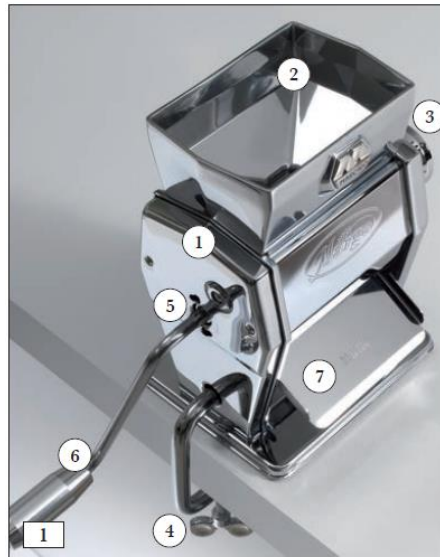


Használati és karbantartási utasítás

A GÉP ALKATRÉSZEI (1. kép)

- 1- Géptest
- 2- Garat
- 3- Szabályozó gomb
- 4- Szorítócsavar
- 5- Hajtókar- és motorcsatlakoztató nyílás
- 6- Hajtókar
- 7- Kivezető csúszda



A Marga Mulino az egyetlen gép, amellyel gabonából pár perc alatt előállítható gabonapehely és -liszt is. Egyaránt alkalmazható puha gabonák (pl. zab, árpa, rozs, búza) és keményebb gabonák (pl. tönköly, kamut, rizs, hajdina) őrlésére is. A Marga Mulino működési elve három henger különböző sebességű forgásán alapszik. A hengerek meghajtása lehetséges kézzel (az alaptartozék hajtókar által) vagy rendelhető hozzá kiegészítő eszközként a Marcato-termékcsaládhoz egységesen használható "Pastadrive" meghajtómotor.

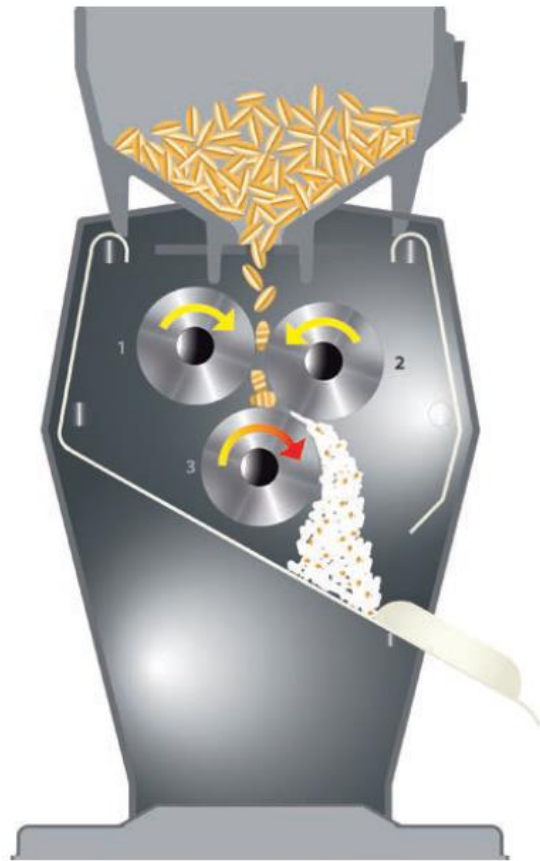
A hengerek közötti távolságot egy szabályozó gomb (2. kép) segítségével lehet beállítani, ez határozza meg az őrlés mértékét: a 0 pozícióban (pirossal jelölve) gabonaliszt készíthető, az 1-3 pozíciókban (és köztes állásokban) pedig gabonapelyhek állíthatók elő különböző finomságban ízlés és a kívánt alkalmazás szerint.



JAVASLAT: Először csak egy kisebb gabonamennyiséggel kezdje az őrlést annak érdekében, hogy ki tudja kísérletezni, melyik az Ön igényeinek leginkább megfelelő szabályozóállás.

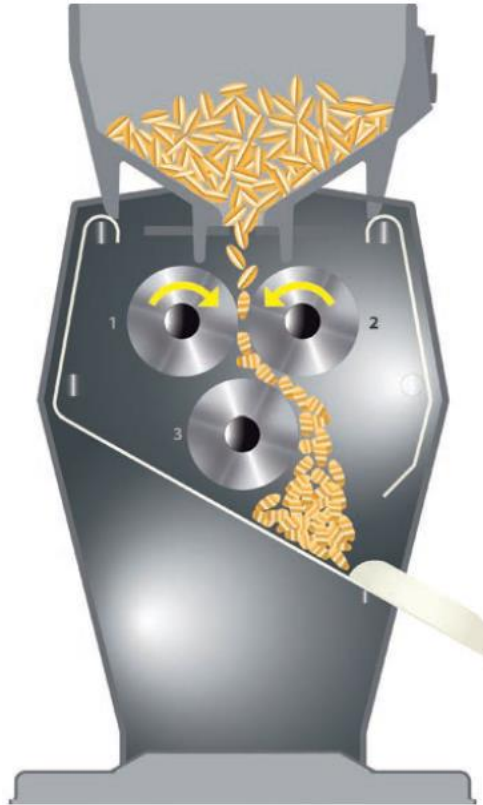
LISZT

Liszt finomságú őrlemény eléréséhez javasoljuk, hogy a szemeket előzetesen engedje át sorban az 1-es, 2-es és a 3-as pozíciókba állított hengerek között. A művelet végeztével állítsa a szabályozó gombot a **0-ás pozícióba**, ily módon a három henger mindegyike egyidejűleg dolgozik. Az első hengerpár megtöri a szemeket, míg a harmadik hengernél történő áthaladáskor az őrlés finomodik és liszt állítható elő (3. kép). Amennyiben még finomabb őrlésre van szüksége, javasoljuk, hogy többször engedje át a gabonát a **0-ás pozícióban**.



PEHELY

Pehely finomságú őrlemény eléréséhez (4. kép) használhatja az **1-es, 2-es, 3-as pozíciókat** és a köztes állásokat (melyeket pontok jelölnek), így összesen 5 pozíció áll rendelkezésére. A szabályozógomb segítségével beállított távolságban forgó első hengerpár teszi lehetővé a különböző finomságú pelyhek előállítását; ebben az esetben a harmadik henger szerepe pusztán a pelyhek kivezetésének megkönnyítése. Az őrlemény finomságát a fogyasztó ízlése és a választott gabona jellegzetessége határozzák meg.



GABONAPEHELY REGGELIRE

A Marga Mulino az egyetlen termék, mely lehetővé teszi frissen őrölt gabonapelyhek fogyasztását reggelire: a közvetlenül fogyasztás előtt elvégezhető művelettel teljes mértékben megőrizhetők a gabona jellegzetességei és tápanyagai.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Rögzítse a gépet az asztalhoz a gép mellé adott szorítóelem segítségével (5. kép), helyezze a hajtókart a megfelelő nyílásba, és állítsa a szabályozógombot a kívánt helyzetbe oly módon, hogy kissé kihúzza és elforgatja a megfelelő állásba (6. kép). Amennyiben motort szeretne használni, csatlakoztassa a géphez a "Pastadrive" motort a praktikus bajonettzár segítségével (7. kép). A **0-ás pozíció** a teljes kiőrlésű liszt előállítására javasolt, míg az **1-3-as pozíciók** (és köztes állások) alkalmasak a gabonapelyhek eléréséhez. Töltse meg a gabonával a gép garatát, és kezdje el tekerni a hajtókart (8. kép); javasoljuk, hogy ne töltse tele a garatot, így elkerülhető, hogy a nyílás eltömődjön, és a hengerek elakadjanak. A végeredményként kapott teljes kiőrlésű liszt vagy gabonapelyhek a kivezető csúszdán keresztül hagyják el a gépet: helyezzen tehát egy alkalmas edényt a nyíláshoz a végtermék összegyűjtésére. Amennyiben finomabb őrlésű lisztet szeretne kapni, engedje át többször a terméket a **0-ás pozíció**n. Amennyiben a liszt nehezen csúszik a garatban, segítsen rá a gép mellé adott ecsettel.



A GÉP TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A Marga Mulino gép kiváló minőségű alapanyagokból készül precízen tervezett gyártási folyamat során, így nincs szükség különösebb karbantartásra.

Íme néhány javaslat a gép megfelelő állapotának megőrzésére:

- Az első használatkor működtesse a gépet a **0-ás pozícióban** 2-3 percig, majd ezen idő elteltével dobja ki az így előállított lisztet: ez a művelet lehetővé teszi a hengerek még alaposabb tisztítását.
- **Ne mossa a gépet vízzel vagy mosogatógépben!** Tisztításként elegendő az esetlegesen beakadt maradék terméket eltávolítani a gép mellé adott ecset segítségével (9. kép).
- **A munka végeztével mindig tisztítsa meg a hengereket.**
- A garat levételéhez húzza a garatot óvatosan felfelé irányban, és közben figyeljen oda, hogy a gép teste megfelelő módon rögzítve legyen a munkafelülethez (10. kép).
- Amennyiben szükséges, néhány csepp vazelinolajat cseppentsen a hengerek végeihez (11. kép).



RECEPTEK:

ZABKEKSZ

- * 300 g zabliszt
- * 150 g vaj
- * 100 g cukor
- * 2 evőkanál méz
- * 1 tojás
- * 1 tojássárgája
- * 1 zacskó vaníliás cukor
- * 1/2 kiskanál sütőpor
- * 1 csipet só
- * 1 csipet fahéj

PIZZA KAMUTLISZTBŐL

- * 500 g kamutliszt
- * 15 g friss sörélesztő
- * 28 g extra szűz olívaolaj
- * 4 g só
- * 250 ml langyos víz
- * 2 g cukor

CÉRNAMETÉLT RIZSLISZTBŐL

- * 250 g rizsliszt
- * 150 g általános liszt
- * 100 g burgonyapüré
- * 3 evőkanál rizskeményítő
- * 150 ml víz

MAGVAS ZSEMLE

- * 500 g teljes kiőrlésű liszt
- * 15 g friss sörélesztő
- * 4 g só
- * 250 ml langyos víz
- * 2 g cukor