



AMPIA 150 WELLNESS

Manuale completo e le 10 migliori ricette

Complete manual and
the 10 best recipes

Manuel complet et
les 10 meilleures recettes

Vollständige Anleitung mit
den 10 besten Rezepten

Manual completo y
las 10 mejores recetas



RICETTA BASE PER L'IMPASTO

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

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

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

ITALIANO

COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Fissate la macchina al tavolo con l'apposito morsetto e inserite la manovella nel foro dei rulli lisci (Fig. 1).

Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno leggermente bagnato 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.



COME SI PREPARA L'IMPASTO

Dose per 6 Persone (a lato)

Versate la farina in una terrina, poi le uova e l'acqua nel mezzo (Fig. 2).

Mescolate le uova e l'acqua con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina.

Non aggiungete sale!



UN CONSIGLIO:

Non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

ATTENZIONE

Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita.

Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 3), fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto e' troppo asciutto aggiungete dell'acqua, se e' troppo molle aggiungete della farina.

Togliete l'impasto dalla terrina e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato (Fig. 4).

Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 5).



COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON AMPIA 150

Disponete il regolatore della macchina sul numero 0, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (Figura 6 e tabella A).

Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella in senso orario come indicato dalla freccia (Fig. 7).



Infarinare leggermente i due lati della sfoglia così ottenuta (Fig. 8) e piegarla a metà (Fig. 9). Ripassate la sfoglia attraverso i rulli lisci: ripetete queste operazioni 5-6 volte fino a quando la sfoglia avrà preso una forma lunga e regolare (Fig. 10).

Tagliate la sfoglia in due pezzi e infarinateli leggermente sui due lati.

Disponete il regolatore sul n. 1 e passate una sola volta la sfoglia senza doppiarla; poi al n. 2 e passate ancora la sfoglia una sola volta, poi al n. 3 e così via fino allo spessore desiderato.



UN CONSIGLIO:

Per le fettuccine lo spessore consigliato della sfoglia è con il regolatore al n. 5, per i tagliolini al n. 7. Lo spessore più sottile della sfoglia si ottiene passandola 2 volte consecutive al n. 9.

Ora tagliate la sfoglia trasversalmente in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (~ 10 inch) e infarinatela ancora leggermente (Fig. 11).

Inserite la manovella in uno dei fori dei rulli da taglio e mentre la fate girare nel senso della freccia, passate la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito: fettuccine fig. 12 o tagliolini fig. 13

Raccogliete la pasta con l'apposita bacchetta e trasferitela sul Tacapasta.



Figura 6

Tabella A

REGOLATORE	SPessore SFOGLIA
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm





Nota 1

Se i rulli non riescono a “tagliare” significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta, aggiungere della farina e ripassarla attraverso i rulli lisci.

Nota 2

Quando la sfoglia e' troppo secca e non viene “presa” dai rulli da taglio, vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta e aggiungere un po' d'acqua. Ripassate l'impasto attraverso i rulli lisci.

Disponete la pasta su un canovaccio asciutto in attesa di cucinarla subito dopo. Se intendete conservarla per qualche tempo (max 1 mese), potete usare il pratico Tacapasta di Marcato per farla seccare (fig. 14).

La pasta diventerà secca in 5-6 ore circa, a seconda della temperatura e della umidità e poi potrà essere conservata dentro appositi contenitori che si tengono in cucina (Fig 15).



Figura 15

RICETTE

* Per un'ottima **pasta integrale** usate 500 g farina integrale di grano tenero e 250 ml d'acqua.

* Per una **pasta più leggera** sostituite le 5 uova della ricetta base con 250 ml d'acqua.

* Per una **pasta senza glutine** usate 300 g di farina di grano saraceno, 125 ml d'acqua e 2 albumi d'uovo.

COME SI CUOCE LA PASTA

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta, fresca o secca (Fig. 16).

La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 4 a seconda dello spessore. La pasta secca ha bisogno di un tempo piu' lungo (da 4 a 6 minuti) a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura (Fig. 17).

Versate la pasta dentro la padella con il sugo e aggiungete un pò di acqua di cottura. Mescolate (Fig. 18) e aggiungete del formaggio grana grattugiato. Servite su piatti caldi e... buon appetito!



TI RICORDIAMO ANCHE:

Dispenser di Marcato, l'accessorio giusto per infarinare la pasta è pratico e semplice da usare, adatto per tutti i tipi di farine!





L'ACCESSORIO GIUSTO!

Il complemento perfetto per voi è **Tacapasta** di Marcato, ideale per asciugare la pasta fresca. Composto da 16 bracci, con bacchetta multi-uso, sostiene fino a 2 kg di pasta.

CURA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

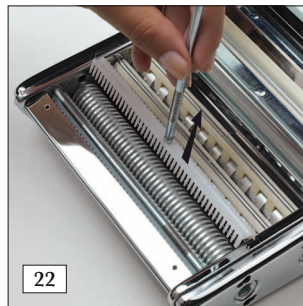
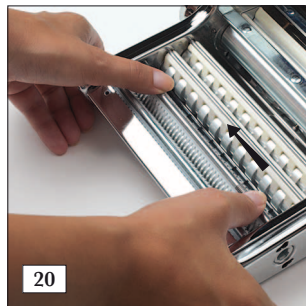
Non lavate mai la macchina con acqua o in lavastoviglie!

Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 19).

Per garantire una pulizia completa, i pettini dei rulli sono removibili:

- spingere lateralmente il porta-pettine (parte tonda in acciaio) (Fig. 20);
- sollevare il porta-pettine da una parte ed estrarlo dalla sede (Fig. 21);
- piantare una estremità del porta-pettine sul foro del pettine di resina anti-frizione (Fig. 22);
- sollevare il tondino di acciaio per estrarre il pettine dalla sua sede;
- per rimontare i pettini ripetere le operazioni sopra descritte al contrario.

Se e' necessario lubrificare le estremità dei rulli da taglio, usate solo olio di vaselina (Fig. 23).



NUOVE RICETTE PER PASTA FRESCA:

PASTA VERDE

- * ricetta impasto base
- * 100 g spinaci

Gli spinaci devono essere prima curati e poi bolliti per circa 10-15 minuti e successivamente frullati prima di essere aggiunti all'impasto.

PASTA ROSSA

- * ricetta impasto base
- * 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

PASTA ARANCIONE

- * ricetta impasto base
- * 150 g carote

Le carote sbucciate e tagliate a rondelle devono essere bollite dai 15 ai 30 minuti e successivamente schiacciate prima di essere aggiunte all'impasto.

PASTA NERA

- * ricetta impasto base
- * 1 sacchetto di nero di seppia





BASIC RECIPE FOR THE DOUGH

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

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

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

ENGLISH

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Attach the machine to the table with the special clamp and insert the crank into the hole of the smooth rollers (Fig. 1).

When using the machine for the first time, clean it with a slightly dampened cloth to remove excess oil. To clean the rollers, feed a small amount of pasta dough through them and then throw it away.

HOW TO PREPARE THE DOUGH

Serves 6 people (see recipe)

Pour the flour into a bowl, then the eggs and water in the middle (Fig. 2).

Beat the eggs and water with a fork and mix thoroughly with the flour.

Do not add salt!



1 lb = 450 grams
1 oz = 28 grams
1 pt = 0,6 litre
1 qt = 1,1 litre

ATTENTION

Great dough should never stick to your fingers.

TIP:

Do not use cold eggs straight from the refrigerator!

Knead the dough with your hands (Fig. 3) until it is completely smooth and elastic. If the dough is too dry, add some water, if it is too soft add some flour.

Remove the dough from the bowl and place it on table lightly dusted with flour (Fig. 4).

Continue, if necessary, to work the dough with your hands and cut it into small pieces (Fig. 5).



HOW TO MAKE SHEETS OF PASTA AND PASTA WITH AMPIA 150

Set the machine thickness-adjustment knob on number 0, pulling it outwards and making it turn, so that the two smooth rollers are fully open (Figure 6 and table A).

Feed a lump of dough through the rollers, turning the crank clockwise as indicated by the arrow (Fig. 7).



Lightly dust both sides of the sheet of pasta with flour (Fig. 8) and fold it in half (Fig. 9). Feed the sheet of pasta through the smooth rollers again; repeat these operations 5-6 times until the sheet of pasta has a long and regular shape (Fig. 10).

Cut the sheet of pasta in two and lightly dust with flour on both sides.

Set the thickness-adjustment knob on no. 1 and feed the sheet of pasta through once without folding it; then set it on no. 2 and feed the sheet of pasta through once again, then set it on no. 3 and so forth until achieving the desired thickness.



TIP:
For fettuccine the recommended thickness of the sheet of pasta is with the thickness-adjustment knob on no. 5, for tagliolini it should be on setting no. 7. The thinnest pasta sheet thickness is achieved by setting the machine on no. 9 and feeding the sheet of pasta through twice.

Now cut the sheet of pasta crosswise into pieces about 25 cm (~ 10 inches) long and lightly dust them with flour again (Fig. 11).

Insert the crank into one of the holes of the cutting rollers and while you make it turn in the direction of the arrow, feed the sheet of pasta through to achieve the desired type of pasta: fettuccine fig. 12 or tagliolini fig. 13. Pick up the pasta with the special stick and transfer it to the Tacapasta (pasta drying rack).



Figure 6

Table A

ADJUSTMENT KNOB	PASTA SHEET THICKNESS
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm





Note 1

If the rollers are not able to “cut” it means that the sheet of pasta is too soft: in this case we recommend to knead the dough with your hands, adding some flour and feeding it through the smooth rollers again.

Note 2

When the sheet of pasta is too dry and is not “gripped” by the cutting rollers, we recommend to knead the dough with your hands and add some water. Feed the dough through the smooth rollers again.

Lay the pasta on a damp clean tea towel and cook it immediately. If you wish to store it for a while (max 1 month), you can use the practical Tacapasta (pasta drying rack) by Marcato to let it dry out (fig. 14).

The pasta will dry out in about 5-6 hours, depending on the temperature and humidity and can be stored in suitable containers normally found in a kitchen (Fig. 15).



Figure 15

RECIPES

- * For excellent **wholemeal pasta** use 500 g of soft-wheat wholemeal flour and 250 ml of water.
- * For **lighter pasta** replace the 5 eggs of the basic recipe with 250 ml of water.
- * For **gluten-free pasta** use 300 g of buckwheat flour, 125 ml of water and 2 egg yolks.

HOW TO COOK THE PASTA

Bring plenty of salted water to the boil (~ 4 litres for half a kg of pasta), then add the fresh or dry pasta (Fig. 16).

Fresh pasta cooks in just a few minutes, on average between 2 and 4 minutes, depending on its thickness. Dry pasta needs longer cooking time (between 4 and 6 minutes), depending on its thickness. Stir gently and drain the pasta when it is cooked (Fig. 17).

Pour the pasta into the pan with the sauce and add some of the water in which the pasta was boiled. Stir (Fig. 18) and add some grated Parmesan cheese. Serve on heated plates and... enjoy your meal!



OUR REMINDER:

Dispenser by Marcato, the right accessory to dust the pasta with flour, is practical and simple to use, suitable for all types of flours!





THE RIGHT ACCESSORY!

The perfect complement for you is the **Tacapasta** by Marcato, ideal for drying fresh pasta. It consists of 16 rack arms, with a multi-purpose stick, and can support up to 2 kg of pasta.

MACHINE CARE AND MAINTENANCE

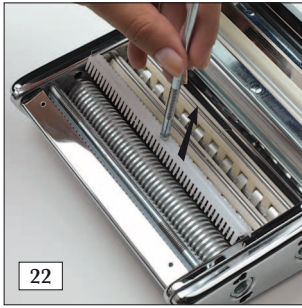
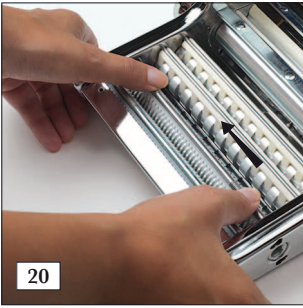
Never wash the machine with water or in the dishwasher!

To clean the machine use a brush and wooden stick (Fig. 19).

To ensure thorough cleaning, the roller combs are removable:

- push the comb-holder sideways (round part made of steel) (Fig. 20);
- lift the comb-holder on one side and remove it from its seat (Fig. 21);
- stick one end of the comb-holder in the hole of the anti-friction comb made of resin (Fig. 22);
- lift the steel rod and extract the comb from its seat;
- to reassemble the combs repeat the operations described above in reverse order.

If needed lubricate the ends of the cutting rollers; only use Vaseline oil (Fig. 23).



NEW RECIPES FOR FRESH PASTA:

<p>GREEN PASTA</p> <ul style="list-style-type: none"> * basic recipe dough * 100 g of spinach <p>The spinach must first be washed, then boiled for about 10-15 minutes and blended before being added to the dough.</p>	<p>ORANGE PASTA</p> <ul style="list-style-type: none"> * basic recipe dough * 150 g of carrots <p>The carrots must be peeled and sliced, then boiled for 15 to 30 minutes and mashed before being added to the dough.</p>
<p>RED PASTA</p> <ul style="list-style-type: none"> * basic recipe dough * 1 teaspoon of concentrated tomato paste 	<p>BLACK PASTA</p> <ul style="list-style-type: none"> * basic recipe dough * 1 bag of squid ink





RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE

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

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

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

FRANÇAIS

PRÉPARATION DE LA MACHINE AVANT L'UTILISATION

Fixez la machine à la table à l'aide de l'étau à main prévu à cet effet et insérez la manivelle dans l'orifice des rouleaux lisses (Fig. 1).

Quand vous utilisez la machine pour la première fois, nettoyez-la avec un chiffon légèrement humidifié pour enlever l'huile en excès. Pour nettoyer les rouleaux, faites passer une petite quantité de pâte à travers les rouleaux et jetez la pâte.



PRÉPARATION DE LA PÂTE Dose pour 6 personnes (ci-contre)

Dans une terrine, verser la farine, les œufs et l'eau au centre (Fig. 2).

Mélangez les œufs et l'eau avec une fourchette et amalgamez complètement les ingrédients avec la farine.

N'ajoutez pas de sel!



UN CONSEIL:

N'utilisez pas les œufs froids que vous venez de sortir du réfrigérateur!

ATTENTION

Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

Travaillez ensuite la pâte obtenue à la main (Fig. 3) jusqu'à obtenir une composition homogène et consistante. Si la pâte est trop sèche ajoutez de l'eau et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Enlevez la pâte de la terrine et mettez-la sur la table légèrement enfarinée (Fig. 4).

Si besoin est, continuez à travailler la pâte à la main et coupez-la en petits bouts (Fig. 5).



PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DES PÂTES AVEC AMPIA 150

Placez le régulateur de la machine sur le numéro 0 en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner de façon à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (Figure 6 et tableau A).

Passer un bout de pâte à travers les rouleaux en tournant la manivelle dans le sens horaire comme indiqué par la flèche (Fig. 7).



Enfarinez légèrement les deux côtés de la pâte ainsi obtenue (Fig. 8) et pliez-la en deux (Fig. 9). Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses : répétez ces opérations 5-6 fois jusqu'à ce que la pâte s'allonge et devienne régulière (Fig. 10).

Coupez-la en deux morceaux et enfarinez-les légèrement des deux côtés.

Placez le régulateur sur le numéro 1 et passez la pâte une seule fois sans la dédoubler ; ensuite au numéro 2 et passez encore la pâte une seule fois, puis au numéro 3 et ainsi de suite jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.



UN CONSEIL :

Pour les fettuccines, nous vous conseillons de placer le régulateur sur le numéro 5 pour obtenir la bonne épaisseur de la pâte et pour les tagliolinis, sur le numéro 7. Vous obtiendrez la pâte la plus fine en la passant 2 fois de suite au numéro 9.

Coupez transversalement la pâte en morceaux d'environ 25 cm (~ 10 inch) de long et enfarinez-la encore légèrement (Fig. 11).

Insérez la manivelle dans l'un des orifices des rouleaux à découper et pendant que vous la faites tourner dans le sens de la flèche, passez la pâte pour obtenir votre type de pâte préféré: fettuccines fig.12 ou tagliolinis fig.13.

Récupérez les pâtes avec la bague prévue à cet effet et placez-les sur le séchoir à pâtes.



Figure 6

Tableau A

RÉGULATEUR	ÉPAISSEUR DE LA PÂTE
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm





Remarque 1

Si les rouleaux n'arrivent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle: dans ce cas, nous vous conseillons de la retravailler à la main, d'ajouter de la farine et de la repasser à travers les rouleaux lisses.

Remarque 2

Quand la pâte est trop sèche et qu'elle n'est pas "prise" par les rouleaux de découpe, nous vous conseillons de la retravailler à la main et d'ajouter un peu d'eau. Repassez la pâte à travers les rouleaux lisses.

Disposez les pâtes sur un torchon sec en attendant de les cuisiner tout de suite après. Si vous avez l'intention de les conserver pendant quelques temps (1 mois au maximum), vous pouvez utiliser le très pratique séchoir à pâtes Marcato pour les faire sécher (Fig.14).

Les pâtes sèchent en 5-6 heures environ, en fonction de la température et de l'humidité; ensuite vous pourrez les conserver dans des récipients prévus à cet effet, dans votre cuisine.



Figure 15

RECETTES

* Pour une excellente **pâte intégrale**, utilisez 500 g de farine intégrale de blé tendre et 250 ml d'eau.

* Pour une **pâte plus légère**, remplacez les 5 œufs de la recette de base par 250 ml d'eau.

* Pour une **pâte sans gluten**, utilisez 300 g de farine de blé sarrasin, 125 ml d'eau et 2 blancs d'œuf.

CUISSON DES PÂTES

Faites bouillir un grand volume d'eau salée (~ 4 litres pour 500 g de pâtes) dans laquelle vous verserez les pâtes fraîches ou sèches (Fig. 16).

Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, 2 à 4 en moyenne, selon leur épaisseur. Les pâtes sèches ont besoin de plus de temps (de 4 à 6 minutes) selon leur épaisseur. Mélangez délicatement et égouttez les pâtes en fin de cuisson (Fig. 17).

Verser les pâtes dans la poêle avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson. Mélangez (Fig. 18) et ajoutez du fromage "grana" râpé. Servez sur des assiettes chaudes et...bon appétit!



NOUS VOUS RAPPELONS ÉGALEMENT:

Le **Dispenser** Marcato est l'accessoire parfait pour enfariner la pâte: il est pratique et simple à utiliser, et s'adapte à tous les types de farine!





L'ACCESSOIRE PARFAIT!

Le complément parfait pour vous est **Tacapasta** de Marcato, idéal pour faire sécher les pâtes fraîches. Composé de 16 bras, avec baguette multifonction, il peut soutenir jusqu'à 2 kg de pâtes.

SOIN ET ENTRETIEN DE LA MACHINE

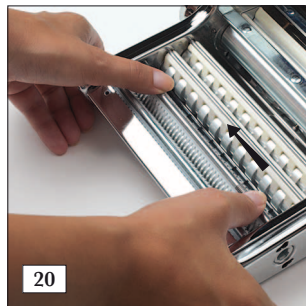
Ne lavez jamais la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle!

Pour nettoyer la machine après l'utilisation, utilisez un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 19).

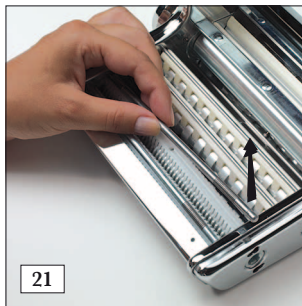
Pour garantir un nettoyage complet, les peignes des rouleaux sont amovibles:

- poussez lentement le porte-peigne (partie ronde en acier) (Fig. 20);
- soulevez le porte-peigne d'un côté et enlevez-le de son logement (Fig. 21);
- piquez une extrémité du porte-peigne sur l'orifice du peigne en résine antifriction (Fig. 22);
- soulevez la tige en acier pour extraire le peigne de son logement;
- pour remonter les peignes, répéter les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

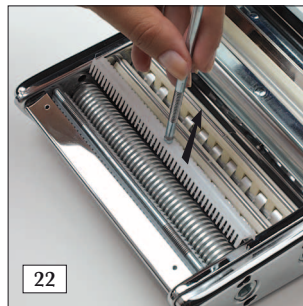
Si besoin est, lubrifier les extrémités des rouleaux de découpe uniquement avec de l'huile de vaseline (Fig. 23).



20



21



22



19



23



NOUVELLES RECETTES POUR LES PÂTES FRAÎCHES:

PÂTES VERTES

- * recette de la pâte de base
 - * 100 g d'épinards
- Laver les épinards, les bouillir pendant environ 10-15 minutes; ensuite, les passer au mixeur avant de les ajouter à la pâte.

PÂTES ROUGES

- * recette de la pâte de base
- * 1 cuillère de concentré de tomate

PÂTES ORANGE

- * recette de la pâte de base
 - * 150 g de carottes
- Bouillir les carottes pelées et coupées en rondelles pendant 15 à 30 minutes, puis les écraser avant de les ajouter à la pâte.

PÂTES NOIRES

- * recette de la pâte de base
- * 1 sachet d'encre de seiche





TEIG-GRUNDREZEPT

- * 500 g Weichweizenmehl
- * 5 ganze Eier

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

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

DEUTSCH

SO WIRD DAS GERÄT FÜR DIE VERWENDUNG VORBEREITET

Das Gerät mithilfe der entsprechenden Zwingen am Tisch befestigen und die Kurbel in die Öffnung der Glattwalzen setzen (Abb. 1).

Bei der ersten Verwendung des Geräts muss erst zur Reinigung das überschüssige Öl mit einem leicht befeuchteten Tuch entfernt werden. Um die Walzen zu reinigen, eine kleine Teigbahn darüber laufen lassen und anschließend entfernen.



SO WIRD DER TEIG ZUBEREITET

Menge für 6 Personen (seitlich)

Das Mehl in eine Schüssel geben, dann die Eier zufügen und das Wasser in die Mitte gießen (Abb. 2).

Eier und Wasser mit einer Gabel verquirlen und vollständig mit dem Mehl vermengen.

Kein Salz zufügen!



Nun die erhaltene Mischung (Abb. 3) mit den Händen zu einer vollkommen gleichmäßigen und konsistenten Masse verkneten. Ist der Teig zu trocken, Wasser, ist er zu weich, Mehl zugeben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf den leicht bemehlten Tisch legen (Abb. 4).

Falls erforderlich den Teig weiter mit den Händen kneten und in kleine Stücke schneiden (Abb. 5).



EIN TIPP:

Keine kalten Eier verwenden, die kurz zuvor aus dem Kühlschrank genommen wurden!

ACHTUNG

Der ideale Teig klebt niemals an den Fingern.



SO WERDEN DIE TEIGBAHNEN UND NUDELN MIT DER AMPIA 150 HERGESTELLT

Den Regler des Geräts auf 0 stellen, indem er nach außen gezogen und gedreht wird, sodass die beiden Glattwalzen vollkommen offen sind (Abbildung 6 und Tabelle A).

Ein Stück des Teiges durch die Walzen laufen lassen, indem die Kurbel im Uhrzeigersinn in Pfeilrichtung gedreht wird (Abb. 7).



Die auf diese Weise hergestellte Teigbahn beidseitig leicht mit Mehl bestreuen (Abb. 8) und in zwei Hälften übereinanderlegen (Abb. 9). Die Teigbahn erneut durch die Glattwalzen laufen lassen: Diesen Vorgang 5-6-mal wiederholen, bis die Teigbahn eine lange und regelmäßige Form angenommen hat (Abb. 10).

Die Teigbahn in zwei Teile schneiden und diese auf beiden Seiten leicht bemehlen.

Den Regler auf 1 stellen und die Teigbahn ein einziges Mal durchlaufen lassen, ohne sie zusammenzuklappen. Nun den Regler auf 2 stellen und die Teigbahn einmal durchlaufen lassen, dann auf 3 und so weiter bis die gewünschte Stärke erreicht ist.



EIN TIPP:

Für die für breitere Bandnudeln empfohlene Stärke der Teigbahn den Regler auf 5 stellen, für schmalere Bandnudeln empfiehlt sich die Einstellung auf 7. Die geringste Stärke der Teigbahn wird durch zweimaliges, aufeinanderfolgendes Durchlaufen mit der Einstellung 9 erzielt.

Nun die Teigbahn quer in circa 25 cm (~ 10 Inch) lange Stücke schneiden und wieder leicht mit Mehl bestreuen (Abb. 11).



Die Kurbel in eine der Öffnungen der Schneidwalzen setzen und während des Drehens in Pfeilrichtung die Teigbahn durchlaufen lassen, um die bevorzugte Nudelsorte zu erhalten: breite Bandnudeln Abb. 12 oder dünne Bandnudeln Abb. 13. Die Nudeln mit dem entsprechenden Stab auffangen und auf den Nudeltrockner legen.



Abb. 6

Tabelle A

REGLER	TEIGBAHNSTÄRKE
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm





Anmerkung 1

Wenn die Walzen nicht „schneiden“, bedeutet dies, dass die Teigbahn zu weich ist: In diesem Fall empfiehlt es sich, den Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten, Mehl beizumengen und ihn erneut über die Glattwalzen laufen zu lassen.

Anmerkung 2

Ist die Teigbahn zu trocken und wird von den Schneidwalzen nicht „erfasst“, empfiehlt es sich, diesen Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten und etwas Wasser beizumengen. Dann den Teig wieder über die Glattwalzen laufen lassen.

Die Nudel auf ein trockenes Geschirrtuch legen, um sie sofort danach zu kochen. Sollen die Nudel einige Zeit aufbewahrt werden (max. 1 Monat), kann der praktische Nudeltrockner von Marcato verwendet werden, um sie zu trocknen (Abb. 14).

Zum Trocknen benötigen die Nudel je nach Temperatur und Feuchtigkeit circa 5-6 Stunden. Anschließend können sie in entsprechenden Behältern in der Küche aufbewahrt werden (Abb. 15).



Abb. 15

REZEPTE

- * Für **besonders gute Vollkornteigwaren** 500 g Weichweizen-Vollkornmehl und 250 ml Wasser verwenden.
- * Für **leichtere Teigwaren** die 5 Eier des Grundrezepts durch 250 ml Wasser ersetzen.
- * Für **glutenfreie Teigwaren** 300 g Buchweizenmehl, 125 ml Wasser und zwei Eiweiß verwenden.

SO WERDEN NUDELN GEKOCHT

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen (~ 4 Liter pro halbem Kilo Nudeln), dann die frischen oder getrockneten Nudeln hineingeben (Abb. 16).

Frische Nudeln sind in wenigen Minuten gekocht, je nach Stärke genügen 2 bis 4 Minuten. Für getrocknete Paste ist je nach Stärke mehr Zeit erforderlich (zwischen 4 und 6 Minuten). Vorsichtig umrühren und die Nudeln am Ende der Kochzeit abgießen (Abb. 17).

Die Nudeln in die Pfanne mit der Soße geben und ein wenig Garwasser beimengen. Umrühren (Abb. 18) und geriebenen Parmesankäse untermischen. Auf vorgewärmten Tellern servieren und... guten Appetit!



WEITERE ANGEBOTE:

Dispenser von Marcato, das passende Zubehör zum Bemehlen der Teigwaren, praktisch und einfach anzuwenden, für alle Mehltypen geeignet!





DAS PASSENDE ZUBEHÖR!

Das perfekte Accessoire: **Tacapasta** von Marcato, ideal zum Trocknen der frischen Teigwaren. Bestehend aus 16 Armen, mit Mehrzweckstab, für bis zu 2 kg Teigwaren geeignet.

WARTUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

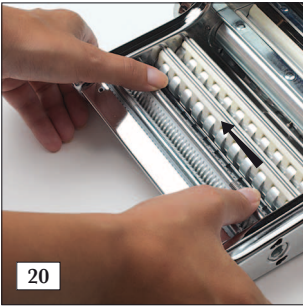
Das Gerät niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen!

Nach dem Gebrauch das Gerät mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen reinigen (Abb. 19).

Um eine vollständige Reinigung sicherzustellen, können die Käämme der Walzen entfernt werden:

- seitlich auf die Kammhalterung (rundes Teil aus Stahl) drücken (Abb. 20);
- die Kammhalterung auf einer Seite anheben und aus dem Sitz ziehen (Abb. 21);
- ein Ende der Kammhalterung auf der Öffnung des Gleitkamms aus Harz auflegen (Abb. 22);
- Stahlstange hochheben, um den Kamm aus seinem Sitz zu ziehen;
- um die Käämme wieder zu montieren, die hier beschriebenen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

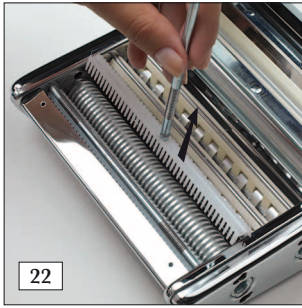
Ggf die Endstücke der Schneidwalzen schmieren, wobei nur Vaselineöl verwendet werden darf (Abb. 23).



20



21



22



19



23

NEUE REZEPTE FÜR FRISCHE TEIGWAREN:

<p>GRÜNE TEIGWAREN</p> <ul style="list-style-type: none"> * Teig-Grundrezept * 100 g Spinat <p>Spinat zuerst säubern und dann circa 10-15 Minuten kochen, daraufhin pürieren und zum Teig hinzufügen.</p>	<p>ORANGE TEIGWAREN</p> <ul style="list-style-type: none"> * Teig-Grundrezept * 150 g Möhren <p>Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Möhren 15 bis 30 Minuten kochen und dann zerdrücken und zum Teig hinzufügen.</p>
<p>ROTE TEIGWAREN</p> <ul style="list-style-type: none"> * Teig-Grundrezept * 1 Teelöffel Tomatenmark 	<p>SCHWARZE TEIGWAREN</p> <ul style="list-style-type: none"> * Teig-Grundrezept * 1 Beutel Nero di Seppia (Tintenfischtinte)



RECETA BASE PARA LA MASA

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

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

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

ESPAÑOL

CÓMO PREPARAR LA MÁQUINA PARA EL USO

Fije la máquina a la mesa con la mordaza correspondiente y coloque la manivela en el orificio de los rodillos fijos (Fig. 1).

Cuando utilice la máquina por primera vez, límpiela con un paño ligeramente húmedo para eliminar el exceso de aceite. Para limpiar los rodillos, haga pasar entre ellos una pequeña cantidad de masa, que después tendrá que desecharse.



CÓMO SE PREPARA LA MASA

Porción para 6 personas (en el costado)

Coloque la harina en un bol; después, el huevo y el agua en el medio (Fig. 2).

Mezcle los huevos y el agua con un tenedor y amalgámelos completamente con la harina.

¡No agregue sal!



UN CONSEJO:

¡No utilice huevos fríos, apenas sacados del refrigerador!

ATENCIÓN

Una masa óptima nunca se adhiere a los dedos.

Después, trabaje con las manos la masa obtenida (Fig. 3), hasta que quede completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca, agréguele agua; si está demasiado blanda, agréguele harina.

Retire la masa del bol y colóquela sobre la mesa ligeramente enharinada (Fig. 4).

Si fuera necesario, siga trabajando la masa con las manos y córtela en pequeños trozos (Fig. 5).



CÓMO SE PREPARA LA MASA Y LA PASTA CON AMPIA 150

Coloque el regulador de la máquina en el número 0, tirándolo hacia fuera y girándolo, para que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (Figura 6 y Tabla A).

Haga pasar un trozo de masa a través de los rodillos, girando la manivela en sentido horario, como lo indica la flecha (Fig. 7).



Espolvoree ligeramente con harina ambos lados de la masa (Fig. 8) y dóblela por la mitad (Fig. 9). Vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos: repita estas operaciones 5-6 veces hasta que la masa haya adquirido una forma alargada y regular (Fig. 10).

Corte la masa en dos trozos y enhánelos ligeramente a ambos lados.

Posicione el regulador en el n.º 1 y pase la masa una sola vez sin doblarla; después, posicónelo en el n.º 2 y también pase la masa una sola vez. A continuación, en el n.º 3, y así sucesivamente hasta obtener el espesor buscado.



UN CONSEJO:

Para los fettuccini, el espesor aconsejado de la masa es con el regulador en el n.º 5; para los tallarines, en el n.º 7. El espesor más delgado de la masa se obtiene pasándola 2 veces consecutivas en el número 9.

Ahora, corte la masa transversalmente en trozos de aproximadamente 25 cm de longitud (~ 10 pulgadas) y enhánela ligeramente (Fig. 11).



Introduzca la manivela en uno de los orificios de los rodillos de corte y, mientras la hace girar en el sentido de la flecha, pase la masa para obtener el tipo de pasta preferido: fettuccini fig. 12 o tallarines fig. 13. Recoja la pasta con la correspondiente varilla y transférala al secador de pasta.



Figura 6

Tabla A

REGULADOR	ESPESOR DE LA MASA EN HOJA
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm





Nota 1

Si los rodillos no logran “cortar”, significa que la masa es demasiado blanda: en este caso, le aconsejamos trabajar esta masa con las manos, agregarle harina y pasarla nuevamente a través de los rodillos lisos.

Nota 2

Cuando la masa está demasiado seca y no es “tomada” por los rodillos de corte, le aconsejamos trabajarla con las manos y agregarle un poco de agua. Vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos.

Coloque la pasta sobre un paño seco si la cocinará inmediatamente después. Si desea conservarla durante un período de tiempo (máx. 1 mes), puede utilizar el práctico Secador de pasta Marcato para secarla (fig. 14).

La pasta se secará en 5-6 horas aproximadamente, dependiendo de la temperatura y la humedad, y después podrá ser conservada en recipientes específicos de cocina (Fig 15).



Figura 15

RECETAS

* Para obtener una óptima **masa integral**, use 500 g de harina integral de trigo blando y 250 ml de agua.

* Para obtener una **masa más ligera**, sustituya los 5 huevos de la receta base con 250 ml de agua.

* Para obtener una **masa sin gluten**, utilice 300 g de harina de trigo sarraceno, 125 ml de agua y 2 claras de huevo.

CÓMO SE CUECE LA PASTA

Lleve a ebullición abundante agua salada (~ 4 litros para medio kg de pasta) en la que verterá la pasta, fresca o seca (Fig. 16).

La pasta fresca se cuece en pocos minutos, de 2 a 4 minutos como promedio, según el espesor. La pasta seca requiere un tiempo más prolongado (de 4 a 6 minutos) según el espesor. Mezcle delicadamente y escurra la pasta al final de la cocción (Fig. 17).

Vierta la pasta dentro de la sartén con la salsa y agregue algo de agua de la cocción. Mezcle (Fig. 18) y agregue queso duro rallado. Sirva sobre platos calientes y...¡que aproveche!



TAMBIÉN LE RECORDAMOS:

Dispenser de Marcato; el accesorio justo para enharinar la masa. Es práctico y fácil de usar, ¡sirve para todos los tipos de harina!





¡EL ACCESORIO JUSTO!

Tacapasta (el Secador de pasta) de Marcato es el complemento perfecto para usted. Está formado por 16 brazos, con varilla multi-uso, sostiene hasta 2 kg de pasta.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

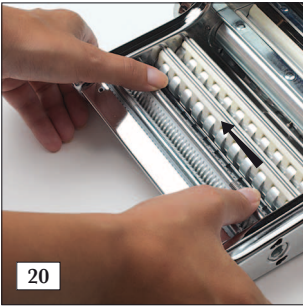
¡Nunca lave la máquina con agua o en el lavavajillas!

Para limpiar la máquina después del uso, utilice un cepillo y una varilla de madera (Fig. 19).

Para garantizar una limpieza completa, pueden extraerse los peines de los rodillos:

- apriete lateralmente la pieza que sujeta el peine (varilla de acero) (Fig. 20);
- levante la varilla desde uno de los lados y extráigala de su ranura (Fig. 21);
- introduzca un extremo de la varilla en el orificio del peine de resina antifricción (Fig. 22);
- levante la varilla para extraer el peine de su ranura;
- para montar nuevamente los peines, repita las operaciones descritas anteriormente en el orden inverso.

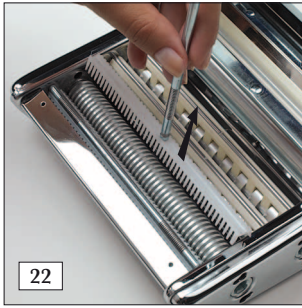
Si fuera necesario lubricar los extremos de los rodillos de corte, use únicamente aceite de vaselina (Fig. 23).



20



21



22



19



23



NUEVAS RECETAS PARA PASTA FRESCA

PASTA VERDE

- * receta para masa base
- * 100 g de espinacas

Primero, debe limpiar las espinacas y después debe hervirlas durante 10-15 minutos; a continuación, las debe licuar antes de agregarlas a la masa.

PASTA ROJA

- * receta para masa base
- * 1 cucharada de concentrado de tomate

PASTA NARANJA

- * receta para masa base
- * 150 g de zanahorias

Las zanahorias, peladas y cortadas en rodajas, deben hervir de 15 a 30 minutos y después deben aplastarse antes de agregar.

PASTA NEGRA

- * receta para masa base
- * 1 bolsita de tinta de sepia



GARANZIA

WARRANTY
GARANTIE
GARANTIE
GARANTÍA

10

ITALIANO

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 10 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

ENGLISH

All MARCATO products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, they are warranted for 10 years from date of purchase against any manufacturing defects. The warranty does not however cover damage caused to the machine by improper use, or use other than that described in this manual.

FRANÇAIS

Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle ils sont garantis contre tout défaut de fabrication 10 ans à compter de la date d'achat. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage impropre ou différent de l'usage mentionné dans ce manuel.

DEUTSCH

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen werden ab Kaufdatum 10 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungshäftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

ESPAÑOL

Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados por 10 años desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.



MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

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

Numero Verde 800 516 393 -

e-mail: marcato@marcato.net - www.marcato.net