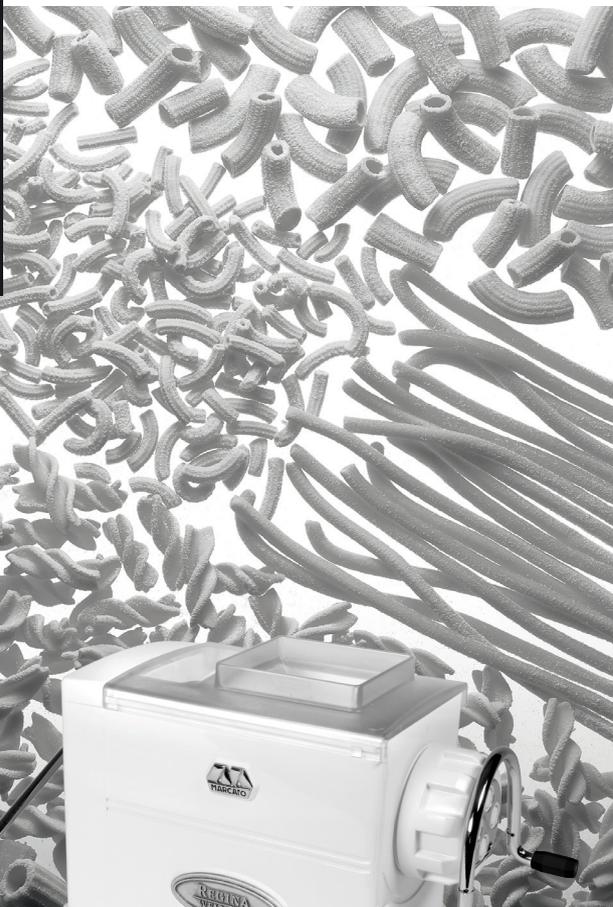


REGINA WELLNESS



Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d'emploi et d'entretien

Gebrauchs und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

Instruções de uso e manutenção

إرشادات الاستخدام والصيانة

使用和维护说明

パスタマシンの使い方とメンテナンス方法

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию

COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Fissate la macchina ad un angolo del tavolo con l'apposito morsetto e inserite la manovella nel foro (attacco) SLOW come illustrato nella Fig. 1. Il foro (L'attacco) FAST può essere utilizzato per facilitare la rotazione della manovella nel caso in cui l'impasto sia troppo duro.

Quando usate la macchina per la prima volta, pulite tutti i pezzi con un panno umido.

RICETTA BASE PER L'IMPASTO - 6 persone

- * 500 g di farina di grano tenero
- * 5 uova intere

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

100 g di farina serviranno durante la lavorazione della pasta con la macchina.



COME SI PREPARA L'IMPASTO

Disponete la farina a fontana in una terrina. Versate le uova e l'acqua nel mezzo. Mescolate la farina, le uova e l'acqua con una forchetta e amalgamate l'impasto. Continuate ad amalgamare con le mani l'impasto fino a renderlo omogeneo e consistente (Fig. 2).

Se l'impasto è troppo asciutto aggiungete dell'acqua, se è troppo molle aggiungete della farina.

Estraete l'impasto dalla terrina e mettetelo su un tavolo leggermente infarinato.

Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani (Fig. 3). Infine tagliatelo in piccoli pezzi.

Attenzione: un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita.

Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

COME SI PREPARA LA PASTA CON REGINA

Inserite un piccolo pezzo di impasto nella tramoggia e girate la manovella (Fig. 4). Dopo qualche istante la pasta uscirà dalla trafila. Quando avrà raggiunto la lunghezza desiderata, tagliate la pasta con l'apposito archetto (Fig. 5). Girate ancora lentamente la manovella e tagliate di nuovo la pasta. Inserite altro impasto a piccoli pezzi nella tramoggia e ripetete le operazioni descritte.

Se la pasta in uscita tende ad attaccarsi, infarinare leggermente i piccoli pezzi di impasto prima di immetterli nella tramoggia. Disponete la pasta su una tovaglia e lasciatela asciugare per circa un'ora (Fig. 6).

Nel frattempo portate ad ebollizione abbondante acqua salata nella quale verserete la pasta.

La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 4 a seconda dello spessore. La pasta secca ha bisogno di un tempo più lungo, da 4 a 6 minuti, a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura. Versate la pasta dentro la padella con il sugo e aggiungete un po' d'acqua di cottura. Mescolate e aggiungete del formaggio grana grattugiato. Servite su piatti caldi e...buon appetito!



2



2

COME SI CAMBIANO LE TRAFILE

Fate girare la manovella in senso antiorario per alcuni giri. Sollevate l'archetto e il coperchio superiore come mostrato nell'immagine (Fig. 7). Svitare la ghiera di chiusura con la chiave in dotazione (Fig. 8). Scegliete a trafila desiderata e posizionatela sull'apertura, centrandola con la vite senza fine, facendo coincidere le quattro alette della trafila con le rispettive sedi dell'alloggiamento della camera (Fig. 9). Avvitare la ghiera, tenendo ferma la trafila nella sua posizione (Fig. 10). Rimettete il coperchio sulla macchina e inserite l'impasto a piccoli pezzi: ecco pronti altri tipi di pasta! (Fig. 11)

PULIZIA DELLA MACCHINA DOPO L'USO

Fate girare la manovella in senso antiorario per alcuni giri. Sollevate l'archetto e il coperchio superiore come mostrato in Figura 7. Allentate la ghiera di chiusura con la chiave. Sollevate la forcella di blocco e il porta-trafile (Fig. 12). Ruotate la camera di estrusione in senso antiorario ed estraetela dalla sua sede (Fig. 13). Smontate completamente tutti i componenti della macchina che avete utilizzato e lasciateli asciugare per alcune ore (Fig. 14). Rimuovete i residui di pasta secca con un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 15). **Non lavate mai la macchina in lavastoviglie!**

Rimontate la macchina e riponetela sempre nella sua scatola.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questo apparecchio può essere utilizzato 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.

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 e altre strutture.

Il manuale d'uso è parte integrante di Regina e deve essere conservato nella sua integrità per tutto il ciclo di vita del prodotto.

Prima di utilizzare Regina consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta le indicazioni per mantenere inalterate le qualità funzionali ed estetiche del prodotto.

Marcato si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative e hanno solo valore indicativo.

RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

Marcato S.p.A. declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- un utilizzo di Regina diverso da quello previsto;
- mancata lettura del manuale d'uso;
- alterazione o modifica anche di una singola parte del prodotto;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.

SMALTIMENTO DEI COMPONENTI

I componenti esausti o a fine ciclo di vita non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.

Nel rispetto della legislazione vigente, gli apparecchi giunti a fine vita devono essere conferiti ai centri di raccolta differenziata. In questo modo è possibile proteggere l'ambiente riciclando materiali provenienti dai vecchi apparecchi. Per maggiori informazioni contattate le autorità locali predisposte o gli addetti dei centri di raccolta differenziata. I materiali dell'imballaggio devono essere conferiti agli idonei centri di raccolta differenziata.

Gentile Cliente, la ringraziamo per aver acquistato un prodotto Marcato originale e Made in Italy.

Dal 1930, i prodotti Marcato sono presenti nelle cucine di tutti coloro che hanno riscoperto il piacere del mangiar sano e genuino. Un autentico "Made in Italy" che si distingue per lo stile nel design, la qualità nei dettagli e la durata nel tempo. La macchina per pasta Regina, presente in questa confezione, permette di preparare diversi formati di pasta fresca in pochi minuti.

Per ulteriori informazioni: www.marcato.it

3

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Attach the machine to a corner of the table with the clamp provided and insert the handle into the SLOW opening as illustrated in Figure 1. The hole (the fitting) FAST can be used to facilitate the rotation of the crank in case the dough is too hard. When using the machine for the first time, clean all the pieces with a dampened cloth. Clean the machine with a dampened cloth before the first use.

BASIC RECIPE FOR THE DOUGH - Serves 6 people

- * 500 g of soft-wheat flour
- * 5 whole eggs

To achieve better pasta, for the flour use a mixture of 250 g of soft-wheat flour and 250 g of durum-wheat flour (semolina / durum wheat semolina).

100 g of flour will be needed while processing the pasta with the machine.



HOW TO PREPARE THE DOUGH

Pour the flour into a bowl and break the eggs into the center (Fig. 1). Mix the flour, the eggs and the water with a fork and knead the dough. Keep kneading the dough by hand until it is smooth and sticks together (Fig. 2). If the dough is too dry, add some water, if it is too sticky add some flour. Take the dough out of the bowl and place it on lightly floured table. Continue to knead the dough by hand, if necessary (Fig. 3). Then cut it into small pieces.
Attention: great dough should never stick to your fingers.
Helpful hint: do not use cold eggs just taken from the refrigerator!

HOW TO MAKE PASTA WITH THE REGINA

Insert a small piece of dough into the hopper and turn the crank (Fig. 4). After a few moments the pasta will exit the die. When it has reached the desired length, cut the pasta with the special arc (Fig. 5). Turn again the crank slowly and cut the pasta again. Put more small pieces of dough into the hopper and repeat these steps. If the dough tends to stick, lightly dust the small pieces of dough with flour before putting them into the hopper. Place the pasta on a table cloth and leave to dry for about an hour (Fig. 6). Bring abundant salted water to a boil, where you will cook the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, on average between 2 and 4 minutes, depending on its thickness. Dry pasta needs longer to cook, from 4 to 6 minutes, depending on the thickness. Stir gently and drain the pasta when it is cooked. Pour the pasta into the pan with the sauce and add some of the water in which the pasta was boiled. Mix and add some grated Parmesan cheese. Serve on heated plates and... enjoy!



HOW TO CHANGE THE DIES

Turn the crank handle counterclockwise by a few turns. Lift the arc and the top cover as shown in the image (Fig. 7). Unscrew the locking ring nut with the wrench supplied (Fig. 8). Choose the desired die and place it over the opening, centring it with the worm screw, lining up the four fins of the die with the respective slots of the housing tank (Fig. 9). Tighten the ring nut, holding the die in its position (Fig. 10). Put the cover back onto the machine and insert the dough, in small pieces: different types of pasta are ready! (Fig. 11)

CLEANING THE MACHINE AFTER USE

Turn the crank handle counterclockwise by a few turns. Lift the arc and the top cover as shown in Figure 7. Loosen the locking ring nut with the wrench. Lift the locking fork and the die-holder (Fig. 12). Turn the extrusion tank counterclockwise and remove it from its housing (Fig. 13). Disassemble all the parts of the machine that you have used and let them dry for a few hours (Fig. 14). Remove dry pasta residues using a brush and a wooden stick (Fig. 15). Never wash the machine in the dishwasher! Reassemble the machine and always put it away in its box.

IMPORTANT PRECAUTIONS

This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed about the safe use of the appliance and if they have understood the dangers involved. Do not allow children to use the appliance as a game. This product was designed for use in home environments or work areas such as: areas equipped as kitchens inside stores, offices and other work areas, hotels and other facilities. The user manual is an integral part of Regina and must be kept in its entirety for the entire life-cycle of the product. Before using Regina, we recommend carefully reading this manual which contains instructions necessary to maintain the functional and aesthetic qualities of the product unchanged. Marcato reserves the right to making all changes necessary to improve its products without giving advance notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and only have an indicative value.

MANUFACTURER LIABILITY

Marcato S.p.A. declines any liability for damage to people or property caused by:

- use of Regina other than the one intended;
- not reading the user manual;
- altering or modifying even a single part of the product;
- using non original spare parts;
- not following safety warnings.

DISPOSAL OF COMPONENTS

Exhausted or end of life-cycle components must not be disposed of with home waste. In compliance with current legislation, appliances that have reached the end of their service life must be sent to recycling centres. In this way, it is possible to protect the environment by recycling materials from old appliances. For further information, contact local authorities or those working in recycling centres. Packaging materials must be sent to suitable recycling centres.

Dear Customer, we thank you for purchasing an original Marcato product Made in Italy. Since 1930, Marcato products have been available in all kitchens where the pleasure of eating healthily and genuinely has been rediscovered. Authentic "Made in Italy" that distinguishes design style, detailed quality and durability. The Regina pasta machine present in this package makes it possible to prepare different fresh pasta formats in a few minutes. For further information: www.marcato.it

COMMENT PRÉPARER LA MACHINE

Fixez la machine à un coin de la table en utilisant l'étau prévu et introduisez la manivelle dans le trou SLOW comme illustré à la Fig. 1. Le trou (Le raccord) FAST peut être utilisé pour faciliter la rotation de la manivelle au cas où la pâte serait trop dure.

Lorsqu'on utilise la machine pour la première fois, il faut nettoyer toutes les pièces avec un chiffon humide.

RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE - Dose pour 6 personnes

- * 500 g de farine de blé tendre
- * 5 œufs entiers

Pour obtenir une meilleure pâte, utiliser, pour la farine, un mélange de 150 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule / semoule de blé dur).

Vous aurez besoin de 100 g de farine pour travailler la pâte avec la machine.



COMMENT PRÉPARER LA PÂTE

Versez la farine dans un récipient, cassez les œufs et versez-les au centre (Fig. 1).

Mélangez la farine, les œufs, l'eau avec une fourchette et amalgamez la pâte.

Continuez à amalgamer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène (Fig. 2). Si la pâte est trop sèche, ajoutez de l'eau et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Enlevez la pâte de la terrine et déposez-la sur une table légèrement enfarinée. Continuez, si nécessaire, à travailler la pâte avec les mains (Fig. 3). Enfin, coupez-la en petits morceaux.

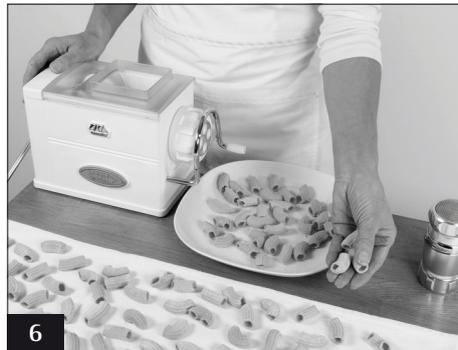
Attention une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

Un bon conseil: n'utilisez jamais des œufs froids qui sortent du frigo!

COMMENT UTILISER REGINA

Insérez un petit morceau de pâte dans la trémie et tournez la manivelle (Fig. 4). Après quelques instants, la pâte sortira de la filière. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, coupez la pâte avec l'archet spécifique (Fig. 5). Tournez encore lentement la manivelle et coupez à nouveau la pâte. Insérez à nouveau de la pâte en petits morceaux dans la trémie et répétez les opérations décrites. Si la pâte sortante tend à coller, farinez légèrement les petits morceaux de pâte avant de les introduire dans la trémie. Disposez les pâtes sur une nappe et les laissez sécher pendant environ une heure (Fig. 6).

Pendant ce temps, faites bouillir beaucoup d'eau salée dans laquelle vous verserez les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, 2 à 4 en moyenne, selon leur épaisseur. Les pâtes sèches ont besoin de plus de temps, de 4 à 6 minutes, selon leur épaisseur. Mélangez délicatement et égouttez les pâtes en fin de cuisson. Versez les pâtes dans la poêle avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mélangez et ajoutez du fromage «grana» râpé. Servez sur des assiettes chaudes et... bon appétit !



COMMENT CHANGER LES FILIÈRES

Faites tourner la manivelle dans le sens antihoraire en effectuant quelques tours. Soulevez l'archet et le couvercle supérieur comme illustré sur l'image (Fig. 7). Dévissez la bague de fermeture à l'aide de la clé fournie (Fig. 8). Choisissez la filière souhaitée et positionnez-la sur l'ouverture, en la centrant avec la vis sans fin, en faisant coïncider les quatre ailettes de la filière avec les sièges respectifs du logement de la chambre (Fig. 9). Vissez la bague, en immobilisant la filière dans sa position (Fig. 10). Remettez le couvercle sur la machine et insérez la pâte en petits morceaux: voilà d'autres types de pâtes prêts! (Fig. 11)

NETTOYAGE DE LA MACHINE APRES L'USAGE

Faites tourner la manivelle dans le sens antihoraire en effectuant quelques tours. Soulevez l'archet et le couvercle supérieur comme illustré sur la Figure 7. Desserrez la bague de fermeture à l'aide de la clé.

Soulevez la fourche de blocage et le porte-filières (Fig. 12). Tournez la chambre d'extrusion dans le sens antihoraire et retirez-la de son siège (Fig. 13). Démontez complètement tous les composants de la machine que vous avez utilisés et laissez-les sécher pendant quelques heures (Fig. 14). Éliminez les résidus de pâte sèche avec un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 15). Ne lavez jamais la machine dans le lave-vaisselle! Remontez la machine et conservez-la toujours dans sa boîte.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont aucune expérience et aucune connaissance, à condition d'être contrôlées ou d'avoir reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jeu.

Ce produit est conçu pour être utilisé dans des milieux domestiques ou à l'intérieur de zones de travail telles que: les zones équipées de cuisine à l'intérieur de magasins, bureaux et tout autre lieu de travail, hôtels et autres structures d'accueil. Le manuel d'instructions fait partie intégrante de Regina et il doit être conservé dans son intégrité pendant tout le cycle de vie du produit.

Avant d'utiliser Regina, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient les indications afin que les qualités fonctionnelles et esthétiques du produit restent inchangées.

Marcato se réserve le droit d'apporter, sans avis préalable, toutes les modifications utiles à l'amélioration de ses produits. Par conséquent, les illustrations et les descriptions contenues dans ce manuel ne sont pas contraignantes et sont simplement fournies à titre indicatif.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

La société Marcato S.p.A. décline toute responsabilité pour des dommages subis aux personnes et aux biens découlant de:

- une utilisation de Regina différente de celle prévue;
- la non lecture du mode d'emploi;
- l'altération ou la modification même d'une seule partie du produit;
- l'utilisation de pièces de rechange non originales;
- le non-respect des mises en garde.

ÉLIMINATION DES COMPOSANTS

Les composants épuisés ou en fin de cycle de vie ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Conformément aux lois en vigueur, les appareils arrivés à la fin de leur vie utile doivent être transportés aux centres de tri sélectif. De cette manière, il est possible de protéger l'environnement en recyclant les matériaux issus de vieux appareils. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales prédisposées ou le personnel des centres de tri sélectif.

Les matériaux de l'emballage doivent être transportés aux centres de tri sélectif.

Cher Client, nous vous remercions d'avoir acheté un produit original Marcato et Made in Italy.

Depuis 1930, les produits Marcato sont présents dans les cuisines de tous ceux qui ont redécouvert le plaisir d'une saine alimentation. Un authentique «Made in Italy» qui se distingue par le style de son design, la qualité des détails et la durée dans le temps. La machine à pâte Regina contenue dans cet emballage permet de préparer, en quelques minutes, différents formats de pâtes fraîches.

Pour de plus amples informations: www.marcato.it

VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Maschine mit der dafür vorgesehenen Klammer an einer Tischecke befestigen und die Kurbel wie auf Abb. 1 dargestellt in die Öffnung SLOW stecken.

Die Bohrung (Der Anschluss) FAST kann benutzt werden, um das Drehen der Kurbel zu unterstützen, sollte der Teig zu hart sein. Vor der ersten Verwendung des Geräts alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.

TEIG-GRUNDREZEPT - Menge für 6 Personen

- * 500 g Weichweizenmehl
- * 5 ganze Eier

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

Während der Teigwarenherstellung mit dem Gerät werden 100 g Mehl benötigt.



TEIGZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Teigschüssel leeren und in die Mitte die Eier hineingeben (Abb. 1). Mehl, Eier und Wasser mit einer Gabel zu einem Teig vermengen. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer vollkommen gleichmäßigen und konsistenten Masse verkneten (Abb. 2). Ist der Teig zu trocken, ein wenig Wasser zugeben; ist er jedoch zu weich, ein wenig Mehl hinzufügen.

Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einen leicht bemehlten Tisch legen. Wenn notwendig, den Teig weiterhin mit den Händen verarbeiten (Abb. 3). Ihn schließlich in kleine Stücke schneiden.

Achtung: Der ideale Teig darf niemals an den Fingern kleben bleiben.

Ein Tip: Keine kalten Eier direkt aus dem Kühlschrank verwenden!

ZUBEREITUNG VON TEIGWAREN MIT REGINA

Ein kleines Stück Teig in den Trichter füllen und die Kurbel drehen (Abb. 4). Nach wenigen Augenblicken treten die Nudeln aus der Matrize aus. Wenn sie die gewünschte Länge erreicht haben, sie mit dem dafür vorgesehenen Teigschneider abschneiden (Abb. 5). Die Kurbel wieder langsam drehen und neue Nudeln abschneiden. Weiteren klein gestückelten Teig in den Trichter geben und den beschriebenen Vorgang wiederholen. Wenn der austretende Teig leicht verklebt, sollten die kleinen Teigstückchen, die in den Trichter gefüllt werden, mit etwas Mehl bestäubt werden. Die gezogenen Nudeln auf einem Tischtuch ausbreiten und etwa eine Stunde lang trocknen lassen (Abb. 6).

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, dann die Nudeln hineingeben. Frische Nudeln sind in wenigen Minuten gekocht, je nach Stärke genügen 2 bis 4 Minuten. Für getrocknete Paste ist je nach Stärke mehr Zeit erforderlich (zwischen 4 und 6 Minuten). Vorsichtig umrühren und die Nudeln am Ende der Kochzeit abgießen. Die Nudeln in die Pfanne mit der Soße geben und ein wenig Garwasser beimengen. Umrühren und geriebenen Parmesankäse untermischen. Auf vorgewärmten Tellern servieren und... guten Appetit!



DAS AUSWECHSELN DER MATRIZEN

Die Kurbel einige Male entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Den Schneider und den oberen Deckel wie auf der Abbildung anheben (Abb. 7). Den Schließring mithilfe des mitgelieferten Schlüssels aufschrauben (Abb. 8). Die gewünschte Matrize nehmen und sie auf der Öffnung positionieren, wobei sie mit der Endlosschraube zu zentrieren ist, so dass die vier Flügel der Matrize mit den entsprechenden Sitzen an der Kammer übereinstimmen (Abb. 9). Den Schließring anziehen, dabei die Matrize auf ihrer Position festhalten (Abb. 10). Den Deckel wieder auf die Maschine setzen und den klein gestückelten Teig einfüllen: Bereit für ein neues Pasta-Format! (Abb. 11)

REINIGUNG DER MASCHINE NACH GEBRAUCH

Die Kurbel einige Male entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Den Schneider und den oberen Deckel wie auf der Abbildung 7 anheben. Den Schließring mithilfe des Schlüssels aufschrauben. Die Verriegelungsgabel und den Matrizenhalter anheben (Abb. 12). Die Extrusionskammer entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und aus ihrem Sitz nehmen (Abb. 13). Alle Teile der Maschine, die benutzt wurden, abbauen und einige Stunden lang trocknen lassen (Abb. 14). Die trockenen Teigrückstände mit einem Pinsel und einem Holzstab entfernen (Abb. 15). **Die Maschine auf keinen Fall in der Spülmaschine spülen!**

Die Maschine wieder zusammenbauen und stets in ihrer Originalschachtel aufbewahren.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen mit ungenügender Erfahrung oder Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

Dieses Produkt wurde für die Anwendung im Haushalt oder für die Nutzung innerhalb von Arbeitsbereichen entwickelt: u.a. in als Küche ausgerüsteten Bereichen in Geschäften, Büros oder weiteren Arbeitsplätzen, Hotels und anderen Betrieben.

Die Gebrauchsanleitung ist fester Bestandteil von Regina und muss während des gesamten Lebenszyklus des Produkts in gutem Zustand aufbewahrt werden.

Vor der Verwendung von Regina empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, es enthält wichtige Hinweise zum Erhalt der funktionellen und ästhetischen Eigenschaften des Produkts.

Marcato behält sich vor, alle zur Verbesserung seiner Produkte dienenden Veränderungen ohne Vorankündigung durchzuführen. Die in diesem Handbuch enthaltenen Abbildungen und Beschreibungen sind deshalb nicht verbindlich, sondern dienen nur zur Veranschaulichung.

HAFTUNG DES HERSTELLERS

Marcato S.p.A. lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die aus folgenden Ursachen entstehen:

- Gebrauch von Regina, der nicht dem vorgesehenen Gebrauch entspricht;
- Mangelhafte Kenntnis der Bedienungsanleitung;
- Bei Eingriffen oder Änderungen, wenn auch nur an einem einzigen Teil des Produkts;
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise.

ENTSORGUNG DER KOMPONENTEN

Komponenten, die unbrauchbar oder am Ende ihres Lebenszyklus sind, dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Die Geräte müssen an ihrem Lebensende unter Beachtung der geltenden Rechtslage entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden. Auf diese Weise kann durch das Recycling der Materialien aus Altgeräten die Umwelt geschützt werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die zuständigen örtlichen Behörden oder die Sammelstellen für die getrennte Abfallsammlung. Das Verpackungsmaterial muss den entsprechenden Sammelstellen für die getrennte Abfallsammlung zugeführt werden.

Sehr geehrte Kundin, geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf eines Originalprodukts von Marcato und Made in Italy. Die Produkte von Marcato befinden sich seit 1930 in den Küchen aller derer, die die Freude am gesunden und naturreinen Essen wiederentdeckt haben. Authentisches "Made in Italy", das sich durch das stilvolle Design, die Qualität der Details und die lange Lebensdauer auszeichnet.

Die in dieser Packung enthaltene Nudelmaschine Regina ermöglicht die Herstellung von frischen Teigwaren verschiedener Formate in wenigen Minuten. Für weitere Informationen: www.marcato.it

COMO SE PREPARA LA MAQUINA PARA UTILIZARLA

Fijar la máquina en un ángulo de la mesa mediante su mordaza e introducir la manivela en el orificio SLOW como se indica en la Fig. 1. El orificio (el enganche) FAST puede utilizarse para facilitar la rotación de la manivela si la masa es demasiado dura.

Cuando utilice la máquina por primera vez, limpie todas las piezas con un paño húmedo.

RECETA BASE PARA LA MASA - Porción para 6 personas

- * 500 g de harina de trigo blando
- * 5 huevos enteros

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

100 g de harina serán necesarios durante la elaboración de la masa con la máquina.

**COMO SE PREPARA LA MASA**

Coloque en un recipiente la harina con los huevos en el medio (Fig. 1).

Mezcle la harina, los huevos y el agua con un tenedor y amase.

Siga amasando con las manos hasta que la masa sea homogénea y consistente (Fig. 2). Si la masa está demasiado seca, añada agua; si está demasiado blanda, añada harina.

Extraiga la masa de la fuente y colóquela en una mesa ligeramente enharinada. Continúe, si hace falta, trabajando la masa con las manos (Fig. 3). Por último, divídala en pequeñas porciones.

Atención: una masa perfectamente elaborada nunca debe quedarse enganchada a los dedos.

Un consejo: ¡no utilizar huevos fríos recién sacados de la nevera!

COMO SE PREPARA LA PASTA CON REGINA

Introduzca una pequeña porción de masa en la tolva y gire la manivela (Fig. 4). Tras unos segundos, la masa saldrá por la trefiladora. Cuando tenga la longitud deseada, corte la masa con el arco específico (Fig. 5). Vuelva a girar lentamente la manivela y corte la masa. Introduzca otras pequeñas porciones de masa en la tolva y repita las operaciones descritas.

Si la masa que sale tiende a pegarse, enharine ligeramente las pequeñas porciones de masa antes de introducirlas en la tolva. Disponga la masa en un mantel y déjela secar durante una hora aproximadamente (Fig. 6). Entretanto hierva abundante agua con sal en la cual verterá la masa. La pasta fresca se cuece en pocos minutos, entre 2 y 4 minutos, según el espesor. La pasta seca requiere más tiempo, entre 4 y 6 minutos, según el espesor. Mezcle suavemente y escurra la pasta al final de la cocción. Vierta la pasta en la sartén con la salsa y añada un poco del agua de cocción. Mezcle todo y añada queso «grana» rallado. Sirva en platos calientes y... ¡qué aproveche!

**CÓMO SE CAMBIAN LAS TREFILADORAS**

Gire la manivela hacia la izquierda una cuantas vueltas. Levante el arco y la tapa superior tal como se muestra en la imagen (Fig. 7). Desenrosque la virola de cierre con la llave suministrada (Fig. 8).

Elija la trefiladora deseada y colóquela en la abertura, centrándola con el tornillo sin fin, haciendo coincidir las cuatro aletas de la trefiladora con los asientos correspondientes del alojamiento de la cámara (Fig. 9).

Enrosque la virola, manteniendo firme la trefiladora en su posición (Fig. 10). Vuelva a colocar la tapa en la máquina e introduzca la masa en pequeñas porciones para elaborar otros tipos de pasta. (Fig. 11)

COMO LIMPIAR LA MAQUINA DESPUES DE UTILIZARLA

Gire la manivela hacia la izquierda una cuantas vueltas. Levante el arco y la tapa superior tal como se muestra en la Figura 7. Desenrosque la virola de cierre con la llave. Levante la horquilla de bloqueo y el soporte de la trefiladora (Fig. 12). Gire la cámara de trefilado hacia la izquierda y extraígalas de su asiento (Fig. 13). Desmonte completamente todos los componentes de la máquina que haya utilizado y déjelos secar durante unas horas (Fig. 14). Elimine los residuos de masa seca con un pincel y un bastoncillo de madera (Fig. 15). ¡No lavar nunca la máquina en el lavavajillas! Volver a montar la máquina y guardarla siempre en su caja.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos si son supervisados o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y se han entendido los peligros relacionados.

Los niños no deben utilizar el aparato para jugar.

Este producto ha sido estudiado para su uso en ambientes domésticos o en áreas de trabajo como: zonas equipadas con cocina dentro de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, hoteles y otras instalaciones. El manual de uso es parte integrante de Regina y debe conservarse en perfecto estado durante todo el ciclo de vida del producto.

Antes de utilizar Regina, aconsejamos leer atentamente este manual, que incluye las indicaciones para mantener inalteradas las características funcionales y estéticas del producto.

Marcato se reserva el derecho de aportar sin previo aviso todas las modificaciones necesarias para mejorar sus productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes, esto es, solo tienen un valor indicativo.

RESPONSABILIDADES DEL FABRICANTE

Marcato S.p.A. declina cualquier responsabilidad por los daños sufridos por personas y cosas causados por:

- un uso de Regina diferente del previsto;
- la no lectura del manual de uso;
- alteración o modificación incluso de una sola parte del producto;
- el uso de repuestos no originales;
- el incumplimiento de las advertencia de seguridad.

ELIMINACIÓN DE LOS COMPONENTES

Los componentes agotados o en el fin de su ciclo de vida, no deben desecharse con los residuos domésticos. Respetando la legislación vigente, los aparatos que han llegado al fin de su vida deben entregarse en los centros de recogida selectiva. De esta manera, es posible proteger el medio ambiente, reciclando los materiales provenientes de los viejos aparatos. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales competentes o con los encargados de los centros de recogida selectiva. Los materiales del embalaje deben entregarse a los centros de recogida selectiva idóneos.

Apreciado Cliente: Le agradecemos que haya comprado un producto Marcato original y Made in Italy. Desde 1930, los productos Marcato están presentes en las cocinas de todos aquellos que han descubierto el placer de comer sano y genuino. Un auténtico "Made in Italy" que se distingue por su estilo en el diseño, la calidad de los detalles y la duración en el tiempo. La máquina para pasta Regina, presente en este embalaje, permite elaborar diferentes formatos de pasta fresca en pocos minutos.

Para más información: www.marcato.it

COMO PREPARAR A MÁQUINA PARA O USO

Fixar a máquina em um ângulo da mesa com o respetivo borne e inserir a manivela no furo (engate) SLOW como ilustrado na Fig. 1.

O furo (o engate) FAST pode ser utilizado para facilitar a rotação da manivela em caso de massa dura.

Ao usar a máquina pela primeira vez, limpar todas as peças com um pano húmido.

RECEITAS BÁSICA PARA A MASSA – Receita para 6 pessoas

* 500 g farinha de trigo bem fina

* 5 ovos

Para uma massa melhor, use 250 g de trigo fino e 250 g de trigo duro (semolina).

100 g de farinha serão necessárias durante o processo de preparação da pasta na máquina.

**COMO PREPARAR A MASSA**

Colocar a farinha com um “buraco” no centro de uma tigela. Colocar os ovos e a água no meio (Fig. 1).

Misturar a farinha, os ovos e a água com um garfo e misturar a massa.

Continuar a misturar a massa com as mãos até tornar-se homogênea e consistente (Fig. 2). Se a massa estiver muito seca, adicionar água e se estiver muito mole, adicionar farinha.

Retirar a massa da tigela e colocá-la na mesa com um pouco de farinha. Continuar, se necessário, a misturar a massa com as mãos (Fig. 3). Por fim, cortar a massa em pedaços pequenos.

Atenção! A mistura ideal nunca deve grudar nos dedos.

Um conselho: não utilize os ovos frios, na temperatura de conservação da geladeira!

COMO PREPARAR A MASSA COM REGINA

Colocar um pequeno pedaço de massa na tremonha e girar a manivela (Fig. 4). Em pouco tempo a massa sai pelo molde. Quando atingir o comprimento desejado, cortar a massa com o respetivo arco (fig. 5).

Girar a manivela de modo lento e cortar a massa novamente. Inserir massa em pequenos pedaços na tremonha e repetir as operações descritas. Se a massa que sai tende a grudar, colocar mais farinha nos pequenos pedaços de massa antes de colocá-los na tremonha. Colocar a massa sobre um pano e deixar secar por cerca uma hora (Fig. 6).

Enquanto isso, colocar água em abundância com sal para ferver para cozinhar a massa. A massa fresca cozinha em poucos minutos, geralmente de 2 a 4, dependendo da espessura. A massa seca necessita de mais tempo, de 4 a 6 minutos, dependendo da espessura. Misturar delicadamente e escorrer a massa no final do cozimento. Colocar a massa na panela com o molho e adicionar um pouco de água de cozimento. Misturar e adicionar queijo tipo Grana ralado. Servir em pratos quentes e... bom apetite!



11



12

COMO TROCAR OS MOLDES

Girar a manivela em sentido anti-horário por alguns giros. Levantar o arco e a tampa superior como ilustrado na imagem (Fig. 7). Desatarraxar a virola de fecho com a chave fornecida (Fig. 8).

Escolher a tremonha desejada e posicioná-la na abertura, centrando-a com o parafuso sem fim, fazendo com que coincidam as quatro aletas da tremonha com os respetivos alojamentos da câmara (Fig. 9).

Aparafusar o casquilho, mantendo a tremonha firme em sua posição (Fig. 10). Colocar a tampa na máquina e inserir a massa em pedaços pequenos: estarão prontos outros tipos de massa! (Fig. 11)

LIMPEZA DA MÁQUINA APÓS O USO

Girar a manivela em sentido anti-horário por alguns giros. Levantar o arco e a tampa superior como ilustrado na Figura 7. Soltar a virola de fecho com a chave. Levantar a forquilha de bloqueio e o porta-tremonas (Fig. 12). Girar a câmara de extrusão em sentido anti-horário e extrai-la de seu alojamento (Fig. 13). Desmontar completamente todos os componentes utilizados da máquina e deixá-los secar por algumas horas (Fig. 14). Remover os resíduos de massa seca com um pincel e um palito de madeira (Fig. 15).

Nunca lavar a máquina na máquina de lavar louças. Montar a máquina e conservá-la sempre em sua caixa.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos desde que sejam supervisionadas ou se tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho em condições de segurança e se compreenderam sobre os perigos inerentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho. Este produto foi concebido para ser utilizado em ambiente doméstico ou em áreas de trabalho como, por exemplo: áreas equipadas como cozinha dentro de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, hotéis e outras estruturas turísticas.

O manual de uso é parte integrante de Regina e deve ser conservado íntegro por todo o ciclo de vida útil do produto. Antes de utilizar Regina, aconselhamos ler atentamente este manual, que indica como manter inalteradas as qualidades funcionais e estéticas do produto.

Marcato reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, todas as modificações úteis para a melhoria de seus produtos. As ilustrações e as descrições contidas neste manual não são vinculativas, sendo apenas indicativas.

RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

Marcato S.p.A. não se responsabiliza por danos causados a pessoas e bens materiais causados por:

- uso de Regina de modo diverso daquele indicado;
- falta de leitura do manual de uso;
- alteração ou modificação, mesmo que de uma única parte do produto;
- uso de peças de reposição não originais;
- inobservância dos avisos de segurança.

ELIMINAÇÃO DE COMPONENTES

Os componentes utilizados ou em final de vida útil não devem ser eliminados juntamente com outros detritos domésticos. Em conformidade com a legislação em vigor, os aparelhos devem ser entregues em centros de coleta diferenciada no final da vida útil. Desta forma, é possível proteger o ambiente reciclando materiais provenientes de antigos aparelhos. Para ulteriores informações, contactar as autoridades locais sobre o assunto ou os encarregados dos centros de coleta diferenciada.

Os materiais de embalagem devem ser entregues em centros adequados de coleta diferenciada.

Prezado Cliente, agradecemos pela compra de um produto Marcato original e Made in Italy.

Desde 1930, os produtos Marcato estão presentes nas cozinhas de todos que descobriram o prazer de comer de modo saudável e genuíno. Um autêntico “Made in Italy” que distingue-se pelo estilo no design, a qualidade nos detalhes e duração, com o decorrer do tempo.

A máquina fazer massa Regina, presente nesta embalagem, permite preparar diversos formatos de massa fresca em poucos minutos. Para ulteriores informações: www.marcato.it

机器使用的准备
通过专门的夹具将机器固定在桌子的一角，按图1所示将手柄插入到(接头) SLOW当中。
(接头) FAST 的孔在和过硬的面时可便于旋转手柄。当第一次使用这台机器时，请用湿布彻底清洁。

如何准备面团
将面粉平整地放置在罐子中。将鸡蛋和水倒在中间。通过一个叉子将面粉、水和鸡蛋进行混合，充分进行搅拌。通过手进行搅拌直到面变得均匀并且坚实(图2)。如果面团太干，就要加水，如果太软，则加面粉。从罐子中取出面团，并将其放在略微散了面粉的桌子上。如有必要，继续用双手加工面团(图3)。最后将面团切成小块。注意：最好的面团不应该粘手指。建议：不要使用刚刚从冰箱里取出的冷鸡蛋!

意大利面条的基础配方-6人份

- * 小麦面粉 500 g
- * 5个鸡蛋

为了制作健康并且劲道的面条，建议使用250 g软小麦粉和250 g硬小麦粉来和面。另外，在面条制作过程中还需要额外的100 g面粉。



如何用REGINA准备面食
将一小块面加入到料斗中然后转动手柄(图4)。片刻后面将从拉拔模中出来。当达到想要获得的长度时，通过专门切面刀将面切断(图5)。慢慢转动手柄然后再将面切断。然后再将其他小面团放入料斗中并且重复描述的操作。如果出来的面会黏在一起，那么在将面团放入料斗之前加点点粉。将面放在台布上，使其干燥大约一小时(图6)。同时可以将水烧开，在水中加盐，之后将面放入煮沸的水中。根据厚度，新鲜的面条需要煮2至4分钟。干面需要更长时间，4至6分钟，具体视厚度而定。慢慢进行混合，煮好后将面沥干。将面放入平底锅里，加酱料并添加稍许煮面的水。然后添加一些格拉纳酪酪末。享受热面吧……祝好胃口!

如何更换拉拔模
按逆时针方向将手柄旋转几圈。将切面弧形刀和盖子提升到如图7所示位置上(图7)。用配备的扳手松开锁紧螺母(图8)。选择想要更换的拉拔模，将其放置在开口处，用柄杆将其固定在中心，使拉拔模的四个刀片与放置箱对应的底座重叠(图9)。拧紧螺母，同时保持拉拔模不动(图10)。重新将盖子放置在机器上，将小块面团放入机器：这样另一种类型的面就准备好了！(图11)。

使用后机器的清洗
按逆时针方向将手柄旋转几圈。将切面弧形刀和盖子提升到图7所示位置上用扳手松开锁紧螺母 提升锁定义和拉拔模架子(图12)。逆时针旋转挤压箱并将其从槽中拔出(图13)。将所有使用过的机器上的部件卸下并使其干燥几个小时(图14)。



كيفية إعداد الآلة للاستخدام

تثبيت الآلة في إحدى زوايا المنضدة باستخدام أداة التثبيت ثم أدخل ذراع التحريك في الفتحة (الوصلة) SLOW كما هو موضح في الشكل 1. الفتحة (الوصلة) FAST يمكن استخدامها لتسهيل دوران ذراع التحريك في حالة أن عجينة الباستا مقرطة الصلابة.

عند استخدام الآلة للمرة الأولى ينبغي تنظيف جميع القطع باستخدام قطعة قماش رطبة. كيفية تحضير عجينة الباستا

ضع الدقيق على شكل طبقات أفقية وفي وعاء مناسب. ضع البيض والماء في منتصف الدقيق. اخلط الدقيق والبيض والماء سوياً باستخدام شوكة وكوّن عجينة باستا متجانسة.



وصفة العجينة الأساسية - الجرعات لعدد 6 أشخاص

- * 500 جم من طحين القمح الطري
- * 5 بيض كاملة

للحصول على أفضل عجينة، استخدم، للطحين، خليط من 250 جم من طحين القمح الطري و 250 جم من طحين القمح القاسي (سميد ناعم / سميد القمح القاسي).

سوف تحتاج لـ 100 جم من الطحين أثناء عمل العجينة على الماكينة.

استمر في خلط عجينة الباستا باليدن حتى تجعلها متجانسة ومتماسكة (الشكل 2). إذا كانت عجينة الباستا مقرطة الجفاف أضف بعض الماء، وإذا كانت مقرطة الطراوة أضف بعض الدقيق. أخرج عجينة الباستا من الوعاء ثم ضعها على طاوله عليها بعض الدقيق. استمر، إذا لزم الأمر، في إعداد عجينة الباستا باستعمال اليدين (الشكل 3). في النهاية، قطع عجينة الباستا إلى قطع صغيرة. النتيجة: عجينة الباستا الجيدة ينبغي ألا تتصقق بالأصابع.

نصيحة: لا تستخدم البيض البارد المخرج للتوت من التلاجة!

كيفية إعداد عجينة الباستا بالة REGINA

أدخل قطعة صغيرة من عجينة الباستا في قانوس التقييم الأصفر اللون ثم لف ذراع التحريك (الشكل 4). بعد بضعة لحظات ستخرج عجينة الباستا من قالب التشكيل. عند وصول عجينة الباستا إلى الطول الذي ترغب فيه قم بقطعها باستخدام قوس القطع المعد خصيصاً لذلك (الشكل 5). استمر في لف ذراع التحريك ببطء ثم اقطع من جديد عجينة الباستا. أدخل قطع صغيرة من العجينة في قانوس التقييم ثم كرر نفس العمليات السابق وصفها. في حالة ميل عجينة الباستا إلى الالتصاق، ضع بعض من الدقيق على قطع العجينة قبل إدخالها في قانوس التقييم. ضع قطع عجينة الباستا الناتجة على مفرش مائدة ثم اتركها تجف لمدة ساعة تقريباً (الشكل 6).

في هذه الأثناء اغلّ كمية وفيرة من المياح مع وضع بعض الملح فيها ثم ضع فيها بعد ذلك قطع عجينة الباستا. تتصقق قطع عجينة الباستا الطازجة بعد بضعة دقائق، من 2 إلى 4 دقائق في المتوسط حسب سمكها. تحتاج معكرونة الباستا الجافة إلى وقت أطول، من 4 إلى 6 دقائق، وفقاً لسمكها. حرك معكرونة الباستا برفق ثم صفيها من المياح عقب الانتهاء من طهيها.

ضع بعد ذلك معكرونة الباستا في المقلاة مع بعض من صلصة الطماطم ثم أضف بعض من ماء الطهي. اخلط جميع المكونات ثم أضف بعض من جبن الجرانالاموسور. قمّ المعكرونة في أطباق ساخنة.... بالهدوء والشهوان!

كيفية تغيير قوالب التشكيل

لف ذراع التحريك في عكس اتجاه عقارب الساعة لبضع دقائق. ارفع القوس والغطاء العلوي كما هو موضح في الصورة (الشكل 7). فكّ لولبياً حلقة الغلق باستخدام المفّاح المرفق بالالة (الشكل 8). اخرج قالب التشكيل المرغوب فيه ثم ضعها على الفتحة مع ضبط تمرّكزه باستخدام البرغي المستمرّ اللولبي، مع مطابقة أرياش قالب التشكيل الأربعة مع الأماكن الخاصة بها في التجويف الموجود (الشكل 9). لفّ حلقة التثبيت الدائرية مع الحفاظ على ثابت قالب التشكيل في مكانه (الشكل 10). أعد وضع الغطاء في مكانه على الآلة ثم أدخل قطع عجينة الباستا الصغيرة: ها هي أشكال أخرى جاهزة من معكرونة الباستا! (الشكل 11)

تنظيف الآلة بعد الاستعمال

لفّ ذراع التحريك في عكس اتجاه عقارب الساعة لبضع دقائق. ارفع القوس والغطاء العلوي كما هو موضح في الشكل 7. ارجع حلقة الغلق باستخدام المفّاح المرفق بالالة. ارفع شوكة الحجز وحامل قوالب التشكيل (الشكل 12). لفّ تجويف الإخراج في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم أخرجها من مكانه (الشكل 13). قفّ بالكامل جميع مكونات الآلة التي استخدمتها ثم اتركها لتجف لبضع ساعات (الشكل 14). ازل بقايا قطع عجينة الباستا الجافة باستخدام فرشاة مناسبة وعود خشبي ملائم (الشكل 15).

لا تغسل هذه الآلة مطلقاً في غسالات الأطباق!

أعد تركيب مكونات الآلة ثم ضعها بعد ذلك دائماً في علبتها.

احتياطات وتحذيرات هامة

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين ليس لديهم المعرفة والخبرة الكافية للتعامل معه فقط إذا ما كانوا تحت إشراف ومراقبة شخص مسؤول أو بعد تلقيهم إرشادات وتعليمات الاستخدام الامن للجهاز وبعد تعريفهم بالأخطار المحتملة الضمنية. ينبغي عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز. سنّم هذا الجهاز للاستخدام في المنازل أو في أماكن العمل مثل: المناطق المشجّزة كمطبخ داخلي للملاط أو المكتب أو أماكن العمل الأخرى والقنادي والمؤسسات التربوية الأخرى. دليل إرشادات الاستخدام هنا جزء لا يتجزأ عن آلة Regina ويجب حفظه سليماً طوال فترة العمر التشغيلي لهذه الآلة. قبل استخدام آلة Regina تتصمك بقرادة هذا الدليل بعناية واتباه، حيث أن به الإرشادات والتوجيهات اللازمة للمحافظة على أعلى مستويات الجودة الجمالية والتشغيلية لهذا المنتج. تحتفظ شركة Marcato نفسها بحق إجراء أية تعديلات تراها ضرورية لتحسين المنتج ورفع أداءه التشغيلي دون سابق إنذار. الرسوم التوضيحية والتوصيفات والمعلومات الواردة في هذا الدليل ليست إلزامية وبالتالي هي تقريبية في المقام الأول.

التخلص من مكونات الآلة

التكوّنات المختلفة للإستخدام أو المتغيرها التشغيلي لا ينبغي التخلص منها بلقائنها مع باقي القنويات المنزلية العادية. أخرجنا للتعبئة السريعة في هذا الشأن، يجب تسليم الأجهزة المتغيرها عمها التشغيلي إلى مراكز الجمع المنفصل للقنويات. هيئة الطرقة يمكن حمية البنية والمحافظة عليها عن طريق إعادة تدوير البون التصنيعية المستخرجة من الأجهزة القديمة. لمزيد من المعلومات حول ذلك نرجى الاتصال بالمعامل الحمية المختصة أو بسموزني مراكز الجمع المنفصل للقنويات. ينبغي تسليم مواد التعبئة والتغليف إلى المراكز المختصة بجمع المنفصل للقنويات.

علينا التبريز، بشرك على شراء أحد منتجات شركة Marcato الأصلية المصنوعة في إيطاليا. منذ عام 1930 ومنتجات شركة Marcato موجودة في مطابخ جميع من عرفوا نعمة الأكل الصحي والأصلي. إنها منتجات "صنع في إيطاليا" التي تمتاز بجمال تصميمها وجودة تفاصيلها واستمرارها عبرها التشغيلي. آلة Regina لصناعة معكرونة الباستا، الموجودة في هذا الغلاف، تسمح بإعداد أشكال عديدة ومختلفة من معكرونة الباستا الطازجة في دقائق قليلة. لمزيد من المعلومات: www.marcato.it



ご使用前の準備

本体をテーブルの角に付属の固定金具で固定し、図.1のように、ハンドルをSLOW口(差込口)に取り付けてください。

FAST口(差込口)は生地が固い場合にございます。ハンドルが回しやすくなります。

本体をご使用する前に、全部品を濡れ布巾できれいにしてください。

生地の準備

ボールに小麦粉を入れ、中央に溶いた卵と水を注ぎます。フォークで小麦、卵、水を混ぜ合わせ、生地をまとめてください。均等にしっかりとした生地になるまで素手でこねてください(図.2)。生地が乾きすぎている場合には水を、柔らかすぎる場合には小麦粉を加えてください。

基本のバスタ生地レシピ — 6人分

- * 中力粉 500 g
- * 全卵 5個
- * 水 少々

よりオリジナルに忠実なバスタを作るには、中力粉250 g、デュラムセモリナ粉250 gを混合して使います。

打粉用・生地の調整用に分量外の小麦粉を100 g用意してください。

ボールから生地を取り出し、軽く打ち粉をふったテーブルにおき、必要に応じてさらに手でこねてください(図.3)。最後に小分けにしてください。

注:良い生地は指に生地がくっつきません。

アドバイス:冷蔵庫から取り出したばかりの卵を使用しないでください!

REGINAでバスタを作る

小分けにした生地をホッパーに入れ、ハンドルを回します(図.4)。しばらくするとバスタがダイスより出てきます。お好みの長さになりましたら、付属の生地カッターでカットしてください(図.5)。

ゆづくりハンドルを回し、バスタを切っています。小分けにした生地をホッパーに入れ、この作業を繰り返してください。

出てきたバスタがくっついてしまう場合、小分けにした生地をホッパーに入れる前に生地を打ち粉をしてください。バスタはテーブルクロスに並べ、1時間ほど乾燥させてください(図.6)。

その間に水を沸騰させ、塩を加え、バスタを投入します。生バスタは数分でバスタが茹で上がります。生地の厚さにより、大体2~4分です。

乾燥バスタは生地の厚さにより、大体4~6分です。

ゆづくりと混ぜ、茹で上がり後、お湯を切ってください。

ソースを準備したフライパンにバスタを入れ、湯で水を少し加えます。

ソースとバスタを絡め合わせ、粉チーズを加えます。

温かいうちにお召し上がりください!

ダイス交換方法

反時計回りに数回ハンドルを回してください。生地カッター、上蓋を回すように持ち上げてください(図.7)。クローズングリングナットを付属のレンチで回して外します(図.8)。

お好みのダイスを選び、バスタ押出口に当て、ダイスの4つのギアをはめ込み、しっかりと装置と組み合わせてください(図.9)。ダイスを動かさないよう固定し、リングナットを締めてください(図.10)。本体の蓋を閉め、小分けにした生地を入れてください。これで様々なタイプのバスタの完成です!(図.11)



使用後のお手入れ

反時計回りに数回ハンドルを回してください。生地カッター、上蓋を回すように持ち上げてください(図.7)。クローズングリングナットを付属のレンチで回して外します。

フォークロックとダイスホルダーを持ち上げます(図.12)。押出装置を反時計回りに回し、取り出してください(図.13)。

使用した本体の部品を完全に解体し、数時間乾かしてください(図.14)。乾燥したバスタをハケや棒で取り除いてください(図.15)。絶対に食器洗浄機で洗わないでください!

本体を組み立て、収納されていた箱に戻してください。

重要注意事項

この器具は身体/知覚/精神的能にんらかの障害をもつ場合、あるいは経験や知識が十分でない場合でも責任者の監視の下、または器具の安全な利用教育を受けた場合や併用危険性を理解できた場合により使用できます。

お子様にこの器具をおもちゃのように扱わないでください。

この器具は家庭用または室内業務用(店舗やオフィス、ホテルなど施設の厨房)器具として設計されています。

取扱説明書はReginaの補完部分であり、製品のライフサイクル間、大切に保管してください。

Regina使用前に、製品の外観や機能の性質を保ちつための注意事項が記載されている本説明書をよく読んでください。

マルカートは製品の改良のため、予告なしに変更を行う権利を保有します。本説明書に記載されている記述や図解は拘束力を持たず、参考価値のみとします。

製造メーカー責任

株式会社マルカートは人的損害や下記による損害が生じても一切の責任を負いません:

- 本来の使用目的以外によるReginaの使用;
- 取扱説明書の未読;
- 改造または製品の一部を含む変更;
- オリジナル以外のスピアの使用;
- 安全上の注意事項の不遵守。

製品の処分

消耗またはライフサイクル使用後の製品は家庭用ごみと一緒に処分しないでください。

現在の法律に従い、ライフサイクル終了した製品はリサイクルしてください。古い器具より材料をリサイクルすることによって、環境を保護することができます。詳細はお住いの地方自治体またはリサイクルセンターにお問い合わせください。梱包材はお住いの自治体の分別方法に従って処分してください。

お客様へ、このたびはイタリア製オリジナルマルカート製品をご購入いただきありがとうございます。

1930年より、マルカート製品は健康・自然食に目覚めた人々のキッチンにあり続けています。

デザインスタイルや細部における品質、耐久性よりわかる本物の“Made in Italy”。この中に収まるバスタマシンRegina数種類のバスタを数分で作れます。詳しい情報はこちら:www.marcato.it

КАК ПОДГОТОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАБОТЫ

Прикрепите машину к углу стола с помощью специального зажима и введите рукоятку в отверстие (крепление) SLOW, как указано на рис. 1. Отверстие (крепление) FAST можно использовать для облегчения вращения рукоятки в том случае, если тесто слишком густое. При первом использовании машины необходимо очистить все её части влажной тканью.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО

Высыпьте муку в миску. Добавьте в середину яйца и воду. Перемешайте муку, яйца и воду с помощью вилки и замесите. Если тесто получилось слишком сухим, добавьте немного воды, если оно слишком жидкое - добавьте немного муки. Выньте тесто из миски и положите его на стол, слегка посыпанный мукой. При необходимости продолжайте месить тесто руками (рис. 3). Затем разрежьте его на небольшие куски.



БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА - Дозы на 6 человек

- * 500 g муки из мягкой пшеницы
- * 5 яиц (целиком)

Для получения лучшего теста использовать смесь муки - 250 g муки из мягкой пшеницы и 250 g муки из твёрдой пшеницы (крупки /твёрдого сорта пшеницы).

100 g муки потребуются ещё во время переработки теста машинкой.

Внимание! Правильно приготовленное тесто не должно прилипать к пальцам. Совет: не использовать холодные яйца, только что вынутые из холодильника!

КАК ПРИГОТОВИТЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ПОМОЩЬЮ REGINA

Введите небольшой кусок теста в бункер и поверните рукоятку (рис. 4). Вскоре макаронные изделия будут пропущены через фильеру. Когда они достигнут нужной длины, отрежьте тесто с помощью специального ножа (рис. 5). Еще раз медленно поверните рукоятку и снова отрежьте тесто. Введите другие небольшие куски теста в бункер и повторите описанные операции. Если макаронные изделия на выходе слипаются, слегка посыпьте мукой небольшие куски теста, перед тем как положить их в бункер. Положите макаронные изделия на скатерть и оставьте примерно на один час, чтобы они высохли (рис. 6).

Тем временем вскипятите достаточное количество подсоленной воды, в которую нужно будет засыпать макаронные изделия. Свежие макароны варятся за несколько минут, обычно достаточно от 2 до 4 минут, в зависимости от их толщины. Сухие макароны требуют больше времени, от 4 до 6 минут, в зависимости от их толщины. Осторожно перемешайте и слейте воду через дуршлаг по окончании приготовления. Теперь выложите макароны на сковородку с соусом, добавив небольшое количество воды, в которой они варились. Перемешайте и посыпьте тёпрым сыром типа Пармезан. Подавайте на стол горячими и ... приятного аппетита!

КАК МЕНЯТЬ ФИЛЬЕРЫ
Поверните рукоятку против часовой стрелки на несколько оборотов. Поднимите нож и верхнюю крышку, как показано на рисунке (рис. 7). Отвинтите блокировочное кольцо с помощью ключа, входящего в комплектацию (рис. 8).

Выберите желаемую фильеру и разместите на отверстиях, центрируя её с червячным винтом, чтобы четыре ребра фильеры совпали с соответствующими гнездами в камере (рис. 9). Завинтите блокировочное кольцо, удерживая фильеру в правильном положении (рис. 10). Установите крышку на машинку и введите тесто небольшими кусками: вот и готовы другие виды макаронных изделий! (рис. 11)

ОЧИСТКА МАШИНЫ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поверните рукоятку против часовой стрелки на несколько оборотов. Поднимите нож и верхнюю крышку, как показано на рисунке 7. Ослабьте блокировочное кольцо с помощью ключа. Поднимите блокировочную плиту и держатель фильеры (рис. 12). Поверните экстразионную камеру против часовой стрелки и выньте её из гнезда (рис. 13).

Полностью снимите все компоненты машины, которые вы использовали, и оставьте их высыхать на несколько часов (рис. 14). Удалите остатки сухих макаронных изделий с помощью кисти и деревянной палочки (рис. 15). Никогда не мойте машинку в посудомоечной машине. Снова соберите машинку. Всегда храните машинку в её коробке.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Данный прибор может использоваться людьми с ограниченными

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

Дети не должны использовать прибор для игр. Это изделие предназначено для использования в домашних условиях или в специальных рабочих условиях, таких как оборудованные под кухню помещения в магазинах, офисах и других рабочих местах, в гостиницах и туристических структурах.

Руководство пользователя является неотъемлемой частью машины Regina, следует хранить его в целостности на протяжении всего срока службы продукта.

Перед использованием Regina следует внимательно прочитать данное руководство, в котором описано, как сохранить функциональные и эстетические свойства продукта без изменений.

Marcato оставляет за собой право вносить без предварительного уведомления любые изменения в целях совершенствования своей продукции. Иллюстрации и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязательными и носят лишь ориентировочный характер.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Marcato S.p.A. не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям и имуществу в результате:

- использования Regina не по назначению;
- непрочтения руководства по эксплуатации;
- изменения даже одной единственной детали продукта;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения правил безопасности.

УТИЛИЗАЦИЯ КОМПОНЕНТОВ

Отработанные компоненты или детали в конце их срока службы не следует выбрасывать вместе с другими отходами.

В соответствии с действующим законодательством, оборудование в конце срока службы должно быть доставлено в центры переработки. Таким образом, вы можете защитить окружающую среду, перерабатывая материалы от старых приборов. Для получения более подробной информации обращайтесь к местным органам управления или сотрудникам центров дифференциального сбора. Упаковочные материалы должны быть доставлены в специализированные центры сбора. Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку оригинальной продукции компании Marcato, изготовленной в Италии. С 1930 года продукция Marcato присутствует в кухнях всех тех, кто вновь открыл для себя удовольствие от правильного и здорового питания. Подлинный бренд “Сделано в Италии”, который отличает стильным дизайном, качеством в деталях и долговечностью. Машинка для приготовления макаронных изделий Regina, находящаяся в этой упаковке, позволяет приготовить различные форматы свежих макаронных изделий за несколько минут. Для получения дополнительной информации: www.marcato.it

ITALIANO - GARANZIA

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

ENGLISH - WARRANTY

All MARCATO products are built using the best materials available and are subject to constant quality checks. This product guaranteed for 2 years from the purchase date against any manufacturing defects. The warranty does not cover damages caused to the machine by improper use or a use other than the one illustrated in this manual.

FRANÇAIS - GARANTIE

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

DEUTSCH - GARANTIE

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

ESPAÑOL - GARANTIA

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

PORTUGUÊS - GARANTIA

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

العربية - الضمان

جميع منتجات ماركاتو MARCATO مصنعة من أفضل المواد المتاحة وتخضع لفحوصات مستمرة على الجودة. الجهاز مضمون لمدة سنتين من تاريخ الشراء لكل خلل أو عيب مصنعي. لا يغطي الضمان الأضرار التي تلحق بالماكينة نتيجة الاستخدام المخالف أو غير المحدد والموضح في هذا الدليل.

意大利语

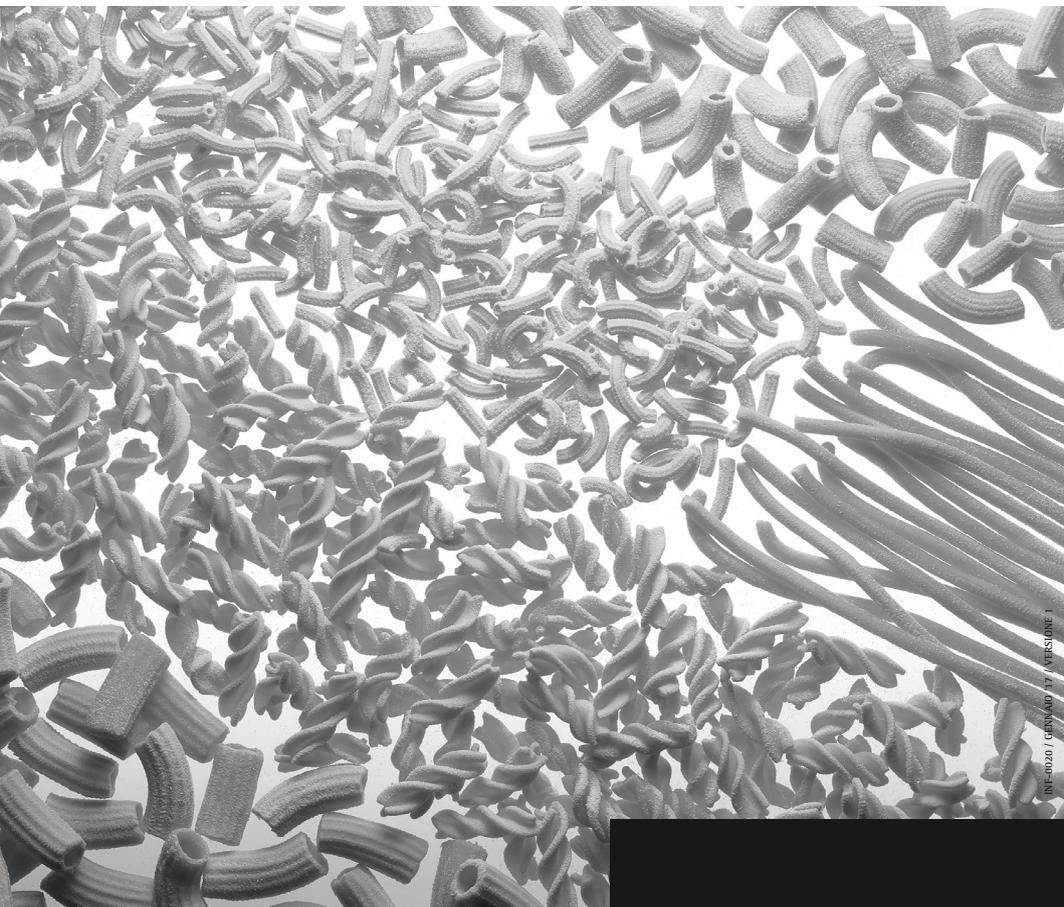
保证制造所有MARCATO的产品使用最好材料，并且接受不断的质量检查。自购买本产品之日起对任何制造缺陷保修2年。但是由于使用不当或与该手册所示不同的使用造成机器损坏不属于保修范围。

品質保証

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

РУССКИЙ - ГАРАНТИЯ

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



014-2020 / 049-9200988 - 17 / 18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 36 - 37 - 38 - 39 - 40 - 41 - 42 - 43 - 44 - 45 - 46 - 47 - 48 - 49 - 50 - 51 - 52 - 53 - 54 - 55 - 56 - 57 - 58 - 59 - 60 - 61 - 62 - 63 - 64 - 65 - 66 - 67 - 68 - 69 - 70 - 71 - 72 - 73 - 74 - 75 - 76 - 77 - 78 - 79 - 80 - 81 - 82 - 83 - 84 - 85 - 86 - 87 - 88 - 89 - 90 - 91 - 92 - 93 - 94 - 95 - 96 - 97 - 98 - 99 - 100

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011

Campodarsego (PADOVA) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

E-mail: info@marcato.it - www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED
MARCATO S.p.A. CAMPODARSEGO (PD) ITALY
COPYRIGHT © 2017 MARCATO S.p.A.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY

REGINA WELLNESS



Marcato Classic