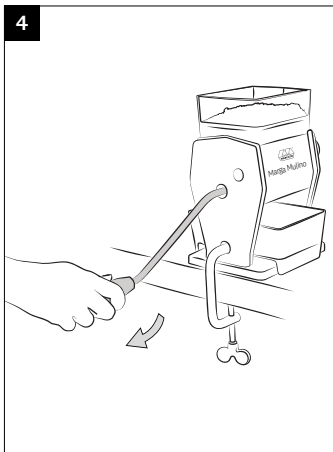
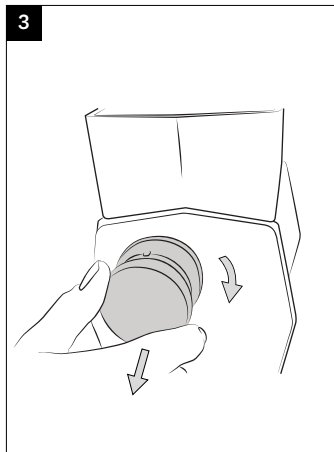
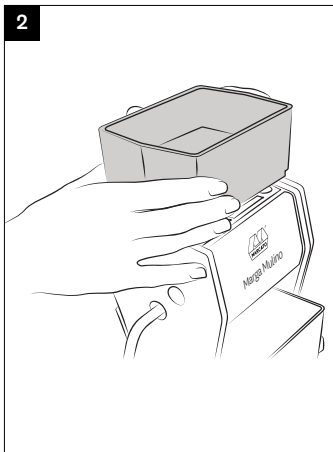
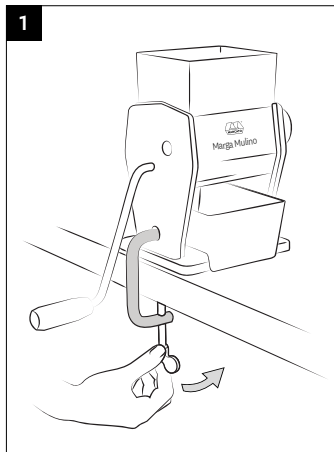
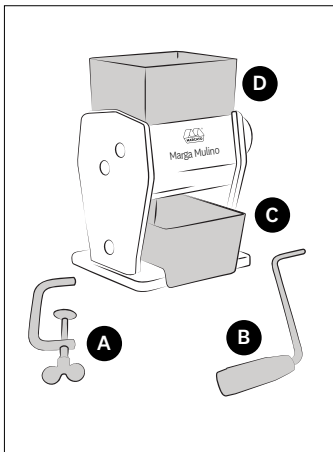


Marga Mulino



is made in Italy



- 4 ITALIANO
- 6 ENGLISH
- 8 FRANÇAIS
- 10 DEUTSCH
- 12 ESPAÑOL
- 14 PORTUGUÊS
- 16 DANSK
- 18 SUOMI
- 20 SVENSKA
- 22 NEDERLANDS
- 24 MAGYAR
- 26 POLSKA
- 28 ČEŠTINA
- 30 РУССКИЙ
- 32 TÜRK
- 34 عربي
- 36 中文
- 38 日本語
- 40 이태리어
- 42 עברית

Materiale all'interno della confezione

- Corpo macchina
- Morsetto
- Manovella
- Tramoggia
- Vaschetta
- Pennello
- Manuale di istruzioni

Preparare la macchina all'uso

Se si utilizza la macchina per la prima volta, pulire i rulli aiutandosi con il pennello, o un panno, utilizzando un disinfettante per superfici compatibile al contatto alimentare, possibilmente certificato HACCP.

Lasciare asciugare completamente la macchina prima dell'utilizzo. Non utilizzare prodotti diversi da quelli indicati.

Fissare la macchina al piano di lavoro inserendo il morsetto (A) nell'apposito foro (Fig. 1). Inserire manovella (B), vaschetta (C) e tramoggia (D) assicurandosi che questa sia ben centrata (Fig. 2).

Tirare verso l'esterno il regolatore e ruotarlo fino alla posizione desiderata (Fig. 3).

Scegliere il tipo di finitura che si vuole ottenere, seguendo i suggerimenti indicati nella tabella. La posizione iniziale è la n° 1, proseguendo con le successive, ad ogni passaggio si otterrà un risultato sempre più fine.

Inserire i cereali nella tramoggia e girare la manovella in senso orario (Fig. 4). Prima di cambiare la posizione del regolatore, assicurarsi che la tramoggia sia vuota e che tra i rulli non sia rimasto del prodotto non lavorato.

Cura e manutenzione

Non lavare la macchina in acqua o in lavastoviglie. Non usare mai sgrassatori o prodotti diversi da quello indicato.

Dopo ogni utilizzo rimuovere i residui con il pennello asciutto. Procedere utilizzando il disinfettante per superfici e alimenti come riportato nel primo paragrafo. In caso di cigolii, inserire alcune gocce di olio di vaselina per alimenti alle estremità dei rulli (Fig. 5).

Garanzia

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

Per altre informazioni o ricette visita www.marcato.it

Tabella finiture

Non macinare semi oleosi o germogli.

Per ottenere un risultato più fine fare più passaggi al numero 6 del regolatore.

Setacciando la farina ottenuta è possibile rimuovere la crusca per ottenere un risultato più fine.

Chicco	Posizione regolatore	Finitura
Avena	1-2	Macinazione grossolana (focchi)
	3-4	Macinazione media
	5-6	Macinazione fine (farina integrale)
Orzo	1-3	Macinazione grossolana (focchi)
	4-5	Macinazione media
	6	Macinazione fine (farina integrale)
	Sequenza 1-3-6	Farina integrale
Farro	Sequenza 1-3-6	Farina integrale
Orzo maltato	3	Macinazione per birra
Farro maltato	1-3	Macinazione per birra
Grano saraceno	Sequenza 1-6	Farina integrale
Grano duro	Sequenza 3-5-6	Semola
Grano tenero	Sequenza 1-3-6	Farina integrale
Kamut	Sequenza 3-5-6	Farina integrale
Miglio	6	Farina integrale
Quinoa	Sequenza 5-6	Farina integrale
Piselli secchi	Sequenza 1-3-5-6	Farina integrale
Semi d'uva	Sequenza 1-3-6	Farina integrale

Material inside the pack Care and maintenance

- Machine body
- Clamp
- Handle
- Hopper
- Tray
- Brush
- Instruction manual

Preparing the machine for use

If you are using the machine for the first time, use a brush or a cloth and a food-grade surface sanitiser, possibly HACCP certified, to clean the rollers. Let the machine dry completely before use. Do not use products other than those recommended. Insert the clamp (A) into the appropriate hole (Fig. 1) to secure the machine to the work surface. Insert the handle (B), the tray (C) and the hopper (D) making sure that the latter is well centred (Fig. 2). Pull the adjustment knob outwards and rotate it to the desired position (Fig. 3). Choose the type of finish you want to obtain, following the tips in the table. The initial position is no. 1; switching to the following ones, you will get an increasingly fine result at each step. Pour the grains into the hopper and turn the handle clockwise (Fig. 4). Before changing the position of the adjustment knob, make sure that the hopper is empty and that there is no unprocessed product left between the rollers.

Do not wash the machine with water or in the dishwasher. Never use degreasers or products other than those recommended.

After each use, remove any residue with a dry brush.

Proceed using the food-grade surface sanitiser as described in the first paragraph.

In case of squeaking, put a few drops of food-grade petroleum jelly onto the ends of the rollers (Fig. 5).

Warranty

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

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

Finishing table

Do not grind oily seeds or sprouts.

To achieve finer finishes, make several passes with the adjustment knob set to 6.

For a finer finish, sift the flour obtained and remove the bran.

Grain	Adjustment knob position	Finish
Oat	1-2	Coarse grinding (flakes)
	3-4	Medium grinding
	5-6	Fine grinding (wholemeal flour)
Barley	1-3	Coarse grinding (flakes)
	4-5	Medium grinding
	6	Fine grinding (wholemeal flour)
	1-3-6	Wholemeal flour
Spelt	1-3-6	Wholemeal flour
Malted barley	3	Grinding for beer
Malted spelt	1-3	Grinding for beer
Buckwheat	1-6	Wholemeal flour
Durum wheat	3-5-6	Semolina
Soft wheat	1-3-6	Wholemeal flour
Kamut	3-5-6	Wholemeal flour
Millet	6	Wholemeal flour
Quinoa	5-6	Wholemeal flour
Dried peas	1-3-5-6	Wholemeal flour
Grape seeds	1-3-6	Wholemeal flour

Matériel à l'intérieur de l'emballage

- Corps de la machine
- Bride de serrage
- Manivelle
- Trémie
- Bac
- Pinceau
- Mode d'emploi

Préparation de la machine avant l'utilisation

Si la machine est utilisée pour la première fois, nettoyer les rouleaux à l'aide d'un pinceau, ou d'un chiffon, en utilisant un désinfectant de surface compatible avec le contact alimentaire, éventuellement certifié HACCP.

Laisser sécher complètement la machine avant l'utilisation.

Ne pas utiliser de produits autres que ceux indiqués.

Fixer la machine au plan de travail en insérant la bride de serrage (A) dans le trou prévu à cet effet (Fig. 1). Introduire la manivelle (B), le bac (C) et la trémie (D) en vérifiant que celle-ci est bien centrée (Fig. 2).

Tirer le régulateur vers l'extérieur et le tourner dans la position souhaitée (Fig. 3). Choisir le type de finition que l'on veut obtenir en suivant les propositions indiquées dans le tableau. La position initiale est la n° 1, en continuant avec les suivantes, à chaque passage on obtiendra un résultat de plus en plus fin.

Introduire les céréales dans la trémie et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4). Avant de changer la position du régulateur, vérifier que la trémie est vide et qu'il n'y

a plus de produit non traité entre les rouleaux.

Entretien de la machine

Ne pas laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de dégraissants ou de produits autres que celui indiqué. Après chaque utilisation, éliminer les résidus à l'aide du pinceau sec. Continuer en utilisant le désinfectant de surface et alimentaire comme indiqué au premier paragraphe.

En cas de grincements, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline alimentaire aux extrémités des rouleaux (Fig. 5).

Garantie

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

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

Tableau des finitions

Ne pas broyer les graines oléagineuses ou les germes. Pour obtenir un résultat plus fin, faire plusieurs passages au numéro 6 du régulateur.

En tamisant la farine obtenue, il est possible d'éliminer le son pour obtenir un résultat plus fin.

Grain	Position du régulateur	Finition
Avoine	1-2	Mouture grossière (flocons)
	3-4	Mouture moyenne
	5-6	Mouture fine (farine complète)
Orge	1-3	Mouture grossière (flocons)
	4-5	Mouture moyenne
	6	Mouture fine (farine complète)
	1-3-6	Farine complète
Épeautre	1-3-6	Farine complète
Orge maltée	3	Mouture pour bière
Épeautre malté	1-3	Mouture pour bière
Sarrasin	1-6	Farine complète
Blé dur	3-5-6	Semoule
Blé tendre	1-3-6	Farine complète
Blé khorasan	3-5-6	Farine complète
Millet	6	Farine complète
Quinoa	5-6	Farine complète
Pois secs	1-3-5-6	Farine complète
Pépins de raisin	1-3-6	Farine complète

Material in der Verpackung

- Maschinengehäuse
- Klemme
- Kurbel
- Trichter
- Wanne
- Pinsel
- Anleitung

Vorbereitung des Geräts für die Verwendung

Bei der ersten Benutzung des Geräts müssen die Walzen mit einer Bürste oder einem Tuch und einem lebensmittelverträglichen Desinfektionsmittel für Oberflächen gereinigt werden, das möglichst HACCP-zertifiziert ist. Die Maschine vor dem Gebrauch vollständig trocknen lassen. Keine anderen als die angegebenen Produkte verwenden.

Die Maschine an der Arbeitsplatte befestigen, indem die Klemme (A) in das dafür vorgesehene Loch gesteckt wird (Abb. 1). Die Kurbel (B), die Wanne (C) und den Trichter (D) einsetzen und sicherstellen, dass der Trichter zentriert ist (Abb. 2).

Den Regler nach außen ziehen und in die gewünschte Position drehen (Abb. 3). Die gewünschte Feinheit auswählen und dabei den in der Tabelle aufgeführten Hinweisen folgen. Die Ausgangsposition ist die Nr. 1, mit den folgenden Positionen werden mit jedem Schritt immer feinere Ergebnisse erzielt.

Das Getreide in den Trichter geben und die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 4). Bevor der Regler verstellt wird ist darauf zu achten, dass der Trichter leer ist und sich

kein unverarbeitetes Produkt zwischen den Walzen befindet.

Reinigung und Wartung

Die Maschine niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen. Niemals andere als die angegebenen Fettlöser oder Produkte verwenden.

Nach jedem Gebrauch die Rückstände mit einer trockenen Bürste entfernen.

Dann wie im ersten Absatz beschrieben mit dem lebensmittelverträglichen Desinfektionsmittel für Oberflächen fortfahren.

Bei Quietschen einige Tropfen lebensmittelverträgliches Vaselineöl auf die Enden der Walzen geben (Abb. 5).

Garantie

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

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

Tabelle der Feinheitsgrade

Keine öligen Kerne oder Sprossen mahlen

Für ein feineres Ergebnis sind mehrere Durchgänge bei Nummer 6 des Reglers erforderlich.

Durch Sieben des entstandenen Mehls kann die Kleie entfernt werden, um ein feineres Ergebnis zu erzielen.

Korn	Reglerposition	Feinheitsgrad
Hafer	1-2	Grober Mahlgrad (Flocken)
	3-4	Mittlerer Mahlgrad
	5-6	Feiner Mahlgrad (Vollkornmehl)
Gerste	1-3	Grober Mahlgrad (Flocken)
	4-5	Mittlerer Mahlgrad
	6	Feiner Mahlgrad (Vollkornmehl)
	1-3-6	Vollkornmehl
Zweikorn	1-3-6	Vollkornmehl
Gemälzte Gerste	3	Mahlgrad für Bier
Gemälztes Zweikorn	1-3	Mahlgrad für Bier
Buchweizen	1-6	Vollkornmehl
Hartweizen	3-5-6	Grieß
Weichweizen	1-3-6	Vollkornmehl
Kamut	3-5-6	Vollkornmehl
Rispenhirse	6	Vollkornmehl
Quinoa	5-6	Vollkornmehl
Getrocknete Erbsen	1-3-5-6	Vollkornmehl
Weintraubenkerne	1-3-6	Vollkornmehl

Material contenido en el paquete

- Cuerpo de la máquina
- Mordaza
- Manivela
- Tolva
- Cubeta
- Píncel
- Manual de instrucciones

Prepare la máquina para el uso

Si es la primera vez que utiliza la máquina, limpie los rodillos con la ayuda de un píncel o un paño, utilizando un desinfectante de superficies compatible con el contacto con alimentos, si es posible con certificado HACCP. Deje que la máquina se seque por completo antes de usarla. No utilice productos distintos de los indicados.

Fije la máquina a la encimera introduciendo la mordaza (A) en el orificio correspondiente (Fig. 1). Inserte la manivela (B), la cubeta (C) y la tolva (D) asegurándose de que quede bien centrada (Fig. 2). Tire del regulador hacia fuera y gírelo a la posición deseada (Fig. 3).

Elija el tipo de acabado que desea obtener, siguiendo las sugerencias indicadas en la tabla. La posición inicial es la n.º 1, continuando con las siguientes, con cada paso se obtendrá un resultado cada vez más fino.

Introduzca los cereales en la tolva y gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 4). Antes de cambiar la posición del regulador, asegúrese de que la tolva esté vacía y que no quede producto sin elaborar entre los rodillos.

Cuidados y mantenimiento

No lave la máquina con agua o en el lavavajillas. No utilice nunca desengrasantes o productos distintos de los indicados. Después de cada uso, elimine los residuos con un píncel seco. Proceda con el desinfectante de superficies y alimentos, como se describe en el primer párrafo. En caso de chirridos, ponga unas gotas de aceite de vaselina para alimentos en los extremos de los rodillos (Fig. 5).

Garantía

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

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

Tabla de acabados

No triture semillas oleaginosas ni brotes.

Para obtener un resultado más fino, realice varias pasadas en el número 6 del regulador.

Tamizando la harina obtenida, es posible eliminar el salvado para obtener un resultado más fino.

Grano	Posición del regulador	Acabado
Avena	1-2	Molienda gruesa (copos)
	3-4	Molienda media
	5-6	Molienda fina (harina integral)
Cebada	1-3	Molienda gruesa (copos)
	4-5	Molienda media
	6	Molienda fina (harina integral)
	1-3-6	Harina integral
Espelta	1-3-6	Harina integral
Cebada malteada	3	Molienda para cerveza
Espelta malteada	1-3	Molienda para cerveza
Trigo sarraceno	1-6	Harina integral
Trigo duro	3-5-6	Sémola
Trigo blando	1-3-6	Harina integral
Kamut	3-5-6	Harina integral
Mijo	6	Harina integral
Quinoa	5-6	Harina integral
Guisantes secos	1-3-5-6	Harina integral
Semillas de uva	1-3-6	Harina integral

Material no interior da embalagem

- Corpo da máquina
- Grampo
- Manivela
- Tremonha
- Recipiente
- Pincel
- Manual de instruções

Prepare a máquina para o uso

Caso a máquina seja utilizada pela primeira vez, limpar os rolos utilizando um pincel ou um pano, utilizando um desinfetante para superfícies compatível com alimentos, que possivelmente possua a certificação HACCP. Deixar secar completamente a máquina antes do uso. Não utilizar produtos diversos daqueles indicados. Fixar a máquina na bancada de trabalho inserindo o grampo (A) no orifício específico (Fig. 1). Inserir a manivela (B), o recipiente (C) e a tremonha (D), certificando-se que esta esteja bem centralizada (Fig. 2). Puxar para o lado externo o regulador e girá-lo até a posição desejada (Fig. 3). Escolher o tipo de acabamento que deseja obter, seguindo as sugestões indicadas na tabela. A posição inicial é a nº 1, prosseguindo com as sucessivas, a cada passagem obterá um resultado cada vez mais fino. Inserir os cereais na tremonha e girar a manivela em sentido horário (Fig. 4). Antes de trocar a posição do regulador, certificar-se de que a tremonha esteja vazia e que entre os rolos não esteja presente produto não processado.

Cuidados e manutenção

Não lavar a máquina utilizando água ou na máquina de lavar louças. Nunca usar desengordurantes ou produtos diversos daquele indicado. Após o uso, remover os resíduos com pincel seco. Proceder utilizando o desinfetante para superfícies e alimentos, como indicado no primeiro parágrafo. Em caso de ruídos, inserir algumas gotas de óleo de vaselina para alimentos nas extremidades dos rolos (Fig. 5).

Garantia

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

Para outras informações ou receitas visitar www.marcato.it

Tabela acabamentos

Não moer sementes oleosas ou brotos.

Para obter um resultado mais fino, efetuar várias passagens no número 6 do regulador.

Peneirando a farinha obtida, é possível remover o farelo para obter um resultado mais fino.

Grão	Posição do regulador	Acabamento
Aveia	1-2	Moagem grossa (flocos)
	3-4	Moagem média
	5-6	Moagem fina (farinha integral)
Cevada	1-3	Moagem grossa (flocos)
	4-5	Moagem média
	6	Moagem fina (farinha integral)
	1-3-6	Farinha integral
Espelta	1-3-6	Farinha integral
Cevada maltada	3	Moagem para cerveja
Espelta maltada	1-3	Moagem para cerveja
Trigo sarraceno	1-6	Farinha integral
Trigo duro	3-5-6	Sêmola
Trio mole	1-3-6	Farinha integral
Kamut	3-5-6	Farinha integral
Milha	6	Farinha integral
Quinoa	5-6	Farinha integral
Ervilhas secas	1-3-5-6	Farinha integral
Sementes de uva	1-3-6	Farinha integral

Materiale inde i emballagen

- Maskinlegeme
- Klemskrue
- Håndsving
- Tragt
- Bakke
- Pensel
- Instruktionsvejledning

Sådan gøres maskinen klar til brug

Hvis man bruger maskinen første gang, skal man rengøre valserne med en pensel eller klud med et desinfektionsmiddel, der er kompatibelt med overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, og som eventuelt er HACCP-certificeret.

Lad maskinen tørre helt, før den tages i brug.

Der må ikke anvendes andre produkter end dem, der er angivet. Fastgør maskinen til bordpladen ved at sætte klemskruen (A) i hullet (Fig. 1). Indsæt håndsvingen (B), bakken (C) og tragten (D) og sørg for, at tragten er centreret (Fig. 2).

Træk regulatoren udad, og drej den til den ønskede position (Fig. 3). Vælg den type efterbehandling, du ønsker at opnå, ved at følge forslagene i tabellen. Startpositionen er nr. 1, fortsæt med de følgende positioner. For hvert trin vil du opnå et finere og finere resultat. Kom kornet i tragten, og drej håndsvinget med uret (Fig. 4). Før du ændrer regulatorens position, skal du sikre dig, at tragten er tom, og at der ikke er ubehandlet produkt tilbage mellem valserne.

Pleje og vedligeholdelse

Maskinen må ikke vaskes af i vand eller i opvaskemaskine. Brug aldrig andre affedtningsmidler eller produkter end dem, der er angivet. Efter hver brug skal du fjerne rester med en tør pensel.

Fortsæt med at bruge desinfektionsmidlet til overflader og fødevarer som beskrevet i første afsnit.

Hvis maskinen knirker, kan du smøre et par dråber vaselineolie af fødevaregodkendt kvalitet på valsernes ender (Fig. 5).

Garanti

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

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

Tablet over efterbehandlinger

Olieholdige frø eller spirer må ikke males.

Hvis du vil opnå et finere resultat, skal du foretage maling flere gange med nummer 6 på regulatoren.

Ved at sigte det maledede mel kan klid fjernes, så man opnår et finere resultat.

Korn	Regulatorens position	Efterbehandling
Havre	1-2	Grov maling (flager)
	3-4	Medium maling
	5-6	Fin maling (fuldkornsmel)
Byg	1-3	Grov maling (flager)
	4-5	Medium maling
	6	Fin maling (fuldkornsmel)
	1-3-6	Fuldkornsmel
Spelt	1-3-6	Fuldkornsmel
Maltet byg	3	Maling til øl
Maltet spelt	1-3	Maling til øl
Boghvede	1-6	Fuldkornsmel
Durum hvede	3-5-6	Semuljegyryn
Blød hvede	1-3-6	Fuldkornsmel
Kamut	3-5-6	Fuldkornsmel
Hirse	6	Fuldkornsmel
Quinoa	5-6	Fuldkornsmel
Tørrede ærter	1-3-5-6	Fuldkornsmel
Vindruekerner	1-3-6	Fuldkornsmel

Pakkauksen sisältämä materiaali

- Koneen runko
- Puristin
- Kahva
- Suppilo
- Astia
- Harja
- Ohjekirja

Valmistele laite käyttöön

Jos käytät konetta ensimmäistä kertaa, puhdista telat harjalla tai liinalla käyttämällä, jos mahdollista HACCP-hyväksytyä, elintarvikekäyttöön sopivaa pintojen desinfiointiainetta. Anna koneen kuivaa kokonaan ennen käyttöä.

Älä käytä ilmoitetuista poikkeavia tuotteita.

Kiinnitä kone työtasoon asettamalla puristin (A) sille tarkoitettuun reikään (Kuva 1). Aseta kahva (B), astia (C) ja suppilo (D) paikalleen varmistaen, että se on hyvin keskitetty (Kuva 2).

Vedä säädintä ulospäin ja käännä se haluttuun asentoon saakka (Kuva 3). Valitse haluamasi karkeusaste taulukossa annettujen ehdotusten mukaisesti. Alkuasento on nro 1, jonka jälkeen jatketaan seuraavilla, jokaisella kerralla saat entistä hienomman tuloksen.

Aseta viljat suppiloon ja käännä kahvaa myötöpäivään (Kuva 4). Ennen kuin muutat säätimen asentoa, varmista, että suppilo on tyhjä ja ettei telojen väliin ole jäänyt raakatuotetta.

Hoito ja huolto

Älä pese konetta vedellä tai pesukoneessa. Älä käytä koskaan rasvanpoistoaineita tai ilmoitetuista poikkeavia tuotteita. Jokaisen käytön jälkeen poista jäämät kuivalla harjalla. Jatka lisäämällä pintojen ja elintarvikkeiden desinfiointiainetta kuten kerrottu ensimmäisessä kappaleessa. Jos laite kitisee, laita telojen päihin muutama tippa elintarvikekäyttöön tarkoitettua vaseliinia (5).

Takuu

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

Lisätietoja tai reseptejä löydät osoitteesta www.marcato.it

Karkeusasteiden taulukko

Älä jauha öljyisiä siemeniä tai ituja. Saadaksesi hienomman tuloksen, tee useampi käsittely säätimen numerolla 6. Jauhot voidaan seuloa leseiden poistamiseksi ja näin hienomman tuloksen aikaansaamiseksi.

Jyvä	Säätimen asento	Karkeus
Kaura	1-2	Karkea jauhatus (hiutaleet)
	3-4	Keskitalon jauhatus
	5-6	Hieno jauhatus (täysjyväjauho)
Ohra	1-3	Karkea jauhatus (hiutaleet)
	4-5	Keskitalon jauhatus
	6	Hieno jauhatus (täysjyväjauho)
	1-3-6	Täysjyväjauho
Speltti	1-3-6	Täysjyväjauho
Ohramallas	3	Jauhaminen olutta varten
Spelttimallas	1-3	Jauhaminen olutta varten
Tattari	1-6	Täysjyväjauho
Durumvehnä	3-5-6	Mannasuurimot
Vehnä	1-3-6	Täysjyväjauho
Kamut	3-5-6	Täysjyväjauho
Hirssi	6	Täysjyväjauho
Kvinoa	5-6	Täysjyväjauho
Kuivat herneet	1-3-5-6	Täysjyväjauho
Rypäleen siemenet	1-3-6	Täysjyväjauho

Utrustning i förpackningen

- Maskinkropp
- Klämma
- Vev
- Tratt
- Skål
- Pensel
- Bruksanvisning

Förbered maskinen för användning

Om du ska använda maskinen för första gången, rengör rullarna med penseln eller en trasa samt ett desinfektionsmedel för ytor som kommer i kontakt med livsmedel och som helst är HACCP-certifierat.

Låt maskinen torka helt innan du använder den.

Använd inte produkter som skiljer sig från de som anges.

Sätt fast maskinen i arbetsbänken genom att föra in klämman (A) i det avsedda hålet (Fig. 1). För in veven (B), skålen (C) och tratten (D) och se till att den är riktigt centrerad (Fig. 2).

Dra inställaren utåt och vrid den till det önskade läget (Fig. 3). Välj typ av bearbetning som du önskar erhålla genom att följa förslagen i tabellen. Nr. 1 är startläget och om du fortsätter med följande lägen får du för varje steg ett allt mer finalet resultat.

Lägg sädeskornen i tratten och vrid veven medurs (Fig. 4). Innan du byter läge på inställaren se till att tratten är tom och att det inte finns obearbetad produkt kvar mellan rullarna.

Skötsel och underhåll

Tvätta aldrig maskinen med vatten eller i diskmaskin. Använd aldrig avfettningsmedel eller produkter som skiljer sig från den anvisade. Avlägsna rester med den torra penseln efter varje användning. Använd ytdesinfektionsmedlet som får komma i kontakt med livsmedel enligt beskrivningen i första avsnittet.

Om maskinen gnisslar placera några droppar vaselinolja för livsmedel på rullarnas ändar (Fig. 5).

Garanti

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

För ytterligare information eller recept besök www.marcato.it

Tabell bearbetning

Mal inte oljväxtfrön eller skott.

För att erhålla ett mer finalet resultat låt produkten passera flera gånger med inställaren på läge 6.

Om du siktar mjölet du har erhållit kan du avlägsna kliet för att få ett finare resultat.

Sädeskorn	Läge inställare	Bearbetning
Havre	1-2	Grovmalning (flingor)
	3-4	Medelfin malning
	5-6	Finmalning (fullkornsmjöl)
Korn	1-3	Grovmalning (flingor)
	4-5	Medelfin malning
	6	Finmalning (fullkornsmjöl)
	1-3-6	Fullkornsmjöl
Dinkel	1-3-6	Fullkornsmjöl
Mältat korn	3	Malning för öl
Mältad dinkel	1-3	Malning för öl
Bovete	1-6	Fullkornsmjöl
Durumvete	3-5-6	Mannagryn
Vete	1-3-6	Fullkornsmjöl
Kamut	3-5-6	Fullkornsmjöl
Hirs	6	Fullkornsmjöl
Quinoa	5-6	Fullkornsmjöl
Torkade ärtor	1-3-5-6	Fullkornsmjöl
Druvkärnor	1-3-6	Fullkornsmjöl

Materiaal inbegrepen in de verpakking

- Machinebehuizing
- Klem
- Slinger
- Trechter
- Bakje
- Kwast
- Gebruiksaanwijzing

De machine voorbereiden voor gebruik

Als u de machine voor de eerste keer gebruikt, reinig dan de rollen met de kwast of een doek en een ontsmettingsmiddel voor oppervlakken dat geschikt is voor contact met levensmiddelen, mogelijk HACCP-gecertificeerd. Laat de machine volledig drogen voor gebruik.

Gebruik geen andere producten dan aangegeven.

Bevestig de machine op het werkvlak door de klem (A) in de speciale opening te steken (Fig. 1). Bevestig de slinger (B), het bakje (C) en de trechter (D). Zorg ervoor dat deze goed gecentreerd is (Fig. 2).

Trek de regelknop naar buiten en draai tot de gewenste stand (Fig. 3). Kies het type maalbewerking dat u wilt verkrijgen, aan de hand van de in de tabel vermelde adviezen. De beginstand is 1, u krijgt naarmate u verder gaat, bij elke volgende stand een steeds fijner resultaat. Doe de granen in de trechter en draai de slinger rechtsom (Fig. 4). Voordat u de stand van de regelknop wijzigt, moet u ervoor zorgen dat de trechter leeg is en dat er geen onbewerkt product tussen de rollen is achtergebleven.

Verzorging en onderhoud

Was het apparaat niet in water of in de afwasmachine. Gebruik nooit ontvettingsmiddelen of andere producten dan aangegeven. Verwijder na elk gebruik de restanten met de droge kwast. Ga verder met gebruik van het ontsmettingsmiddel voor oppervlakken en levensmiddelen zoals vermeld in de eerste paragraaf. Bij piepgeluiden, enkele druppels vaseline-olie voor voedingsmiddelen op de uiteinden van de rollen doen (Fig. 5).

Garantie

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

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

Tabel bewerkingen

Geen olieachtige zaden of kiemen malen.

U krijgt een nog fijner resultaat door meerdere keren over te malen op nummer 6 van de regelaar.

Door de verkregen bloem te zeven, worden de zemelen verwijderd om een nog fijner resultaat te krijgen.

Korrel	Stand regelaar	Bewerking
Haver	1-2	Grove maling (vlokken)
	3-4	Middelfijne maling
	5-6	Fijne maling (volkorenbloem)
Gerst	1-3	Grove maling (vlokken)
	4-5	Middelfijne maling
	6	Fijne maling (volkorenbloem)
	1-3-6	Volkorenbloem
Spelt	1-3-6	Volkorenbloem
Gemoute gerst	3	Maling voor bier
Gemoute spelt	1-3	Maling voor bier
Boekweit	1-6	Volkorenbloem
Harde tarwe	3-5-6	Gries
Zachte tarwe	1-3-6	Volkorenbloem
Kamut	3-5-6	Volkorenbloem
Gierst	6	Volkorenbloem
Quinoa	5-6	Volkorenbloem
Gedroogde erwten	1-3-5-6	Volkorenbloem
Druivenpitten	1-3-6	Volkorenbloem

A csomagolás tartalma Ápolás és karbantartás

- Géptest
- Szorító
- Tekerőkar
- Garat
- Tartály
- Ecset
- Használati útmutató

A gép előkészítése

Ha a gépet először használja, tisztítsa meg a hengereket ecset vagy törőrongy és élelmiszeripari felületekkel való érintkezésre engedélyezett, lehetőleg HACCP-tanúsítással rendelkező fertőtlenítőszer használatával.

A használat előtt hagyja a gépet teljesen megszáradni.

Ne használjon a megjelölttől eltérő termékeket.

Rögzítse a gépet a munkafelülethez úgy, hogy behelyezi a satut (A) a megfelelő furatba (1. ábra). Helyezze be a tekerőkart (B), a tartályt (C) és a garatot (D), ügyelve arra, hogy az pontosan középen helyezkedjen el (2. ábra).

Húzza kifelé a szabályzót, és forgassa el a kívánt pozícióba (3. ábra). Válassza ki a kívánt feldolgozási típust a táblázatban szereplő javaslatok alapján. A kezdeti pozíció az 1. számú, a továbbiak minden lépéssel egyre finomabb eredményt adnak. Helyezze be a gabonát a garatba, és forgassa a tekerőkart az óramutató járása szerint irányba (4. ábra). Mielőtt módosítaná a szabályzó pozícióját, ellenőrizze, hogy a garat üres-e, és a hengerek között nem maradt-e feldolgozott termék.

A gépet nem szabad vízben vagy mosogatógépben mosni. Soha ne használjon zsíroldószert vagy a megjelölttől eltérő terméket. Minden használat után távolítsa el a maradványokat száraz ecsettel. Tisztítsa meg a felületeket élelmiszeripari fertőtlenítőszerrel az első bekezdésben leírtak szerint.

Ha nyikorog, kenje meg a hengerek végét néhány csepp élelmiszeripari vazelinnel (5. ábra).

Garancia

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

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

Feldolgozási táblázat

Ne örljön olajos magvakat vagy csírákat.

A legfinomabb őrlemény készítése a szabályzó 6. fokozatával lehetséges.

Az elkészült liszt átszitálásával eltávolíthatja a korpát, és még finomabb őrleményt érhet el.

Gabonaszem	A szabályzó pozíciója	Fokozat
Zab	1-2	Durva őrlés (pelyhek)
	3-4	Közepes őrlés
	5-6	Finom őrlés (teljes kiőrlésű liszt)
Árpa	1-3	Durva őrlés (pelyhek)
	4-5	Közepes őrlés
	6	Finom őrlés (teljes kiőrlésű liszt)
	1-3-6	Teljes kiőrlésű liszt
Tönkölybúza	1-3-6	Teljes kiőrlésű liszt
Malátázott árpa	3	Darálás sör készítéséhez
Malátázott tönkölybúza	1-3	Darálás sör készítéséhez
Hajdina	1-6	Teljes kiőrlésű liszt
Durumbúza	3-5-6	Búzadara
Búza	1-3-6	Teljes kiőrlésű liszt
Kamut	3-5-6	Teljes kiőrlésű liszt
Köles	6	Teljes kiőrlésű liszt
Quinoa	5-6	Teljes kiőrlésű liszt
Száraz borsó	1-3-5-6	Teljes kiőrlésű liszt
Szőlőmag	1-3-6	Teljes kiőrlésű liszt

Materiał w opakowaniu

- Korpus maszyny
- Zacisk
- Korbka
- Lej
- Zbiorniczek
- Pędzelek
- Instrukcja obsługi

Przygotowywanie wyciskarki

Jeśli z maszyny korzysta się po raz pierwszy, wałki należy wyczyścić za pomocą pędzelka lub ściereczki, stosując środek do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością, ewentualnie z certyfikatem HACCP.

Przed użyciem pozostawić maszynę do całkowitego wyschnięcia.

Nie używać produktów innych niż wskazane.

Przymocować maszynę do blatu roboczego, wkładając zacisk (A) w odpowiedni otwór (Rys. 1). Włożyć korbkę (B), zbiorniczek (C) i lej (D), upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany (Rys. 2).

Pociągnąć do siebie regulator i przekręcić go do żądanej pozycji (Rys. 3). Wybrać rodzaj wykończenia, jakie chce się uzyskać, zgodnie ze wskazówkami wskazanymi w tabeli. Pozycja początkowa to nr 1, przechodząc do kolejnych, przy każdym kroku uzyskuje się coraz drobniejsze efekty.

Włożyć ziarna zbóż do leja i wykonać kilka ruchów korbki zgodnie z ruchem wskazówek zegara (Rys. 4). Przed zmianą położenia regulatora upewnić się, że lej jest pusty i między wałkami nie ma nieprzetworzonego produktu.

Pielęgnacja i czyszczenie

Maszyny nie należy myć w wodzie ani w zmywarce do naczyń.

Nigdy nie należy używać środków odtuszczających lub produktów innych niż wskazane.

Po każdym użyciu usunąć pozostałości suchym pędzelkiem. Kontynuować, używając środka do dezynfekcji powierzchni i żywności, o którym mowa w pierwszym paragrafie.

W przypadku skrzywienia nanieść kilka kropli wazeliny spożywczej na końce wałków (Rys. 5).

Gwarancja

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

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

Tabela wykończenia produktu

Nie rozdrabniać oleistych nasion ani kietków

Aby uzyskać drobniejszy efekt, powtórzyć rozdrabnianie kilka razy na numerze 6 regulatora.

Przesiewając uzyskaną mąkę, otręby można usunąć, aby uzyskać drobniejszy efekt.

Ziarno	Pozycja regulatora	Wykańczanie
Owies	1-2	Grube mielenie (płatki)
	3-4	Średnie mielenie
	5-6	Drobne mielenie (mąka pełnoziarnista)
Jęczmień	1-3	Grube mielenie (płatki)
	4-5	Średnie mielenie
	6	Drobne mielenie (mąka pełnoziarnista)
	1-3-6	Mąka pełnoziarnista
Orkisz	1-3-6	Mąka pełnoziarnista
Stód jęczmienny	3	Mielenie na piwo
Stód orkiszowy	1-3	Mielenie na piwo
Gryka zwyczajna	1-6	Mąka pełnoziarnista
Pszenica twarda	3-5-6	Semolina
Pszenica zwyczajna	1-3-6	Mąka pełnoziarnista
Kamut	3-5-6	Mąka pełnoziarnista
Proso zwyczajne	6	Mąka pełnoziarnista
Komosa ryżowa	5-6	Mąka pełnoziarnista
Groch suszony	1-3-5-6	Mąka pełnoziarnista
Pestki winogron	1-3-6	Mąka pełnoziarnista

Materiál uvnitř balení

- Tělo strojek
- Svorka
- Páčka
- Násypka
- Zásobník
- ŠtětceNávod k použití

Příprava strojeku k použití

Používáte-li stroj poprvé, vyčistěte válečky pomocí štětce, nebo hadříku, použijte povrchovou dezinfekci vhodnou pro styk s potravinami, případně certifikovanou HACCP.

Před použitím nechte stroj zcela vyschnout.

Nepoužívejte jiné, než doporučené produkty.

Zajistěte stroj k pracovní desce zasunutím svorky (A) do příslušného otvoru (Obr. 1). Vložte páčku (B), zásobník (C) a násypku (D) a ujistěte se, že jsou dobře vystředěné (Obr. 2).

Povytláhněte regulátor a otočte jej do požadované polohy (Obr. 3). Vyberte typ konečného zpracování, kterého chcete dosáhnout podle doporučení uvedených v tabulce. Výchozí pozice je č. 1, s následujícími při každém přechodu na další pozici získáte stále jemnější výsledek. Vložte cereálie do násypky a otočte klikou ve směru hodinových ručiček (Obr. 4). Před změnou polohy regulátoru se ujistěte, že je zásobník prázdný a že mezi válci nezůstal žádný nezpracovaný produkt.

Péče a údržba

Strojek ani komponenty nemyjte vodou, ani v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte jiné odmašťovací prostředky, nebo jiné, než uvedené produkty.

Po každém použití odstraňte zbytky suchým štětcem.

Pokračujte s použitím dezinfekčního prostředku na povrchy a potraviny, jak je popsáno v prvním odstavci. V případě skřípání aplikujte na koncové části válečků několik kapek vazelíny, vhodné pro styk s potravinami (Obr. 5).

Záruka

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

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

Tabulka konečných zpracování

Vyhněte se mletí olejných semen, nebo klíčků.

Chcete-li získat jemnější výsledek, proveďte několik přechodů na číslo 6 regulátoru.

Proséváním získané mouky je možno odstranit otruby a je tak možno docílit jemnějšího výsledku.

Zrno	Poloha regulátoru	Konečné zpracování
Oves	1-2	Hrubé mletí (vločky)
	3-4	Střední mletí
	5-6	Jemné mletí (celozrnná mouka)
Ječmen	1-3	Hrubé mletí (vločky)
	4-5	Střední mletí
	6	Jemné mletí (celozrnná mouka)
	1-3-6	Celozrnná mouka
Špalda	1-3-6	Celozrnná mouka
Sladovnický ječmen	3	Mletí pro výrobu piva
Sladovnická špalda	1-3	Mletí pro výrobu piva
Pohanka	1-6	Celozrnná mouka
Tvrdá pšenice	3-5-6	Krupice
Pšenice obecná	1-3-6	Celozrnná mouka
Kamut	3-5-6	Celozrnná mouka
Proso	6	Celozrnná mouka
Quinoa	5-6	Celozrnná mouka
Suchý hrách	1-3-5-6	Celozrnná mouka
Hroznová semena	1-3-6	Celozrnná mouka

Материал внутри упаковки

- Корпус машины
- Зажим
- Рукоятка
- Бункер
- Лоток
- Кисточка
- Руководство по эксплуатации

Подготовить машину для работы

Если вы используете машину впервые, очистите валки с помощью щетки или отрезка ткани, используя дезинфицирующее средство для поверхностей, совместимое с пищевыми продуктами, возможно, сертифицированное ХАССП.

Дайте машине полностью высохнуть перед использованием.

Не используйте продукты, отличные от указанных. Закрепите машину на рабочей плоскости, вставив зажим (А) в соответствующее отверстие (рис. 1). Вставьте рукоятку (В), лоток (С) и бункер (D), убедившись, что они точно отцентрированы (Рис. 2).

Вытяните регулятор и поверните его в нужное положение (Рис. 3). Выберите тип помола, который вы хотите получить, следуя рекомендациям, указанным в таблице. Начальная позиция № 1; переходя к следующим, с каждым проходом помол будет становиться тоньше. Загрузите зерновые в бункер и поверните рукоятку по часовой стрелке (Рис. 4).

Перед изменением положения регулятора убедитесь, что бункер пуст и между валками не осталось сырого продукта.

Уход и техобслуживание

Никогда не мойте машину под водой или в посудомоечной машине. Никогда не используйте обезжиривающие средства или продукты, отличные от указанных.

После каждого использования удаляйте остатки сухой кисточкой.

Продолжайте использовать дезинфицирующее средство для поверхностей и пищевых продуктов, как описано в первом абзаце.

В случае появления скрипов нанесите на концы валков несколько капель пищевого вазелина (Рис. 5).

Гарантия

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

Дополнительную информацию и рецепты см. на сайте www.marcato.it

Таблица помола

Не измельчайте масличные семена или ростки
Для получения более тонкого помола выполните несколько проходов, установив регулятор на номер 6.
Просеивая полученную муку, можно удалить отруби, чтобы получить в результате более тонкий помол.

Зерно	Положение регулятора	Помол
Овес	1-2	Грубый помол (хлопья)
	3-4	Средний помол
	5-6	Тонкий помол (цельнозерновая мука)
Ячмень	1-3	Грубый помол (хлопья)
	4-5	Средний помол
	6	Тонкий помол (цельнозерновая мука)
	1-3-6	Цельнозерновая мука
Полба	1-3-6	Цельнозерновая мука
Солодовый ячмень	3	Помол для пива
Солодовая полба	1-3	Помол для пива
Гречиха	1-6	Цельнозерновая мука
Твердая пшеница	3-5-6	Мука грубого помола
Мягкая пшеница	1-3-6	Цельнозерновая мука
Камут	3-5-6	Цельнозерновая мука
Просо	6	Цельнозерновая мука
Киноа	5-6	Цельнозерновая мука
Сушеный горох	1-3-5-6	Цельнозерновая мука
Семена винограда	1-3-6	Цельнозерновая мука

Paketin içindeki malzeme

- Makine gövdesi
- Kelepçe
- Kol
- Hazne
- Tekne
- Fırça
- Kullanım kılavuzu

Makineyi kullanıma hazırlayın

Eğer makine ilk kez kullanılıyorsa, silindirleri bir fırça veya bir bez ile HACCP sertifikalı, gıda maddelerine temasa uygun bir yüzey dezenfekte edici kullanarak temizleyin.

Makineyi kullanmadan önce tamamen kuruması için bekleyin.

Belirtilenlerden farklı ürünler kullanmayın.

Makineyi çalışma tezgahına kelepçeyi (A) özel deliğine (Şek. 1) geçirerek sabitleyin. Kolu (B), tekneyi (C) ve hazneyi (D) bunun tam ortalandığından emin olarak takın (Şek. 2).

Regülatörü dışarı doğru çekin ve arzu edilen pozisyona kadar çevirin (Şek. 3). Elde edilmek istenen işleme tipini tabloda belirtilen önerileri izleyerek seçin. Başlangıç pozisyonu n° 1'dir, ardından gelenler ile devam ederek, her adımda daha ince bir sonuç elde edilecektir.

Tahılları hazneye atın ve kolu saat yönünde çevirin (Şek. 4). Regülatörün pozisyonunu değiştirmeden önce, haznenin boş olduğundan ve silindirler arasında işlenmemiş ürün olmadığından emin olun.

Özen ve bakım

Makineyi suyla veya bulaşık makinesinde yıkamayın. Asla yağ sökücüler veya belirtilenlerden farklı ürünler kullanmayın. Her kullanım sonrası kuru fırça ile kalıntıları temizleyin. İlk paragrafta bahsedildiği gibi yüzeyler ve gıdalar için dezenfektan kullanarak ilerleyin. Gıcırdamalar durumunda silindirlerin uçlarına gıda maddeleri için birkaç damla vazelin yağı damlatın (Şek. 5).

Garanti

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

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

İşleme tablosu

Yağlı tohumlar veya filizleri öğütmeyin. Daha ince bir sonuç için regülatörün 6 numarasında daha fazla geçiş uygulayın. Elde edilen un elenerek daha ince bir sonuç için kepekler giderilebilir.

Tane	Regülatör pozisyonu	İşleme
Yulaf	1-2	İri öğütme (pul)
	3-4	Orta öğütme
	5-6	İnce öğütme (kepekli un)
Arpa	1-3	İri öğütme (pul)
	4-5	Orta öğütme
	6	İnce öğütme (kepekli un)
	1-3-6	Kepekli un
Gernik buğdayı	1-3-6	Kepekli un
Arpa maltı	3	Bira için öğütme
Buğday maltı	1-3	Bira için öğütme
Kara buğday	1-6	Kepekli un
Sert buğday	3-5-6	İrmik
Yumuşak buğday	1-3-6	Kepekli un
Horasan buğdayı	3-5-6	Kepekli un
Darı	6	Kepekli un
Kinoa	5-6	Kepekli un
Kuru bezelye	1-3-5-6	Kepekli un
Üzüm çekirdeği	1-3-6	Kepekli un

جدول المنتجات النهائية

لا تقم بطحن بذور زيتية أو بها براعم للحصول على نتيجة أكثر نعومة انتقل أكثر إلى الرقم 6 من خلال أداة الضبط. عند غربلة الدقيق يمكن إزالة النخالة للحصول على نتيجة أكثر نعومة.

المكونات داخل العبوة

هيكل الماكينة
ماسك التثبيت
ذراع تحريك
قادوس تلقيم
حوض
فرشاة

دليل إرشادات الاستخدام

قم بإعداد الماكينة للاستخدام

"عند استخدام هذه الماكينة للمرة الأولى فإنه يجب تنظيف الأسطوانات باستخدام الفرشاة أو باستخدام قطعة قماش، مع استخدام مطهر للأسطح متوافق للاستعمال مع الماكينات الغذائية ويُفضل أن يكون معتمدًا بشهادة HACCP. اترك الماكينة تجف قبل استخدامها.

لا تستخدم منتجات مختلفة عن تلك الموصى بها والمحددة.

قم بتثبيت الماكينة على سطح العمل عبر إدخال ماسكة التثبيت (A) في الفتحة المخصصة لها (الشكل 1). أدخل ذراع التحريك (B) والحوض (C) وقادوس التلقيم (D) مع التأكد من أن كل ذلك مثبت جيدًا (الشكل 2). قم بشد أداة الضبط نحو الخارج ثم قم بلفها حتى الوصول إلى الوضعية المرغوب فيها (الشكل 3). اختر نوعية المنتج النهائي الذي ترغب في الحصول عليه مستعينًا بالافتراحتات المشار إليها في الجدول. وضعية البداية هي رقم 1، وعند المواصلة بالوضعيات التالية فإنه عند كل تنقل ستحصل على نتيجة أكثر نعومة. أدخل الحبوب في قادوس التلقيم ثم قم بلف ذراع التحريك في اتجاه عقارب الساعة (الشكل 4). قبل البدء في تغيير وضعية أداة الضبط، تحقق من أن قادوس التلقيم فارغًا وأنه بين الأسطوانات لا توجد بقايا منتج غير مصنع.

الرعاية والصيانة

لا تغسل الماكينة بالماء ولا في غسالة الأطباق. لا تستخدم مطلقًا مزيلات الدهون أو المنتجات المختلفة عن تلك الموصى بها.

قم بإزالة البقايا بعد كل استخدام عبر استعمال فرشاة تنظيف جافة.

ابدأ في استخدام المطهر للأسطح كما هو موضح في الفقرة الأولى.

عند سماع صوت صرير، أدخل بضع قطرات من زيت الفازلين الملائم للاستخدام مع قطاع الأغذية في أطراف الأسطوانات (الشكل 5).

الضمان

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

حبوب	وضعية أداة الضبط	المنتج النهائي
شوفان	1-2	(طحن خشن (رقائق
	3-4	طحن متوسط
	5-6	(طحن ناعم (دقيق الحبوب الكاملة
شعير	1-3	(طحن خشن (رقائق
	4-5	طحن متوسط
	6	(طحن ناعم (دقيق الحبوب الكاملة
	1-3-6	دقيق الحبوب الكاملة
	1-3-6	دقيق الحبوب الكاملة
ملت الشعير	3	طحن البيرة
ملا الحنطة	1-3	طحن البيرة
حنطة سوداء	1-6	دقيق الحبوب الكاملة
قمح صلب	3-5-6	سميد
قمح طري	1-3-6	دقيق الحبوب الكاملة
كاموت	3-5-6	دقيق الحبوب الكاملة
نبات الميل	6	دقيق الحبوب الكاملة
كينوا	5-6	دقيق الحبوب الكاملة
بازلاء جافة	1-3-5-6	دقيق الحبوب الكاملة
بذور العنب	1-3-6	دقيق الحبوب الكاملة

包装内材料

- 机身
- 夹具
- 曲柄
- 料斗
- 托盘
- 刷子
- 使用手册

将机器准备好待用

如果是第一次使用机器，清洁滚筒时，请用刷子或布沾取经 HACCP 认证的食品级表面消毒剂。

等机器完全干燥再使用。

请勿使用指定产品以外的产品。

将夹具 (A) 插入对应孔中，将机器固定在工作台上 (图 1)。插入曲柄 (B)、托盘 (C) 和料斗 (D)，确保料斗居中 (图 2)。

将调节器向外拉，转至目标位 (图 3)。按表所示，选择目标加工类型。1 号是起始位置，越往后，每一步加工出来的结果都会越来越精细。

将谷物放入料斗，顺时针转动曲柄 (图 4)。在改变调节器的位置之前，确保料斗为空，且滚筒之间没有留下未加工产品。

保养和维护

请勿在水中或洗碗机中清洗机器。切勿使用除油剂或指定产品以外的其他产品。

每次使用后，用干燥的刷子清除残留物。

按第一节所述，继续使用表面和食品消毒剂。

如果吱吱作响，可在滚筒两端滴入几滴食品级凡士林油 (图 5)。

保修

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

加工表

请勿研磨油菜籽或芽菜

为获得更精细的效果，在调节器的 6 号位置进行多次操作。通过筛选得到的面粉，去除麸皮后，可以获得更精细的结果。

颗粒	调节器位置	加工
燕麦	1-2	粗磨 (薄片)
	3-4	中度研磨
	5-6	精磨 (全麦面粉)
大麦	1-3	粗磨 (薄片)
	4-5	中度研磨
	6	精磨 (全麦面粉)
	1-3-6	全麦面粉
斯佩耳特小麦	1-3-6	全麦面粉
麦芽大麦	3	啤酒原料研磨
麦芽糖斯佩耳特小麦	1-3	啤酒原料研磨
荞麦	1-6	全麦面粉
硬质小麦	3-5-6	粗粮
软小麦	1-3-6	全麦面粉
卡穆特小麦	3-5-6	全麦面粉
黍	6	全麦面粉
藜麦	5-6	全麦面粉
干豌豆	1-3-5-6	全麦面粉
葡萄籽	1-3-6	全麦面粉

梱包の中には以下のものが含まれています

- マシン本体
- クランプ
- ハンドル
- ホッパー
- トレイ
- ブラシ
- 取扱説明書

マシンの使用準備

マシンを初めて使用する場合は、消毒剤（できればHACCP（ハサップ）認証のあるもの）を使用して食品と接触する表面をブラシや布でローラーを掃除してください。使用する前にマシンを完全に乾燥させてください。表示されている製品以外の製品は使用しないでください。クランプ（A）を穴に入れて、マシンを作業台に固定します（図1）。クランク（B）、トレイ（C）、ホッパー（D）を挿入し、ホッパーの中心が正しく配置されていることを確認してください（図2）。アジャスターを外側に引っ張って、希望の位置まで回転させます（図3）。表中の指示にしたがって、どのような挽き仕上がりになりたいかを選択します。スタートポジションはNo.1で、次のポジションへと進むほどより細かな挽き仕上がりを得ることができます。穀物をホッパーに入れ、クランクを時計回りに回します（図4）。アジャスターの位置を変更する前に、ホッパーが空であることと、ローラーの間に挽かれていない穀物が残っていないことを確認してください。

お手入れとメンテナンス

マシンは水洗いや食器洗浄機で洗わないでください。脱脂剤または表示されている以外の製品は絶対に使用しないでください。使用後は、乾いたブラシで残留物を取り除いてください。次に第1節で記載されているように、表面および食品用消毒剤を使って進めてください。異音が発生した場合は、ローラーの先端に食品用ワセリンオイルを数滴塗布してください（図5）。

保証

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

詳しい情報やレシピについては、www.marcato.it をご覧ください

挽き仕上がり表

油を含む種や芽を挽かないでください。より細かく仕上げるには、レギュレーターを6番にして数回作業を繰り返してください。出来上がった小麦粉をふるいにかけて、ふすまを取り除くことができるので、よりきめ細かな仕上がりになります。

粒	レギュレーター位置	挽き仕上がり
オーツ麦	1-2	粗挽き（フレーク）
	3-4	中挽き
	5-6	細挽き（全粒粉）
大麦	1-3	粗挽き（フレーク）
	4-5	中挽き
	6	細挽き（全粒粉）
	1-3-6	全粒粉
スベルト小麦	1-3-6	全粒粉
大麦麴	3	ビール用の挽き方
スベルト小麦麴	1-3	ビール用の挽き方
そば粉	1-6	全粒粉
デュラム小麦	3-5-6	セモリナ
軟質小麦	1-3-6	全粒粉
カムット	3-5-6	全粒粉
ミレー	6	全粒粉
キヌア	5-6	全粒粉
乾燥エンドウ豆	1-3-5-6	全粒粉
ぶどうの種	1-3-6	全粒粉

포장 내부 자재

- 기계 몸체
- 단자
- 크랭크
- 호퍼
- 트레이
- 브러시
- 사용 설명서

기계를 사용하기 위해 준비하십시오

"기계를 처음 사용하는 경우, 브러시 또는 걸레와 가능한 HACCP 인증을 받은 음식 접촉 표면에 호환되는 살균제를 사용하여 롤러를 청소하십시오. 사용 전에 완전히 마르도록 두십시오. 표시된 제품과 다른 것은 사용하지 마십시오. 기계를 집게(A)를 해당 구멍에 넣고 작업장 바닥에 고정하십시오 (그림 1). 크랭크(B), 트레이(C) 그리고 호퍼(D)를 넣고 중심이 잘 맞는지 확인하십시오 (그림 2). 조절기를 바깥으로 당기고 원하는 위치까지 돌리십시오 (그림 3). 표에 나오는 설명을 참고하여 원하는 마무리 타입을 선택하십시오. 초기 위치는 1 번이며 다음 순서에 따라 가며 매번 지나갈때마다 더욱 정교한 결과를 얻게 됩니다. 시리얼을 호퍼에 넣고 손잡이를 시계 방향으로 돌리십시오 (그림 4). 조절기의 위치를 변경하기 전에, 호퍼가 빈 상태이며 롤러 사이에 작업하지 않은 제품이 남아있는지 확인하십시오.

관리 및 수리

기계를 물 또는 식기세척기로 세척하지 마십시오. 절대로 탈지제 또는 명시한 제품과 다른 것은 사용하지 마십시오. 사용 후에는 매번 마른 브러시로 잔여물을 제거하십시오. 첫 번째 항에서 설명한대로 표면과 음식을 위한 살균제를 사용하여 진행하십시오. 빼걱거리는 소리가 날 경우, 바셀린 오일 몇 방울을 롤러 끝에 넣으십시오 (그림 5).

보증

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

마무리 표

기름이 들어있는 씨나 손을 갈지 마십시오. 더욱 섬세한 결과를 얻으려면 조절기의 6번에서 여러번 작업하십시오. 얻은 밀가루를 체로 치면 더욱 섬세한 결과물을 얻기 위해 거를 제거할 수 있습니다.

날알	조절기 위치	마무리
귀리	1-2	거친 제분 (송이)
	3-4	중간 제분
	5-6	미세 제분 (통밀가루)
보리	1-3	거친 제분 (송이)
	4-5	중간 제분
	6	미세 제분 (통밀가루)
	1-3-6	통밀가루
쌀보리	1-3-6	통밀가루
맥아보리	3	맥주를 위한 제분
에머	1-3	맥주를 위한 제분
메밀	1-6	통밀가루
듀럼밀	3-5-6	밀
연질밀	1-3-6	통밀가루
카위	3-5-6	통밀가루
기장	6	통밀가루
퀴노아	5-6	통밀가루
말린 콩	1-3-5-6	통밀가루
포도씨	1-3-6	통밀가루

האריזה מכילה:

גוף המכונה
כליבה
ארכובה
מיכל
קערה
מברשת
מדריך הוראות

מכינים את המכשיר לשימוש

במקרה שמשתמשים במכונה בפעם ראשונה, יש לנקות את הגלילים בעזרת מברשת או מטלית, תוך כדי שימוש בחומר חיטוי למשטחים המועדים למגע עם מזון, עדיף מאושר HACCP.

יש להניח למכונה להתייבש לגמרי לפני השימוש.

אין להשתמש חומרים שונים מאלו המומלצים.

יש לקבע את המכונה למשטח העבודה בעזרת הכליבה (A) לתוך החור המיועד (איור 1). יש לשלב ארכובה (B), קערה (C) ומיכל (D) ממרכז היטב (איור 2).

יש למשוך את המווסת כלפי חוץ ויש לסובב אותו עד המצב הדרוש (איור 3). יש לבחור את סוג הגימור הדרוש, בהתאם לאפשרויות המופיעות בטבלה. המצב ההתחלתי הנו מס' 1, ובהמשך המצבים הבאים, בכל מעבר תתקבל תוצאה עדינה יותר ויותר.

יש להכניס את הדגנים לתוך המכל ויש לסובב את הארכובה עם כיוון השעון

(איור 4). לפני שינוי ממצב המווסת, יש לוודא שהמכל ריק ושלא נותר מוצר גולמי בין הגלילים.

טיפול ותחזוקה

אין לרחוץ את המכונה במים או במדיח כלים. אין להשתמש במסירי שומנים או בחומרים שונים מאלה המומלצים.

לאחר כל שימוש יש להסיר שאריות בעזרת מברשת יבשה.

יש להמשיך בשימוש בחומר חיטוי עבור המשטחים המיועדים לבא במגע עם המזון, כמתואר בפסקה הראשונה.

במקרה של חריקות, יש לטפסף מספר טיפות של זלין למזון על קצוות הגלילים (איור 5).

אחריות

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

טבלת הגימור

אין לטחון זרעים שומנים או ניצנים

בכדי לקבל תוצאה עדינה יותר, יש לבצע מספר מעברים עם המווסת במצב מס' 6. בניפוי הקמח המתקבל, ניתן לסלק את הסובין בכדי לקבל תוצאה עדינה יותר.

פול	מצב המווסת	גימור
דגני שיבולת שועל	1-2	(טחינה גסה (פתיתים
	3-4	טחינה בינונית
	5-6	(טחינה עדינה (קמח מלא
שעורה	1-3	(טחינה גסה (פתיתים
	4-5	טחינה בינונית
	6	(טחינה עדינה (קמח מלא
לאיית	1-3-6	קמח מלא
	1-3-6	קמח מלא
שעורה מלותתת	3	טחינה לבירה
קוסמין מלותת	1-3	טחינה לבירה
קוסמת	1-6	קמח מלא
חיטת דורום	3-5-6	סולת
חיטה	1-3-6	קמח מלא
קמוט	3-5-6	קמח מלא
דוחן	6	קמח מלא
קינואה	5-6	קמח מלא
אפונה יבשה	1-3-5-6	קמח מלא
זרעי ענב	1-3-6	קמח מלא

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 © 2023 MARCATO S.p.A.
STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY



is made in Italy