

 MADE IN ITALY



ampliamotor



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



ارشادات للاستعمال والوقاية



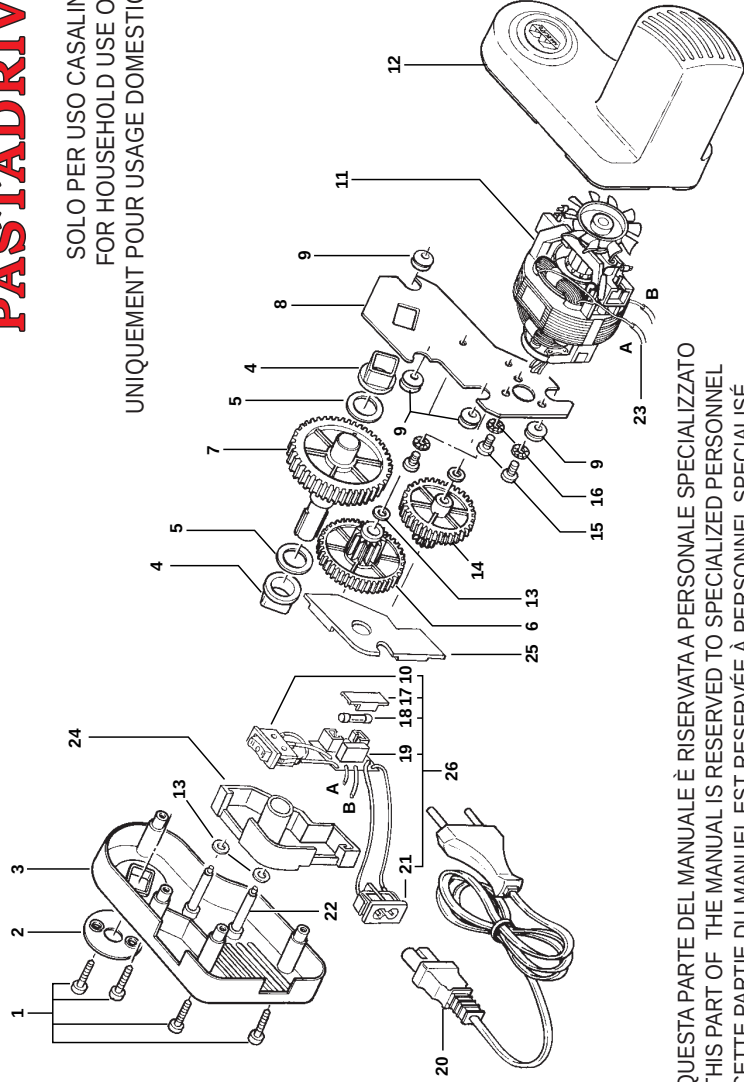
使用上、保管上の注意



使用及维护说明书

PASTADRIVE

SOLO PER USO CASALINGO
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE



- QUESTA PARTE DEL MANUALE È RISERVATA A PERSONALE SPECIALIZZATO
- THIS PART OF THE MANUAL IS RESERVED TO SPECIALIZED PERSONNEL
- CETTE PARTIE DU MANUEL EST RÉSERVÉE À PERSONNEL SPÉCIALISÉ

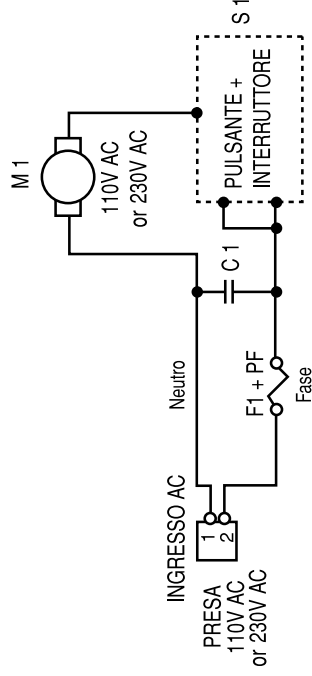
- 1 Viti plastica 40 x 16
- 2 Rondella esterna
- 3 Fondo
- 4 Boccole quadro
- 5 Anelli grandi
- 6 Ruota media
- 7 Ruota grande
- 8 Piastra
- 9 Gommini
- 10 Interruttore
- 11 Motore
- 12 Coperchio
- 13 Anelli piccoli
- 14 Ruota piccola
- 15 Viti M 4 x 8
- 16 Rondella dent. esterna 4 mm
- 17 Portafusibile
- 18 Fusibile
- 19 Condensatore
- 20 Cavo
- 21 Spina
- 22 Parni ingranaggi
- 23 Guaina
- 24 Scatoletta
- 25 Coperchio scatoletta
- 26 Circuito elettrico

- 1 40 x 16 screws
- 2 Outer washer
- 3 Bottom
- 4 Square bushings
- 5 Large rings
- 6 Medium wheel
- 7 Large wheel
- 8 Plate
- 9 Grommets for reduction gear
- 10 Switch
- 11 Motor
- 12 Cover
- 13 Small rings
- 14 Small wheel
- 15 M 4 x 8 screws
- 16 Toothed outer washer dia. 4 mm
- 17 Fuse holder
- 18 Fuse
- 19 Condenser
- 20 Cable
- 21 Plug
- 22 Gear pins
- 23 Sheath
- 24 Box
- 25 Box cover
- 26 Electric circuit

F1 = Fusibile Ø 5 x 20
Versione 110 V AC F = 2A
Versione 230 V AC F = 1A
Ingresso AC = presa 230 / 110V
PF = Portafusibile
S1 = Interruttore + pulsante
C1 = Condensatore filtro antidisturbo 0,1 µF 250 V AC
M1 = Motore 110 V AC
Motore 230 V AC

F1 = Fuse Ø 5 x 20
110 V AC version F = 2A
230 V AC version F = 1A
AC inlet = 230 / 110V socket
PF = fuse holder
S1 = Switch + pushbutton
C1 = 0,1 µF 250 V AC suppressing condenser
M1 = 110 V AC motor
or 230 V AC motor

3





PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Importante: togliete sempre il cavo di alimentazione prima di iniziare la pulizia della macchina e del motore!
- Non staccate la spina elettrica con le mani bagnate o solamente umide!
- Non lavate mai la macchina, soprattutto con la presa di corrente inserita: pericolo di corto-circuito!
- Non permettete ai bambini di età inferiore a 14 anni di usare la macchina!
- Non lasciate la macchina senza la vostra sorveglianza, soprattutto con la presa di corrente inserita!
- Prima di togliere o applicare il motore sulla macchina staccate la presa di corrente.
- Non usate la macchina in prossimità di fonti di calore (es. fornelli) o in zone con presenza di acqua (es. lavelli).
- Usate questo apparecchio solo per l'uso descritto in questo manuale per un tempo massimo di 15 minuti in continuo.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghe adeguate alla corrente indicata sulla targa del motore.

COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Anche se la macchina per pasta AMPIAMOTOR può essere usata senza alcun fissaggio, per ragioni di sicurezza vi raccomandiamo di fissarla sempre al tavolo con l'apposito morsetto (Fig. 1). Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso. Per la pulizia dei rulli, fate passare attraverso di essi una piccola quantità di sfoglia, che dovrà essere poi eliminata. Quando lavorate con la macchina a motore non indossate cravatte, foulard o lunghe collane; raccogliete i capelli lunghi con un fermaglio e non permettete ai bambini di usare la macchina.

Vi preghiamo di controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata nella targhetta del motore.

Per staccare il motore dal corpo macchina ruotarlo verso l'alto di circa 30° e tirarlo verso l'esterno (Fig. 2).

Per installare il motore sui rulli lisci avvicinatelo alla macchina inclinato verso l'alto di 30° e inserite il perno nel foro dei rulli (Fig. 3).

Spingete il motore fino a farlo appoggiare alla fiancata. Ruotate il motore verso il basso di 30° per farlo agganciare ai fori della fiancata.

COME SI PREPARA L'IMPASTO

Dose per 6 persone.

Ingredienti: 500 g (~ 1 lb) di farina di grano tenero e 5 uova; potete sostituire le 5 uova con un bicchiere di acqua naturale. Per ottenere una pasta "al dente" mescolate 250 g di farina di grano tenero con 250 g di farina di grano duro.

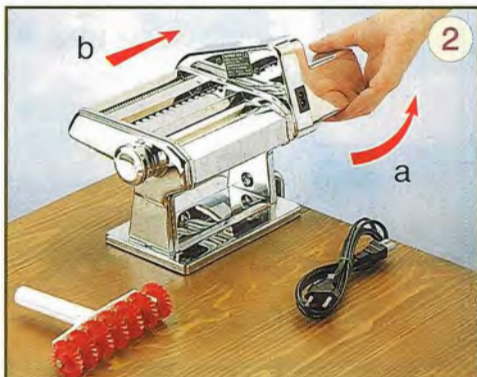
Non aggiungete sale! Versate la farina in un recipiente e le uova nel mezzo (Fig. 4).

Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina. Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 5) fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto è troppo secco aggiungete dell'acqua, se è troppo morbido aggiungete della farina.

Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita. Togliete l'impasto dal recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato (Fig. 6). Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 7). Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON "AMPIAMOTOR"

Disponete il regolatore della macchina sul numero 1, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (~ 3 mm) (Fig. 8). Avviate il motore premendo l'interruttore nella posizione I (continuo) e passate un pezzo di impasto attraverso i rulli lisci (Fig. 9). Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig. 10). Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola



volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 11), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato: per ottenere Spaghetti rotondi vi consigliamo di fermarvi al numero 4; per altri tipi di pasta potete arrivare fino al numero 9 (minimo spessore ~ 0,2 mm). Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (= 10"). Spostate il motore nella posizione desiderata per ottenere:

Spaghetti (Fig. 12) - Rulli davanti - Sfoglia al n. 4

Taglierini (Fig. 13) - Rulli davanti - Sfoglia dal n. 5 al n. 9

Tagliatelle (Fig. 14) - Rulli di mezzo - Sfoglia dal n. 5 al n. 9

Nota 1 - Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di ripassare la pasta attraverso i rulli lisci, dopo aver aggiunto della farina all'impasto.

Nota 2 - Quando invece la sfoglia è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, aggiungete un po' di acqua all'impasto e ripassatelo di nuovo attraverso i rulli lisci. Disponete la pasta su una tovaglia e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Vi ricordiamo che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane), se conservata in un posto fresco e asciutto.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore.

Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura.

COME SI USA L' ACCESSORIO "PASTABIKE"

Con questo utile accessorio incluso nella confezione potete tagliare la sfoglia in tanti modi diversi per ottenere svariati tipi di pasta come Lasagnette (Fig. 15), Pappardelle (Fig. 19), Crostoli e Crakers (Fig. 20) semplicemente spostando le rotelline lungo il perno cromato. Per estrarre il perno del Pastabike dalla sua sede - dopo avere tolto le rotelline esterne - tiratelo prima da una parte e poi dall'altra, come mostrato in Fig. 16.

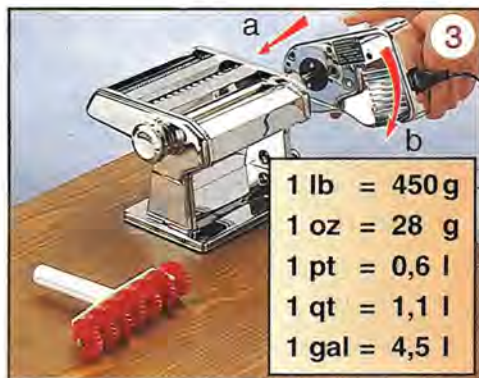
Spostate le rotelline lungo il perno (Fig. 17) secondo lo schema di Fig. 18 e poi inserite nuovamente il perno sull'impugnatura del Pastabike. Per fare dei Tortellini tagliate la sfoglia prima longitudinalmente e poi trasversalmente (Fig. 19 e 20), in modo da ottenere dei quadrati di pasta. Disponete il ripieno al centro di ogni quadrato e piegate a triangolo (Fig. 21).

Per sigillare ogni triangolo, premete i bordi con le dita. Prendete il triangolo con le due mani e piegatelo ad anello, rialzando il bordo per ottenere un solco tutt'intorno al tortellino (Fig. 22).

Sovrapponetevi le due estremità e pressatele insieme per unirle (Fig. 23).

MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

- Durante l'uso, pulite di tanto in tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 24)
- Staccate sempre il motore prima di iniziare la pulizia della macchina (e usate la manovella per fare girare i rulli).
- **Togliete il cavo di alimentazione prima di pulire il motore e prima di ogni manutenzione!**
- In caso di guasto al motore, potete usare la manovella in dotazione per continuare il vostro lavoro.
- Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 25).
- Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 26).
- Per la pulizia interna della macchina togliete le protezioni di plastica (Fig. 27).
- Mettere, se necessario, alcune gocce di olio di vaselina alle estremità dei rulli da taglio (Fig. 28).
- Non passare tra i rulli coltelli o strofinacci!
- Dopo l'uso, riponete la macchina e gli accessori nella propria scatola.
- Eventuali riparazioni alla parte elettrica devono essere eseguite da personale specializzato.
- È vietato accedere alle parti interne del motore a chi non è autorizzato.





PRECAUTIONS AND SUGGESTIONS FOR YOUR SAFETY.

- Important: always unplug the lead from the mains before starting to clean the machine and the motor!
- Do not remove the plug from the mains with wet or even slightly damp hands!
- Do not wash the machine, especially when it is plugged in, as the machine may short circuit!
- Do not allow children younger than 14 years old to use the machine!
- Do not leave the machine unsupervised, especially when it is plugged!
- Before removing or applying the motor to the machine, disconnect the power supply.
- Do not use the machine near to sources of heat, (e.g. oven hob rings) or in areas near to water (e.g. sinks)
- Use this device only for the use described in this manual for no more than 15 minutes continuously.
- Use only the cable supplied with the machine and polarized extension leads compatible with the current indicated on the motor plate.

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Even if the AMPIAMOTOR pasta machine can be used without being fixed down, for safety reasons we recommend you always fix it to the table with the special clamp (Fig. 1).

When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

When working with the motorised machine do not wear ties, scarves, or long chains; tie up long hair with a clip and do not let children use the machine.

Please also check that your house-hold power supply also corresponds to that indicated on the motor plaque. To detach the motor from the machine, turn the motor upwards by approx. 30° and pull it outwards (Fig. 2).

To install the motor on the smooth rollers, hold it facing upwards at an angle of 30°, bring it close to the machine and insert the pin into the roller hole (Fig. 3).

Push the motor until it rests on the side. Turn the motor downwards at an angle of 30° so that it hooks onto the holes on the side.

HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6 people.

Ingredients: 500 g (~ 1 lb) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For "al dente" pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt! Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 4). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 5) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers.

Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 6).

If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 7).

Advice: do not use eggs straight from the fridge!

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH THE "AMPIAMOTOR"

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (Fig. 8). Start the motor by setting the switch to pos. 1 (continuous) and pass a piece of mixture through the smooth rollers (Fig. 9). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if



necessary. (Fig. 10). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 11), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness: to make round spaghetti we suggest you stop at number 4; for other types of pasta you can continue up to number 9 (minimum thickness approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces of approximately 25 cm (10 inches) long. Set the motor in the position desired to make:

Spaghetti (Fig. 12) - Front rollers - dough at n. 4

Taglierini (Fig. 13) - Front rollers - dough from n. 5 to n. 9

Tagliatelle (Fig. 14) - Middle rollers - dough from n. 5 to n. 9

Note 1 - If the rollers won't 'cut', this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.

Note 2 - However when the dough is too dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it once again through the smooth rollers. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place.

Bring a pan of salted water to the boil (~ 4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

HOW TO USE THE PASTABIKE ACCESSORY

With this useful accessory, you can cut the dough in many different ways to make various types of pasta such as Lasagnette (Fig. 15), Pappardelle (Fig. 19), Crostoli and Crackers (Fig. 20), by simply moving the wheels along the chrome-plated pin. To remove the Pastabike pin from its seat - after removing the outer wheels - pull it first from one side and then from the other, as shown in Fig. 16.

Move the wheels along the pin (Fig. 17) as shown in the diagram in Fig. 18, and then reinsert the pin into the Pastabike grip. To make Tortellini, first cut the dough lengthways then crossways (Fig. 19 and 20), to make squares of pasta. Place the filling into the centre of each square and fold it into a triangle (Fig. 21). To seal every triangle, press the edges with your fingers. Hold the triangle in both hands and fold it into a ring, lifting the edge to obtain a rim all around the tortellini (Fig. 22).

Overlap the two ends and press them together to join them (Fig. 23).

MAINTENANCE OF THE MACHINE

- During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 24)
- Always remove the motor before cleaning the machine (and use the handle to turn the rollers).
- **Remove the lead from the mains before cleaning the motor and before any maintenance operations!**
- Should the motor stop working, you can use the handle supplied to continue your work
- Never wash the machine with water or in the dish washer! (Fig. 25).
- To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 26).
- To clean the inside of the machine, remove the plastic protectors (Fig. 27).
- If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 28).
- Do not insert knives or cloths in between the rollers!
- After use, replace the machine and its accessories back in their original box.
- Any repairs which need to be made to the electrical parts must be carried out by trained personnel.
- Unauthorised persons are forbidden access to the inside of the motor.





PRÉCAUTIONS ET SUGGESTIONS POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Important: enlevez toujours le câble d'alimentation avant de commencer le nettoyage de la machine et du moteur!
- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant avec les mains mouillées ou même seulement humides!
- Ne lavez jamais la machine, et d'autant plus lorsque la fiche est raccordée à une prise de courant: danger de court-circuit!
- N'autorisez jamais des enfants de moins de 14 ans à utiliser la machine!
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance, surtout si elle est raccordée à une prise de courant!
- Avant d'enlever ou de remettre le moteur sur la machine, débranchez l'appareil!
- N'utilisez jamais la machine en proximité de sources de chaleur (p.ex. réchauds) ou dans des zones en présence d'eau (p.ex. cuves d'évier).
- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage décrit dans ce manuel et pour une durée maximum de 15 minutes entre une pause et l'autre.
- Utilisez exclusivement le câble fourni en dotation et des rallonges prévues pour le courant indiqué sur la plaquette du moteur.

PRÉPARATION DE LA MACHINE A L'UTILISATION

Même si la machine à pâtes AMPIAMOTOR peut être utilisée sans être immobilisée, pour des raisons de sécurité, nous recommandons de toujours la fixer sur une table, à l'aide de l'étau à main (Fig. 1).

Lors de la première utilisation de la machine, la nettoyer avec un chiffon sec pour retirer l'huile en excès. Pour le nettoyage des rouleaux, y faire passer une petite quantité de pâte, qu'il faut ensuite jeter. Lors de l'utilisation de la machine à moteur, ne pas porter de cravates, de foulards ou de longs colliers; attacher les cheveux longs avec une barrette et ne pas permettre aux enfants de utiliser la machine. Contrôler que la tension d'alimentation correspond à celle qui est reportée sur la plaque du moteur. Pour retirer le moteur du corps de la machine, le tourner vers le haut d'environ 30° et le tirer vers l'extérieur (Fig. 2). Pour installer le moteur sur les rouleaux lisses, l'approcher de la machine en position inclinée de 30° vers le haut et introduire l'axe dans le trou des rouleaux (Fig. 3). Pousser le moteur jusqu'à ce qu'il bute sur le côté. Tourner le moteur vers le bas de 30° pour l'enclencher dans les trous du côté.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Doses pour 6 personnes.

Ingrédients : 500 g (~ 1 lb) de farine de blé tendre et 5 œufs ; il est possible de remplacer les 5 œufs par un verre d'eau non gazeuse. Pour obtenir des pâtes "al dente", mélanger 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur. Ne pas ajouter de sel ! Verser la farine dans un récipient puis les œufs au centre (Fig. 4). Mélanger les œufs avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine. Travailler ensuite la pâte obtenue avec les mains (Fig. 5) jusqu'à ce qu'elle soit homogène et épaisse. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau, si elle est trop molle, ajouter de la farine. Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Retirer la pâte du récipient et la mettre sur une table légèrement enfarinée (Fig. 6). Si nécessaire, continuer à travailler la pâte avec les mains puis la découper en petits morceaux (Fig. 7). Un conseil: ne pas utiliser d'œufs froids, qui sortent tout juste du réfrigérateur !

PRÉPARATION DE L'ABASSE ET DES PÂTES AVEC "AMPIAMOTOR"

Placer le régulateur de la machine sur le numéro 1, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner, de façon que les deux rouleaux soient complètement ouverts (~ 3 mm) (Fig. 8). Démarrer le moteur en positionnant l'interrupteur sur I (continu) et faire passer un morceau de pâte à travers les rouleaux lisses (Fig. 9). Répéter cette opération 5/6 fois, en doublant l'abaisse et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 10). Quand l'abaisse a pris une forme rectangulaire, la faire passer une seule fois à travers les rouleaux après avoir mis le régulateur sur le numéro 2 (Fig. 11), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, et ainsi de



suite jusqu'à l'épaisseur désirée. Pour obtenir des spaghettis ronds, nous conseillons de s'arrêter au numéro 4 ; pour d'autres types de pâtes, on peut aller jusqu'au numéro 9 (épaisseur minimale ~ 0,2 mm). A l'aide d'un couteau, couper l'abaisse perpendiculairement, en morceaux d'environ 25 cm de longueur (= 10 "). Déplacer le moteur dans la position adéquate pour obtenir :

Spaghettis (Fig. 12) - Rouleaux devant - Abaisse au n° 4

Taglierinis (Fig. 13) - Rouleaux devant - Abaisse du n° 5 au n° 9

Tagliatelles (Fig. 14) - Rouleau au centre - Abaisse du n° 5 au n° 9

Remarque 1 - Si les rouleaux ne réussissent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle ; dans ce cas-là, nous conseillons de repasser la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté de la farine à la pâte. **Remarque 2** - Quand, au contraire, l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de coupe, ajouter un peu d'eau à la pâte et la faire passer à nouveau à travers les rouleaux lisses. Placer les pâtes sur un torchon et les laisser sécher pendant une heure au moins.

Nous rappelons que les pâtes peuvent durer longtemps (1-2 semaine) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec.

Amener une grande quantité d'eau salée à ébullition (~ 4 litres pour 1/2 kg de pâtes) puis y verser les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, de 2 à 5 en général, en fonction de leur épaisseur. Mélanger délicatement et égoutter les pâtes à la fin de la cuisson.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE "PASTABIKE"

Grâce à cet utile accessoire également fourni, il est possible de découper l'abaisse de nombreuses manières différentes, afin d'obtenir divers types de pâtes, telles que des lasagnettes (Fig. 15), des pappardelles (Fig. 19), des crostolis et des biscuits salés (Fig. 20), simplement en déplaçant les roulettes le long de l'axe chromé. Pour retirer l'axe du Pastabike de son logement (après avoir retiré les roulettes extérieures), le tirer tout d'abord d'un côté, puis de l'autre, comme le montre la Fig. 16. Déplacer les roulettes le long de l'axe (Fig. 17), comme indiqué sur le schéma de la Fig. 18, puis remonter l'axe sur la poignée du Pastabike. Pour faire des tortellinis, couper l'abaisse tout d'abord dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur (Fig. 19 et 20), de façon à obtenir des carrés de pâte. Placer la farce au centre de chaque carré, et les plier en triangle (Fig. 21). Pour fermer les triangles, appuyer sur les bords avec les doigts. Prendre le triangle des deux mains et le plier en anneau, en relevant le bord pour obtenir un rebord tout autour du tortellini (Fig. 22). Superposer les deux extrémités et les presser pour les unir (Fig. 23).

ENTRETIEN DE LA MACHINE

- Au cours de l'utilisation de la machine, nettoyer de temps en temps les racloirs qui se trouvent sous les cylindres lisses, à l'aide d'un morceau d'essuie-tout (Fig. 24)
- Enlevez toujours le moteur avant de commencer le nettoyage de la machine (et utilisez la manivelle pour faire tourner les rouleaux).
- **Enlevez le câble d'alimentation avant de nettoyer le moteur et avant chaque entretien!**
- En cas de panne du moteur, il est possible d'utiliser la manivelle fournie pour continuer à travailler.
- Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle ! (Fig. 25).
- Pour nettoyer la machine après son utilisation, employer un pinceau ou un petit bâton de bois (Fig. 26).
- Pour effectuer le nettoyage interne de la machine, enlever les protections en plastique (Fig. 27).
- Si nécessaire, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline sur les extrémités des rouleaux de découpe (Fig. 28).
- Ne passer ni couteaux ni chiffons entre les rouleaux !
- Après utilisation, remettre la machine et ses accessoires dans leur boîte.
- Les éventuelles réparations à la partie électrique doivent être effectuées par du personnel spécialisé.
- L'accès aux parties internes du moteur est interdit aux personnes non-autorisées.





HINWEISE UND RATSCHLÄGE ZUR SICHERHEIT

- Wichtig: Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine oder des Motors beginnen!
- Den Stecker keinesfalls mit feuchten oder nassen Händen berühren!
- Die Maschine soll unter keinen Umständen (vor allem falls diese noch an das Stromnetz angeschlossen ist) gewaschen werden: es besteht Gefahr von Kurzschlüssen!
- Kinder unter 14 Jahren sollten die Maschine keinesfalls unbeaufsichtigt betätigen!
- Lassen Sie die Maschine, vor allem falls diese an das Stromnetz angeschlossen ist, nie unbeaufsichtigt!
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motor entfernen oder anbringen.
- Vermeiden Sie es, die Maschine in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle (z.B. Herd) oder Wasser (z.B. Spülbecken) zu verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu den in der Gebrauchsanleitung angeführten Zwecken und für einen Dauerbetrieb von höchstens 15 Minuten.
- Verwenden Sie ausschließlich das Kabel, das Teil der Lieferung ist, sowie Verlängerungskabel, die den Angaben des Motorschildes entsprechen.

VORBEREITUNG DER MASCHINE

Obwohl die Maschine AMPIAMOTOR auch ohne Befestigung verwendet werden kann, ist es aus Sicherheitsgründen ratsam, sie anhand der dafür vorgesehenen Klemme am Tisch zu fixieren (Abb. 1). Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, ist sie mit einem trockenen Tuch zu reinigen, um etwaige Ölrückstände zu entfernen. Um die Walzen zu reinigen, können Sie etwas Teig durchlaufen lassen, den Sie allerdings dann wegwerfen. Falls Sie mit der motorbetriebenen Maschine Arbeiten sollten Sie keine Krawatten, Tücher oder Halsketten tragen; fassen Sie langes Haar mit einem Gummiband zusammen und vermeiden Sie, daß sich Kinder die Maschine benutzen. Überprüfen Sie bitte ob Ihre Netzspannung mit den Angaben des Motorschildes übereinstimmt. Um den Motor von der Maschine zu nehmen, muß dieser um ca. 30° nach oben gedreht und herausgezogen werden (Abb. 2). Um den Motor auf die glatten Walzen zu montieren, muß dieser von oben bei ca. 30° der Maschine genähert werden. Setzen Sie den Zapfen in die Öffnung der Walzen ein (Abb.3). Den Motor andrücken, bis er auf der Seite aufliegt. Den Motor um 30° nach unten drehen, um ihn in die Seitenöffnungen einschnappen zu lassen.

ZUBEREITUNG DES TEIGS

Dosis für 6 Personen.

Zutaten: 500 g (~ 1 lb) Weichweizenmehl und 5 Eier; die 5 Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden. Um Teigwaren "al dente" zu erhalten, müssen 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl vermischt werden. Nicht salzen! Leeren Sie nun das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte (Abb. 4). Die Eier mit Hilfe einer Gabel vermischen und gut mit dem Mehl verkneten. Den so erhaltenen Teig (Abb. 5) nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ist der Teig zu trocken, muß etwas Wasser beigemischt werden, ist er zu weich, können Sie ihn mit etwas Mehl andicken. Ein guter Teig darf keinesfalls an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte. (Abb. 6). Falls erforderlich können Sie den Teig nochmals durchkneten. Anschließend in kleine Stücke schneiden (Abb. 7). Ein Tip: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

ZUBEREITUNG DES AUSGEROLLTEN TEIGS UND DER NUDELN MIT "AMPIAMOTOR"

Ziehen Sie den Regler der Maschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1, so daß die zwei glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (~ 3 mm) (Abb. 8). Durch Drücken des Schalters auf Pos. I (kontinuierlich) den Motor starten und etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 9). Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestäubt wird (Abb. 10). Hat der Teig nun eine gleichmäßige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Teig einmal durchlau-



fen lassen (Abb. 11). Lassen Sie ihn nun bei Regler auf 3 durchlaufen und so weiter, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat: um runde Spaghetti zu erhalten, ist es ratsam bei Regler auf 4 aufzuhören, bei anderen Nudelarten können Sie bis zur Nummer 9 weiterarbeiten (ca. 2 mm bei Regler auf 9). Nun mit Hilfe eines Messers den Teig in 25 cm (= 10") lange Stücke schneiden. Den Motor auf die gewünschte Position stellen, um folgende Nudelarten zu erhalten:

Spaghetti (Abb. 12) - vordere Walzen - Teig bei Nr. 4

Taglierini (Fig. 13) - vordere Walzen - Teig von Nr. 5 bis Nr. 9

Tagliatelle (Fig. 14) - mittlere Walzen - Teig von Nr. 5 bis Nr. 9

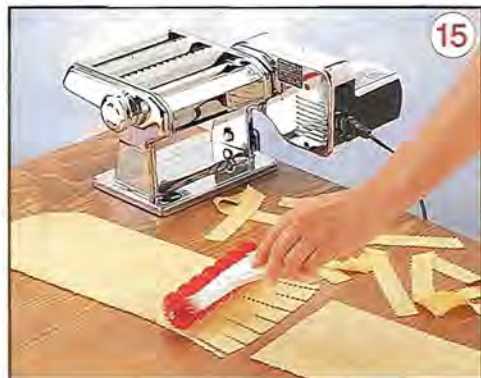
Merke 1 - Falls die Schneidwalzen den Teig nicht schneiden, bedeutet das, daß der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir: dem Teig etwas Mehl zuzumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen zu lassen. **Merke 2** - Ist der Teig jedoch zu trocken und wird daher nicht von den Schneidwalzen "erfaßt", können Sie etwas Wasser beimengen und den Teig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Legen Sie nun die Nudeln auf ein Tisch Tuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde lang trocknen. Sie können die Teigwaren bis zu 1 - 2 Wochen aufbewahren, falls sie an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser leeren (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln). Frische Nudeln sind innerhalb von 2 - 5 Minuten, je nach Dicke des Teigs, bereits fertig. Während dem Kochen vorsichtig umrühren und anschließend die Teigwaren abseihen.

GEBRAUCH DES ZUBEHÖRS "PASTABIKE"

Mit Hilfe dieses äußerst dienlichen Zubehörs können Sie den Teig auf die verschiedensten Arten schneiden, um eine Vielzahl an Teigwaren zu erhalten: Lasagnette (Abb. 15), Pappardelle (Abb. 19), Crostoli und Crakers (Abb. 20). Dazu brauchen Sie bloß die Rädchen entlang des verchromten Zapfens zu verschieben. Um den Zapfen des Zubehörs Pastabike herauszuziehen - nachdem Sie vorerst die äußeren Rädchen abgenommen haben - ist dieser zuerst auf der einen Seite und dann auf der anderen zu ziehen, wie in Abb. 16 dargestellt. Verschieben Sie nun die Rädchen wie in Abb. 18 dargestellt entlang des Zapfens (Abb. 17) und setzen Sie den Zapfen dann wieder am Griff des Pastabike ein. Bei der Zubereitung von Tortellini müssen die Teigplatten zuerst der Länge nach und dann quer durchgeschnitten werden (Abb. 19 und 20), um kleine Quadrate zu erhalten. Legen Sie nun die Füllung in die Mitte der Quadrate und "falten" Sie den Teig zum Dreieck (Abb. 21). Anschließend die Ränder der Dreiecke gut festdrücken, um sie zu verschließen. Nehmen Sie nun die beiden Längsenden des Dreiecks und formen Sie einen Ring. Dabei sollten Sie die Ränder etwas anheben, so daß sich eine Art Furche bildet (Abb. 22). Die beiden Enden übereinanderlegen und festdrücken (Abb. 23).

WARTUNG DER MASCHINE

- Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden (Abb. 24)
- Entfernen Sie stets erst den Motor, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine beginnen (verwenden Sie die Kurbel, um die Walzen zu drehen).
- **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motor reinigen, bzw. bevor Sie mit der Wartung der Maschine beginnen!**
- Sollte der Motor aus irgendwelchen Gründen nicht funktionieren, können Sie mit Hilfe der Kurbel mit Ihrer Arbeit fortfahren.
- Die Maschine auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen! (Abb. 25).
- Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden (Abb. 26).
- Um die Maschine innen zu säubern müssen die Schutzabdeckungen aus Kunststoff entfernt werden (Abb. 27).
- Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl schmieren (Abb. 28).
- Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
- Bewahren Sie die Maschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf.
- Reparaturen der elektrischen Maschinenkomponenten dürfen ausschließlich spezialisierten Fachtechnikern anvertraut werden.
- Unbefugten Personen ist der Zugriff auf die internen Komponenten des Motors strengstens untersagt.





PRECAUCIONES Y SUGERENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Importante: ¡quitar siempre el cable de alimentación antes de comenzar con la limpieza de la máquina y del motor!
- ¡No quitar el enchufe eléctrico con las manos mojadas y ni siquiera húmedas!
- No lavar nunca la máquina, sobre todo con la toma de corriente enchufada: ¡peligro de cortocircuito!
- ¡No permitir que los niños de edad inferior a los 14 años de edad usen la máquina!
- ¡No dejar la máquina sin vigilancia, sobre todo con la toma de corriente enchufada!
- Antes de sacar o aplicar el motor de la máquina, desenchufar la toma de corriente.
- No usar la máquina cerca de fuentes de calor (ej. Hornillas) o en zonas con agua (ej. Fregaderos).
- Usar este aparato únicamente para el uso descrito en el presente manual por un tiempo máximo de 15 minutos continuos.
- Usar únicamente el cable suministrado en dotación y prolongaciones adecuadas a la corriente indicada en la placa del motor.

CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA UTILIZARLA

Aunque la máquina para hacer pasta AMPIAMOTOR puede ser utilizada sin ningún tipo de fijación, por motivos de seguridad le aconsejamos que la fije siempre en la mesa con su mordaza (Fig. 1). Antes de usar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para quitar el aceite en exceso. Para la limpieza de los rodillos, haga pasar a través de ellos una pequeña cantidad de masa que luego se eliminará. Cuando trabaje con la máquina a motor no use corbatas, pañuelos o collares largos, recoja su cabello con un pasador y no deje que los niños usen la máquina.

Le rogamos que controle que la tensión de alimentación corresponda con la que está indicada en la placa del motor. Para separar el motor del cuerpo de la máquina girarlo hacia arriba unos 30° y tire de él hacia fuera (Fig. 2). Para instalar el motor sobre los rodillos lisos acérquelo a la máquina inclinado hacia arriba unos 30° y introduzca el pemo en el orificio de los rodillos (Fig. 3). Empuje el motor hasta que se apoye en el costado. Gire el motor hacia abajo 30° para que se enganche en los orificios del costado.

CÓMO SE PREPARA LA MASA

Dosis para 6 personas.

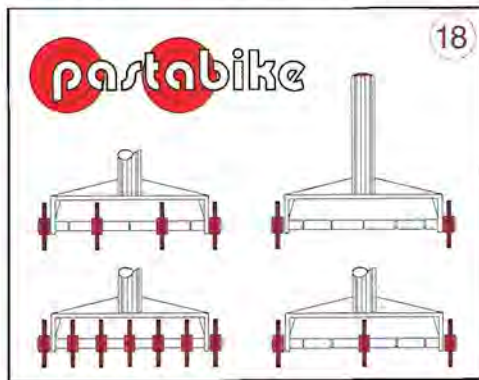
Ingredientes: 500 g (~ 1 lb) de harina de trigo blando y 5 huevos; se pueden sustituir los 5 huevos con un vaso de agua natural. Para obtener una masa "al dente" mezcle 250 g de harina de trigo blando con 250 g de harina de trigo duro.

¡No añada sal! Coloque la harina en un recipiente y los huevos en el medio (Fig. 4). Mezcle los huevos con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina. Amase luego con las manos la mezcla obtenida (Fig. 5) hasta que se haga completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada un poco de harina. Una óptima masa no debe nunca pegarse en los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 6). Siga trabajando la masa, si es necesario, con las manos y córtela en pequeños pedazos (Fig. 7).

Un consejo: ¡no use huevos fríos recién sacados del frigorífico!

CÓMO SE PREPARAN LAS HOJAS Y LA PASTA CON "AMPIAMOTOR"

Coloque el regulador de la máquina sobre el número 1, tirando de él hacia el exterior y haciéndolo girar, de modo que los dos rodillos lisos estén completamente abiertos (~ 3 mm) (Fig. 8). Poner en marcha el motor apretando el interruptor en la posición I (continuo) y haga pasar un pedazo de masa a través de los rodillos lisos (Fig. 9). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la hoja y echando en el centro, si es necesario, un poco de harina (Fig. 10). Cuando la hoja haya tomado una forma



regular, pásela una sola vez a través de los rodillos con el regulador en el número 2 (Fig. 11), luego otra vez con el número 3, siguiendo hasta llegar al grosor deseado: para obtener Espaguetis redondos le aconsejamos pararse en el número 4, para otros tipos de pasta puede llegar hasta el número 9 (mín. grosor ~ 0.2 mm). Con un cuchillo corte transversalmente la hoja en pedazos que tengan una longitud de aproximadamente 25 cm (= 10"). Desplace el motor a la posición deseada para obtener: Espaguetis (Fig. 12) - Rodillos de delante - Hoja en el n. 4
Taglierini (Fig. 13) - Rodillos de delante - Hoja del n. 5 al n. 9
Cintas (Fig. 14) - Rodillos del medio - Hoja del n. 5 al n. 9

Nota 1 - Si los rodillos no consiguen "cortar" significa que la hoja está demasiado blanda: en este caso le aconsejamos que vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de haber añadido un poco de harina a la masa. **Nota 2** - Cuando, por el contrario, la hoja está demasiado seca y no es cogida por los rodillos de corte, añada un poco de agua a la masa y vuelva a pasarla de nuevo a través de los rodillos lisos. Coloque la masa sobre un mantel y déjela secar durante una hora por lo menos. Le recordamos que la pasta puede durar bastante tiempo (1-2 semanas), si se conserva en un lugar fresco y seco. Hierva agua abundante con sal (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la cual echará la pasta. La pasta fresca cuece en pocos minutos, medianamente de 2 a 5 según el grosor. Mezcle delicadamente y cuele la pasta al final de la cocción.

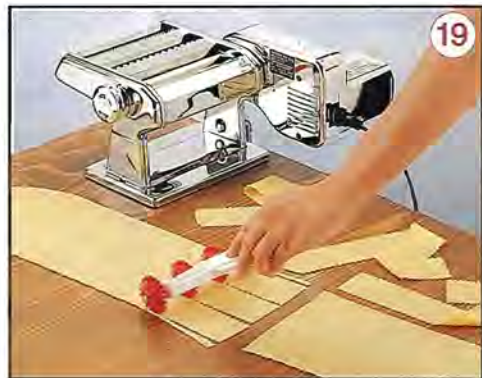
COMO SE UTILIZA EL ACCESORIO "PASTABIKE"

Con este útil accesorio incluido en la caja podrá cortar la hoja de muchas formas diferentes para obtener distintos tipos de pasta como Lasagnette (Fig. 15), Pappardelle (Fig. 19), Crostoli y Crakers (Fig. 20) sencillamente desplazando las ruedecillas a lo largo del perno cromado. Para extraer el perno del Pastabike de su asiento - después de haber quitado las ruedecillas externas - tire primero de una parte y luego de la otra, como se muestra en la Fig. 16.

Desplace las ruedecillas a lo largo del perno (Fig. 17) siguiendo el esquema de la Fig. 18 y luego introduzca de nuevo el perno en la empuñadura del Pastabike. Para hacer Tortellini corte la hoja primero longitudinalmente y luego transversalmente (Fig. 19 y 20), de manera que se obtengan cuadrados de pasta. Coloque el relleno en el centro de cada cuadrado de pasta y dóblelos en forma de triángulo (Fig. 21). Para cerrar cada triángulo apriete los bordes con los dedos. Coja el triángulo con las dos manos y dóblelo en forma de anillo, levantando el borde para obtener un surco todo alrededor del tortellino (Fig. 22). Sobreponga las dos extremidades y apriételas juntas para unir las (Fig. 23).

MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

- Durante el uso, limpie de vez en cuando los rascadores de debajo de los rodillos lisos con un pedazo de papel de cocina (Fig. 24).
- Quitar siempre el motor antes de empezar la limpieza de la máquina (y utilizar la manivela para hacer girar los rodillos).
- **¡Quitar el cable de alimentación antes de limpiar el motor y antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento!**
- En caso de avería en el motor puede usar la manivela suministrada en dotación para continuar con su trabajo.
- ¡No lave nunca la máquina con agua o en lavavajillas! (Fig. 25).
- Para limpiar la máquina después de haberla utilizado, use un pincel y una varilla de madera (Fig. 26).
- Para limpiar el interior de la máquina quite las protecciones de plástico (Fig. 27).
- Eche, si es necesario, algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos de corte (Fig. 28).
- ¡No haga pasar nunca entre los rodillos cuchillas ni trapos!
- Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.
- Eventuales reparaciones en la parte eléctrica tienen que ser realizadas por personal especializado.
- Está prohibido intervenir en las partes internas del motor a quien no esté autorizado.



كيف يتم تحضير الماكنة للاستعمال

حتى ولو كان من الممكن استعمال ماكينة العجين امبياموتور AMPIAMOTOR بدون اي تثبيت، ولكن لأسباب امنية ننصحكم بتثبيتها على الطاولة دائما بواسطة ممسكها الخاص (صورة ١) عند استعمال الماكنة للمرة الأولى نظف جميع قطعها في قطعة قماش جافة لازالة بقايا الزيوت. لتنظيف الدواليب، تمرير من خلالها لعدة مرات كمية صغيرة من العجين والتي يجب إلقاها بعد ذلك. عند استعمالكم للماكنة ذات الموتور اخذوا لباس اربطة الحنق، مناديل او عقود طويلة، تجميع الشعر وربطه وعدم السماح للإولاد بالتقرب. تطلب منكم مراقبة اذا ما كان جهد القوة الكهربائي ملائمة لما هو مكتوب في اللافتة الموتور. لفصل الموتور من جسم الماكنة ادرته تجاه الأعلى بدرجة ٣٠ تقريبا وشده تجاه الخارج (صورة ٢). لتركيب الموتور على الدواليب الملسة، تقريبه من الماكنة ينخاض الى الأعلى بدرجة. انخال المحور في ثقب الدواليب (صورة ٣)، ارخاء الزر ودفع الموتور حتى ايصاله للجانب. ادارة الموتور تجاه الاسفل بدرجة ٣٠ لإيصاله بثقوب الجانب.

كيفية تحضير العجين

لستة اشخاص مواد التركيب: ٥٠٠ غم (1 lb) = ١ من طحين القمح الطري، ٥ بيضات، بالامكان تبديل البيضات بكاس من الماء العادي. للحصول على عجينة تصمد بالطهي، خلط ٢٥٠ غم من دقيق القمح الطري مع ٢٥٠ غم من دقيق القمح اليابس. لا تضيفوا ملح. ضع الطحين في وعاء والبيض في الوسط (صورة ٤). اخلطوا البيض بالطحين جيدا بواسطة شوكة حتى تحصل على عجينة متجانسة، تابع عجن العجينة باليد (صورة ٥) حتى يصبح متجانس وذات صلابه معينة. اذا كانت العجينة قاسية، اضافة ماء وان كانت رخوة اضافة طحين. العجين الممتاز يجب ان لا يلتصق بالاصابع. اخراج العجين من الوعاء ووضع على طاولة مرشوشه بقليل من الطحين (صورة ٦). تابع الدعا باليد اذا تطلب الامر ثم قطعي العجين لقطع صغيرة (صورة ٧) نصيحة: لا تستعملوا بيضا حال اخراجه من الثلاجة

كيف تحضر الصفيحة والعجين بواسطة (امبياموتور)

تعيين مصمم الماكنة بالرقم ١، بشده تجاه الخارج وادارته بشكل يكون الدواليبان الملسان مفتوحان بشكل تام (٢ ملم تقريبا) (صورة ٨). تشغيل الموتور بالضغط على الزر بالموضع ١ (متواصل)، ثم تمرير قطعه صغيرة من العجين بين الدواليب الملسة (صورة ٩). اعادة العملية من ٥ الى ٦ مرات بطوي الصفيحة ووضع قليلا من الطحين في الوسط اذا كانت هناك حاجه (صورة ١٠). عندما تأخذ الصفيحة شكل طبيعي تمريرها مرة واحدة بين الدواليب المعينة على الرقم ٢ (صورة ١١)، وبعدها مرة أخرى بالرقم ٢ والمتابعة هكذا حتى الحصول على السمك المراد: للحصول على سباغيتي مدوره ننصحكم بالوقوف على الرقم ٤: للحصول على انواع اخرى من المعكرونة بالامكان الوصول حتى الرقم ٩ (اقل سمك تقريبا ٠.٢ ملم). بواسطة سكين قطع العجينة بشكل عرضي لقطع طولها ٢٥ سم تقريبا (١٠ انش). اراحة الموتور الى الموضع المراد للحصول على: سباغيتي (صورة ١٢) - دواليب اماميه - صفيحة بالرقم ٤ تاليريني (صورة ١٣) - دواليب اماميه - صفيحة بالرقم ٥ وحتى الرقم ٩ تالياتيلي (صورة ١٤) - دواليب وسطيه - صفيحة بالرقم ٥ وحتى الرقم ٩ ملاحظه ١ - اذا لم يكن بإمكان الدواليب "قطع" العجينة هذا يعني بان الصفيحة طريه اكثر من اللازم: في هذه الحالة ننصح بتمرير العجينة بين الدواليب الملسة بعد اضافة القليل من الطحين. ملاحظه ٢ - في حالة ان الصفيحة تكون يابسه ومن الصعب "اخذها" من قبل دواليب القطع، اضافة القليل من الماء للعجينة واعادة تمريرها مرة اخرى بين الدواليب الملسة. وضع المعكرونة على شرف وتركها تجف بالاقبل لمدة ساعه. ننكرم بان المعكرونة بإمكانها ان تحافظ على جودتها لمدة طويلة (١-٢ اسابيع)، اذا حفظت بمكان جاف و بارد. غلي كمية كافيه من الماء، المالح (تقريبا ٤ لتر ماء لكل نصف كيلو معكرونة) بها تضعوا المعكرونة. المعكرونة الطارجه تطهى بنفائق قليله، بمعدل ٢ الى ٥ حسب السمك. خلط المعكرونة بلطافه ونصفيه المعكرونة عند نهاية الطهي.



كيفية استعمال القطعة الاضافيه (باسطابايك) PASTABIKE
 بواسطة القطعة الاضافيه المفيده هذه والموجوده من ضمن الماكينه، من الممكن قطع الصفيحه بعدة طرق مختلفه للحصول على انواع مختلفه من المكرونة مثل لزانيتي (صوره ١٥)، بارديلي (صوره ١٩)، كروستولي (شرايح خيزيه) وكريكرز (صوره ٢٠)، فقط بازاحة العجلات على طول المحور الكرومي.
 لازالة محور قطعة الغبار (باسطابايك) PASTABIKE من مركزه بعد ازاحة العجلات الخارجيه - شده اولاً من جهه وثم من الجهه الاخرى كما هو مبين في الصوره ١٦.
 ازاحة العجلات على طول المحاور (صوره ١٧) حسب التخطيط المبين في الصوره ١٨ ويعد هذا اخطال المحور مرة اخرى في مقبض (باسطابايك) PASTABIKE.
 لصنع تورتييني، قطع الصفيحه اولاً بشكل طولي وثم بشكل عرضي (صوره ١٩ و ٢٠)، للحصول على مربعات من العجينه. وضع الحشوه بمركز كل منها وطويه الى مثلث (صوره ٢١).
 لاحكام كل مثلث محشو يجب الضغط على الاطراف بواسطة الاصابع، ثم اخذ المثلث بكلا اليدين وطويه بشكل حلقي، برفع الطرف للحصول على شق بعمار المكرونة المحشيه (صوره ٢٢). وضع الطرف الاول على الطرف الثاني وضغطها لتوحيدها (صوره ٢٣)

العناية بالماكينة

- خلال الاستعمال، تنظيف من مرة لآخرى الحارادات من تحت العجلات الملمسه بواسطة قطعة ورق مطبخيه (صوره ٢٤)
- **مهم:** ازالة سلك الكهرباء الموصول بالماكينة قبل البدء بعملية تنظيف الماكينة.
- في حالة تسبب خلل للموتور، بإمكانكم استعمال الاداه اليدويه المزوده لتكملة عملكم.
- ممنوع بناتنا غسل الماكينة بالماء او بماكنة الجلي الكهربائيه (صوره ٢٥).
- لتنظيف الماكينة بعد الاستعمال الاستعانة بفرشاة وعود من الخشب (صوره ٢٦)
- " لتنظيف الداخلي للماكينة، ازاحة اجزاء الوقايه البلاستيكيه (صوره ١٥) "
- وضع، اذا كانت حازه لثلك، نقاط من زيت الفازلين باطراف عجلات القطع (صوره ٢٧)
- ممنوع تمرير اي سكين او قطع قماش بين دواليب القطع
- بعد الاستعمال، ضمو الماكينة وقطعها الاضافيه في علبيتها (صوره ٢٨).



使用前の準備

pastamashin「アンピアモーター」は、固定せずに使用することができますが、安全のために、常に付属の留め金でテーブルにしっかりと取り付けて使用することをお勧めします。(図1)

pastamashinを初めて使用する際には、乾いた布で余分な油を拭き取ってください。
 ローラーをきれいにするには、少量のpastamashin生地を何回かローラーに通します。ローラーの掃除に使ったpastamashin生地は、捨ててください。モーター付きのpastamashinを使用する時は、ネックタイ、スカーフ、長いネックレスなどは身に付けしないでください。髪の毛の長い方は束ねてください。また、お子様をそばに近寄らせないでください。使用する電圧が、モーターのラベルに示されている電圧と同じであることを確かめてください。

モーターをpastamashinの本体から取りはずすには、モーターを上に向かって約30°の角度に回転させ、外側に引いてください。(図2)

平なローラーにモーターを取り付けるには、上に向かって約30°の角度に傾けpastamashinに近づけ、

ピンをローラーの穴に差し込みます。(図3) ボタンから手を離し、モーターがpastamashinの側面に位置する様、下方にモーターを押します。

こね粉を準備するには、

6人分

材料：小麦粉500g、卵5個(卵の代りにコップ1杯の水でも可。やや固めのpastamashin(アルデンテ)を作るには、軟質小麦粉250gと硬質小麦粉250gを混ぜて使います。塩は加えないでください！ボールに小麦粉を入れ、小麦粉の中央に卵を加えます。(図4)



フォークで卵をかき混ぜ、小麦粉と完全に混ぜ合わせます。さらに、小麦粉と卵がしっかりと混じり合い均質になるまで、手でこねあわせます。(図5) こね粉が乾き過ぎている場合は水を加え、柔らか過ぎる場合は小麦を加えてください。手にくっつかない状態が、こね粉の一番よい状態です。テーブルの表面に軽く小麦粉をふるい、ボールから取り出したこね粉を置きます。(図6) 必要な場合は、さらに手でこねてから、小さく切ります。(図7) 冷蔵庫から取り出したばかりの卵は使用しないでください!

アンビモーターでパスタ生地を準備するには、

厚さ調整目盛りを外側に引きながら通し、1の目盛りにし、二つの平らなローラーが完全に開いた状態にし(約3mm)にします(図8)。スイッチを1のポジションに(継続)押し、モーターを作動させ、パスタ生地を平たいローラーの間に通します(図9)。パスタ生地を折り重ねながら、必要な場合は間に小麦粉をまぶしながら、同じ操作を5-6回繰り返します(図10)。

パスタ生地が形を整えてきたら、厚さ目盛りを2にし(図11)、1回だけローラーの間を通します。さらに、厚さ調整目盛りを3にし1回通し、というように、希望の厚さが得られるまでこの操作を繰り返します。丸いスパゲッティを作る時は、4の目盛りで止めるのがよいでしょう。他のタイプのパスタを作る場合は目盛り9まで続けることができます(最小の厚さは約0.2mm)。パスタ生地をナイフで横方向に切り、1片約25cmの生地を作ります。以下のパスタを作るには、モーターを適切なポジションに移動させます。

スパゲッティ(図12)→前方ローラー→パスタ生地は4番

タリアレニ(図13)→前方ローラー→パスタ生地は5番から9番

タリアテレ(図14)→中央ローラー→パスタ生地は5番から9番

注意1→ローラーがパスタ生地を切れない場合は、生地が柔らか過ぎるためです。この場合は、生地に小麦粉を加えてから、もう一度平らなローラーの間を通します。

注意2→逆にパスタ生地が乾き過ぎてローラーの間を通らない場合は、少量の水を加えてから、もう一度平らなローラーの間を通します。

テーブルクロスの上にパスタ生地を置き最低1時間寝かせて乾かします。涼しく乾燥した場所で保存すれば、パスタは長持ちします(1-2週間)。塩を加えた十分な水(0.5kgのパスタに対し4リットルの水を沸騰させ、パスタを入れます。新鮮なパスタは数分で(厚さによりますが、平均2分から5分)ゆで上がります。静かに引き出し、ゆで上がった水きりをします。

"パスタバイク" 付属品の使用方法

パスタバイクのパッケージに含まれてくる付属品を使えば、パスタ生地を様々な形に切ることができ、大変便利です。クロムメッキされた軸ビンに沿って小さなローラーを動かすだけで、ラザニエッタ(図15)、バッバルデレ(図19)、クロストリヤクラカース(図20)などを作ることができます。

パスタバイクの軸ビンを外すには、まず、外側の小さいローラーを取り外してから、図16に示した様に、片側ずつ引きます。図18にしたがって、小さいローラーを軸ビンに沿って動かし(図17)、あらかじめ軸ビンにパスタバイクのハンドルに差し込みます。トルテリーニを作るには、パスタ生地を最初は縦方向に、それから横方向に切り(図19と20)、四角いパスタ生地を作ります。四角に切った各々のパスタ生地の中央に具を載せ、三角に折ります(図21)。端を指で押さえ、三角形をしっかりと閉じます。三角形のパスタを両手で取り、周囲に溝ができる様に端を持ち上げながら、閉じた縁を丸く折曲げていきます(図22)。両端を重ね、しっかりと押さえてくっつけます(図23)。

パスタマシンのメンテナンス

使用中には、時々、紙タオルで平たいローラーの下側の削り器をきれいにして下さい(図24)。

注意: パスタマシンを掃除する前に、必ず、電気コードをはずして下さい。

モーターが故障した際には、ハンドルを手で回して仕事を続けることができます。

パスタマシンを水洗いしたり、皿洗い機に入れたりすることは、決してしないでください(図25)。

使用後は、小さいブラシと木の細い棒を用いて掃除して下さい(図26)。

パスタマシンの内部を掃除するには、保護用のプラスチックを外します(図27)。

必要場合は、ワセリン・オイルをキャッター・ローラーの端に数滴垂して下さい(図28)。

ローラーの間にナイフや布を通したりしないで下さい。

使用後は、パスタマシン、付属品を箱にしまして下さい。



如果准备使用该机器

使用AMPIAMOTOR制作面片，不必将其固定，为安全起见，我们总是建议您用专用夹钳将该机固定桌边（如图1所示）。

在首次使用该机时，应该用干布将多余的油擦去。

为了清洁辊轴，可用少量面片通过辊轴，然后将其扔掉。当用电机操作时，不要带领带、头巾或长项链，该将头发用别针收拢，并禁止儿童接近机器。请您检查一下使用的供电电压是否与电机名牌的电压值一致。

若想将电机与压面机分离，只需将其向上旋转大约30°，然后向外拉即可（如图2所示）。
若想将电机安装在光滑的辊轴上，该将电机靠近压面机并向上倾斜30°，然后将电机插入辊轴的孔中（如图3所示）。松开按钮，将电机推至靠边位置。将电机向下转动30°，使其挂在边孔上。

如何制备面团

六人量
配料：500克（即一磅）软小麦面粉和5个鸡蛋，也可用一杯自来水代替5个鸡蛋。若想制作软硬的面片，可将250克软小麦面粉和250克硬小麦面粉混合。不要加盐！将面粉倒在一个容器内，并将鸡蛋放在面粉中（如图4所示）。

用叉子将鸡蛋和面粉搅拌均匀，并用手（如图5所示）揉面，直到面团均匀结实为止。如果面团太硬，应该加水；如果面团太软，应该加面粉。理想的面团应该是不粘手指的。将面团从容器中取出，放在撒有少许面粉的桌子上（如图6所示）。如有必要，可用手继续揉制面团，并将其切成小面团（如图7所示）。

建议不要使用刚从冰箱中取出来的鸡蛋！

如何用AMPIAMOTOR制备面片和面条

将机器的档位调节器向外拉并转动至位置1，使两根光滑的辊轴完全分开（大约3毫米）（如图8所示）。按下电机按钮位置1（连续运转），则启动电机，然后让一块面团通过光滑的辊轴（如图9所示）。将面片重叠，必要时可在其中撒些面粉（如图10所示），如此重复5-6次。

当面片成形规则后，将档位调节器转动至位置2（如图11所示），让面片只通过一次辊轴，然后将档位调节器转动至位置3，也只要让面片通过一次辊轴，如此重复操作，直至面片达到所需的厚度；若想制作圆面条，建议您将档位调节器最高调至位置4；对于制作其它类型的面条，可将档位调节器最高调至位置9（最小厚度大约0.2毫米）。用刀将面片横向切断，每段长度大约25厘米（即10寸）。将电机放在所需的位置，以便得到：

面条（如图12所示）— 辊轴在前一面片加工至位置4

细挂面（如图13所示）— 辊轴在前一面片加工至从位置5到位置9

宽面条（如图14所示）— 辊轴在中间一面片加工至从位置5到位置9

注意1：如果辊轴不能“切断”面片，这是因为面片太软，在这种情况下，建议在面团中加入一些面粉，并重新通过光滑的辊轴。

注意2：如果面片太硬，切割辊轴无法“抓住”面片，这时应在面团中加入少量水，并重新通过光滑的辊轴。将制成的面条放在桌布上至少一个小时，以便使其凉干。请您记住：如果将面条放在通风干燥的地方，可供长期食用（1至2个星期）。将面条放入足量的加盐水中煮沸（半公斤面条约需4升水），新鲜面条按照其厚度，只需煮2至5分钟。小心搅拌并在煮好后将面条捞出。

如何使用“PASTABIKE”配件

使用机器包装箱内附带的配件，可以用不同的方式切割面片，从而得到多种多样的面条：Lasagnette（如图15所示）、Pappardelle（如图19所示）、Crostoli和Crakers（如图20所示），只需沿着镀铬轴销移动小走轮即可。

如图16所示，将外部小走轮取掉后，先从一侧拉，再从另一侧拉，即可将PASTABIKE的轴销从其销座中抽出。按照图18的方法，沿着轴销（如图17所示）移动小走轮，然后重新将轴销插入PASTABIKE的手柄。为了制作小饺子，可将对面片先纵向后横向切割（如图19和20所示），从而得到正方形面片。将馅放在每个正方形面片的中心，然后按对角线折叠，成三角形（如图21所示）。用手指将边压紧，从而使三角形面片的边密封。用两手将三角形面片拿起，并将其叠成环形，然后将边折起，使整个小饺子沿边形成一条沟（如图22所示），将两端重选并压紧，即制成小饺子（如图23所示）。

机器的维修

— 使用过程中，有时要清理光滑辊轴的下部，应该使用餐巾纸进行（如图24所示）。

— 重要的是，在清理机器之前，应将电源线拔下。

— 在电机故障的情况下，可用配备的摇把继续工作。

— 决不可用水或放在洗碗机中清洗机器（如图25所示）。

— 机器使用后，可用一个刷子和一根小木棍清理机器（如图26所示）。

— 欲清理机器内部，应将塑料护罩去掉（如图27所示）。

— 如有必要，可在切割辊轴的端部滴一些凡士林油（如图28所示）。

— 不可将刀或抹布通过辊轴！

— 机器使用后，应将机器和配件放回各自的包装箱中。



27



28

Vaseline Oil



GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per 3 anni dalla data di produzione 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.



GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont construits avec les meilleurs matériaux disponibles et sont soumis continuellement à des contrôles de qualité. C'est pourquoi ils sont garantis contre tout vice de fabrication pendant 3 ans à compter de la date de production. La garantie ne couvre pas cependant les dommages provoqués à la machine par un usage improprie ou différent de celui qui a été illustré dans ce manuel.



GARANTÍA

Todos los productos MARCATO han sido fabricados con los mejores materiales existentes y son sometidos a continuos controles de calidad. Por esta razón, están garantizados durante 3 años a partir de la fecha de producción de todos los defectos de producción. La garantía no cubre, por el contrario, los daños provocados a la máquina por un uso no adecuado o distinto de el que se ilustra en el manual.



保証

MARCATO の全ての製品は、最良の材料のみを用いて製作され、品質管理が絶えず行なわれています。このため、いかなる製作上の欠陥に対しても、お買い上げの日から満3年間の保証がなされています。本取扱説明書に従わず、誤った取扱いによって損傷が生じた場合は、この保証は適用されません。



WARRANTY

All MARCATO products are manufactured using only the finest materials available and are subject to continuous quality control. Because of this, they are guaranteed for 3 full years from the date of manufacture against any manufacturing defect. This guarantee does not cover damage to the machine caused by improper use or by use other than that illustrated in this manual.



GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Herstellungsdatum 3 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäße oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungshäftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.



كفاله

جميع إنتاجات MARCATO مصنوعة من أحسن المواد الموجودة، كقيمتها مرافقة بشكل مستمر. لهذا، جميعها مضمونه ضد أي خلل في الصنعة لمدة ثلاث سنوات من تاريخ الشراء. الضمان لا يشمل الخلل الناتج عن الإستعمال الغير صحيح.



中文 保証

欧姆克·马卡多的所有产品均采用优质材料制成并经受连续的质量检查。因此，该公司的产品从用户购买之日期计算的保用期为三年。但是，这种质量担保不包括由于使用不当或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏。

COPYRIGHT © 2004 MARCATO S.p.A. - IMPRIMÉ EN ITALIE - PRINTED IN ITALY - by Studio OK Roprint (PD)



DATE _____

STAMP _____

ampliamotor®



MARCATO S.p.A. - Via Rossignolo, 12 • 35011 Campodarsego (PADOVA) Italy • Tel. +39 049 9200988 • Fax +39 049 9200970 • www.marcato.net