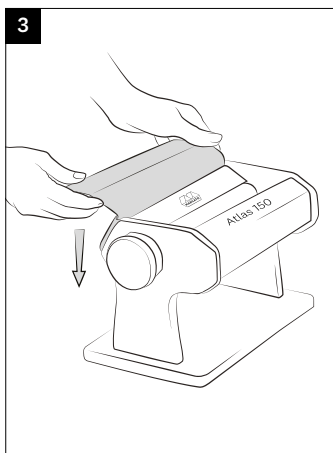
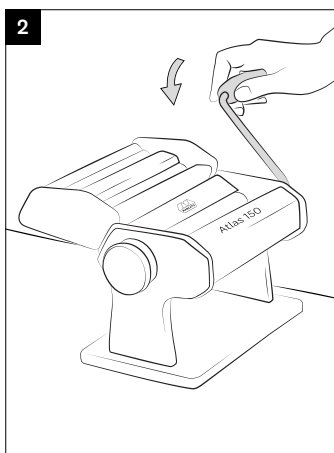
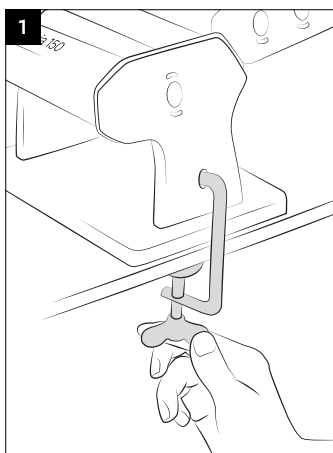


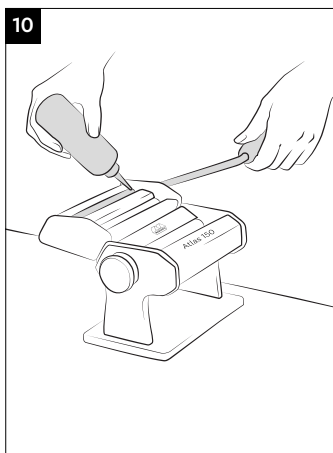
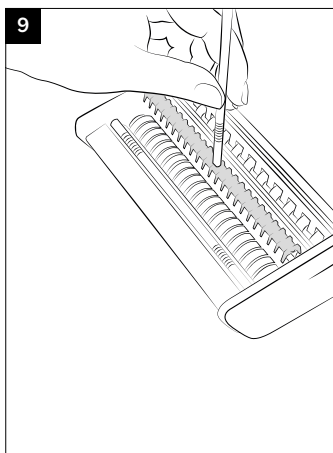
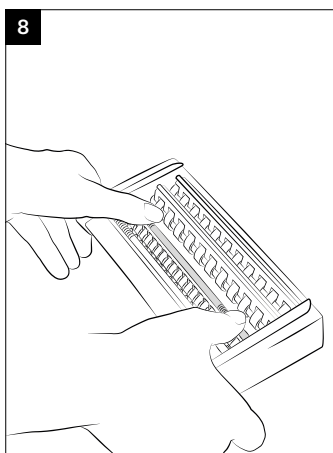
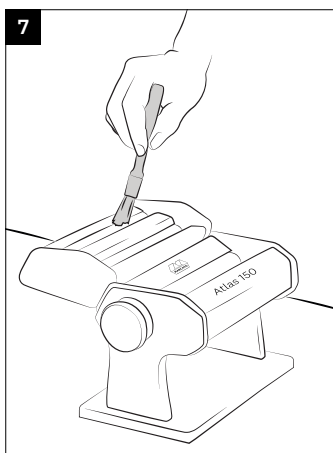
**Ampia**



**Ampiamotor**









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

## Precauzioni e suggerimenti per la vostra sicurezza

(per i modelli Atlasmotor e Ampiamotor)

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

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

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

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

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

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

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

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

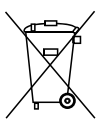
La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da dei bambini, se non sotto stretta supervisione di un adulto.

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

## Attenzione!

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all'interno dell'Unione Europea il prodotto è soggetto a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati.



## Materiale all'interno della confezione

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

## Preparare la macchina all'uso

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

### Inserire lo scivolo

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

### Agganciare il motore

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

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

Tirare verso l'esterno il regolatore e ruotarlo fino alla posizione n° 0 (fig. 5).

Una volta preparato l'impasto passarlo più volte alla posizione n° 0, piegando la sfoglia a metà e infarinandola ad ogni passaggio, fino ad ottenere una forma regolare e compatta (fig. 6). Successivamente passare l'impasto una volta per ogni numero fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Una volta ottenuta la sfoglia,

tagliarla in pezzi lunghi circa 25 cm e infarinarli leggermente su entrambi i lati. Spostare la manovella nel foro dei rulli da taglio e passare la sfoglia per ottenere il formato di pasta scelto.

## Cura e manutenzione

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

Per la pulizia utilizzare un panno e un pennello (fig. 7).

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

Come pulire i pettini:

- Premere l'asta verso il basso e spingerla lateralmente per rimuoverla (fig. 8).
- Inserire l'asta nel foro centrale del pettine ed estrarlo dalla sede (fig. 9).
- Pulire i rulli e il pettine con un pennello o un panno.
- Per reinserire il tutto ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

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

## Garanzia

I prodotti Marcato sono fabbricati con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, garantiamo assistenza per 10 anni dai difetti di fabbricazione (a eccezione per gli articoli motorizzati Atlasmotor e Ampiamotor i quali sono garantiti per 2 anni dalla data di acquisto). La garanzia non copre invece i danni provocati da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

**Tabella spessori**

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

Scarica queste informazioni su [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Ricetta base per pasta fresca

### **Ingredienti per 5 persone:**

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

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

Per altre  
informazioni  
o ricette visita  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
o scrivi a  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Accessori Atlas 150

Atlas 150 è compatibile con altri 12 accessori da taglio extra.

| Accessorio         | Larghezza | Taglio                                                                              |          | Posizione regolatore consigliata |
|--------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm    |    | ø 1 mm   | n° 5                             |
| Spaghetti          | 150 mm    |    | ø 2 mm   | n° 4                             |
| Bigoli             | 150 mm    |    | ø 3,5 mm | n° 2                             |
| Linguine           | 150 mm    |    | 3 mm     | n° 4                             |
| Capellini          | 150 mm    |    | 1 mm     | n° 8-9                           |
| Spaghetti chitarra | 150 mm    |    | 2 mm     | n° 4                             |
| Trenette           | 150 mm    |    | 3,5 mm   | n° 6-7                           |
| Lasagnette         | 150 mm    |   | 10 mm    | n° 6-9                           |
| Mafaldine*         | 150 mm    |  | 8 mm     | n° 6                             |
| Reginette*         | 150 mm    |  | 12 mm    | n° 6                             |
| Pappardelle*       | 150 mm    |  | 50 mm    | n° 6                             |
| Ravioli*           | 150 mm    |  | 45 mm    | n° 6                             |
| Lasagna            | 150 mm    |  | 150 mm   | n° 6-9                           |
| Fettuccine         | 150 mm    |  | 6,5 mm   | n° 6                             |
| Tagliolini         | 150 mm    |  | 1,5 mm   | n° 8-9                           |

\*Accessorio non utilizzabile con motore Pastadrive

## Precautions and tips for your safety



(for Atlasmotor and Ampiamotor models)

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

Never remove the electrical plug with wet or damp hands.

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

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

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

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

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

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

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

Any repairs to the electrical system must be

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

## Important safeguards

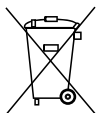
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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

9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. CAUTION! This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance. This appliance is not to be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.

## Save these instructions

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



The presence of a crossed off wheeled bin indicates that, within the European Union, the product is subject to separate collection at the end of its useful life. These products must not be disposed of together with regular municipal waste.

## Material included in the box

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

## How to prepare the machine for use

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

### Inserting the slide

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

### Connect the motor

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

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

Pull the regulator outwards and turn it to position No. 0 (fig. 5). Once the dough is prepared, pass it several times in the position No. 0, folding the sheet in half and flouring it at each step, until obtaining a regular and compact shape (fig. 6).

Then pass the sheet once for each number until reaching the desired thickness.

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

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

## Care and maintenance

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

To clean use a cloth and a brush (fig. 7).

The combs under the cutting rollers are removable, this allows a greater cleaning of the accessory.

How to clean the combs:

- Press the rod downwards and push it sideways to remove it (fig. 8).
- Insert the rod into the central hole of the comb and remove it from the seat (fig. 9).
- Clean the rollers and the comb with a brush or cloth.
- To reinsert everything, repeat the above operations in reverse.

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

## Warranty

Marcato products are manufactured with the best materials available and undergo continuous quality checks. For this reason, we guarantee assistance for 10 years against manufacturing defects (except for the Atlasmotor and Ampiamotor products which are guaranteed for 2 years from the date of purchase). However, the warranty does not cover damage caused by improper use or use other than that illustrated in this manual.

**Thickness selection table**

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

Download this information on [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Basic recipe for fresh pasta

### Ingredients for 5 people:

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

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

For more  
information  
or recipes visit  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
or write to  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)



## Atlas 150 accessories

Atlas 150 is compatible with 12 other extra cutting accessories.

| Accessory          | Width  | Cut                                                                                 |          | Recommended regulator position |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 mm   | No. 5                          |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 mm   | No. 4                          |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 mm | No. 2                          |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | No. 4                          |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | No. 8-9                        |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | No. 4                          |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | No. 6-7                        |
| Lasagnette         | 150 mm |  | 10 mm    | No. 6-9                        |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | No. 6                          |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | No. 6                          |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | No. 6                          |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | No. 6                          |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | No. 6-9                        |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | No. 6                          |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | No. 8-9                        |

\*Accessory which cannot be used with the Pastadrive motor

# Précautions et conseils pour votre sécurité

(pour les modèles Atlasmotor et Ampiamotor)



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

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

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

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

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

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

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

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

ses cheveux en arrière.

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

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

## Précautions importantes

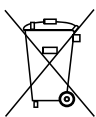
Précautions et suggestions de sécurité à lire et à appliquer impérativement à l'utilisation d'appareil électriques :

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

6. N'introduisez jamais les ingrédients à la main mais utilisez le poussoir.
7. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le câble d'alimentation ou les fiches de courant seraient endommagés. Si l'appareil donne des signes de mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou endommagé, de quelque façon, ne l'utilisez pas mais envoyez-le à l'atelier d'assistance autorisée le plus proche afin qu'il soit contrôlé ou réparé électriquement ou mécaniquement.
8. L'utilisation d'accessoires ou câbles non recommandés ou non fournis par le fabricant peut être la cause d'incendie, de décharge électrique ou de dommage corporel.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un banc de travail.
11. ATTENTION ! Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou on manque d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance stricte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Mettre l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

## Conservez ces instructions

Cet appareil a une fiche polarisée (un des ergots est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne pourra être insérée que dans un sens dans une prise polarisée. Si elle n'y entre pas bien, vous devez donc l'inverser. Si elle n'y entre pas bien, adressez-vous à un électricien. Ne changez en aucun cas la fiche vous-même.



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

## Matériel à l'intérieur de l'emballage

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

## Préparer la machine pour l'utilisation

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

### Insérer la rampe

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

### Accrocher le moteur

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

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

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

Après avoir préparé la pâte, la passer plusieurs fois à la position n° 0, en pliant la feuille par la moitié et en l'enfarinant à chaque

passage, jusqu'à obtenir une forme régulière et compacte (fig. 6).

Passer ensuite la pâte une fois par chaque numéro jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

Une fois obtenue la feuille, la couper en morceaux de 25 cm de long environ et les enfariner légèrement des deux côtés.

Déplacer la manivelle dans le trou des rouleaux de découpe et passer la feuille pour obtenir le format de pâte choisi.

## Nettoyage et entretien

Ne pas laver la machine ni les accessoires à l'eau ou au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon et un pinceau (fig. 7).

Les peignes sous les rouleaux de découpe sont amovibles, cela permet un meilleur nettoyage de l'accessoire.

Comment nettoyer les peignes :

- Déplacer la tige vers le bas et la pousser latéralement pour l'enlever (fig. 8).
- Introduire la tige dans le trou central du peigne et l'extraire de son siège (fig. 9).
- Nettoyer les rouleaux et le peigne avec un pinceau ou un chiffon.
- Pour réinsérer le tout, répéter en sens inverse les opérations décrites ci-dessus.

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

## Garantie

Les produits Marcato sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et ils sont soumis à des contrôles continus de qualité. Pour cela, nous garantissons une assistance de 10 ans contre les défauts de fabrication (à l'exception des articles motorisés Atlasmotor et Ampiamotor qui sont garantis pendant 2 ans à compter de la date d'achat). En revanche, la garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation non-conforme ou différent de ce qui est indiqué dans ce manuel.

**Tableau des épaisseurs**

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

Télécharger ces informations sur [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Recette pour pâte fraîche

**Ingrédients pour 5 personnes :**

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

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

Pour obtenir des informations ou des recettes supplémentaires, visiter [www.marcato.it](http://www.marcato.it) ou écrire à [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Accessoires Atlas 150

Atlas 150 est compatible avec 12 accessoires supplémentaires de découpe extra.

| Accessoire            | Largeur | Coupe                                                                               |          | Position<br>conseillée<br>du<br>régulateur |
|-----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
| Vermicelli            | 150 mm  |    | ø 1 mm   | n° 5                                       |
| Spaghetti             | 150 mm  |    | ø 2 mm   | n° 4                                       |
| Bigoli                | 150 mm  |    | ø 3,5 mm | n° 2                                       |
| Linguine              | 150 mm  |    | 3 mm     | n° 4                                       |
| Capellini             | 150 mm  |    | 1 mm     | n° 8-9                                     |
| Spaghetti<br>chitarra | 150 mm  |    | 2 mm     | n° 4                                       |
| Trenette              | 150 mm  |   | 3,5 mm   | n° 6-7                                     |
| Lasagnette            | 150 mm  |  | 10 mm    | n° 6-9                                     |
| Mafaldine*            | 150 mm  |  | 8 mm     | n° 6                                       |
| Reginette*            | 150 mm  |  | 12 mm    | n° 6                                       |
| Pappardelle*          | 150 mm  |  | 50 mm    | n° 6                                       |
| Ravioli*              | 150 mm  |  | 45 mm    | n° 6                                       |
| Lasagna               | 150 mm  |  | 150 mm   | n° 6-9                                     |
| Fettuccine            | 150 mm  |  | 6,5 mm   | n° 6                                       |
| Tagliolini            | 150 mm  |  | 1,5 mm   | n° 8-9                                     |

\*Accessoire non utilisable avec le moteur Pastadrive



# Vorsichtsmaßnahmen und Tipps für Ihre Sicherheit

(für Atlasmotor und Ampiamotor-Modelle)

Vor Anbringen und Ausbauen des Maschinenmotors grundsätzlich das Netzkabel ziehen.

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

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

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

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

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

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

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

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

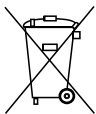
Sämtliche Reparaturen an elektrischen Bauteilen dürfen einzig von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Unbefugten Personen darf der Zugang auf die Innenteile des Motors nicht gestattet werden.

## Achtung!

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren betrieben werden, insofern diese beaufsichtigt werden und Anweisungen zur sicheren Verwendung des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Vom Benutzer durchzuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, diese sind über 8 Jahre alt sind und arbeiten unter Aufsicht. Das Gerät und die dazugehörigen Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufzubewahren.

Diese Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, insofern diese beaufsichtigt werden bzw. Anweisungen zur sicheren Verwendung des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.



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

## In der Verpackung sind enthalten:

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

## Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

Die Maschine durch Einsetzen der Klemme in das entsprechende Loch an der Arbeitsfläche befestigen (Abb. 1). Die Kurbel einsetzen und grundsätzlich im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 2).

### Die Rutsche anbringen.

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

### Den Motor einsetzen.

Bei den Modellen Atlasmotor und Ampiamotor den Motor wie in Abb. 4 gezeigt an der Seite der Maschine einhängen.

Vor der ersten Verwendung der Maschine die Walzen mit einem feuchten Tuch reinigen, eine kleine Menge Teig dazwischen geben und

anschließend entfernen.

Den Regler herausziehen und auf Position Nr. 0 drehen (Abb. 5). Sobald der Teig vorbereitet ist, mehrmals auf Position 0 durchlaufen lassen und bei jedem Durchgang falten und mit Mehl bestäuben, bis eine gleichmäßige und kompakte Konsistenz erhalten wird (Abb. 6).

Anschließend den Teig einmal für jede Einstellungsziffer bis zur gewünschten Dicke durchlaufen lassen.

Sobald das gewünschte Teigblatt erhalten ist, in etwa 25 cm lange Streifen schneiden leicht auf beiden Seiten bemehlen.

Die Kurbel in das Loch der Schneidwalzen einbringen und das Teigblatt einführen, um das gewählte Nudelformat zu erhalten.

## Pflege und Wartung

Die Maschine und das Zubehör nicht in Wasser oder in der Spülmaschine waschen.

Zum Reinigen ein Tuch und eine Bürste verwenden (Abb. 7).

Zur optimaleren Reinigung des Zubehörs sind die Kämme unter den Schneidwalzen abnehmbar.

Reinigung der Kämme

- Die Stange zum Herausnehmen nach unten drücken und zur

Seite schieben (Abb. 8).

- Die Stange in das Loch in der Mitte des Kamms einführen und aus Ihrer Halterung nehmen (Abb. 9).
- Walzen und Kamm mit einer Bürste oder einem Tuch reinigen.
- Zum erneuten Zusammenbau die obigen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

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

## Garantie

Marcato-Produkte werden aus den besten verfügbaren Materialien hergestellt und einer kontinuierlichen Qualitätsprüfung unterzogen. Aus diesem Grunde gewähren wir 10 Jahre Garantie auf Herstellungsfehler (mit Ausnahme der motorisierten Artikel Atlasmotor und Ampiamotor, für die ab Kaufdatum eine Garantie von 2 Jahren gewährt wird). Durch unsachgemäße oder andere als die in diesem Handbuch beschriebene Verwendung verursachte Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt.

## Grundrezept für frische Pasta

### Zutaten für 5 Personen:

- 250 g Mehl Typ 00
- 250 g gemahlener Hartweizengrieß
- 5 volle Eier

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

Weitere  
Informationen oder  
Rezepte sind unter  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
oder per E-Mail an  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)  
erhältlich.

**Tabelle Blatt-Dicken**

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

Diese Informationen stehen unter [www.marcato.it](http://www.marcato.it) zum Download bereit.

## Zubehör Atlas 150

Atlas 150 ist mit 12 weiteren Schneidzubehörteilen kompatibel.

| Zubehör            | Breite | Schneiden                                                                           |          | Empfohlene Einstellungen |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | Ø 1 mm   | Nr. 5                    |
| Spaghetti          | 150 mm |    | Ø 2 mm   | Nr. 4                    |
| Bigoli             | 150 mm |    | Ø 3,5 mm | Nr. 2                    |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | Nr. 4                    |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | Nr. 8-9                  |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | Nr. 4                    |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | Nr. 6-7                  |
| Lasagnette         | 150 mm |   | 10 mm    | Nr. 6-9                  |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | Nr. 6                    |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | Nr. 6                    |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | Nr. 6                    |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | Nr. 6                    |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | Nr. 6-9                  |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | Nr. 6                    |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | Nr. 8-9                  |

\*Empfohlene Einstellungen

## Precauciones y consejos para su seguridad

(para los modelos Atlasmotor y Ampiamotor)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

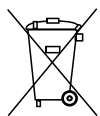
estén bajo la estrecha supervisión de un adulto.

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

## ¡Atención!

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

Los niños no deben utilizar el dispositivo como un juguete.



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



## Material incluido en la caja

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

## Preparar la máquina para el uso

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

### Inserte el plano deslizante

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

### Enganchar el motor

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

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

Tire del regulador hacia afuera y gírelo hasta la posición n.º 0 (fig. 5). Una vez preparada la masa, pásala varias veces a la posición n.º 0, plegando la hoja de masa por la mitad y enharinándola antes de cada pasada, hasta obtener una forma regular y compacta (fig. 6). A continuación, pase la masa una vez por cada número hasta llegar al espesor deseado. Una vez obtenida la hoja de masa,

córtela en trozos de unos 25 cm de largo y enharínela ligeramente por ambos lados.

Pase la manivela al orificio de los rodillos de corte y haga pasar la hoja de masa a fin de obtener el formato de pasta deseado.

## Cuidado y mantenimiento

No lave la máquina y los accesorios en agua o en el lavavajillas.

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

Los peines situados bajo los rodillos de corte son extraíbles para facilitar la limpieza del accesorio.

Cómo limpiar los peines:

- Presione la varilla hacia abajo y empújela hacia los lados para extraerla (fig. 8).
- Inserte la varilla en el orificio central del peine y retírelo de su ubicación (fig. 9).
- Limpie los rodillos y el peine con un pincel o un paño.
- Para volver a montar el conjunto, repita las operaciones anteriores en orden inverso.

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

## Garantía

Los productos de Marcato se fabrican con los mejores materiales disponibles y se someten a continuos controles de calidad. Por este motivo, garantizamos asistencia durante 10 años contra defectos de fabricación (a excepción de los artículos motorizados Atlasmotor y Ampiamotor, que disponen de una

garantía de 2 años a partir de la fecha de compra). La garantía, sin embargo, no cubre daños causados por un uso inadecuado o diferente del indicado en este manual.

Para más  
información  
o recetas, visite  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
o escriba a  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Receta base para pasta fresca

### Ingredientes para 5 personas:

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

Disponga la harina en forma de fuente sobre una tabla de amasar y rompa los huevos en su centro. Mezcle con un tenedor hasta que los huevos estén completamente mezclados con la harina.

Trabaje con las manos la masa obtenida hasta que sea elástica y homogénea. Si la masa está demasiado seca, añada agua; si está demasiado blanda añada harina. Una buena masa no debe pegarse a los dedos.

### Tabla de grosores

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

# Accesorios Atlas 150

Atlas 150 es compatible con otros 12 accesorios de corte adicionales.

| Accesorio          | Ancho  | Corte                                                                               |          | Posición del regulador recomendada |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 mm   | n° 5                               |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 mm   | n° 4                               |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 mm | n° 2                               |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | n° 4                               |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | n° 8-9                             |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | n° 4                               |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | n° 6-7                             |
| Lasagnette         | 150 mm |  | 10 mm    | n° 6-9                             |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | n° 6                               |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | n° 6                               |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | n° 6                               |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | n° 6                               |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | n° 6-9                             |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | n° 6                               |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | n° 8-9                             |

\*Accesorio no utilizable con el motor Pastadrive

## Precauções e sugestões para a sua segurança

(para os modelos Atlasmotor e Ampiamotor)

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

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

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

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

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

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

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

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

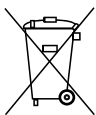
As operações de limpeza e manutenção não podem ser feitas por crianças sem a supervisão

de um adulto.

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

## Atenção!

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos se forem supervisionadas ou se receberam instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e se compreenderam os perigos inerentes. As operações de limpeza e manutenção efetuadas por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que não tenham uma idade superior aos 8 anos e operem sob vigilância. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior aos 8 anos. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que sejam supervisionadas ou se tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho em condições de segurança e se compreenderam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.



A presença de um contentor móvel com barras sinaliza que no interior da União Europeia o produto é sujeito a uma recolha especial no final do ciclo de vida. Não eliminar estes produtos nos resíduos urbanos indiferenciados.

## Material no interior da embalagem

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

## Preparar a máquina para o uso

Fixar a máquina no plano de trabalho, inserir o terminal no relativo furo (fig. 1), inserir a manivela e rodar a mesma sempre no sentido dos ponteiros do relógio (fig. 2).

### Inserir a rampa

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

### Engatar o motor

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

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

Puxar para fora o regulador e o rodar até a posição nº 0 (fig. 5). Após ter preparado a massa, passar mais vezes para a posição nº 0, dobrar a folha pela metade e enfarinhá-la a cada passagem, até obter uma forma regular e compacta (fig. 6). Sucessivamente, passar a massa uma vez para cada número até alcançar a espessura desejada. Após obtida a folha, cortar a mesma em pedaços com cerca de 25 cm e

enfarinhar levemente em ambos os lados.

Deslocar a manivela no furo dos rolos de corte e passar a folha para obter o formato de massa escolhido.

## Cuidados e manutenção

Não lavar a máquina e os acessórios em água ou na máquina de lavar louça.

Para a limpeza, utilizar um pano e um pincel (fig. 7).

Os pentes sob os rolos de corte são removíveis, isto permitirá uma maior limpeza do acessório.

Como limpar os pentes:

- Premir a haste para baixo e empurrar lateralmente para removê-la (fig. 8).
- Inserir a haste no furo central do pente e extrai-lo da base (fig. 9).
- Limpar os rolos e o pente com um pincel ou um pano.
- Para reinserir tudo, repetir as operações acima descritas no sentido inverso.

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

## Garantia

Os produtos Marcato são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a contínuos controlos de qualidade. Por isso, garantimos a assistência por 10 anos por defeitos de fabricação (salvo para os artigos motorizados Atlasmotor e Ampiamotor que são garantidos por 2 anos da data de compra). A garantia não cobre ao invés os danos provocados por um uso impróprio ou diferente daquela ilustrados neste manual.

**Tabela espessuras**

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

Descarregue estas informações em [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Receita base para massa fresca

**Ingredientes para 5 pessoas:**

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

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

Para outras informações ou receitas, visite [www.marcato.it](http://www.marcato.it) ou escreva para [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Acessórios Atlas 150

Atlas 150 é compatível com outros 12 acessórios de corte extra.

| Acessório          | Largura | Corte                                                                               |          | Posição do regulador recomendada |
|--------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm  |    | ø 1 mm   | n° 5                             |
| Spaghetti          | 150 mm  |    | ø 2 mm   | n° 4                             |
| Bigoli             | 150 mm  |    | ø 3,5 mm | n° 2                             |
| Linguine           | 150 mm  |    | 3 mm     | n° 4                             |
| Capellini          | 150 mm  |    | 1 mm     | n° 8-9                           |
| Spaghetti chitarra | 150 mm  |    | 2 mm     | n° 4                             |
| Trenette           | 150 mm  |    | 3,5 mm   | n° 6-7                           |
| Lasagnette         | 150 mm  |  | 10 mm    | n° 6-9                           |
| Mafaldine*         | 150 mm  |  | 8 mm     | n° 6                             |
| Reginette*         | 150 mm  |  | 12 mm    | n° 6                             |
| Pappardelle*       | 150 mm  |  | 50 mm    | n° 6                             |
| Ravioli*           | 150 mm  |  | 45 mm    | n° 6                             |
| Lasagna            | 150 mm  |  | 150 mm   | n° 6-9                           |
| Fettuccine         | 150 mm  |  | 6,5 mm   | n° 6                             |
| Tagliolini         | 150 mm  |  | 1,5 mm   | n° 8-9                           |

\*Acessório não utilizável com motor Pastadrive



# Forholdsregler og gode råd til din sikkerhed

(for modellerne Atlasmotor og Ampiamotor)

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

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

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

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

Fjern ikke netledningen med fugtige eller våde hænder.

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

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

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

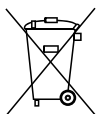
Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre under nøje overvågning af en voksen.

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

## Pas på!

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

Børn må ikke lege med apparatet.



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

## Materiale inden i pakken

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

## Klargøre maskinen til brug

Fastgør maskinen på arbejdsfladen ved at indsætte klemmen i hullet (fig. 1) indsæt håndsvinget, og drej det altid med uret (fig. 2).

### Indsæt slisken

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

### Hægt motoren på

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

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

Træk regulatoren udad, og drej den til position nr. 0 (fig. 5). Når dejen er tilberedt, skal den føres adskillige gange gennem maskinen i position nr. 0 ved at folde dejen på midten og tilsætte mel ved hver passage, indtil der opnås en regelmæssig og kompakt form (fig. 6).

Før derefter dejen igennem en gang for hvert tal, indtil den ønskede tykkelse nås. Når pastapladen er lavet skæres den i ca. 25 cm lange stykker, som

meles let på begge sider. Flyt håndsvinget ind i hullet på skærerullerne og før pladen igennem for at få den valgte pastaform.

## Pleje og vedligeholdelse

Vask ikke maskinen og tilbehøret i vand eller i opvaskemaskinen. Brug en klud og en pensel til rengøring (fig. 7). Kammene under skærerullerne er aftagelige, dette giver mulighed for at rengøre tilbehøret bedre.

Sådan rengøres kammene:

- Tryk stangen nedad, og skub den til siden for at tage den af (fig. 8).
- Indsæt stangen i det midterste hul i kammen, og tag den ud fra dens sæde (fig. 9).
- Rengør ruller og kam med en pensel eller klud.
- For at sætte det hele på plads igen skal du gentage ovenstående handlinger i omvendt rækkefølge.

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

## Garanti

Marcato-produkter fremstilles med de bedste tilgængelige materialer og gennemgår konstante kvalitetskontroller. Derfor garanterer vi assistance i 10 år mod produktionsfejl (bortset fra motoriserede produkter fra Atlasmotor og Ampiamotor, der garanteres i 2 år fra slagsdatoen). Garantien dækker ikke skader forårsaget af forkert brug eller anden brug end den, der er illustreret i denne manual.

## Tykkelsestabel

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

Nedhent oplysningerne på [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Basisopskrifter til frisk pasta

### Ingredienser til 5 personer:

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

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

For mere information eller opskrifter, besøg [www.marcato.it](http://www.marcato.it) eller skriv til [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Tilbehør Atlas 150

Atlas 150 er kompatibel med yderligere 12 forskellige tilbehør til ekstra skæring.

| Ekstraudstyr       | Bredde | Snit                                                                                |          | Anbefalet position af regulator |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 mm   | nr. 5                           |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 mm   | nr. 4                           |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 mm | nr. 2                           |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | nr. 4                           |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | nr. 8-9                         |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | nr. 4                           |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | nr. 6-7                         |
| Lasagnette         | 150 mm |  | 10 mm    | nr. 6-9                         |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | nr. 6                           |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | nr. 6                           |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | nr. 6                           |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | nr. 6                           |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | nr. 6-9                         |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | nr. 6                           |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | nr. 8-9                         |

\*Tilbehøret kan ikke bruges med Pastadrive-motor

## Turvallisuuteen liittyviä varotoimenpiteitä ja neuvoja

(mallit Atlasmotor ja Ampiamotor)

Irrota virtajohto aina ennen kuin moottori laitetaan tai irrotetaan laitteesta.

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

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

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

Älä irrota virtajohtoa kostein tai märin käsin.

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

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

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

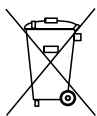
Puhdistusta ja huoltoa ei saa suorittaa lasten toimesta, ellei heidän toimintaansa valvo aikuinen henkilö.

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

## Varoitus!

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

Lapset eivät saa käyttää laitetta leikkikaluna.



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

## Pakkauksen sisällä oleva materiaali

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

## Laitteen valmistelu käyttöä varten

Kiinnitä laite työtasoon asettamalla puristin asianmukaiseen aukkoon (kuva 1), aseta vipu ja käännä sitä aina myötäpäivään (kuva 2).

### Aseta kouru

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

### Kiinnitä moottori

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

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

Vedä säädintä ulospäin ja käännä se asentoon nro 0 asti (kuva 5).

Kun taikina on valmistettu, laita se useaan kertaan kohdan nro 0 läpi taittamalla se puoliksi ja levittämällä sen päälle jauhoja, kunnes saadaan säännöllinen ja tiivis muoto (kuva 6).

Laita taikina sitten kerran jokaisen numeron läpi, kunnes saadaan haluttu paksuus.

Kun levy on saatu, leikkaa se noin 25 cm pituisiksi kappaleiksi ja levitä niiden päälle molemmin

puolin kevyesti jauhoja. Siirrä vipu leikkuurullien aukkoon ja laita taikinalevy niiden sisälle saadaksesi haluamasi pastamuodon.

## Hoito ja kunnossapito

Älä pese laitetta äläkä lisävarusteita vedessä tai astianpesukoneessa.

Käytä puhdistuksessa liinaa ja harjaa (kuva 7).

Leikkuurullien alla olevat kammat voidaan irrottaa. Tämän ansiosta lisävaruste voidaan puhdistaa paremmin.

Miten kammat puhdistetaan:

- Paina tankoa alasuuntaan ja työnnä sitä sivuttain sen irrottamiseksi (kuva 8).
- Laita tanko kamman keskiaukkoon ja irrota se paikoiltaan (kuva 9).
- Puhdista rullat ja kampa harjalla tai liinalla.
- Asettaaksesi osat takaisin, toista edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

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

## Takuu

Marcato-tuotteet on valmistettu parhaita saatavilla olevia materiaaleja käyttämällä ja niiden laatua arvioidaan jatkuvasti. Tämän vuoksi annamme tuotteillemme 10 vuoden takuun valmistusvirheitä vastaan (lukuun ottamatta moottoroituja Atlasmotor ja Ampiamotor tuotteita, joille annetaan 2 vuoden takuu ostopäivämäärästä lähtien).



Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä tai tässä ohjekirjassa kuvatusa poikkeavasta käytöstä.

Lisätietoja tai  
reseptejä varten  
tutustu  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
tai kirjoita  
osoitteeseen  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Tuorepastan perusohje

### Ainesosat 5 henkilölle:

- 250 g 00-jauhoja
- 250 g drumvehnäjauhoja
- 5 kokonaista munaa

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

### Paksuustaulukko

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

Lataa nämä tiedot [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Atlas 150 lisävarusteet

Atlas 150 on yhteensopiva 12 ylimääräisen leikkuulisävarusteen kanssa.

| Lisävaruste        | Leveys | Leikkuu                                                                             |          | Suositeltu säätimen asento |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 mm   | nro 5                      |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 mm   | nro 4                      |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 mm | nro 2                      |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | nro 4                      |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | nro 8-9                    |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | nro 4                      |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | nro 6-7                    |
| Lasagnette         | 150 mm |  | 10 mm    | nro 6-9                    |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | nro 6                      |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | nro 6                      |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | nro 6                      |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | nro 6                      |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | nro 6-9                    |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | nro 6                      |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | nro 8-9                    |

\*Lisävarustetta ei voi käyttää Pastadrive-moottorin kanssa

## Försiktighetsmått och råd för din säkerhet

(för modellerna Atlasmotor och Ampiamotor)

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

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

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

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

Dra inte ur sladden med fuktiga eller våta händer.

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

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

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

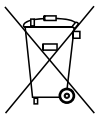
Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte står under strikt tillsyn av en vuxen.

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

## Varning!

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

Barn får inte använda apparaten som leksak.



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

## Material i förpackningen

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

## Förbered maskinen för användning

Fäst maskinen vid arbetsbänken genom att föra in tvingen i det därtill avsedda hålet (fig. 1), för in veven och veva alltid medurs (fig. 2).

### För in glidbanan

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

### Haka fast motorn

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

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

Dra reglaget utåt och vrid det till läge 0 (fig. 5). När du väl förberett degen, ska du låta den passera genom läge 0 flera gånger, vika degen på mitten och mjöla in den vid varje genomgång, tills den får en regelbunden och kompakt form (fig. 6).

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

När du väl erhållit den utkavlade pastan, skär den i cirka 25 cm långa bitar och mjöla in dem något på båda sidor. Flytta veven

till hålet i skärrullarna och låt pastan passera i den för valt pastaformat.

## Skötsel och underhåll

Diska inte maskinen och tillbehören i vatten eller diskmaskin.

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

Kammarna under skärrullarna är avtagbara, vilket underlättar rengöring av tillbehöret.

Gör så här för att rengöra kammarna:

- Tryck staven nedåt och lite åt sidan för att ta bort den (fig. 8).
- För in staven i kammens centrala hål och dra ut den från dess plats (fig. 9).
- Rengör rullarna och kammen med en pensel eller en trasa.
- För återmontering av delarna, upprepa ovanstående ingrepp i omvänd ordning.

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

## Garanti

Produkterna Marcato har tillverkats med bästa tillgängliga material och undergår kontinuerliga kvalitetskontroller.

Av denna anledning garanterar vi assistans under 10 år vad beträffar tillverkningsfel (med undantag för de motorförsedda artiklarna Atlasmotor och Ampiamotor, vilka garanteras för 2 år från inköpsdatum). Garantin täcker däremot inte skador, som orsakats av felaktig användning, eller användning som inte följer vad som illustrerats i bruksanvisningen.

**Tabell över tjocklekar**

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

Ladda ner denna information på [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Grundrecept för färsk pasta

**Ingredienser för 5 personer:**

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

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

För ytterligare information eller recept besök [www.marcato.it](http://www.marcato.it) eller skriv till [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Tillbehör Atlas 150

Atlas 150 är förenlig med ytterligare 12 extra skärtillbehör

| Tillbehör          | Bredd  | Skärning                                                                            |          | Rekom-menderat reglageläge |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 mm   | nr 5                       |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 mm   | nr 4                       |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 mm | nr 2                       |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | nr 4                       |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | nr 8-9                     |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | nr 4                       |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | nr 6-7                     |
| Lasagnette         | 150 mm |   | 10 mm    | nr 6-9                     |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | nr 6                       |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | nr 6                       |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | nr 6                       |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | nr 6                       |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | nr 6-9                     |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | nr 6                       |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | nr 8-9                     |

\*Tillbehöret kan inte användas med motorn Pastadrive

## Voorzorgsmaatregelen en suggesties voor uw veiligheid

(voor de modellen Atlasmotor en Ampiamotor)

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

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

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

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

Verwijder het netsnoer niet met natte of vochtige handen.

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

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

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

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



nauwlettend toezicht van een volwassene.

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

## Aandacht!

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



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

## Materiaal in de verpakking

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

## Maak de machine klaar voor gebruik

Bevestig de machine aan het werkoppervlak door de klem in het daarvoor bestemde gat te steken (afb. 1), de zwengel monteren en hem altijd met de klok mee draaien (afb. 2).

### Het glijvlak monteren

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

### Bevestig de motor

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

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

Trek de regelaar naar buiten en draai hem in stand nr. 0 (afb. 5).

Als het deeg eenmaal is bereid, brengt u het meerdere keren door de positie nr. 0. Vouw het deeg dubbel en bestrooi het bij elke stap met meel totdat u een regelmatige en compacte vorm bereikt (afb. 6).

Breng het deeg vervolgens slechts één keer door elk nummer tot u de gewenste dikte hebt bereikt.

Als u eenmaal de deeglap hebt

verkregen, snijdt u deze in stukken met een lengte van ongeveer 25 cm en bestrooit u de stukken aan beide kanten met meel.

Monteer nu de zwengel in het gat van de snijrollen en passeer de deeglap om het gewenste pastaformaat te verkrijgen.

## Zorg en onderhoud

Was de machine en de accessoires niet in water of in de vaatwasser. Gebruik voor de reiniging een doek en een kwast (afb. 7).

De kammen onder de snijrollen kunnen worden verwijderd om het accessoire beter te kunnen reinigen.

Reiniging van de kammen:

- Druk de stang naar beneden en duw hem opzij om hem te verwijderen (afb. 8).
- Steek de stang in het middelste gat van de kam en verwijder deze uit de zitting (afb. 9).
- Reinig de rollen en kam met een kwast of doek.
- Herhaal de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde om alles opnieuw te monteren.

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

## Garantie

De Marcato-producten worden vervaardigd met hoogwaardige materialen en zijn voortdurend onderworpen aan kwaliteitscontroles. Om deze reden verstrekken wij een garantie van 10 jaar voor fabricagefouten (exclusief voor de gemotoriseerde producten Atlasmotor en Ampiamotor die een garantie van 2 jaar hebben vanaf de

aankoopdatum). De garantie dekt echter geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik of gebruik anders dan beschreven in deze handleiding.

Surf voor meer informatie of recepten naar [www.marcato.it](http://www.marcato.it) of schrijf naar [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Basisrecept voor verse pasta

### Ingrediënten voor 5 personen:

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

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

### Tabel diktes

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

## Accessoires Atlas 150

Atlas 150 is compatibel met 12 extra snij-accessoires.

| Accessoire         | Breedte | Snede                                                                               |          | Aanbevolen positie van de regelaar |
|--------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm  |    | ø 1 mm   | nr. 5                              |
| Spaghetti          | 150 mm  |    | ø 2 mm   | nr. 4                              |
| Bigoli             | 150 mm  |    | ø 3,5 mm | nr. 2                              |
| Linguine           | 150 mm  |    | 3 mm     | nr. 4                              |
| Capellini          | 150 mm  |    | 1 mm     | nr. 8-9                            |
| Spaghetti chitarra | 150 mm  |    | 2 mm     | nr. 4                              |
| Trenette           | 150 mm  |    | 3,5 mm   | nr. 6-7                            |
| Lasagnette         | 150 mm  |   | 10 mm    | nr. 6-9                            |
| Mafaldine*         | 150 mm  |  | 8 mm     | nr. 6                              |
| Reginette*         | 150 mm  |  | 12 mm    | nr. 6                              |
| Pappardelle*       | 150 mm  |  | 50 mm    | nr. 6                              |
| Ravioli*           | 150 mm  |  | 45 mm    | nr. 6                              |
| Lasagna            | 150 mm  |  | 150 mm   | nr. 6-9                            |
| Fettuccine         | 150 mm  |  | 6,5 mm   | nr. 6                              |
| Tagliolini         | 150 mm  |  | 1,5 mm   | nr. 8-9                            |

\*Accessoire niet bruikbaar met Pastadrive motor

# Az Ön biztonságára vonatkozó óvintézkedések és javaslatok

(Atlasmotor és Ampiamotor modellek esetén)

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

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

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

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

Ne távolítsa el a tápkábelt nedves vagy vizes kézzel.

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

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

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

A tisztítást és karbantartást gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.

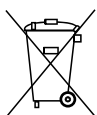
Az elektromos alkatrészekon végzett minden

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

## Figyelem!

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

A gyermekek a berendezéssel nem játszhatnak.



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

## A csomagolás tartalma

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

## Készítse elő a gépet a használatra

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

### Helyezze fel a tésztavezetőt

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

### Rögzítse a motort

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

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

Húzza kifelé a szabályzót, és fordítsa el 0 állásig ( 5. ábra).

A tészta előkészítése után vezesse át többször 0 állásba, hajtsa félbe a tésztát, minden átvezetésnél lisztezze be, amíg szabályos és tömör formát kap ( 6. ábra). Ezt követően vezesse át a tésztát minden álláson, amíg el nem éri a kívánt vastagságot.

A levél elérése után vágja körülbelül 25 cm - es hosszú darabokra, és enyhén lisztezze be mindkét oldalon.

Helyezze át a hajtókart a szeletelő hengerek furatába, és vezesse át a tésztalevelet a kiválasztott tészta forma eléréséhez.

## Ápolás és karbantartás

Ne mossa a gépet és a tartozékokat vízben vagy mosogatógépben.

A tisztításhoz használjon rongyot és ecsetet ( 7. ábra).

A hengerek alatt lévő fésűk eltávolíthatók, ez a tartozék alaposabb tisztítást tesz lehetővé.

A fésűk tisztítása:

- Nyomja a rudat lefelé, és tolja oldalra az eltávolításhoz ( 8. ábra).
- Helyezze a rudat a fésűk központi furatába, és távolítsa el a helyéről ( 9. ábra).
- Tisztítsa meg a hengereket és a fésűket ecsettel és ronggyal.
- A visszahelyezéshez a fenti műveleteket ellenkező módon végezze el.

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

## Garancia

A jelöléssel ellátott termékek gyártása a rendelkezésre álló legjobb anyagokkal történt, és folyamatos minőség ellenőrzésen estek át. Ehhez 10 év garanciát biztosítunk a gyártási hibák esetén (kivéve az Atlasmotor és az Ampiamotor motoros alkatrészeire, amelyekre a vásárlástól számított 2 év garancia érvényes). A garancia nem érvényes azonban a nem megfelelő használat miatt vagy a kézikönyv előírásától eltérő használat miatt bekövetkező sérülésekért.

## Vastagság táblázat

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

Töltse le ezeket az információkat a [www.marcato.it](http://www.marcato.it) oldalról

## Alaprecept friss tésztához

### Összetevők 5 személy részére:

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

Öntsön lisztet egy gyúródeszkára, és készítsen benne mélyedést, majd törje fel a tojásokat.

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

További  
információkért  
vagy receptekért  
látogasson el a  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
oldalra, vagy írjon  
az [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)  
email címre.



## Atlas 150 tartozékok

Az Atlas 150 kompatibilis más 12 extra szeletelő tartozékkal.

| Tartozék           | Szélesség | Vágás                                                                               |          | A szabályzó javasolt pozíciója |
|--------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm    |    | ø 1 mm   | 5                              |
| Spaghetti          | 150 mm    |    | ø 2 mm   | 4                              |
| Bigoli             | 150 mm    |    | ø 3,5 mm | 2                              |
| Linguine           | 150 mm    |    | 3 mm     | 4                              |
| Capellini          | 150 mm    |    | 1 mm     | 8-9                            |
| Spaghetti chitarra | 150 mm    |    | 2 mm     | 4                              |
| Trenette           | 150 mm    |    | 3,5 mm   | 6-7                            |
| Lasagnette         | 150 mm    |   | 10 mm    | 6-9                            |
| Mafaldine*         | 150 mm    |  | 8 mm     | 6                              |
| Reginette*         | 150 mm    |  | 12 mm    | 6                              |
| Pappardelle*       | 150 mm    |  | 50 mm    | 6                              |
| Ravioli*           | 150 mm    |  | 45 mm    | 6                              |
| Lasagna            | 150 mm    |  | 150 mm   | 6-9                            |
| Fettuccine         | 150 mm    |  | 6,5 mm   | 6                              |
| Tagliolini         | 150 mm    |  | 1,5 mm   | 8-9                            |

\*Pastadrive motorral nem használható tartozék

## Ostrzeżenia i sugestie w zakresie bezpieczeństwa

(w modelach Atlasmotor i Ampiamotor)

Wyjąć przewód zasilający przed włączeniem lub wyjęciem silnika z maszyny.

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

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

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

Nie odłączać przewodu zasilającego mokrymi lub wilgotnymi rękoma.

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

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

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

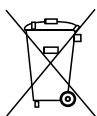
Zarówno czyszczenie jak i konserwacja

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

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

## Uwaga!

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



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

## Części znajdujące się w opakowaniu

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

## Przygotowanie maszyny do użytkowania

Przymocować maszynkę do makaronu do blatu umieszczając zacisk w odpowiednim otworze (rys. 1), zakwając przekręcać pokrętko w kierunku wskazówek zegara (rys. 2).

### Włożyć lej

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

### Podłączyć silnik

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

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

Pociągnąć regulator na zewnątrz i obrócić go do pozycji 0 (rys. 5). Po przygotowaniu ciasta kilkakrotnie rozwałkować je w pozycji 0, składając płat ciasta na pół i oprószając mąką przy każdym rozwałkowaniu, aż do uzyskania regularnego i zwartego kształtu (rys. 6). Rozwałkowywać ciasto pojedynczo aż do uzyskania pożądanej grubości. Po uzyskaniu odpowiedniego płatu

ciasta, pokroić go na kawałki o długości około 25 cm i oprószyć mąką po obu stronach. Umieścić korbkę w otworze rolek tnących i włożyć płat ciasta, aby uzyskać wybrany format makaronu.

## Nadzór i konserwacja

Nie myć wodą ani w zmywarce maszynki do makaronu i jej akcesoriów.

Do czyszczenia używać ściereczki i pędzelka (rys. 7). Można wyjąć grzebienie znajdujące się pod rolkami tnącymi aby je dokładnie wyczyścić.

Sposób czyszczenia grzebieni:

- Nacisnąć do dotu pręt i wyciągnąć go z boku (rys. 8).
- Włożyć pręt w środkowy otwór grzebienia i wyjąć grzebień z łoża (rys. 9).
- Wyczyścić szmatką lub pędzelkiem rolki i grzebienie.
- Aby zmontować maszynę do makaronu wykonać opisane wcześniej czynności w odwrotnej kolejności.

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

## Gwarancja

Produkty Marcato produkowane są z najlepszych materiałów dostępnych na obecną chwilę i poddawane są wnikliwym kontrolom jakości. Dlatego oferujemy Państwu 10 letnią gwarancję na wady fabryczne (z wyjątkiem elementów mechanicznych Atlasmotor i Ampiamotor, które są objęte 2 letnią gwarancją liczoną od daty zakupu). Gwarancja nie

obejmuje szkód powstałych w wyniku nieprawidłowego lub innego od zalecanego w instrukcji zastosowania maszynki do makaronu.

Więcej informacji  
o urządzeniu lub  
przepisach znajdą  
Państwa na stronie  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
lub pisząc na adres  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Podstawowy przepis na makaron

### Składniki na 5 osób:

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

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

### Tabela grubości

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

## Akcesoria Atlas 150

Atlas 150 jest kompatybilny z pozostałymi 12 dodatkowymi akcesoriami do cięcia.

| Akcesoria          | Szerokość | Cięcie                                                                              |          | Zalecana pozycja regulatora |
|--------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm    |    | ø 1 mm   | nr 5                        |
| Spaghetti          | 150 mm    |    | ø 2 mm   | nr 4                        |
| Bigoli             | 150 mm    |    | ø 3,5 mm | nr 2                        |
| Linguine           | 150 mm    |    | 3 mm     | nr 4                        |
| Capellini          | 150 mm    |    | 1 mm     | nr 8-9                      |
| Spaghetti chitarra | 150 mm    |    | 2 mm     | nr 4                        |
| Trenette           | 150 mm    |    | 3,5 mm   | nr 6-7                      |
| Lasagnette         | 150 mm    |  | 10 mm    | nr 6-9                      |
| Mafaldine*         | 150 mm    |  | 8 mm     | nr 6                        |
| Reginette*         | 150 mm    |  | 12 mm    | nr 6                        |
| Pappardelle*       | 150 mm    |  | 50 mm    | nr 6                        |
| Ravioli*           | 150 mm    |  | 45 mm    | nr 6                        |
| Lasagna            | 150 mm    |  | 150 mm   | nr 6-9                      |
| Fettuccine         | 150 mm    |  | 6,5 mm   | nr 6                        |
| Tagliolini         | 150 mm    |  | 1,5 mm   | nr 8-9                      |

\*Dodatkowe narzędzie nieużywane z silnikiem Pastadrive

# Opatření a doporučení pro Vaši bezpečnost

(pro modely Atlasmotor a Ampiamotor)

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

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

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

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

Neodstraňujte přívodní kabel vlhkýma nebo mokřýma rukama.

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

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

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

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

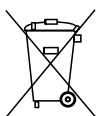
Všechny opravy, které se dotýkají elektrických

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

## Pozor!

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

Děti nesmí používat zařízení na hraní.



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



## Materiál uvnitř balení

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

## Připravte stroj k použití

Přípevněte stroj k pracovní desce vložením svorky do příslušného otvoru (obr. 1), vložte páčku a otáčejte jí stále ve směru hodinových ručiček (obr. 2).

### Vložte skluzavku

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

### Připojte motor

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

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

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

Poté, co jste připravili těsto je nechte projít několikrát v poloze č. 0, přehněte těsto na polovinu a při každém průchodu poprašte moukou, dokud nezískáte pravidelný kompaktní tvar (obr. 6).

Následně protlačte těsto jednou pro každé číslo, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. Po vypracování těsta, je nakrájejte na kusy dlouhé asi 25 cm a lehce

je poprašte moukou po obou stranách.

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

## Péče a údržba

Nemyjte stroj a příslušenství ve vodě nebo v myčce.

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

Hřebeny pod řeznými válci lze odstranit, to umožňuje lepší čištění zařízení.

Jak vyčistit hřebeny:

- Stlačte tyč směrem dolů a zatlačte ji do boku, abyste ji mohli odstranit (obr. 8).
- Vložte tyč do středového otvoru hřebenu a vyjměte jej z uložení (obr. 9).
- Vyčistěte válce a hřeben štětcem nebo hadříkem.
- Pro znovu sestavení opakujte výše popsané operace v opačném sledu.

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

## Záruka

Výrobky Marcato jsou vyráběny s nejlepšími disponibilními materiály a jsou neustále předmětem kontroly kvality. Z tohoto důvodu poskytujeme záruční servis po dobu 10 let na vady výroby (s výjimkou motorizovaných výrobků Atlasmotor a Ampiamotor, na které poskytujeme 2 roky záruky od data koupě). Záruka naopak není poskytována za škody způsobené nevhodným použitím nebo použitím odlišným od toho, které je ilustrováno v tomto návodu.

Pro další informace  
nebo recepty  
navštivte webové  
stránky  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
nebo napište na  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## Základní recept na čerstvé těstoviny

### Přísady pro 5 osob:

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

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

### Tabulka tloušťek

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

Stáhněte si tyto informace na [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## Příslušenství Atlas 150

Atlas 150 je kompatibilní s dalšími 12 extra doplňky pro řezání.

| Doplňek            | Šířka  | Řez                                                                                 |          | Doporučená poloha regulátoru |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 mm   | n° 5                         |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 mm   | n° 4                         |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 mm | n° 2                         |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 mm     | n° 4                         |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 mm     | n° 8-9                       |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | n° 4                         |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 mm   | n° 6-7                       |
| Lasagnette         | 150 mm |   | 10 mm    | n° 6-9                       |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 mm     | n° 6                         |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 mm    | n° 6                         |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 mm    | n° 6                         |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 mm    | n° 6                         |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 mm   | n° 6-9                       |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 mm   | n° 6                         |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 mm   | n° 8-9                       |

\*Příslušenství nelze použít s motorem Pastadrive

## Меры предосторожности и рекомендации для вашей безопасности

(для моделей Atlasmotor и Ampiamotor)

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

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

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

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

Не отсоединяйте шнур питания мокрыми руками.

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

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

Во время работы с устройствами оснащенными

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

Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра взрослых.

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

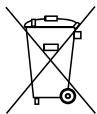
## ВНИМАНИЕ!

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

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

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

Дети не должны играть с устройством.



Наличие знака перечеркнутого бидона на колесах указывает, что в Европейском Союзе продукт относится к категории специальных отходов и подлежит отдельному сбору по истечении срока службы. Не выбрасывайте эти продукты как несортированные бытовые отходы.

## Материал внутри упаковки

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

## Подготовка устройства для работы

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

### Вставьте лоток

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

### Подсоедините двигатель

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

При первом использовании устройства почистите ролики влажной тканью, а затем пропустите между ними немного

теста, которое затем будет удалено.

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

Приготовив тесто, пропустите его несколько раз в положении 0, складывая вдвое раскатанное тесто и добавляя муку при каждом проходе, до получения правильной и компактной формы (рис. 6).

Затем пропустите тесто на каждой цифре, пока не достигните желаемой толщины.

Получив раскатанное тесто, нарежьте его на куски длиной примерно 25 см и слегка присыпьте мукой с обеих сторон. Переместите рукоятку в отверстие режущих роликов и пропустите лист для получения выбранного формата пасты.

## Уход и обслуживание

Не мойте устройство и приспособления к нему в воде или в посудомоечной машине.

Для чистки используйте тряпку и щетку (рис. 7).

Зубцы под режущими роликами съемные, что позволяет лучше их чистить.

Как чистить зубцы:

- Надавите на стержень вниз и сдвиньте в сторону, чтобы снять его (рис. 8).
- Вставьте стержень в центральное отверстие зубчатой планки и извлеките ее (рис. 9).
- Очистите ролики и планку щеткой или тканью.
- Повторите вышеописанные операции в обратном порядке, чтобы вернуть все обратно.

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

## Гарантия

Все изделия Marcato изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам качества. Поэтому мы даем на них гарантию от производственных дефектов сроком на 10 лет (за исключением моторизованных изделий Atlasmotor и Ampiamotor, которые покрываются гарантией сроком на 2 года с даты покупки). Гарантия не распространяется на повреждения, связанные с неправильным использованием или отличным от указанного в данном руководстве.

## Базовый рецепт для приготовления теста

### Ингредиенты на 5 порций:

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

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

Для получения  
дополнительной  
информации или  
рецептов посетите  
сайт [www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
или пишите  
по адресу  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

Таблица толщины

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

Эту информацию можно скачать на сайте [www.marcato.it](http://www.marcato.it)



## Принадлежности Atlas 150

Устройство Atlas 150 совместимо с другими 12-ю дополнительными принадлежностями резки.

| Принадлежность     | Ширина | Резка                                                                               |          | Рекомендуемое положение регулятора |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | ø 1 мм   | 5                                  |
| Spaghetti          | 150 mm |    | ø 2 мм   | 4                                  |
| Bigoli             | 150 mm |    | ø 3,5 мм | 2                                  |
| Linguine           | 150 mm |    | 3 мм     | 4                                  |
| Capellini          | 150 mm |    | 1 мм     | 8-9                                |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2 мм     | 4                                  |
| Trenette           | 150 mm |    | 3,5 мм   | 6-7                                |
| Lasagnette         | 150 mm |   | 10 мм    | 6-9                                |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8 мм     | 6                                  |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12 мм    | 6                                  |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50 мм    | 6                                  |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45 мм    | 6                                  |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150 мм   | 6-9                                |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6,5 мм   | 6                                  |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1,5 мм   | 8-9                                |

\*Принадлежность не используется с двигателем Pastadrive

## Güvenliğiniz için önlemler ve öneriler

(Atlasmotor ve Ampiamotor modelleri için)

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

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

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

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

Güç kablosunu elleriniz nemli veya ıslakken çekmeyin.

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

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

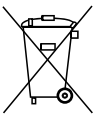
Motorlarla donatılmış makinelerle çalışma yaparken kravat, eşarp veya uzun kolye kullanmaktan kaçının. Ayrıca saçlarınızı toplamayı unutmayın.

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

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

## Dikkat!

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



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

## Ambalaja dahil malzemeler

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

## Makinenin kullanıma hazırlanması

Sıkıştırma aparatını özel deliğe (Şek. 1) geçirerek makineyi çalışma tezgahına sabitleyin. Manivelayı takın ve her zaman saat yönünde çevirin (Şek. 2).

### Kızağı takın

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

### Motoru takın

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

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

Ayarlama aparatını dışarı doğru çekin ve 0 numara konumuna kadar döndürün (Şek. 5). Hamuru hazırladıktan sonra 0 numara konumunda birkaç kez geçirin, açılan hamuru ikiye katlayıp, düzenli ve sıkı bir şekil elde edene kadar her geçişte yeniden unlayın (Şek. 6). Daha sonra istenilen kalınlığı elde edene kadar hamuru her numaradan bir kez geçirin. Açılmış hamuru elde ettikten sonra yaklaşık 25 cm uzunluğunda kesin ve her iki tarafını hafifçe unlayın.

Manivelayı kesme silindirlerinin deliğine takın ve tercih ettiğiniz makarna şeklini elde etmek için açılmış hamuru geçirin.

## Temizlik ve bakım

Makineyi ve aksesuarları suda veya bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizlik yapmak için bir bez ve fırça kullanın (Şek. 7). Kesim silindirlerinin altındaki taraklar çıkarılabilir; bu uygulama aksesuarın daha iyi temizlenmesini sağlar.

Tarakların nasıl temizleneceği:

- Çubuğu aşağı doğru bastırın ve çıkarmak için yanlamasına yönde itin (Şek. 8).
- Çubuğu tarağın merkez deliğine yerleştirin ve tarağı yuvasından çıkarın (Şek. 9).
- Silindirleri ve tarağı bir fırça veya bir bezle temizleyin.
- Hepsini geri takmak için yukarıda açıklanan işlemi tersten uygulayın.

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

## Garanti

Marcato ürünleri mevcut olan en iyi malzemelerle imal edilmiş ve kesintisiz kalite kontrollerine tabi tutulmuştur. Bu nedenle ürünler 10 yıllık süre boyunca imalat kusurlarına karşı servis garantisi kapsamındadır (Atlasmotor ve Ampiamotor ürünlerinin motor tertibatlı parçaları hariçtir, bunlar satın alma tarihinden itibaren 2 yıl garanti kapsamındadır). Ancak uygunsuz veya bu kılavuzda gösterilenlerden farklı şekilde kullanımdan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamında değildir.

**Kalınlık tablosu**

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

Bu bilgileri [www.marcato.it](http://www.marcato.it) adresinden indirin

## Taze makarna için temel tarif

**5 kişi için malzemeler:**

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

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

Diğer bilgi ve tarifler için  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
adresini ziyaret edin ve  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)  
adresine yazın

## Atlas 150 aksesuarları

Atlas 150 ürünü diğer 12 ekstra kesim aksesuarıyla uyumludur.

| Aksesuar           | Uzunluk | Kesim                                                                               |          | Önerilen ayarlama aparatı konumu |
|--------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm  |    | ø 1 mm   | 5 numara                         |
| Spaghetti          | 150 mm  |    | ø 2 mm   | 4 numara                         |
| Bigoli             | 150 mm  |    | ø 3,5 mm | 2 numara                         |
| Linguine           | 150 mm  |    | 3 mm     | 4 numara                         |
| Capellini          | 150 mm  |    | 1 mm     | 8-9 numara                       |
| Spaghetti chitarra | 150 mm  |    | 2 mm     | 4 numara                         |
| Trenette           | 150 mm  |    | 3,5 mm   | 6-7 numara                       |
| Lasagnette         | 150 mm  |  | 10 mm    | 6-9 numara                       |
| Mafaldine*         | 150 mm  |  | 8 mm     | 6 numara                         |
| Reginette*         | 150 mm  |  | 12 mm    | 6 numara                         |
| Pappardelle*       | 150 mm  |  | 50 mm    | 6 numara                         |
| Ravioli*           | 150 mm  |  | 45 mm    | 6 numara                         |
| Lasagna            | 150 mm  |  | 150 mm   | 6-9 numara                       |
| Fettuccine         | 150 mm  |  | 6,5 mm   | 6 numara                         |
| Tagliolini         | 150 mm  |  | 1,5 mm   | 8-9 numara                       |

\*Pastadrive motoruyla birlikte kullanılamayan aksesuar

## احتياطات ونصائح لسلامتك

(لموديلات Atlasmotor و Ampiamotor)

قم دائمًا بفصل كابل الطاقة قبل وضع المحرك في الماكينة أو إزالته.  
 "افصل الماكينة دائمًا عن التيار الكهربائي عند تركها دون مراقبة وقبل تركيبها أو تفكيكها أو تنظيفها.  
 لا تضع الماكينة بالقرب من مصادر الحرارة (مثل المواقد) أو في وجود الماء (مثل الأحواض).  
 استخدم هذا الماكينة فقط للاستخدام الموضح في هذا الدليل، لمدة أقصاها 15 دقيقة متواصلة.  
 لا تقم بإزالة كابل الطاقة بأيدي مبللة أو رطبة.  
 استخدم فقط الكابلات المرفقة مع المنتج، وكابلات التمديد المناسبة للتيار الموضح على لوحة المحرك.  
 تم تصميم هذا المنتج للاستخدام في البيئات المنزلية أو داخل مناطق العمل مثل: مناطق المطبخ في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والفنادق والمنشآت السياحية الأخرى ومطابخ المطاعم.  
 عند العمل بالماكينات المجهزة بمحركات، تجنب ارتداء أربطة العنق أو الأوشحة أو القلائد الطويلة. تذكر أيضًا أن تجمع شعرك.  
 يجب أن لا يقوم الأطفال بتنظيف الماكينة وصيانتها بدون إشراف ومراقبة صارمة من الكبار.  
 يجب إجراء جميع الإصلاحات التي تنطوي على المكونات الكهربائية بالاستعانة بفنيين مؤهلين. يُحظر على الموظفين غير المصرح لهم الوصول إلى الأجزاء الداخلية للمحرك.

### تنبيه!

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

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



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

### المكونات داخل العبوة

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

### كيفية إعداد الماكينة للاستخدام

اربط الماكينة بسطح العمل عن طريق إدخال المشبك في الفتحة المناسبة (الشكل 1). أدخل يد التدوير وقرم دائماً بتدويرها باتجاه عقارب الساعة (الشكل 2).

#### أدخل الشريحة

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

#### اربط المحرك

إذا كان لديك Atlasmotor أو Ampiamotor اربط المحرك على جانب الماكينة كما هو موضح في الشكل 4. إذا كنت تستخدم الوحدة لأول مرة، فقم بتنظيف البكرات بقطعة قماش مبللة ثم مر القليل من العجين بينها والذي سيتم التخلص منه بعد ذلك.

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

بمجرد تحضير العجينة، مررها عدة مرات لوضع رقم 0، مع طي العجينة إلى نصفين ومعالجتها في كل تمريرة، حتى تحصل على شكل منتظم ومضغوط (الشكل 6).

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

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

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

### العناية والصيانة

لا تغسل الماكينة والملحقات أبداً بالماء أو في غسالة الأطباق.

لتنظيفها استخدم قطعة قماش وفرشاة (الشكل 7).

توجد أمشاط تحت بكرات القطع قابلة للإزالة، وهذا يسمح بتنظيف أكبر للملحق.

كيفية تنظيف الأمشاط:

- اضغط على القضيب لأسفل، وادفعه جانباً لإزالته (الشكل 8).



- أدخل القضيب في الفتحة المركزية للمشط، وأخرجه من المقعد (الشكل 9).
- نظف البكرات والمشط بفرشاة أو قطعة قماش.
- لإعادة تجميع جميع الأجزاء، كرر الخطوات المذكورة أعلاه بطريقة معكوسة.
- في حالة سماع صرير، أدخل بضع قطرات من زيت الفازلين المناسب لملامسة الطعامة في نهايات البكرات (الشكل 10).

## الضمان

جميع منتجات MARCATO مصنعة من أفضل الخامات المتاحة، وتخضع للرقابة المستمرة على الجودة. لهذا، نحن نضمن الدعم التقني لمدة 10 سنوات ضد عيوب التصنيع (باستثناء العناصر الآلية من Atlasmotor و Ampiamotor والتي يتم ضمانها لمدة عامين من تاريخ الشراء). لا يغطي الضمان الأضرار بسبب الاستخدام غير السليم أو الاستخدام غير الموصوف في هذا الدليل.

## الوصفة الأساسية للمعكرونة الطازجة المكونات لـ 5 أشخاص:

250 جم دقيق 00

250 جم سميد من القمح القاسي المعاد طحنه

5 بيضات كاملة

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

لمزيد من المعلومات أو

الوصفات قم بزيارة

[www.marcato.it](http://www.marcato.it) أو راسل

[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

قم بتنزيل هذه المعلومات على

[www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## جدول السماكات

| سُمك العجينة | المنظم  |
|--------------|---------|
| ممر 4,8 ~    | رقم 0 ° |
| ممر 3,7 ~    | رقم 1 ° |
| ممر 3,1 ~    | رقم 2 ° |
| ممر 2,4 ~    | رقم 3 ° |
| ممر 1,8 ~    | رقم 4 ° |
| ممر 1,5 ~    | رقم 5 ° |
| ممر 1,0 ~    | رقم 6 ° |
| ممر 0,8 ~    | رقم 7 ° |
| ممر 0,6 ~    | رقم 8 ° |
| ممر 0,5 ~    | رقم 9 ° |

ملحقات Atlas 150

متوافق مع 12 ملحقاََ إضافيا للقطع Atlas 150.

| الملحق             | العرض  | القطع                                                                               |          | موضع المنظم<br>الموصى به |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | مم 1 Ø   | رقم 5 °                  |
| Spaghetti          | 150 mm |    | مم 2 Ø   | رقم 4 °                  |
| Bigoli             | 150 mm |    | مم 3.5 Ø | رقم 2 °                  |
| Linguine           | 150 mm |    | مم 3     | رقم 4 °                  |
| Capellini          | 150 mm |    | مم 1     | رقم 8-9 °                |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | مم 2     | رقم 4 °                  |
| Trenette           | 150 mm |    | مم 3.5   | رقم 6-7 °                |
| Lasagnette         | 150 mm |    | مم 10    | رقم 6-9 °                |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | مم 8     | رقم 6 °                  |
| Reginette*         | 150 mm |  | مم 12    | رقم 6 °                  |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | مم 50    | رقم 6 °                  |
| Ravioli*           | 150 mm |  | مم 45    | رقم 6 °                  |
| Lasagna            | 150 mm |  | مم 150   | رقم 6-9 °                |
| Fettuccine         | 150 mm |  | مم 6.5   | رقم 6 °                  |
| Tagliolini         | 150 mm |  | مم 1.5   | رقم 8-9 °                |

Pastadrive لا يمكن استخدام الملحق مع محرك \*

## 安全事项和提示

适用于Atlasmotor及Ampiamotor型号)

安装或移除面条机电机前，请务必拔下电源线。

如设备无人看管，或在设备安装、拆卸或清洁前，请断开电源。

切勿将面条机置于热源（如炉子）附近或有水的地方（如水池）。

设备仅可用于本手册中描述的用途，最多可不间断工作15分钟。

切勿用潮湿或沾水的双手拔出电源线。

仅可使用配送的电缆以及同电机铭牌上标示的电流匹配的延长线。

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

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

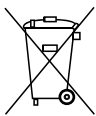
除非在成年人监督下，否则儿童不可清洁或维护本设备。

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

## 注意！

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

儿童不可玩弄该机器。



如果出现一个带叉的可移动垃圾桶，表明在欧盟内部，该产品在其使用寿命结束时需要进行特殊收集。切勿将本产品置于不可回收城市垃圾中处理。

## 包装内组件

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

## 安装机器准备使用

将夹具穿过对应的孔（图 1），将机器固定在工作台面上，随后插入手柄，并顺时针转动（图 2）。

### 插入滑辊

您若拥有Atlas Slide配件，请将滑辊放入相应的导轨中（图 3）。

### 推动电机

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

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

将调节器朝外拉，并将其转动至0号位置（图 5）。

面团揉好后，将其穿过0号位置，再对折掺入面粉重新穿过，如此重复多次，最后可获得形态规则、质地紧致的面团（图 6）。

然后将面团依次穿过各号间隙，直至获得所需要的厚度。

制得面皮后，将其切成长约25厘米的长条，两边撒上少许面粉。

将手柄放入切割辊的孔中，再让面皮穿过，制成所需形状的面条。

## 保养和维护

切勿用水冲洗或用洗碗机清洗机器及配件。

请使用湿布和毛刷（图 7）清洁。为了能够完全清洁机器，可移除切割辊下的牙片。

如何清洁牙片：

- 按下推杆并往一侧推动，移去推杆（图 8）。
- 将杆插入牙片的中心孔中，将其从底座抽出（图 9）。
- 用毛刷或软布清洁轧辊和牙片。
- 重新放回牙片时，请以相反方式执行操作。

如感觉运动不畅，请在切割辊的两端滴取少量凡士林油润滑（图 10）。

## 保修

所有MARCATO产品均采用市面上最优质的材料制成，并且接受连续的质量检查。为此，针对任何制造缺陷的保修期为自购买之日起10年（Atlasmotor及Ampiamotor型号驱动部件除外，相应的保修期仅为自购买之日起2年）。因使用不当或与未按本手册所示的使用方式造成的机器损坏不在保修范围内。

厚度对应表

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

您可在网址：[www.marcato.it](http://www.marcato.it) 上下载信息

新鲜面团基础配方

5人份：

- 00号面粉 250克
- 硬粒小麦面粉 250克
- 鸡蛋 5个

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

详细信息或配方请  
浏览网址：  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
或致信：  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

# Atlas 150型号配件

Atlas 150型号同12种附属切割件兼容

| 配件                 | 长度     | 切割                                                                                  |         | 调节器建议位置 |
|--------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Vermicelli         | 150 mm |    | 直径1毫米   | 5 号     |
| Spaghetti          | 150 mm |    | 直径2毫米   | 4 号     |
| Bigoli             | 150 mm |    | 直径3.5毫米 | 2 号     |
| Linguine           | 150 mm |    | 3毫米     | 4 号     |
| Capellini          | 150 mm |    | 1毫米     | 8-9 号   |
| Spaghetti chitarra | 150 mm |    | 2毫米     | 4 号     |
| Trenette           | 150 mm |    | 3.5毫米   | 6-7 号   |
| Lasagnette         | 150 mm |    | 10毫米    | 6-9 号   |
| Mafaldine*         | 150 mm |  | 8毫米     | 6 号     |
| Reginette*         | 150 mm |  | 12毫米    | 6 号     |
| Pappardelle*       | 150 mm |  | 50毫米    | 6 号     |
| Ravioli*           | 150 mm |  | 45毫米    | 6 号     |
| Lasagna            | 150 mm |  | 150毫米   | 6-9 号   |
| Fettuccine         | 150 mm |  | 6.5毫米   | 6 号     |
| Tagliolini         | 150 mm |  | 1.5毫米   | 8-9 号   |

\* 不可同Pastadrive电机使用的配件

# お客様の安全のための注意とアドバイス

(Atlasmotor モデルおよび Ampiamotor モデル向け)

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

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

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

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

濡れた手で電源コードを抜かないでください。

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

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

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

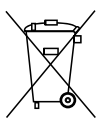
お手入れとメンテナンスは、大人が付いて監視していない限り、子供たちだけで行うことはできません。



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

## 注意！

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



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

## 梱包内容の確認

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

## マシンの使用準備

指定の穴 (図 1) に固定金具を入れて、マシンを平らな作業台に固定します。次にハンドルをセットして、時計回り (図 2) に回転します。

### トレイのセット

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

### モーター接続

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

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

調整装置を外側に引きながら、0 の位置に合わせます (図 5)。パスタ生地が準備できたら、伸ばしたパスタ生地を半分に折って、パスタ生地が均一にまとまるまで、打ち粉をふりながら 0 の位置で数回ローラーの間に通します。次に、目盛りを 1 段階ずつ下げながら、パスタ生地がお好みの厚さになるまで、ローラーの間に通します。

パスタ生地が出来上がったら、約 25 cm の長さに切り、両面に軽く打ち粉をふります。

ハンドルをカットローラーの穴に移動させて、パスタ生地を選んだパスタの形にカットします。

## お手入れとメンテナンス

マシンと付属品は水洗いしないでください。食器洗浄機は使用しないでください。

お手入れにはふきんとブラシ (図 7) を使ってください。

カットローラー下のコームパーツは取り外しが可能となっており、付属品を清潔に保つことができます。

コームパーツのお手入れ方法は次のとおりです。

- ・ ロッドを下に押して、取り外すため、横にスライドさせます (図 8)。
- ・ コームパーツの中央の穴にロッドを差し込んで、所定の位置から抜き取ります (図 9)。
- ・ ローラーとコームパーツをブラシまたはふきんを使って洗います。
- ・ 取り付ける時は、この作業を逆の順番で行ってください。

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

## 保証

Marcato 社製品には、できる限り高本質の素材が使われており、常に品質チェックが行われています。このため、製造上の欠陥に対して、10 年間のサポートを保証いたします (モーターを搭載している Atlasmotor と Ampiamotor については購入日から 2 年間)。ただし、本取扱説明書の記載内容とは異なる使用または不適切な使用に起因する故障は保証対象外とします。

## 生地の厚さ表

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

www.marcato.it から情報をダウンロードする

## 基本の生パスタの作り方

### 5人分:

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

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

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

## Atlas 150 の付属品

Atlas 150 には、他の 12 種類の追加カットツールをご利用いただけます。

| 付属品                   | 幅      | 切り口                                                                                 |          | 調整装置の<br>推奨位置 |
|-----------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| Vermicelli            | 150 mm |    | ø 1 mm   | n° 5          |
| Spaghetti             | 150 mm |    | ø 2 mm   | n° 4          |
| Bigoli                | 150 mm |    | ø 3.5 mm | n° 2          |
| Linguine              | 150 mm |    | 3 mm     | n° 4          |
| Capellini             | 150 mm |    | 1 mm     | n° 8–9        |
| Spaghetti<br>chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | n° 4          |
| Trenette              | 150 mm |    | 3.5 mm   | n° 6–7        |
| Lasagnette            | 150 mm |    | 10 mm    | n° 6–9        |
| Mafaldine*            | 150 mm |  | 8 mm     | n° 6          |
| Reginette*            | 150 mm |  | 12 mm    | n° 6          |
| Pappardelle*          | 150 mm |  | 50 mm    | n° 6          |
| Ravioli*              | 150 mm |  | 45 mm    | n° 6          |
| Lasagna               | 150 mm |  | 150 mm   | n° 6–9        |
| Fettuccine            | 150 mm |  | 6.5 mm   | n° 6          |
| Tagliolini            | 150 mm |  | 1.5 mm   | n° 8–9        |

\* 付属品は Pastadrive モーターには使用できません。

## 안전을 위한 예방 조치와 주의 사항

(아틀라스모터와 암피아모터 모델에 해당)

항상 기계에 엔진을 연결하거나 분리하기 전에 전원 케이블을 빼십시오.

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

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

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

젖은 손으로 전원 케이블을 제거하지 마십시오.

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

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

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

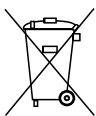
청소와 유지 보수는 어린이가 실시할 수 없으며 어른이 엄격하게 감시해야 합니다.

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

## 주의!

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

어린이는 기계를 장난감처럼 사용할 수 없습니다.



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

## 제품 안에 있는 내용물

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

## 기계를 사용할 준비를 하십시오.

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

### 경사로를 넣으십시오.

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

### 엔진을 조립하십시오.

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

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

바깥으로 조종기를 빼내서 0도까지 돌리십시오 (그림 5).

반죽을 준비하면 여러번 0도의 위치로 통과시켰다가 얇은 반죽을 반으로 접고 규칙적이고 속이 짙 찬 형태가 될 때까지 매번 밀가루를 칠하십시오.

이후에 원하는 두께가 될 때까지 반죽을 각 숫자마다 통과시키십시오.

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

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

## 관리 및 유지보수

“기계와 부품을 물이나 식기 세척기에서 청소하지 마십시오.

세척을 위해 걸레와 솔을 사용하십시오 (그림 7).

커팅 롤러 아래에 있는 빗은 제거할 수 있으며 부품을 더 잘 세척할 수 있습니다.

빗 닦는 방법:

- 붓을 아래로 누르고 측면을 눌러서 제거하십시오(그림 8).
- 붓을 빗의 중앙 구멍에 넣고 밖에서 빼십시오(그림 9).
- 걸레 또는 솔을 사용해서 롤러와 빗을 청소하십시오.
- 전부 제자리에 놓으려면 위에 나온 작업을 반대로 하십시오.

필요하면 롤러의 끝부분에 식품 접촉이 가능한 바셀린 오일을 몇 방울 넣으십시오 (그림 10).

## 보증

마르카토 제품은 가장 좋은 자재를 사용해서 제작하였으며 지속적인 품질 관리를 받고 있습니다. 이를 위해 제조 결함으로부터 10년 보증을 제공합니다 (엔진을 사용하는 아틀라스모터와 암피아모터의 경우에는 구매일로부터 2년 보증을 제공합니다). 보증은 잘못된 사용 또는 이 설명서에 나오는 사용과 다른 사용으로 인한 피해는 책임지지 않습니다.

## 두께표

| 교정기  | 반죽 두께    |
|------|----------|
| n° 0 | ~ 4,8 mm |
| n° 1 | ~ 3,7 mm |
| n° 2 | ~ 3,1 mm |
| n° 3 | ~ 2,4 mm |
| n° 4 | ~ 1,8 mm |
| n° 5 | ~ 1,5 mm |
| n° 6 | ~ 1,0 mm |
| n° 7 | ~ 0,8 mm |
| n° 8 | ~ 0,6 mm |
| n° 9 | ~ 0,5 mm |

www.marcato.it에서 다운로드 받으십시오.

## 신선한 반죽을 위한 레시피

## 5인분을 위한 재료:

- 밀가루 00 250g
- 듀럼밀의 세몰리나 250g
- 계란 5개

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

기타 정보 또는  
레시피에 대해서는  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it)  
을 방문하거나  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)  
에 문의하십시오.



## 아틀라스 150 보조품

아틀라스 150은 추가 커팅을 위한 12개의 보조품을 사용합니다.

| 보조품                   | 폭      | 커팅                                                                                  |          | 권장하는 교정<br>기 위치 |
|-----------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|
| Vermicelli            | 150 mm |    | ø 1 mm   | n° 5            |
| Spaghetti             | 150 mm |    | ø 2 mm   | n° 4            |
| Bigoli                | 150 mm |    | ø 3.5 mm | n° 2            |
| Linguine              | 150 mm |    | 3 mm     | n° 4            |
| Capellini             | 150 mm |    | 1 mm     | n° 8-9          |
| Spaghetti<br>chitarra | 150 mm |    | 2 mm     | n° 4            |
| Trenette              | 150 mm |    | 3.5 mm   | n° 6-7          |
| Lasagnette            | 150 mm |    | 10 mm    | n° 6-9          |
| Mafaldine*            | 150 mm |  | 8 mm     | n° 6            |
| Reginette*            | 150 mm |  | 12 mm    | n° 6            |
| Pappardelle*          | 150 mm |  | 50 mm    | n° 6            |
| Ravioli*              | 150 mm |  | 45 mm    | n° 6            |
| Lasagna               | 150 mm |  | 150 mm   | n° 6-9          |
| Fettuccine            | 150 mm |  | 6.5 mm   | n° 6            |
| Tagliolini            | 150 mm |  | 1.5 mm   | n° 8-9          |

\* 파스타드라이브 엔진을 사용할 수 없는 보조품

הסיכונים הכרוכים בכך. פעולות של ניקוי ותחזוקה שאמורות להיעשות על ידי המשתמש עצמו, לא תבוצענה על ידי ילדים, אלא אם כן הם בני יותר משמונה ונתונים לפיקוח. המכשיר והכבל שלו צריכים להישמר מחוץ להישג ידם של ילדים שגילם פחות משמונה. מכשירים אלו יכולים להיות בשימוש של אנשים בעלי מוגבלויות גופניות, חושיות או מנטאליות, או חסרי ניסיון והיכרות איתם, אם הם מצויים בפיקוח או אם קיבלו הוראות ברורות בנוגע לשימוש בטיחותי במכשיר והבינו את הסיכונים הכרוכים בכך. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר.

לפי תקנות איכות הסביבה בסוף חיי המוצר יש לזרוק לפח מחזור המיועד למוצרי אלקטרוניקה. אין להשליך מוצרים מעין אלו לאשפה עירונית שאינה ממוינת.



תוכלו להוריד את המידע באתר [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## תכולת האריזה

מכשיר

ידית (מנואלה)

תופסן למשטח

מדריך למשתמש

מגלשה (רק ב"אטלס סלייד")

מנוע 'פאסטאדרייב' וכבל לחיבור לחשמל (רק בדגמים Ampiamotor-I Atlasmotor)

## הכנת המכונה לשימוש

מצמידים את המכונה למשטח על ידי השחלת התפסן לתוך החור המתאים (איור 1).  
נועצים את הידית ומסובבים אותה בכיוון השעון (איור 2).

## מחברים את המגלשה

במידה שברשותכם 'אטלס סלייד', יש לחבר את המגלשה על גבי המסילות המתאימות (איור 3).

## חיבור המנוע

במידה וברשותכם Ampiamotor IX Atlasmotor, יש לחבר את המנוע בצד המכונה, כפי שנראה באיור 4.

בשימוש הראשוני במכונה, יש לנקות את רולרים במטלית לחה, ולאחר מכן להעביר בהם מעט בצק, שלאחר מכן זורקים.

מושכים את הווסת כלפי חוץ, ומסובבים אותו עד מנח מס' 0 (איור 5).

מכינים את הבצק, ולאחר מכן מעבירים אותו מספר פעמים במכונה המכוונת למנח 0; בשעה שמעבירים את הבצק מקפלים את הידף לחציו ומקמחים בכל העברה,

## אמצעי זהירות והנחיות לשימוש בטוח

(עבור דגמי Atlasmotor ו-Ampiamotor)

נא לנתק תמיד את כבל החשמל מהמכונה לפני שמרכיבים או מפרקים את המנוע מהמכונה.

אין להשאיר את המכשיר מחובר לחשמל ללא השגחה. יש לנתק אותו מהחשמל לפני ההתקנה, בסיום העבודה. אין לנקות את המכשיר כשהוא מחובר לחשמל.

אין להציב את המכשיר בקרבת מקור חום כלשהו (לדוגמה, תנור) או בנוכחות מים (לדוגמה, כיור).

יש להשתמש במכשיר אך ורק עבור מה שמתואר במדריך למשתמש וזאת במשך 15 דקות רצופות לכל היותר, בכל פעם. אין להוציא את כבל החשמל מהשקע בידיים רטובות או לחות. נא להשתמש אך ורק בכבל המסופק באריזה ובכבל מאריך התואם למתח הזרם המצוין על גבי הלוחית המוצמדת למנוע.

מוצר זה מיועד לשימוש בסביבה ביתית או בתוך מתחמי עבודה כגון: מטבח ביתי, במשרד וכדומה. במלונות ובמיתקני תיירות שונים ובמטבחי מסעדות (למשך 15-20 דקות רצופות).

כשעובדים עם מכשירים המצוידים במנוע חשמלי יש להימנע מלבישת צעיף ומענידת עניבה או שרשרות ארוכות. כמו כן, זיכרו לאסוף את השיער.

פעולות ניקוי ותחזוקה לא תבוצענה על ידי ילדים ללא פיקוח הדוק של מבוגר.

כל התיקונים הנוגעים לרכיבים חשמליים ייעשו על ידי עובדים שקיבלו הכשרה מתאימה. אסור לאנשים שאינם מוסמכים לטפל בחלקים הפנימיים של המנוע.

**נא לשים לב!**

ילדים מגיל שמונה ומעלה רשאים להשתמש במכשיר במידה שהם נתונים לפיקוח, או במידה שקיבלו הוראות ברורות בנוגע לשימוש בו באופן בטיחותי, והבינו את

טבלת עוביים

| עובי הידף | וסת   |
|-----------|-------|
| מ"מ ~4.8  | 0' מס |
| מ"מ ~3.7  | 1' מס |
| מ"מ ~3.1  | 2' מס |
| מ"מ ~2.4  | 3' מס |
| מ"מ ~1.8  | 4' מס |
| מ"מ ~1.5  | 5' מס |
| מ"מ ~1.0  | 6' מס |
| מ"מ ~0.8  | 7' מס |
| מ"מ ~0.6  | 8' מס |
| מ"מ ~0.5  | 9' מס |

תוכלו להוריד את המידע באתר [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

עד שמתקבלת צורה אחידה ומוצקה (איור 6).  
לאחר מכן מעבירים את הבצק פעם אחת בכל מנח, עד שמגיעים לעובי הרצוי.  
כשמגיעים לידף המבוקש, חותכים אותו לקטעים באורך של 25 ס"מ לערך;  
מקמחים קלות משני הצדדים.  
מעבירים את הידית לחור ברולרי החיתוך, ומעבירים את הדף כך שמתקבלת  
הצורה שנבחרה.

## טיפול ותחזוקה

אין לשטוף את המכונה והאביזרים שלה ואין להכניס למדיח הכלים.  
במקום זאת, יש לנקות במטלית ומברשת דקה (איור 7).  
המסרקים המורכבים מתחת לרולרי החיתוך ניתנים לפירוק. כך ניתן לנקות את  
האביזר באופן יסודי.  
לניקוי הרולרים:  
- לוחצים על המוט כלפי מטה, ולוחצים-דוחפים הצדה כדי לפרק אותו (איור 8).  
- משחילים את המוט בחור המרכזי של המסרק ומוציאים אותו מהתושבת (איור 9).  
מנקים את רולרים עם המברשת ובעזרת מטלית.  
כשרוצים להחזיר הכול למקומו, יש לחזור על הפעולות שתוארו מעלה בסדר  
ההפוך.  
במקרה שנשמעות חריקות, ניתן למרוח על קצות הרולרים כמה טיפות שמן/זלין,  
המתאים למכונות הבאות במגע עם מזון (איור 10).

## אחריות

מוצרי **Marcato** מיוצרים מהחומרים הטובים ביותר הזמינים, ועוברים בדיקות בקרת  
איכות ללא הפסקה. לכן, אנו ערבים למתן סיוע במשך 10 שנים לגבי פגמים שבייצור  
(מלבד פריטים ממונעים ב- **Atlasmotor** ו- **Ampiamotor** שלגביהם מובטחת  
אחריות למשך שנתיים מתאריך הרכישה). לעומת זאת, האחריות אינה כוללת  
חלקים שנגרמו עקב שימוש לא-תקין או כזה השונה ממה שנראה במדריך זה  
למשתמש.

## מתכון בסיסי להכנת פסטה

### טרייה

#### המצרכים עבור 5 אנשים:

250 גר' קמח 00

250 גר' סמולינה טחונה מחיטת דורום

5 ביצים

שמים את הקמח על מישטח הלישה  
ויוצרים גומה באמצע. שוברים את הביצים  
בגומה. מערבבים באמצעות מזלג, עד  
שהביצים מתאחדות עם הקמח. לשים את  
הבצק בידיים, עד שהוא נעשה אלאסטי  
ואחיד. אם הבצק יבש מדי, יש להוסיף  
מים. אם הוא רך מדי - מוסיפים קמח.  
בצק מושלם לא יידבק לאצבעות.

למידע נוסף או לקבלת  
מתכונים, היכנסו  
לאתר  
[www.marcato.it](http://www.marcato.it) או  
כיתבו לדוא"ל  
[info@marcato.it](mailto:info@marcato.it)

## אביזרים עבור Atlas 150

תואם ל-12 אביזרי חיתוך נוספים Atlas 150.

| האביזר                | רוחב   | חיתוך                                                                               |              | מנח מומלץ<br>לווסת |
|-----------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| Vermicelli            | 150 mm |    | קוטר 1 מ"מ   | מס' 5              |
| Spaghetti             | 150 mm |    | קוטר 2 מ"מ   | מס' 4              |
| Bigoli                | 150 mm |    | קוטר 3,5 מ"מ | מס' 2              |
| Linguine              | 150 mm |    | 3 מ"מ        | מס' 4              |
| Capellini             | 150 mm |    | 1 מ"מ        | מס' 8 - 9          |
| Spaghetti<br>chitarra | 150 mm |    | 2 מ"מ        | מס' 4              |
| Trenette              | 150 mm |    | 3,5 מ"מ      | מס' 6 - 7          |
| Lasagnette            | 150 mm |    | 10 מ"מ       | מס' 6 - 9          |
| Mafaldine*            | 150 mm |  | 8 מ"מ        | מס' 6              |
| Reginette*            | 150 mm |  | 12 מ"מ       | מס' 6              |
| Pappardelle*          | 150 mm |  | 50 מ"מ       | מס' 6              |
| Ravioli*              | 150 mm |  | 45 מ"מ       | מס' 6              |
| Lasagna               | 150 mm |  | 150 מ"מ      | מס' 6-9            |
| Fettuccine            | 150 mm |  | 6,5 מ"מ      | מס' 6              |
| Tagliolini            | 150 mm |  | 1,5 מ"מ      | מס' 8-9            |

\*אביזר שלא ניתן להשתמש בו אם ברשותכם מנוע פאסטאדרייב



## **MARCATO S.r.l.**

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

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



is made in Italy