

Εγχειρίδιο Χρήσης για Μηχανή Ζυμαρικών Ristorantica



1. Τόξο Κοπής
2. Δακτύλιος Μήτρας
3. Κύλινδρος Εξώθησης
4. Μήτρες - Καλούπια Ζυμαρικών
 - 4a. Κλειστή Μήτρα
 - 4b. Ανοιχτή Μήτρα
5. Διακόπτης Ανοίγματος Καπακιού
6. Διακόπτης Λειτουργίας (On - Off)
7. Διακόπτης Δονήσεων
8. Διακόπτης Μίξερ - Εξώθησης Ζύμης
9. Αναμμένο Μπλε Λαμπάκι: η μηχανή δουλεύει
10. Αναμμένο Κόκκινο Λαμπάκι: η μηχανή έχει αστοχία
11. Εξάρτημα για Άνοιγμα Φύλλου 22 εκ.
12. Εξάρτημα Κοπής Φύλλου σε Fettuccine 6 χιλ.
13. Πλαϊνές Λαβές Μετακίνησης
14. Σαλίγκαρος Ζυμώματος
15. Καπάκι
16. Πρώτη Οπή Σύνδεσης για Εξάρτημα

17. Δεύτερη Οπή Σύνδεσης για Εξάρτημα
18. Τρίτη Οπή Σύνδεσης για Εξάρτημα
19. Σαλίγκαρος
 - 19a. Άποψη από την πλευρά της κυκλικής οπής
 - 19b. Άποψη από την εξαγωνική οπή
20. Κλειδί
21. Ηλεκτρικό Καλώδιο Σύνδεσης
22. Βύσμα για Ηλεκτρικό Καλώδιο Σύνδεσης
23. Εγχειρίδιο Χρήσης και Συντήρησης

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (CE)

Αυτή η συσκευή, που φέρει το σύμβολο "CE", πληροί τους ακόλουθους ευρωπαϊκούς κανονισμούς: EN 60335-2-14, EN 55014-1 και EN 62233. Αυτή η συσκευή πιστοποιείται από εξουσιοδοτημένο εργαστήριο το οποίο εξέδωσε διάφορα Αποτελέσματα Δοκιμών κατόπιν αιτήματος.

Αυτή η συσκευή πληροί επίσης τους ακόλουθους κανονισμούς: Europee 2002/96 / EC "Απορρίμματα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού" (WEEE) και 2002/95 / CE "Περιορισμός της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού" (ROHS).



Αυτή η συσκευή πρέπει να απορρίπτεται σωστά, για να αποφευχθούν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον.

Το εικονίδιο (διαγραμμένο δοχείο απορριμμάτων) στη συσκευή και στην παρεχόμενη εγχειρίδιο χρήσης, υποδεικνύει ότι η συσκευή πρέπει να ανακυκλωθεί με τον κατάλληλο τρόπο.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο, την υπηρεσία σκουπιδιών ή το κατάστημα όπου αγοράστηκε αυτό το στοιχείο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η Ristorántica λειτουργεί με:

230 V ~ 50 Hz ή

110 V ~ 60 Hz

Μέγιστη ισχύς που απορροφάται από τη συσκευή: 700 W

1. ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση αντιστοιχεί στην ετικέτα που είναι κολλημένη στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε την Μηχανή Ζυμαρικών Ristorantica μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Μην την συνδέετε ή την αποσυνδέετε με βρεγμένα χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε το την Μηχανή Ζυμαρικών Ristorantica σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε την Μηχανή Ζυμαρικών Ristorantica σε σταθερή και στεγνή επιφάνεια.
- Πριν από τον καθαρισμό και τη συντήρηση αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Μην φοράτε γραβάτες, κασκόλ, μακριά περιδέραια όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πιάστε τα μακριά μαλλιά με κλιπ.
- Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο καλώδιο: οποιαδήποτε άλλη επέκταση πρέπει να ελέγχεται σύμφωνα με την ισχύ της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή μετά από πτώση ή μετά από οποιοδήποτε βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις για εξέταση, επισκευή ή μηχανική ρύθμιση.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με την καυτή επιφάνεια, ακόμη και στη σόμπα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη όταν εργάζεστε. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια, μπορεί να υπερθερμανθεί.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν υπάρχει επιτήρηση ή έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Πάντοτε να θέτετε τον διακόπτη λειτουργίας στην θέση OFF πριν ανοίξετε το καπάκι ή αφαιρέσετε τη μήτρα.
- Μην τοποθετείτε μαχαίρια, μεταλλικά αντικείμενα, ξύλινα αντικείμενα ή υφάσματα ανάμεσα στους κυλίνδρους όταν εργάζεστε.

2. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΤΗΝ ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Σημαντικό: Πάντοτε να είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα, πριν το καθάρισμα.

Όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά το εσωτερικό δοχείο του μίξερ, τον σαλίγκαρο ζυμώματος και τον σαλίγκαρο με μια στεγνή πετσέτα κουζίνας.

Καθαρίστε τα υπόλοιπα εξαρτήματα της συσκευής (μήτρες και εξαρτήματα) περνώντας μια μικρή ποσότητα ζύμης που στην συνέχεια θα πετάξετε.

Για να αφαιρέσετε τον σαλίγκαρο: αφού ξεβιδώσετε το Δακτύλιο Μήτρας, αφαιρέστε την μήτρα και πιέστε τον σαλίγκαρο μέσα από το δοχείο του μίξερ όπως φαίνεται στην εικόνα Α.



Αφού χωρίσετε τον σαλίγκαρο από τον σαλίγκαρο ζυμώματος, τραβήξτε τον σαλίγκαρο από την έξω πλευρά, όπως φαίνεται στην εικόνα Β.

Για να αφαιρέσετε τον σαλίγκαρο ζυμώματος: σπρώξτε τον προς την τρύπα στα αριστερά όπως φαίνεται στην εικόνα C και ανασηκώστε το δεξί του μέρος (εικόνα D) για να τον βγάλετε από το δοχείο του μίξερ.



Για να εισάγετε τον σαλίγκαρο ζυμώματος: επαναλάβετε την διαδικασία ανάποδα.

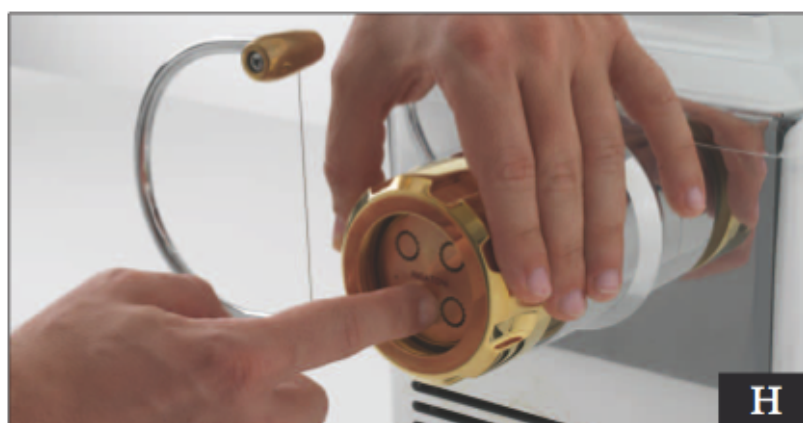
Για να εισάγετε τον σαλίγκαρο: βιδώστε την εξαγωγική οπή (εικόνα Ε) του τρυπανιού στον άξονα του σαλίγκαρου ζυμώματος.



Περιστρέψτε τον οδοντωτό τροχίσκο μέχρι να αντιστοιχιστούν οι 2 κόκκινες κουκκίδες (σχήμα F) και πιέστε μέχρι να ακουμπήσει τον σαλίγκαρο ζυμώματος (εικόνα G).



Κρατήστε τη μήτρα στη θέση του κύλινδρου εξώθησης, όπως φαίνεται στο σχήμα Η (τα δύο μέρη που συνθέτουν την μήτρα πρέπει να είναι καλά κλεισμένα) και βιδώστε τον δακτύλιο της μήτρας σφικτά χρησιμοποιώντας το κλειδί που παρέχεται.



Ζυμαρικά Αυγών	Ζυμαρικά Χωρίς Αυγά (Μόνο με Νερό)
<p>1η Συνταγή</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Κιλό Μαλακό Αλεύρι από Σιτάρι - 6 Αυγά + προσθέστε Νερό μέχρι να έχετε συνολικά 420 ml (γραμμάρια) υγρού <p>2η Συνταγή</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/2 Κιλό Μαλακό Αλεύρι από Σιτάρι - 1/2 Κιλό Αλεύρι από Σιμιγδάλι - 6 Αυγά + προσθέστε Νερό μέχρι να έχετε συνολικά 420 ml (γραμμάρια) υγρού <p>ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ: 5 λεπτά</p>	<p>1η Συνταγή</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Κιλό Αλεύρι από Αιμιγδάλι - 370 ml (γραμμάρια) Νερού <p>2η Συνταγή</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Κιλό Μαλακό Αλεύρι από Σιτάρι - 350 ml (γραμμάρια) Νερού <p>ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ: 5 λεπτά</p>
Ζυμαρικά από Σιτάρι	Συνταγή για Ψωμί & Πίτσα
<p>1η Συνταγή</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Κιλό Αλεύρι από Σιτάρι - 350 ml (γραμμάρια) Νερό <p>2η Συνταγή</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1/2 Κιλό Αλεύρι από Σιτάρι - 1/2 Κιλό Μαλακό Αλεύρι από Σιτάρι - 350 ml (γραμμάρια) Νερό <p>ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ: 5 λεπτά</p>	<ul style="list-style-type: none"> -1 Κιλό Μαλακό Αλεύρι από Σιτάρι -15 γρ. Αλατιού -15 γρ. Ζάχαρης -500 ml (γραμμάρια) Νερού -50 ml (γραμμάρια) Ελαιολάδου -25 γρ. Φρέσκιας Μαγιάς <p>ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ: 8 λεπτά</p>

3. ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΤΗΝ ΖΥΜΗ

Ρίξτε όλο το απαιτούμενο αλεύρι στο δοχείο του μίξερ, δημιουργήστε χώρο όπως φαίνεται στην εικόνα I και προσθέστε το υγρό μέσα στον χώρο (εικόνα J).



Κλείστε το καπάκι, ρυθμίστε το διακόπτη (n. 8) στην θέση MIXER (εικόνα K) και πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας (On - Off) (εικόνα L).

Μετά από περίπου 5 λεπτά η ζύμη θα είναι ομαλή και καλά αναμεμιγμένη.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας το κουμπί (On - Off).



4. ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΜΗΤΡΕΣ

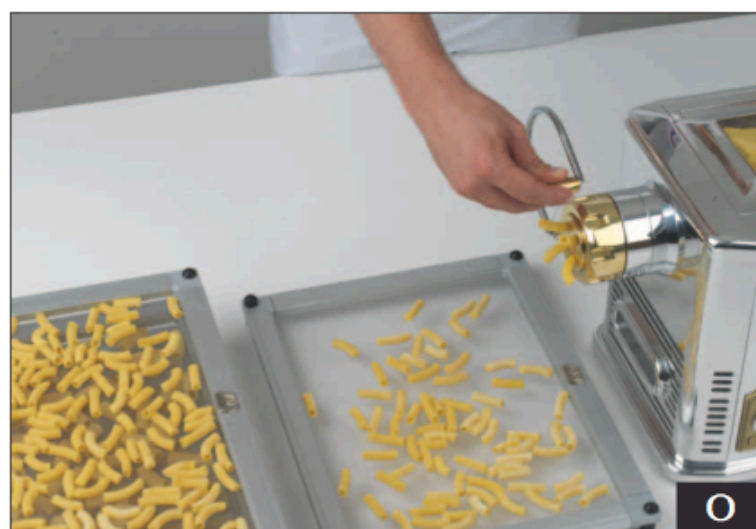
Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευή.

Γυρίστε τον διακόπτη στην θέση "EXTRUDER" (εικόνα M). Ξεκινήστε τη συσκευή πιέζοντας τον διακόπτη (On - Off). Μετά από μερικά δευτερόλεπτα τα ζυμαρικά θα αρχίσουν να βγαίνουν από τις τρύπες της μήτρας. Αφήστε τα ζυμαρικά να βγαίνουν μέχρι να είναι ομαλά και καλά καθορισμένα. Κόψτε τα ζυμαρικά που βγαίνουν χρησιμοποιώντας το τόξο κοπής (εικόνα N). Τα ασχημάτιστα

- άμορφα ζυμαρικά μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν τοποθετώντας τα μέσα στο δοχείο του μίξερ ή μέσω του εξαρτήματος για άνοιγμα φύλλου.

Τα ζυμαρικά που δημιουργήσατε μπορείτε να τα τοποθετήσετε για λίγες ώρες σε αλευρωμένους δίσκους (εικόνα O).

Για να διατηρήσετε τα ζυμαρικά περισσότερο (2 - 3 εβδομάδες), αποθηκεύστε τα στον καταψύκτη μέσα σε κατάλληλες πλαστικές σακούλες ή δοχεία.



5. ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΦΥΛΛΟ ΖΥΜΗΣ

Για να συνδέσετε τα εξαρτήματα στο σώμα της συσκευής, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες: στηρίξτε κάθε εξάρτημα στις οπές 16 και 17 διατηρώντας μια γωνία 30 ° (εικόνα P) και περιστρέψτε την έως ότου σταματήσει.



Αφού ετοιμάσετε τη ζύμη όπως περιγράφεται στην παράγραφο Νο 3, ανοίξτε το καπάκι από το δοχείο του μίξερ και αφαιρέστε τη ζύμη. Για να απλοποιήσετε τη λειτουργία, σταματήστε τη συσκευή όταν η ζύμη βρίσκεται στο πάνω μέρος του δοχείου του μίξερ.

Κόψτε τη ζύμη σε 4-5 κομμάτια και καλύψτε τα με μια ελαφρώς υγρή πετσέτα κουζίνας.

Ρυθμίστε τον διακόπτη ρύθμισης (εικόνα Q) στην θέση 0 τραβώντας τον προς τα έξω και στη συνέχεια στρέφοντάς τον για να ανοίξετε τους κυλίνδρους στη μέγιστη απόστασή τους (~ 3 χιλιοστά). Ρυθμίστε τον διακόπτη στην θέση MIXER (εικόνα R) και πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας (On - Off) (Εικόνα S).



Περάστε ένα κομμάτι ζύμης μέσα από τους κυλίνδρους (εικόνα T) και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 5 - 6 φορές αναδιπλώνοντας το φύλλο ζύμης στα δύο και αλευρώνοντας ελαφρά το κέντρο κάθε φορά που το περνάτε (εικόνα U).



Όταν το φύλλο ζύμης έχει πάρει κανονικό σχήμα, περάστε το μέσα από τους κυλίνδρους μία φορά (εικόνα V) με το κουμπί ρύθμισης ρυθμισμένο στην θέση 1, και πάλι στην θέση 2 συνεχίζοντας μια θέση τη φορά, μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πάχος (θέση 9 στον διακόπτη ρύθμισης ~ 0,2 χιλ.). Δείτε παρακάτω τον πίνακα Α.

Χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι, κόψτε το φύλλο ζύμης για να φτιάξετε κομμάτια 25 εκ. (~ 10 ίντσες) .

1 lb = 450 γραμμάρια
1 oz = 28 γραμμάρια
1 pt = 0.6 λίτρα
1 qt = 1.1 λίτρα



ΠΙΝΑΚΑΣ Α	
ΘΕΣΕΙΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗ	ΠΑΧΟΣ ΦΥΛΛΟΥ ΖΥΜΗΣ
n. 0	~ 4.8 χιλ.
n. 1	~ 3.8 χιλ.
n. 2	~ 3.3 χιλ.
n. 3	~ 2.5 χιλ.
n. 4	~ 1.9 χιλ.
n. 5	~ 1.5 χιλ.
n. 6	~ 1.2 χιλ.
n. 7	~ 1.0 χιλ.
n. 8	~ 0.8 χιλ.
n. 9	~ 0.6 χιλ.

6. ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ FETTUCCINE

Περάστε κάθε φύλλο ζύμης μέσα από το εξάρτημα κοπής Fettuccine (εικόνα W). Εάν το εξάρτημα κοπής δεν κόβει σωστά τη ζύμη, σημαίνει ότι η ζύμη είναι πολύ μαλακή, για αυτό πρέπει να προσθέσετε λίγο αλεύρι και να περάσετε την ζύμη ξανά μέσω των κυλίνδρων (εικόνα X). Αντίθετα, εάν το φύλλο ζύμης είναι πολύ στεγνό, προσθέστε λίγο νερό και περάστε ξανά το φύλλο ζύμης μέσα από το εξάρτημα για φύλλο.



Κρεμάστε τα μακριά ζυμαρικά στην Κρεμάστρα Ζυμαρικών TACAPASTA (εικόνα Υ) χρησιμοποιώντας τη ράβδο πολλαπλών χρήσεων της κρεμάστρας.



Αυτός ο τύπος ζυμαρικών μπορεί να αποθηκευτεί σε δροσερό και ξηρό μέρος για 1-2 εβδομάδες αφού στεγνώσει εντελώς στην Κρεμάστρα Ζυμαρικών TACAPASTA για 2 - 3 ώρες. Επίσης, μπορείτε να μαγειρέψετε αυτό το είδος ζυμαρικών μόλις βγει από το μηχάνημα.

Βάλτε σε μια μεγάλη κατσαρόλα αλατισμένο νερό για να βράσει (~ 4 λίτρα ανά λίβρα ζυμαρικών). Μαγειρέψτε τα ζυμαρικά για περίπου 2 - 5 λεπτά και στραγγίστε.

7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν το καθάρισμα αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από την δεξιά πλευρά της συσκευής.
- Για να αφαιρέσετε από τον κύλινδρο εξώθησης την ζύμη που έχει παραμείνει, ρυθμίστε τον κεντρικό διακόπτη στην θέση MIXER και αφήστε την συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 1 λεπτό.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή του ρεύματος.
- Ξεβιδώστε τον δακτύλιο της μήτρας χρησιμοποιώντας το κλειδί που υπάρχει στην συσκευασία.
- Ανοίξτε το καπάκι, αφαιρέστε την μήτρα, τον σαλίγκαρο και τον σαλίγκαρο ζυμώματος.



- Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα της ζύμης χρησιμοποιώντας μια βούρτσα και ένα μακρύ ξύλινο ραβδί. Τέλος, καθαρίστε κάθε εξάρτημα χρησιμοποιώντας μια ελαφρώς υγρή πετσέτα κουζίνας.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα της ζύμης από τις τρύπες της μήτρα χρησιμοποιώντας μια οδοντογλυφίδα.
- Οι μήτρες που διαχωρίζονται έχουν σχεδιαστεί για ευκολότερο καθαρισμό.
- Τα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται και αυτά με βούρτσα και οδοντογλυφίδα.
- Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα της ζύμης από το χείλος του δοχείου του μίξερ για σωστό κλείσιμο του καπακιού.
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής χρησιμοποιώντας ελαφρώς υγρή πετσέτα κουζίνας.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Εξωτερικές Διαστάσεις	35x25x29 εκ.
Υλικό	Ανοδιωμένο Ντουραλουμίνιο
Χωρητικότητα Δοχείου Μίξερ	~ 1.6 Κιλά
Πλάτος Φύλλου Ζύμης	220 χιλ.
Πλάτος Κυλίνδρων Κοπής	220 χιλ.
Παραγωγή / Ώρα	~ 10 Κιλά
Τάση	230 V ή 110 V
Συχνότητα	50 Hz ή 60 Hz
Καθαρό Βάρος	25 Κιλά
Κύκλος Μίξερ	3 λεπτά
Κύκλος Εξώθησης	4 λεπτά

ΕΓΓΥΗΣΗ

Όροι Εγγύησης	Η Marcato εγγυάται την προστασία της Ristorantica από ελαττώματα κατασκευής για 2 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς.
Η Marcato Εγγυάται	Δωρεάν ανταλλακτικά και υπηρεσίες επισκευής για βλάβες που οφείλονται σε κατασκευαστικά ελαττώματα.
Η Marcato Δεν Εγγυάται	A. Επισκευή όταν η Ristorantica χρησιμοποιείται ακατάλληλα. B. Ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη χρήση, τροποποίηση ή αλλοιώσεις του μηχανήματος, ακατάλληλη εγκατάσταση, βλάβες που προκλήθηκαν από κακή χρήση.



MARCATO S.p.A.
Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsogo (PD) ITALY
Tel. +39 049 9200988
www.marcato.net



ACCESSORI STANDARD	SFOGLIA	FETTUCCINE
LARGHEZZA	220 mm	6 mm
SPESSORE	0.25 ÷ 2.5 mm	0.25 ÷ 1 mm

ACCESSORI A RULLI EXTRA	CAPELLINI	LASAGNETTE	RAVIOLI *	SPAGHETTI CHITARRA	TAGLIOLINI	TRENETTE
LARGHEZZA	1 mm	10 mm	45x45 mm	2 mm	1,5 mm	3 mm

