

# Marga Mulino



## **Libretto di istruzioni**

Instruction manual

Manuel d'instructions

Benutzerhandbuch

Manual de instrucciones



MARCATO DESIGN

## Un consiglio

Provate con una piccola quantità di cereale prima di procedere con la lavorazione definitiva: questo vi permetterà di capire qual è la posizione del regolatore più adeguata alle vostre esigenze.

## Componenti macchina (fig. 1)

- 1 - Corpo macchina
- 2 - Tramoggia
- 3 - Regolatore
- 4 - Morsetto
- 5 - Attacco manovella e motore
- 6 - Manovella
- 7 - Vaschetta

ITALIANO

Marga Mulino è l'unica macchina con la quale si possono preparare in pochi minuti sia fiocchi che farina di cereali. Può essere utilizzata sia per i grani teneri come Avena, Orzo, Segale Grano tenero che per i grani duri, come Farro, Kamut, Riso e Grano Saraceno. Non macinare cereali o semi oleosi.

Marga Mulino lavora per mezzo di tre rulli che girano a velocità differentiate. Il moto ai tre rulli viene fornito dalla manovella in dotazione o tramite il Motore Pastadrive.

La distanza tra i rulli, determinata dal regolatore (fig. 2), definisce la tipologia di lavorazione che verrà effettuata: posizione 6 per ottenere farina di cereale, posizioni da 1 a 4 per ottenere fiocchi di cereali di finitura diversa, in funzione del gusto e del tipo di applicazione desiderata.



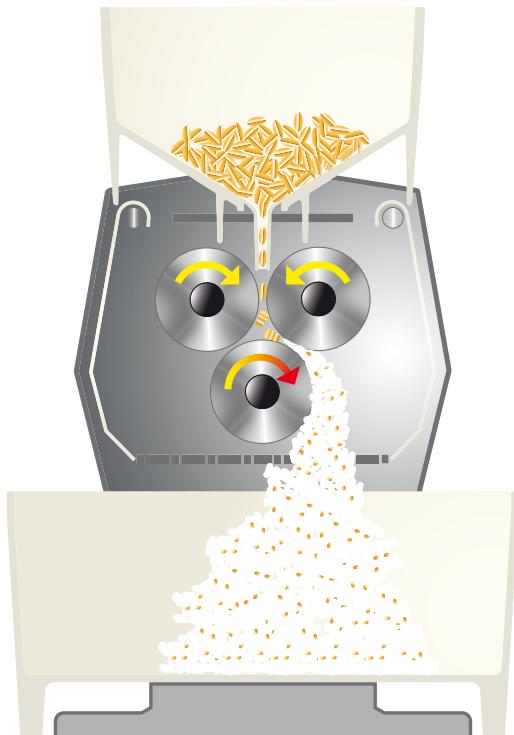
## La farina

Per ottenere farina è consigliabile procedere con una pre-lavorazione, facendo passare i chicchi in sequenza alla posizione 1, 3 e 5.

Al termine, ruotare il regolatore alla posizione 6, permettendo quindi ai tre rulli di lavorare contemporaneamente.

La prima coppia di rulli rompe i chicchi, mentre il passaggio attraverso il terzo rullo permette di raffinare la lavorazione e produrre farina (fig. 3).

Per finiture più sottili invece è consigliabile ripassare più volte alla **posizione 6**. Per eliminare la crusca, passare la farina attraverso un setaccio.





## I fiocchi

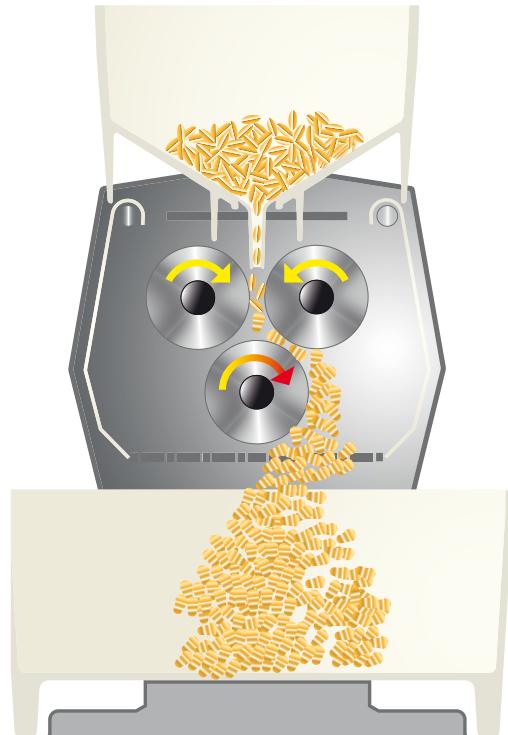
Per ottenere i fiocchi (fig. 4) lavorare alle posizioni 1, 2, 3 e 4.

In questo modo, la prima coppia di rulli, la cui distanza è determinata dal regolatore, consente di ottenere finiture di fiocchi diverse; in questo caso il terzo rullo svolge la funzione di favorire l'uscita dei fiocchi. La tipologia di finitura è determinata dal gusto personale e dal tipo di resa del cereale selezionato.



## Fiocchi a colazione

Marga design è l'unico prodotto che ti permette di consumare fiocchi freschi a colazione: questa lavorazione, realizzata poco prima della consumazione, preserva completamente le proprietà del cereale e ne garantisce la completa assimilazione di tutte le proprietà nutritive.



## Istruzioni per l'uso

Dopo aver fissato la macchina al tavolo con il morsetto in dotazione (fig. 5), inserite la manovella nell'apposito foro e posizionate il regolatore nel punto desiderato tirandolo verso l'esterno e ruotandolo (fig. 6). Se preferite l'utilizzo a motore, agganciate il Motore Pastadrive con il pratico attacco a baionetta, come indicato nel manuale di istruzioni dello stesso (fig. 7); in questo caso non è necessario fissare la macchina al tavolo.

**La posizione 6** è indicata per ottenere farina integrale, **le posizioni da 1 a 4** per ottenere fiocchi di cereale.

Inserite i cereali nella tramoggia e girate la manovella come indicato dalla freccia nella figura 8; è preferibile non riempire la tramoggia completamente, per evitare che il foro si intasi, impedendo ai rulli di lavorare.

La farina integrale o i fiocchi di cereale così ottenuti scenderanno nella vaschetta. Se desiderate ottenere farina più sottile, passate il prodotto più volte alla posizione 6. Se la farina stenta a scendere dalla tramoggia, accompagnatela con il pennello in dotazione.



## Cura e manutenzione della macchina

Marga Mulino è costruita con materiali di prima qualità ed accuratamente perfezionata in fase produttiva, quindi non necessita di particolare manutenzione.

Ecco alcuni suggerimenti per conservare la macchina in perfette condizioni:

- Quando usate Marga Mulino per la prima volta, fate lavorare la macchina dalla posizione 1 alla posizione 6 utilizzando la manovella per 2/3 minuti. Al termine scartate la farina: questa procedura permetterà un'ulteriore pulizia dei rulli.
- **Non lavare la macchina con acqua o detersivi.** Per la pulizia è sufficiente rimuovere i residui del prodotto con il pennello in dotazione (fig. 9).
- **Pulire sempre i rulli al termine della lavorazione**
- Per togliere la tramoggia, tiratela verso l'alto (fig. 10).
- In caso di rumori inusuali, mettere alcune gocce di olio di vasellina alle estremità dei rulli (fig. 11).
- **Non pulire la macchina con il motore Pastadrive collegato.** Non pulire i rulli mentre questi sono in rotazione.



9



10



11

## Tabella finiture

CHICCO	POSIZIONE REGOLATORE	FINITURA
Avena	1	Parzialmente rotto
	1-3	Macinazione grossa (fiocchi)
	3	Macinazione media (fiocchi)
	3-5	Macinazione media-fine (fiocchi)
	5	Macinazione fine (fiocchi)
	6	Macinazione superfine (farina)
Orzo	1	Rottura
	1-3	Macinazione grossa (fiocchi)
	5	Macinazione media (fiocchi)
	Sequenza 1-3-6	Farina

CHICCO	POSIZIONE REGOLATORE	FINITURA
<b>Orzo maltato</b>	3	Finitura per birra
<b>Farro maltato</b>	1-3	Finitura per birra
<b>Grano saraceno</b>	Sequenza 1-6	Farina
	Sequenza 3-5-6	Farina
<b>Grano duro</b>	1	Parzialmente rotto
	Sequenza 3-5-6	Farina
<b>Kamut</b>	1	Parzialmente rotto
	6	Farina
<b>Miglio</b>	Sequenza 1-3-5-6	Farina
<b>Riso</b>	Sequenza 1-3-6	Farina
<b>Farro</b>	Sequenza 1-6	Farina
	Sequenza 5-6	Farina
<b>Pepe</b>	Sequenza 1-6	Macinatura
<b>Sale</b>	3	Macinatura

## Tip

Try with a small amount of cereal before proceeding with final processing: this will allow you to understand the position of the regulating knob most suited to your needs.

### Machine components (fig. 1)

- 1 - Machine body
- 2 - Hopper
- 3 - Regulator
- 4 - Clamp
- 5 - Handle and motor connection
- 6 - Handle
- 7 - Tray

ENGLISH

Marga Mulino is the only machine with which you can prepare cereal flakes and cereal flour in a few minutes.

It can be used with soft-wheat flours, such as Oat, Barley and Rye flour, and with durum-wheat flours, such as Spelt, Kamut, Rice and Buckwheat flour. Do not mill oily cereals or seeds.

Marga Mulino uses three rollers that rotate at different speeds. The three rollers are powered by the provided handle or by the Pastadrive Motor.

The distance between the rollers, set with the regulating knob (fig. 2), defines the type of processing to be performed: position 6 to obtain cereal flour and positions 1 to 4 for cereal flakes with different finishes, depending on personal taste and on the type of application desired.



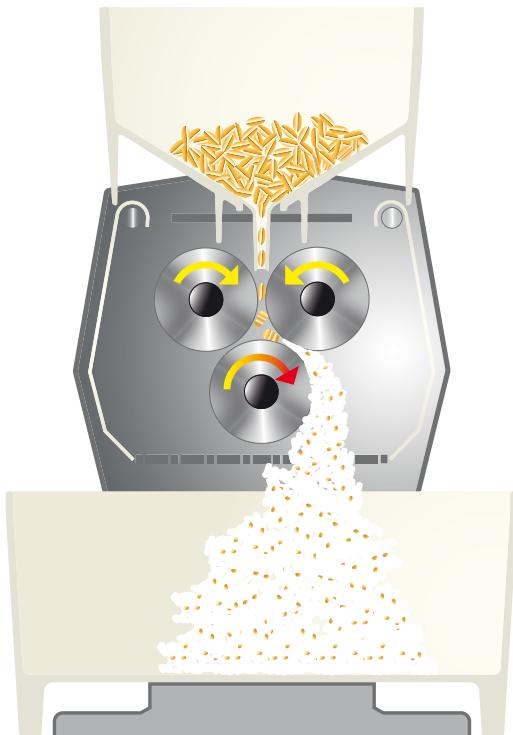
## Flour

To obtain flour, we recommend proceeding with pre-processing, making the grains pass through in sequence to positions 1, 3 and 5.

When finished, turn the regulating knob to position 6, thus allowing the three rollers to work simultaneously.

The first pair of rollers breaks the grains, whereas, by passing through the third roller, processing is refined and flour is produced (fig. 3).

For finer finishes, instead, we recommend going back to **position 6** several times. Pass the final flour through a sieve to remove the bran.





## Flakes

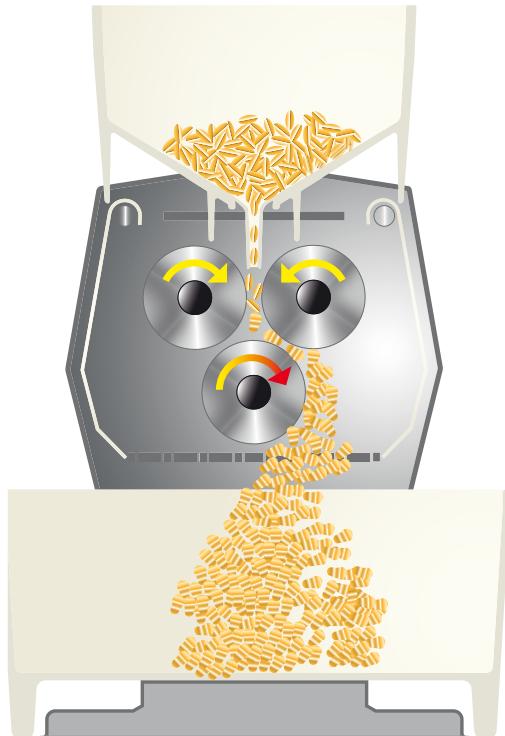
To obtain flakes (fig. 4), you can work in positions 1, 2, 3 and 4.

As a result, by setting the distance with the regulating knob, the first pair of rollers allows you to obtain different flake finishes. In this case, the third roller permits the flakes to come out more easily. The type of finishing depends on personal taste and on the performance of the selected cereal.



## Flakes for breakfast

Marga Mulino is the only product that allows you to obtain fresh flakes for breakfast: this processing, carried out shortly before consumption, fully preserves cereal properties and ensures full assimilation of all nutritional properties.



## Instructions for use

After having fixed the machine to the table with the provided clamp (fig. 5), insert the handle into the hole and position the regulating knob as desired by pulling it outwards and turning it (fig. 6). If you prefer to use the motor, attach the Pastadrive Motor with the handy bayonet fitting, as shown in the instruction manual itself (fig. 7). If using Pastadrive, you do not need to fix Marga Mulino to the table with the clamp.

**Position 6** is suitable to obtain wholemeal flour, whereas **positions from 1 to 4** are indicated to get cereal flakes.

Insert cereals in the hopper and turn the handle as shown in figure 8. It is suggested to do not fill the hopper completely to prevent the hole from getting clogged, making it impossible for the rollers to work.

The wholemeal flour or cereal flakes thus obtained will be collected into the tray. If you wish to obtain a thinner flour, pass the product several times through position 6. If the flour does not come down easily from the hopper, accompany it using the brush provided.



5



6



7



8

## Machine care and maintenance

Marga Mulino is manufactured with top-quality materials and accurately perfected during production, so no special maintenance is required.

Here are some tips to keep the machine in perfect condition:

- When using Marga Mulino for the first time, operate the machine from position 1 to 6 for 2-3 minutes using the handle. When finished, discard the flour: with this procedure, the rollers will be completely cleaned.
- **Do not wash the machine with water or detergents.** To clean, simply remove the product residuals using the brush provided (fig. 9).
- **Always clean the rollers after processing.**
- To remove the hopper, pull it upwards (fig. 10).
- In case of unusual noises, put a few drops of Vaseline oil on the ends of the rollers (fig. 11).
- **Never clean the machine with Pastadrive motor connected.** Do not clean the rollers while these are rotating.



9



10



11

## Finishing table

GRAIN	ADJUSTMENT KNOB POSITION	FINISHING
Oat	1	Partially crushed
	1-3	Raw crushing (flakes)
	3	Medium crushing (flakes)
	3-5	Medium-fine crushing (flakes)
	5	Fine crushing (flakes)
	6	Superfine crushing (flour)
Barley	1	Cracking
	1-3	Raw crushing (flakes)
		Medium crushing (flakes)
	Sequence 1-3-6	Flour
Malted barley	3	Homebrewing finishing
Malted spelt	1-3	Homebrewing finishing
Buckwheat	Sequence 1-6	Flour

GRAIN	ADJUSTMENT KNOB POSITION	FINISHING
Durum wheat	Sequence 3-5-6	Flour
	1	Partially crushed
Kamut	Sequence 3-5-6	Flour
	1	Partially crushed
Millet	6	Flour
Rice	Sequence 1-3-5-6	Flour
Spelt	Sequence 1-3-6	Flour
	Sequence 1-6	Flour
Quinoa	Sequence 5-6	Flour
Pepper	Sequence 1-6	Milling
Salt	3	Milling

## Un conseil

Essayez avec une petite quantité de céréales avant de procéder à la préparation définitive : cela vous permettra de comprendre quelle position du régulateur est la plus adaptée à vos exigences.

### Composants de la machine (fig. 1)

- 1 - Corps de la machine
- 2 - Trémie
- 3 - Régulateur
- 4 - Bride de serrage
- 5 - Raccord pour la manivelle et le moteur
- 6 - Manivelle
- 7 - Récipient

FRANÇAIS

Marga Mulino est la seule machine qui permet de préparer en quelques minutes aussi bien des flocons que de la farine de céréales.

Elle peut être utilisée pour les grains tendres comme l'Avoine, l'Orge, le Seigle, le Blé tendre et pour les grains durs, comme l'Épeautre, le Kamut, le Riz et le Blé Sarrasin. Ne pas moudre graines ou céréaux huileuses.

Marga Mulino travaille au moyen de trois rouleaux qui tournent à des vitesses différentes. Le mouvement à trois rouleaux est fourni par la manivelle ou par le Moteur Pastadrive.

La distance entre les rouleaux, déterminée par le régulateur (fig. 2), définit le type de préparation qui sera effectué : position 6 pour obtenir de la farine de céréale, positions de 1 à 4 pour obtenir des flocons de céréales de finition différente, en fonction du goût et du type d'application souhaitée.



## La farine

Pour obtenir de la farine, il est conseillé de procéder à un prétraitement, en faisant passer les grains à la suite sur la position 1, 3 et 5.

À la fin, tourner le régulateur sur la position 6, permettant ainsi aux trois rouleaux de travailler en même temps.

Les deux premiers rouleaux cassent les grains, tandis que le passage à travers le troisième rouleau permet de raffiner la préparation et de produire de la farine (fig. 3).

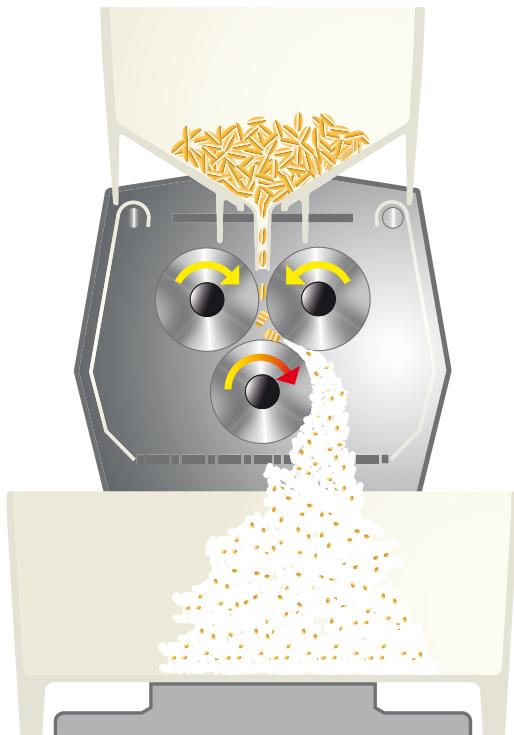
En revanche, pour des finitions plus fines, il est conseillé de repasser plusieurs fois sur **la position 6**. Pour éliminer le son, passer la farine à travers un tamis.



2



3





## Les flocons

Pour obtenir les flocons (fig. 4), il est possible de travailler sur les positions 1, 2, 3 et 4.

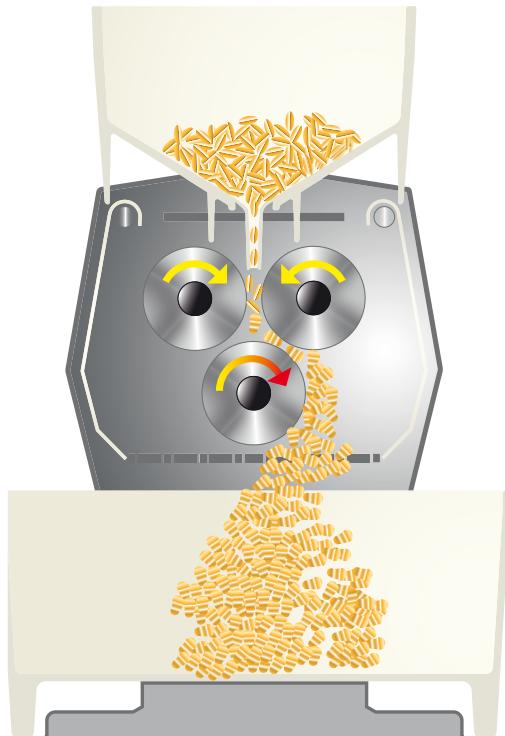
Ainsi, les deux premiers rouleaux, à une distance déterminée par le régulateur, permettent d'obtenir des finitions de flocons différentes ; dans ce cas, le troisième rouleau a pour fonction de favoriser la sortie des flocons.

Le type de finition est déterminé par le goût personnel et par le type de rendu de la céréale sélectionnée.



## Flocons au petit-déjeuner

Marga Mulino est le seul produit qui vous permet de consommer des flocons frais au petit-déjeuner : cette préparation, réalisée peu de temps avant la consommation, préserve complètement les propriétés de la céréale et garantit l'entièvre assimilation de toutes ses propriétés nutritives.



## Mode d'emploi

“Après avoir fixé la machine à la table avec l'étrier fourni (fig. 5), insérez la manivelle dans le trou prévu à cet effet et placez le régulateur à l'emplacement souhaité en le tirant vers l'extérieur et en le tournant (fig. 6). Si vous préférez l'utilisation motorisée, accrochez le Moteur Pastadrive avec le joint à baïonnette pratique, comme indiqué dans le manuel d'instructions de celui-ci (fig. 7) ; en ce cas, il n'est pas nécessaire fixer la machine à la table.

**La position 6** est indiquée pour obtenir de la farine intégrale, **les positions 1 à 4** pour obtenir des flocons de céréale.

Insérées les céréales dans la trémie et tournez la manivelle comme l'indique la figure 8; il est conseillé de ne pas remplir complètement la trémie, afin d'éviter que le trou ne s'obstrue, empêchant ainsi aux rouleaux de travailler.

La farine intégrale ou les flocons de céréale obtenus ainsi descendront sur le récipient. Si vous souhaitez obtenir une farine plus fine, passez le produit plusieurs fois sur la position 6. Si la farine peine à descendre de la trémie, accompagnez-la à l'aide du pinceau fourni.



## Soin et entretien de la machine

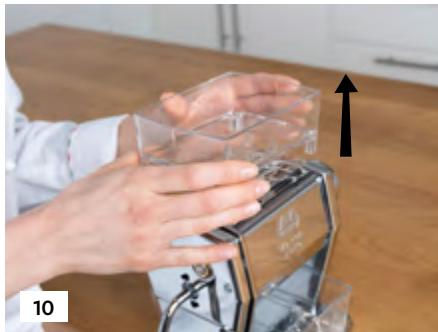
Marga Mulino est fabriquée avec des matériaux de première qualité et est minutieusement perfectionnée au cours de la phase de production, par conséquent, elle ne nécessite aucune intervention d'entretien particulière.

Voici quelques conseils pour conserver la machine en parfaites conditions :

- Lorsque vous utilisez Marga Mulino pour la première fois, faites travailler la machine en utilisant la manivelle sur les positions de 1 à 6 pendant 2/3 minutes. À la fin, jetez la farine : cette procédure permettra un nettoyage supplémentaire des rouleaux.
- **Ne pas laver la machine avec de l'eau ou des produits détergents.** Pour le nettoyage, il suffit de retirer les résidus du produit à l'aide du pinceau fourni (fig. 9).
- **Nettoyer toujours les rouleaux après avoir fini de travailler.**
- Pour retirer la trémie, tirez-la vers le haut (fig. 10).
- En cas de bruits insolites, mettre quelques gouttes d'huile de vaseline aux extrémités des rouleaux (fig. 11).
- **Pas nettoyer la machine avec le moteur Pastadrive connecté.** Pas nettoyer les rouleaux si ces sont en mouvement.



9



10



11

## Tableau des finitions

GRAIN	POSITION RÉGULATEUR	FINITION
Avoine	1	Partiellement broyé
	1-3	Brut broyage (flocons)
	3	Moyen broyage (flocons)
	3-5	Moyen-fin broyage (flocons)
	5	Fin broyage (flocons)
	6	Super fin broyage (farine)
Orge	1	Rupture
	1-3	Brut broyage (flocons)
	5	Moyen broyage (flocons)
	Séquence 1-3-6	Farine
Orge maltés	3	Finition pour bière
Éspeautres maltés	1-3	Finitura per birra
Blé sarrasin	Séquence 1-6	Farine

GRAIN	POSITION RÉGULATEUR	FINITION
Blé dur	Séquence 3-5-6	Farine
	1	Partiellement broyé
Kamut	Séquence 3-5-6	Farine
	1	Partiellement broyé
Millet	6	Farine
Riz	Séquence 1-3-5-6	Farine
Éspeautre	Séquence 1-3-6	Farine
	Séquence 1-6	Farine
Quinoa	Séquence 5-6	Farine
Poivre	Séquence 1-6	Broyage
Sel	3	Broyage

## Ein tipp

Führen Sie mit einer kleinen Menge Getreide vor der endgültigen Verarbeitung einen kleinen Test aus: dadurch können Sie feststellen, welche Reglerposition sich am besten für Ihre Wünsche eignet.

## Komponenten Maschine (Abb. 1)

- 1 - Maschinenkörper
- 2 - Trichter
- 3 - Regler
- 4 - Tischklammer
- 5 - Anschluss für Handkurbel und Motor
- 6 - Handkurbel
- 7 - Behälter

DEUTSCH

Marga Mulino ist die einzige Maschine, mit der in wenigen Minuten sowohl Getreideflocken als auch Getreidemehl zubereitet werden können.

Sie kann für Weichweizen verwendet werden, wie Hafer, Gerste, Roggen Weichweizen und auch für Hartweizen, wie Zweikorn, Kamut, Reis und Buchweizen.

Mahlen Sie keine Getreide oder öligen Samen.

Marga Mulino arbeitet mit drei Walzen, die sich mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten drehen. Die Bewegung der drei Walzen wird von der mitgelieferten Handkurbel oder dem Zubehör Motor Pastadrive.

Der vom Regler (Abb. 2) festgesetzte Abstand zwischen den Walzen bestimmt die durchgeführte Verarbeitungstypologie: Position 6 zur Herstellung von Getreidemehl, Positionen von 1 bis 4 zur Herstellung von Getreideflocken mit verschiedenen Feinheiten, je nach Geschmack und gewünschter Anwendung.



## Mehl

Für die Herstellung von Mehl empfiehlt sich eine Vorbehandlung, bei der die Körner zuerst in der Position 1, 3 und dann 5.

Am Ende ist der Regler auf die Position 6 zu drehen, wodurch die drei Walzen gleichzeitig arbeiten können.

Das erste Walzenpaar bricht die Körner, während die Verarbeitung mit der dritten Walze verfeinert und das Mehl hergestellt wird (Abb. 3).

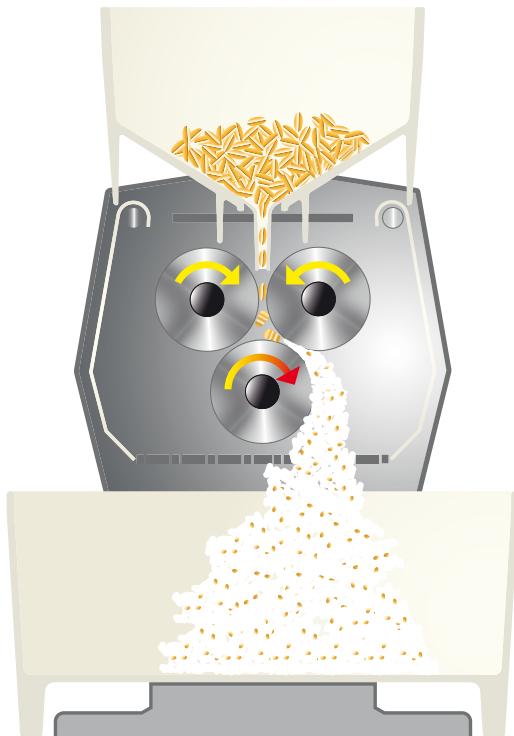
Für feinere Verarbeitungen empfiehlt es sich dagegen, die Körner mehrmals in der **Position 6** durch die Walzen zu führen. Sieben Sie das Mehl, um die Kleie zu entfernen.



2



3





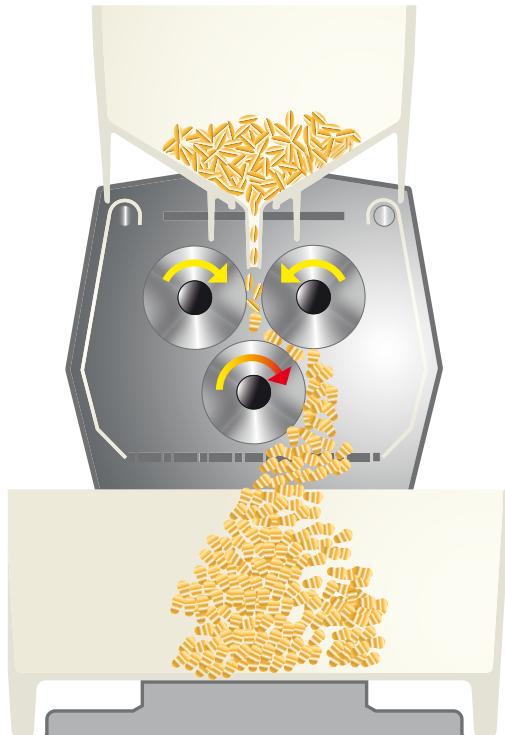
## Flocken

Für die Herstellung der Flocken (Abb. 4) kann in den Positionen 1, 2, 3 und 4. Auf diese Weise ermöglicht das erste Walzenpaar auf einer vom Regler festgesetzten Entfernung die Herstellung verschiedener Flockengrößen; in diesem Fall hat die dritte Walze die Aufgabe, das Auswerfen der Flocken zu unterstützen. Die gewünschte Feinheit richtet sich nach dem persönlichen Geschmack und der Ergiebigkeit des ausgewählten Getreides.



## Flocken zum frühstück

Marga Mulino ist das einzige Produkt, mit dem Sie frische Flocken zum Frühstück essen können: diese Verarbeitung, die erst kurz vor dem Verzehr stattfindet, bewahrt alle Eigenschaften des Getreides und garantiert die vollständige Aufnahme aller nutritiven Eigenschaften.”



## Gebrauchsanleitung

Nachdem die Maschine mit der mitgelieferten Halterung an den Tisch geklemmt wurde (Abb. 5), ist die Handkurbel in das vorgesehene Loch einzuführen und der Regler an der gewünschten Stelle zu positionieren, indem er nach außen gezogen und gedreht wird (Abb. 6). Wenn Sie es vorziehen, den Motor zu benutzen, ist der Motor Pastadrive mit dem praktischen Bajonettverschluss so wie in seiner Gebrauchsanleitung beschrieben einzuhaken (Abb. 7). In diesem Fall müssen Sie Marga Mulino nicht mit der Klemme am Tisch befestigen.

**Die Position 6** eignet sich zur Herstellung von Vollkornmehl, **die Positionen von 1 bis 4** für die Herstellung von Getreideflocken.

Legen Sie Getreide in den Trichter und drehen Sie den Griff wie in Abbildung 8 gezeigt.

Füllen Sie den Getreidetrichter und drehen Sie die Handkurbel (Abb. 8); es empfiehlt sich, den Trichter nicht vollständig zu füllen, um zu vermeiden, dass die Öffnung verstopft wird und den Betrieb der Walzen verhindert.

Das so erlangte Vollkornmehl oder die Getreideflocken fallen über dem Behälter nach unten. Wenn Sie feineres Mehl herstellen möchten, müssen Sie das Produkt mehrmals in der Position 6 verarbeiten. Fällt das Mehl nur schwer durch den Trichter, sollten Sie es mit dem mitgelieferten Pinsel begleiten.



5



6



7



8

## Wartung und Pflege des Geräts

Marga Mulino wird mit hochwertigen Materialien hergestellt und in der Produktionsphase sorgfältig fertig gestellt, weshalb keine besondere Wartung erforderlich ist.

Nachstehend einige Tipps, damit die Maschine in einem perfekten Zustand bleibt:

- Lassen Sie Marga Mulina bei der ersten Benutzung für 2/3 Minuten von Position 1 bis Position 6 arbeiten, mit der Handkurbel. Sondern Sie das Mehl am Ende aus: mit diesem Vorgang wird eine weitere Reinigung der Walzen ermöglicht.
- **Maschine nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln waschen.** Für die Reinigung genügt es, die Produktreste mit dem mitgelieferten Pinsel zu entfernen (Abb. 9).
- **Walzen am Ende der Verarbeitung immer säubern.**
- Zur Abnahme des Trichters ist dieser nach oben zu ziehen (Abb. 10).
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen, einige Tropfen Vaselinöl auf die Enden der Walzen geben (Abb. 11).
- **Reinigen Sie die Maschine niemals mit angeschlossenem Pastadrive-Motor.**  
Reinigen Sie die Rollen nicht, während sie in Betrieb sind.



9



10



11

## Feinheitstabelle

GETREIDE	REGLERPOSITION	FEINHEIT
Hafer	1	Teilweise zerkleinert
	1-3	Rohes zerkleinert (Flocken)
	3	Mittel zerkleinert (Flocken)
	3-5	Mittelfeine Vermahlung (Flocken)
	5	Mittelfeine Vermahlung (Flocken)
	6	Superfeine Vermahlung (Mehl)
Gerste	1	Bruch
	1-3	Rohes zerkleinert (flocken)
	5	Mittel zerkleinert (flocken)
	Sequenz 1-3-6	Mehl

GETREIDE	REGLERPOSITION	FEINHEIT
<b>Gerstenmalz</b>	3	Fertigstellung des Hausbrauens
<b>Dinkel</b>	1-3	Fertigstellung des Hausbrauens
<b>echter Buchweizen</b>	Sequenz 1-6	Mehl
<b>Hartweizen</b>	Sequenz 3-5-6	Mehl
	1	Teilweise zerkleinert
<b>Kamut</b>	Sequenz 3-5-6	Mehl
	1	Teilweise zerkleinert
<b>Hirse</b>	6	Mehl
<b>Reis</b>	Sequenz 1-3-5-6	Mehl
<b>Emmer</b>	Sequenz 1-3-6	Mehl
	Sequenz 1-6	Mehl
<b>Quinoa</b>	Sequenz 5-6	Mehl
<b>Pfeffer</b>	Sequenz 1-6	Mahlen
<b>Salz</b>	3	Mahlen

## Un consejo

Antes de realizar la elaboración definitiva, pruebe con una pequeña cantidad de cereal para poder comprender cuál posición del regulador es más adecuada para sus exigencias.

### Componentes de la máquina (fig. 1)

- 1 - Cuerpo de la máquina
- 2 - Tolvilla
- 3 - Regulador
- 4 - Abrazadera
- 5 - Enganche manivela y motor
- 6 - Manivela
- 7- Bandeja

Marga Mulino es la única máquina con la cual podemos preparar en pocos minutos tanto copos como harina de cereales. Puede ser utilizada tanto para los trigos tiernos como la Avena, Cebada, Centeno trigo tierno que para los trigos duros, como la Escanda, Kamut, Arroz y el Trigo Sarraceno. No moler semillas o cereales oleaginosas.

Marga Mulino trabaja con tres rodillos que giran con velocidades diferenciadas. La manivela o el Motor Pastadrive, suministran el movimiento a los tres rodillos.

La distancia entre los rodillos, determinada por el regulador (fig. 2), define la tipología de trabajo que será efectuada: posición 6 para obtener harina de cereal, posiciones de 1 a 4 para obtener copos de cereales de diferente acabado, en función del gusto y del tipo de aplicación deseada.

ESPAÑOL



## La harina

Para obtener la harina recomendamos proceder con una pre-elaboración, haciendo pasar los granos en secuencia por las posiciones 1, 3 y 5.

Al concluir, gire el regulador hacia la posición 6 para permitir que los tres rodillos trabajen contemporáneamente.

El primer par de rodillos rompe los granos, el paso a través del tercer rodillo permite refinar la elaboración y producir la harina (fig. 3).

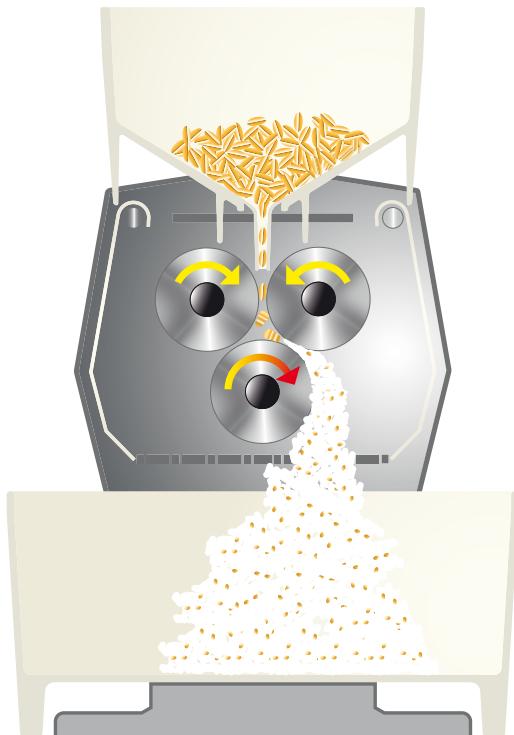
Sin embargo, para obtener un acabado más fino recomendamos volver a pasar los granos más de una vez por la **posición 6**. Para eliminar el afrecho, pasar la harina por un tamiz.



2



3





## Los copos

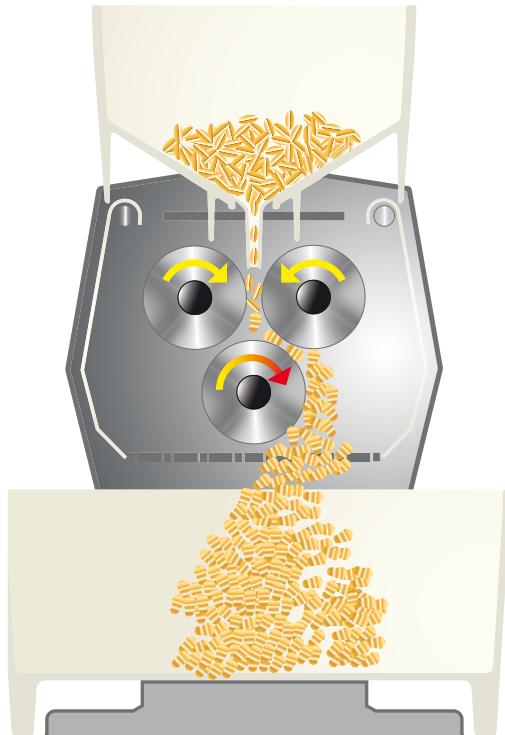
Para obtener los copos (fig. 4) es posible trabajar en las posiciones 1, 2, 3 y 4.

De esta manera, el primer par de rodillos, con distancia determinada por el regulador, permite obtener diferentes acabados de copos; en este caso, la función del tercer rodillo es la de favorecer la salida de los copos. El tipo de acabado está determinado por el gusto personal y del cereal seleccionado.



## Copos para el desayuno

Marga Mulino es el único producto que permite consumir copos frescos en el desayuno: esta elaboración, realizada poco antes del consumo, mantiene completamente las propiedades del cereal y garantiza la asimilación completa de todas sus propiedades nutritivas.



## Instrucciones para el uso

Después de haber fijado la máquina a la mesa con el brazo en suministro (fig. 5), introduzca el asa giratoria en el orificio correspondiente y coloque el regulador en el punto deseado, tirando el mismo hacia afuera y girándolo (fig. 6). Si se prefiere el uso con motor, enganche el Motor Pastadrive con el práctico casquillo de bayoneta, tal y como se indica en el manual de instrucciones del mismo (fig. 7). Cuando se utilice Pastadrive, no es necesario fijar la máquina a la mesa.

**La posición 6** está indicada para obtener harina integral, **las posiciones de 1 a 4** son para obtener copos de cereal.

Ponga los cereales en tolva y gire la manivela como muestra la figura 8; recomendamos no llenar completamente la tolva para evitar que el orificio se atasque obstruyendo el trabajo de los rodillos.

La harina integral o los copos de cereal obtenidos bajarán en la bandeja. Si se desea obtener una harina más fina, pase nuevamente el producto, más de una vez, por la posición 6. Si la harina baja por la tolva con dificultad, ayúdese con el pincel en suministro.



## Cuidado y mantenimiento de la máquina

Marga Mulino está compuesta por materiales de primera calidad y cuidadosamente perfeccionada en la fase de producción, por lo tanto, no requiere un mantenimiento específico.

A continuación algunas sugerencias para conservar la máquina en perfectas condiciones:

- Cuando use Marga Mulino por primera vez, haga trabajar la máquina utilizando la manivela desde la posición 1 hasta la 6 por 2/3 minutos. Al concluir, descarte la harina: este procedimiento permitirá una limpieza ulterior de los rodillos.
- **No lave la máquina con agua o detergentes.**  
Para la limpieza, extraer los residuos del producto utilizando el pincel en suministro (fig. 9).
- **Limpie siempre los rodillos al concluir la elaboración.**
- Para extraer la tolva, tírela hacia arriba (fig. 10).
- En caso de ruidos extraños, eche algunas gotas de aceite de vaselina en las extremidades de los rodillos (fig. 11).
- **No limpiar la máquina con el motor Pastadrive conectado.** No limpiar los rodillos cuando estos son en rotación.



## Tabla de los acabados

GRANO	POSICIÓN REGULADOR	ACABADO	GRANO	POSICIÓN REGULADOR	ACABADO
Avena	1	Parcialmente triturado	<b>Espelta malteada</b>	1-3	Acabado para cerveza
	1-3	Trituración gruesa (copos)	<b>Trigo sarraceno</b>	Secuencia 1-6	Harina
	3	Trituración media (copos)	<b>Trigo durillo</b>	Secuencia 3-5-6	Harina
	3-5	Trituración media-fina (copos)		1	Parcialmente triturado
	5	Trituración fina (copos)	<b>Kamut</b>	Secuencia 3-5-6	Harina
	6	Trituración súper fina (harina)		1	Parcialmente triturado
Cebada	1	Ruptura	<b>Mijo</b>	6	Harina
	1-3	Trituración gruesa (copos)	<b>Arroz</b>	Secuencia 1-3-5-6	Harina
	5	Trituración media (copos)	<b>Espelta</b>	Secuencia 1-3-6	Harina
	Secuencia 1-3-6	Harina		Secuencia 1-6	Harina
Cebada malteada	3	Acabado para cerveza	<b>Quinoa</b>	Secuencia 5-6	Harina
			<b>Pimienta</b>	Secuencia 1-6	Molienda
			<b>Sal</b>	3	Molienda

# Marcato Design



ATLAS 150 COLOR



PASTAWHEEL



RAVIOLI TABLET



BISCUITS



DISPENSER



TACAPASTA

GARANZIA

WARRANTY

GARANTIE

GARANTIE

GARANTÍA

10

### ITALIANO

Tutti i prodotti Marcato sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli qualità. Per questo, garantiamo assistenza per 10 anni dai difetti di fabbricazione.

La garanzia non copre i danni provocati da uso improprio o diverso da quanto illustrato in questo manuale di istruzione.

### ENGLISH

All Marcato products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, we guarantee a 10 year support for manufacturing defects. The warranty, however, does not cover damages caused to the machine by improper use, or use other than that indicated 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 nous garantissons assistance pour 10 ans par les défaut de fabrications. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage impropres ou différent de l'usage mentionné dans ce manuel.

### DEUTSCH

Alle Produkte von Marcato werden mit den besten erhältlichen Materialen gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen garantieren wir Support für 10 Jahre für jede Art Fabrikationsfehler. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes 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, garantizamos asistencia para 10 años contra los defectos 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.r.l.**

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY  
Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970  
E-mail: [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it) - [www.marcato.it](http://www.marcato.it)