



# PASTA MIXER WELLNESS

**Manuale completo con  
le migliori ricette**

Complete instructions  
with the best recipes

Manuel complet avec  
les meilleures recettes

Vollständige Anleitung mit  
den besten Rezepten

Manual completo y  
las mejores recetas



## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA TUA SICUREZZA

- Togliete sempre il cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere il motore dalla macchina.
- Non rimuovete il cavo di alimentazione con mani umide o bagnate.
- Non lasciate la macchina senza la vostra sorveglianza, specialmente quando il cavo di alimentazione è inserito nella presa di corrente.
- Non posizionate la macchina in prossimità di fonti di calore (es. fornelli) o in presenza di acqua (es. lavelli).
- Usate questo apparecchio solo per l'uso descritto in questo manuale, per un tempo massimo di 15 minuti ininterrottamente.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghie adeguate alla corrente indicata sulla targa del motore.
- Questo prodotto è studiato per l'utilizzo in ambienti domestici o all'interno di aree di lavoro come: aree attrezzate a cucina all'interno di negozi, uffici ed altri luoghi di lavoro, hotel ed altre strutture turistiche, cucine di ristoranti.
- Durante il lavoro con macchine dotate di motori, evitate di indossare cravatte, scarpe o lunghe collane. Ricordate inoltre di raccogliere i capelli.
- Tutte le riparazioni che coinvolgono le componenti elettriche devono essere condotte da personale qualificato. È proibito accedere alle parti interne al motore al personale non autorizzato.

## ATTENZIONE!

Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Per scaricare queste istruzioni: [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

Ogni tre cicli completi di lavorazione (impasto-sfogliatura-trafilatura) è necessaria una pausa di 10 min. a macchina spenta e coperchio aperto.

ITALIANO



## PULSANTI E INTERRUTTORI

- 1- Interruttore **On/Off**.
- 2- **LED Rosso (Sx) del tappo di chiusura**: il led si illumina quando il tappo non è perfettamente chiuso.
- 3- **LED Blu**: è acceso quando la macchina è pronta all'uso.
- 4- **LED Rosso (Dx) del coperchio**: è acceso se il coperchio non è perfettamente chiuso.
- 5- **Pulsante di servizio per funzionamento ad impulsi (Pulse)**: la macchina funziona solo quando il tasto è premuto.



## COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

- Quando si usa la macchina per la prima volta pulirla completamente con un panno umido.
- Per la pulizia dei rulli fate passare attraverso di essi una piccola quantità di pasta che poi dovrà essere eliminata.
- **Attenzione!** Vi preghiamo di controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata sulla targa della macchina.



## RICETTA PER PASTA FRESCA

- \* 500 g di farina di grano tenero tipo '00'
- \* 4 uova intere
- \* un pò d'acqua

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).

## ATTENZIONE

Uova ed acqua non devono superare un totale di 250 ml

## COME PREPARARE GLI IMPASTI

Dosate gli ingredienti secondo i quantitativi indicati nelle ricette (Fig. 2).

Apriete il coperchio della macchina e versate il contenuto scelto nella vasca dell'impastatrice (Fig. 3). Assicuratevi che il tappo laterale sia chiuso e il led 2 spento.

Chiudete il coperchio ed accendete la macchina (Fig.4) premendo l'interruttore 1.



**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!



Dopo circa 3 minuti, si sarà formato un impasto omogeneo e compatto. Aprite il coperchio per estrarre l'impasto (Fig. 5).

Per rendere l'estrazione (Fig. 6) più agevole, fate fermare la macchina quando l'impasto si trova nella parte superiore della vaschetta. Aiutatevi eventualmente con il tasto 5 (Pulse).



**ATTENZIONE**

**Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita.**

### UN CONSIGLIO:

**Non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!**

### ATTENZIONE

**Verificate che il coperchio della macchina sia sempre chiuso nella maniera appropriata, eliminando eventuali residui di farina.**



## COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA CON PASTA MIXER

Tagliate l'impasto ottenuto  
in 4-5 pezzi (Fig. 7).

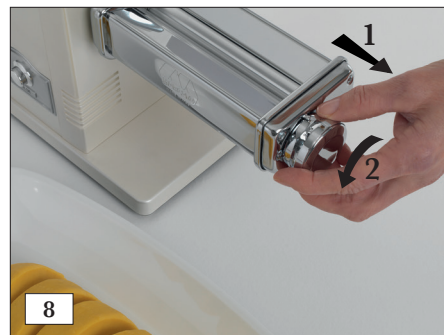
Applicate l'accessorio a rulli lisci e  
disponete il regolatore della macchina sul  
numero 0, tirandolo verso l'esterno e  
facendolo ruotare, in modo che i due rulli  
lisci siano completamente aperti (Fig. 8).

Passate un pezzo di impasto  
attraverso i rulli (Fig. 9).

Ripetete questa operazione per  
5-6 volte, doppiando la sfoglia e  
versando nel mezzo, se necessario,  
della farina (Fig.10/11).



7



8



9



10

REGOLATORE

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

SPESSORE  
SFOGLIA

Tagliate la sfoglia ottenuta in pezzi lunghi circa 25 cm (Fig. 12).

Applicate l'accessorio da taglio scelto e iniziate a passare la sfoglia tra i rulli per  
ottenere il formato di pasta desiderato (Fig. 13).

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 è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio,  
vi consigliamo di rilavorare con le mani questa pasta e aggiungere un pò d'acqua.  
Ripassate l'impasto attraverso i rulli lisci.



11



12



13



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.

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



## MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA

### A) Come togliere e mettere la pala

- Svitare il tappo (Fig. 14).
- Spingere la pala verso il foro lasciato dal tappo (Fig. 15).
- Tirare verso l'alto la pala (Fig. 16).
- Per inserire la pala ripetere l'operazione al contrario.



### 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 numero 9.

### B) Come togliere e mettere il coperchio

- Aprite il coperchio fino al punto di fermo (90°) e spingere indietro finché si libera dal perno (Fig. 17).
- Per inserire il coperchio ripetere l'operazione al contrario.

### C) Come montare e smontare gli accessori

- Inserite l'accessorio nell'apposito foro, presentandolo dalla parte dell'esagono.
- Ruotate l'accessorio di 30° fino al punto di fermo (Fig. 18).

### D) Pulizia

- Togliete il cavo di alimentazione prima di procedere alla manutenzione.
- **Non lavate mai la macchina e gli accessori in acqua o in lavastoviglie.**
- Per pulire la macchina dopo l'uso utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 19).
- Eventuali riparazioni devono essere eseguite da personale specializzato.
- È vietato accedere alle parti interne: rivolgetevi all'assistenza Marcato.
- Per una corretta conservazione, consigliamo di riporre la macchina e i relativi accessori all'interno delle proprie scatole.







### L'ACCESSORIO GIUSTO!

Pastawheel ti permette di esprimere la tua creatività: tre tipi di taglio in un unico prodotto per pizza, pasta e dolci.



### RICETTA PER PIZZA:

- \* 500 gr di farina
- \* 15 gr di lievito di birra fresco
- \* 4 cucchiaini di olio (a discrezione)
- \* 1 cucchiaino di sale
- \* 250 ml circa di acqua tiepida
- \* un pizzico di zucchero

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungetelo zucchero. Dosate la farina, versate tutto nell'impastatrice, aggiungete i 4 cucchiaini d'olio e avviate. Dopo 2 minuti aggiungete il sale e continuate ad impastare per altri 4/5 minuti.

Estraete l'impasto, riducetelo a palla e infarinare. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare per 1 ora in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria.

A lievitazione completata, dividete l'impasto in 2 parti. Applicare l'accessorio Roller 220 di Marcato e fate passare la sfoglia più volte fino ad arrivare alla massima larghezza dei rulli. Infarinare di tanto in tanto ed otterrete una sfoglia soffice e liscia. Per aumentare le dimensioni della pizza stirate la pasta con le mani come farebbe un vero pizzaiolo. Per ottenere invece una pizza più alta dopo averla tagliata lasciatela lievitare ancora.

Ponete la pasta sulla teglia e guarnite con gli ingredienti. Cuocete in forno preriscaldato a 225° per circa 20 minuti.

### RICETTA PER BISCOTTI:

- \* 500 gr di farina
- \* 250 gr di zucchero
- \* 250 gr di burro o margarina
- \* 1 pizzico di sale
- \* 1 tazzina di latte
- \* 3 tuorli d'uovo

Amalgamate i rossi d'uovo con lo zucchero, poi aggiungete il burro già fuso a bagnomaria e il latte. Versate tutto nell'impastatrice con la farina e aggiungete il sale e gli aromi. Fate impastare per 12/15 minuti.

L'impasto ottenuto sarà omogeneo e morbido.

A questo punto date la forma desiderata utilizzando Marcato Biscuits con la quale potete ottenere fino a 20 tipi di biscotti diversi. Vi raccomandiamo di non usare carta da forno che impedirebbe la perfetta adesione dell'impasto alla teglia. Disponete i biscotti sulla teglia del forno precedentemente imburata. Preriscaldare il forno a 180° e infornate per 20 minuti circa. A cottura ultimata togliete la teglia dal forno e lasciate raffreddare. Staccate i biscotti e decorate a piacere.



### RICETTA PER PANE & PANE INTEGRALE:

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| * 500 gr di farina                     | * 500 gr di farina integrale       |
| * 15 gr di lievito di birra fresco     | * 15 gr di lievito di birra fresco |
| * 4 cucchiaini di olio (a discrezione) | * 1 cucchiaino di sale             |
| * 1 cucchiaino di sale                 | * 250 ml circa di acqua tiepida    |
| * 250 ml circa di acqua tiepida        | * un pizzico di zucchero           |

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero. Versate tutti gli ingredienti in Pasta Mixer, aggiungete i 4 cucchiaini d'olio e avviate.

Dopo 2 minuti aggiungete il sale e continuate ad impastare per altri 4/5 minuti.

Estraete l'impasto, riducetelo a palla e infarinare.

Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare per 30 minuti in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria.

A lievitazione completata, riponete nell'impastatrice e impastate per altri 4/5 minuti. Estraete, date al pane la forma desiderata e lasciate riposare per un'ora e mezza circa.

Preriscaldare il forno a 220°C e cuocete il pane da 20 a 40 minuti a seconda della forma scelta (più grande è la forma del pane, più ha bisogno di cuocere) e comunque fino a quando la superficie si sarà dorata. Verificate la cottura di tanto in tanto pungendo il pane con uno spiedino di legno.

Se lo spiedino risulterà asciutto il pane è cotto, altrimenti prolungate la cottura. Sfonate il pane e copritelo con un telo di cotone per mantenerlo più morbido.

## PRECAUTIONS AND TIPS FOR YOUR SAFETY

- Always unplug the power cord prior to applying or removing the motor from the machine.
  - Never remove the electrical plug with wet or damp hands.
  - Do not leave the machine unattended, especially when it is plugged into the mains.
  - Do not use the machine in proximity to heat sources (e.g. stoves) or in areas where there may be water (e.g. sinks).
  - Use this device only as described in this manual and for a maximum uninterrupted work time of 15 minutes.
  - Use only the cable supplied with the equipment and extensions suited to the current indicated in the motor rating plate.
  - This product is intended for use in a domestic environment.
  - When working with the machine equipped with motor, avoid wearing ties, scarves or long chains; also remember to pull back your hair and hold it with a clip.
  - Any repairs to the electrical system must be carried out by skilled personnel.
- It is forbidden for unauthorized individuals to access the internal part of the motor.
- The total amount of ingredients (liquids + solids) must not exceed the level marked inside the bowl.



## CAUTION!

The appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed about the safe use of the appliance and if they understood the dangers involved.

Do not allow children to use the appliance as a game. This appliance is not to be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.

Download this instruction at: [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

**ENGLISH**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1) Read all instructions.
- 2) To protect against risk of electrical shock do not put (the machine or the motor) in water or other liquid.
- 3) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 4) Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 5) Avoid contacting moving parts.
- 6) Never feed food by hand. Always use food pusher.
- 7) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- 8) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 9) Do not use outdoors.
- 10) Do not let cord hang over edge of table or counter.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

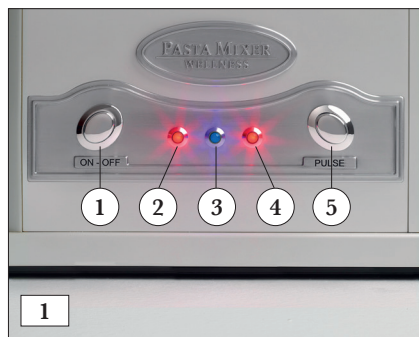
This appliance has a polarized plug (one blade is wide than the other). To reduce the risk of electric shock, the plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Every three complete machining cycles (kneading-sheeting-extrusion) a 10 minutes break with the machine turned off and the lid open is required.



## CONTROL PANEL

- 1- **On/Off** switch.
- 2- **Red LED light (left) of the blade access cap:** when the light is on, the cap is not closed properly.
- 3- **Blue LED light:** when the light is on, the machine is ready for use.
- 4- **Red LED light (right) of the lid:** if the light is on, the lid is not closed properly.
- 5- **Pulse button:** push button to move the blade.



## HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

- Before using the machine for the first time, clean all parts with a damp cloth.
- To clean the rollers, feed a small amount of pasta dough through the rollers; throw the dough away when done.
- **Attention!** Check the voltage. Make sure that the voltage of your power outlet matches the rating indicated on the machine's rating plate.



## FRESH PASTA RECIPE

- \* 2 ¾ cups (500 g) soft wheat flour
- \* 4 whole eggs
- \* a small amount of water

For a better-tasting pasta, use a mixture that is half soft wheat flour and half durum wheat flour (semolina).

## ATTENTION

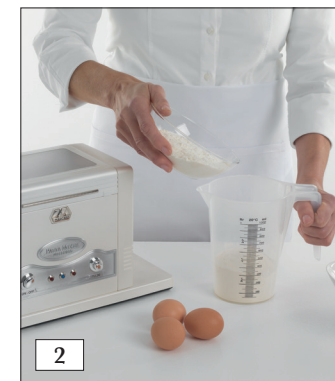
The volume of eggs and water must not exceed 8.5 fl. oz. (250 ml).

## HOW TO PREPARE DOUGH

Measure out the ingredients according to your recipe (Fig. 2).

Open the machine lid and pour the ingredients into the mixer bowl (Fig. 3). Make sure the blade access cap is closed and left red led is off.

Close lid and turn on the machine by pressing the On/Off switch (Fig. 4).



## TIP:

**Do not use cold eggs straight from the refrigerator.**

## ATTENTION

**Check that the machine lid is always closed properly, to keep flour inside the machine.**



After about 3 minutes, you should have a smooth and firm dough. Open the lid to remove the dough (Fig. 5).

To remove dough more easily (Fig. 6), stop the machine when the dough is in the upper part of the tray by pressing the Pulse button.



**PLEASE REMEMBER:**

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



**ATTENTION**

**Perfect dough should never stick to your fingers.**

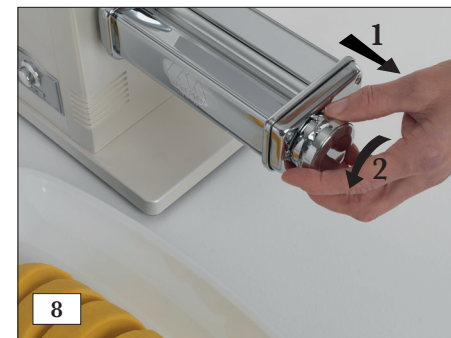
**HOW TO MAKE PASTA SHEETS AND PASTA USING THE PASTA MIXER**

Cut the dough you've made into 4-5 pieces (Fig. 7).

Attach the smooth roller accessory to the machine. Set the selector to 0 by pulling it out and rotating it, so that the rollers are fully open (Fig. 8).

Feed one of the dough pieces through the rollers (Fig. 9).

Repeat this step 5-6 times, folding the pasta sheet each time and, if necessary, adding more flour (Fig. 10/11).



PASTA SHEET THICKNESS	ADJUSTMENT KNOB
# 0	~ 4.8 mm
# 1	~ 3.8 mm
# 2	~ 3.3 mm
# 3	~ 2.5 mm
# 4	~ 1.9 mm
# 5	~ 1.5 mm
# 6	~ 1.2 mm
# 7	~ 1.0 mm
# 8	~ 0.8 mm
# 9	~ 0.6 mm

Cut the finished sheet into 10 in. (25 cm) lengths (Fig. 12).

Attach the selected cutting accessory and start feeding the sheet through the rollers to form the desired pasta (Fig. 13).

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 kneading the dough with your hands, adding some flour, and feeding it through the smooth rollers again.

Note 2: If the sheet of pasta is too dry and is not “gripped” by the cutting rollers, we recommend kneading the dough by hand and adding some water. Feed the dough through the smooth rollers again.



Lay the pasta on a damp clean tea towel. Cook immediately. If you plan on storing the pasta (for 1 month at the most), you can use the handy Marcato Tacapasta Drying Rack to allow it to dry.

Pasta dries in about 5-6 hours, depending on temperature and humidity, and can be stored in suitable kitchen containers.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### A) How to remove and replace the blade

- Unscrew the blade access cap (Fig. 14).
- Push the blade towards the access hole (Fig. 15).
- Pull the blade upwards (Fig. 16).
- To replace the blade, follow the previous steps in reverse.



### TIP:

**For fettuccine, the recommended thickness setting is 5 on the thickness-adjustment knob.**  
**For tagliolini, use setting 7.**  
**For the thinnest possible pasta sheet, feed it through the rollers twice at setting 9.**





### B) How to remove and replace the lid

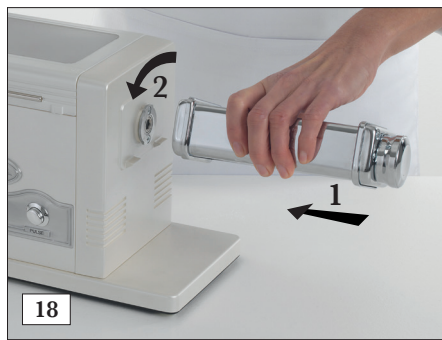
- Lift the lid all the way (90°) and push back on lid until it's released from the pin (Fig. 17).
- To replace the lid, reverse the previous step.

### C) How to attach and remove accessories

- Insert the accessory into the hexagonal hole on the side of the machine.
- Rotate the accessory 30° until it is fully seated (Fig. 18).

### D) Cleaning

- Always unplug the power cord before cleaning or performing maintenance.
- **Never wash the machine and accessories with water or in the dishwasher.**
- To clean the machine after use, use a brush and a toothpick or wooden skewer (Fig. 19).
- Any repairs must be performed by qualified service personnel.
- Do not access internal parts: please contact Marcato for assistance.
- For proper storage, we recommend storing the machine and its accessories inside their original packaging.



### THE IDEAL ACCESSORY!

The **Pastawheel** by Marcato allows you to express your creativity by giving you the option of three types of cut in one tool for pizza, pasta, and pies.



### PIZZA DOUGH RECIPE:

- \* 2 ¾ cups (500 g) flour
- \* 1 ½ tablespoon (15 g) fresh brewer's yeast
- \* ¼ cup oil (to taste)
- \* 1 teaspoon salt
- \* approximately 1 cup (250 ml) of warm water
- \* a pinch of sugar

Dissolve the brewer's yeast in warm water and then add the sugar. Measure out the flour, pour everything into the mixer, then add 4 tablespoons of oil. Close lid and switch machine ON. After 2 minutes, add the salt and continue to knead for another 4-5 minutes.

Take the dough out, work it into a ball, and sprinkle with flour. Cover it with a clean dish towel and let it rise for 1 hour in a warm spot, away from any drafts.

When it's done rising, cut the dough into two pieces. Attach the Roller 220 accessory by Marcato and pass the dough through several times until it reaches the maximum width of the rollers. Sprinkle with flour as needed to obtain a soft, smooth dough. When finished rolling, you can make the pizza bigger by pressing the dough out with your hands. To make your pizza thicker, cut out its shape, and let it rise for a while longer.

Preheat the oven to 435°F (225°C). Place the dough on a tray and add your favorite toppings. Bake in the oven for about 20 minutes.



## COOKIE RECIPE:

- \* 2 ¾ cups (500 g) flour
- \* 1 ¼ cup (250 g) sugar
- \* 1 cup (250 g) butter or margarine, melted in a water bath
- \* 1 pinch of salt
- \* 1 cup of milk
- \* 3 egg yolks

Mix the egg yolks with the sugar, then add the melted butter and the milk. Pour the yolk mixture and flour into the mixer and add the salt and any optional flavorings. Close lid, turn machine ON, and allow it to knead for 12-15 minutes. The resulting dough should be smooth and soft.

Preheat oven to 350° F (180°C), and prepare a greased baking sheet. We do not recommend using parchment paper to line the baking sheet. Use the Marcato Biscuit Maker (cookie press) to create the desired cookie shape (The Marcato Biscuit Maker can create up to 20 different shapes of cookies). Arrange the cookies onto the pre-greased baking sheet.

Bake for about 20 minutes or until golden. Remove tray from oven and allow cookies to cool before removing from tray or decorating (if desired).



## BREAD RECIPE:

- \* 2 ¾ cups (500 g) flour
- \* 1 ½ tablespoon (15 g) fresh brewer's yeast
- \* ¼ cup oil (to taste)
- \* 1 teaspoon salt
- \* approximately 1 cup (250 ml) of warm water
- \* a pinch of sugar

Dissolve the brewer's yeast in warm water and then add the sugar. Place all ingredients in the mixer, then add 1/4 cup of oil. Close lid and switch machine ON. After 2 minutes, add the salt and continue to knead for another 4-5 minutes.

Take the dough out, work it into a ball, and sprinkle with flour. Cover it with a clean dish towel and let it rise for 1 hour in a warm spot, away from any drafts.

When it's done rising, put it back in the mixer and knead for 4-5 more minutes. Remove it, work the bread into the desired shape, and let it rise for about one and a half hours.

Preheat the oven to 425°F (220°C), and bake the bread for 20-40 minutes, depending on its shape (the bigger the bread, the longer the baking time), until the crust is golden brown. After 20 minutes, check the bread occasionally by testing it with a wooden skewer or cake tester: if the skewer comes out dry, the bread is done; otherwise, bake it a little while longer. Once the bread is done, remove it from the oven and cover it with a cotton dish towel to keep it soft.

## WHOLEMEAL BREAD RECIPE:

- \* 2 ¾ cups (500 g) flour wholemeal
- \* 1 ½ tablespoon (15 g) fresh brewer's yeast
- \* 1 teaspoon salt
- \* approximately 1 cup (250 ml) of warm water
- \* a pinch of sugar

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de mettre ou retirer le moteur de la machine.
- Ne jamais retirer le câble électrique avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser la machine sans surveillance, en particulier lorsqu'elle est branchée à l'alimentation principale.
- Ne pas utiliser la machine à proximité de sources de chaleur (par ex. chauffages) ni dans des zones où il pourrait y avoir présence de chaleur (ex. lavabos).
- Utiliser ce dispositif uniquement comme décrit dans ce manuel et pour une durée de travail ininterrompue de 15 minutes.
- Utiliser uniquement le câble fourni avec l'équipement et les extensions adaptées au courant indiqué sur la plaque d'information du moteur.
- Ce produit est destiné à une utilisation dans un contexte domestique.
- Pour travailler avec la machine équipée de moteur, ne pas porter de cravates, écharpes ni longs colliers; se souvenir également d'attacher ses cheveux en arrière.
- Toute réparation du système électrique doit être effectuée par un personnel compétent. Il est interdit aux personnes non autorisées d'accéder aux parties internes du moteur.
- La quantité totale d'ingrédients (liquides + solides) ne doit pas dépasser le niveau indiqué à l'intérieur du bac.

## ATTENTION!

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont aucune expérience et aucune connaissance, à condition d'être contrôlées ou d'avoir reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jeu. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Mettre l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

Télécharger ces instructions à: [www.marcato.it](http://www.marcato.it)



## PRECAUTIONS IMPORTANTES

Précautions et suggestions de sécurité à lire et à appliquer impérativement à l'utilisation d'appareils électriques:

- 1) Lisez soigneusement toutes les instructions.
- 2) Pour éviter les risques d'électrocution, ne mettez jamais la machine ou son moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- 3) Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
- 4) Enlevez la fiche de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou si vous devez intervenir pour le démonter ou pour le nettoyer.
- 5) Évitez d'entrer en contact avec des parties en mouvement.
- 6) N'introduisez jamais les ingrédients à la main mais utilisez le poussoir.
- 7) Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le câble d'alimentation ou les fiches de courant seraient endommagés. Si l'appareil donne des signes de mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou endommagé de quelque façon, ne l'utilisez pas mais envoyez-le à l'atelier d'assistance autorisée le plus proche afin qu'il soit contrôlé ou réparé électriquement ou mécaniquement.
- 8) L'utilisation d'accessoires ou câbles non recommandés ou non fournis par le fabricant peut être la cause d'incendie, de décharge électrique ou de dommage corporel.
- 9) N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 10) Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un banc de travail.



## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil a une fiche polarisée (un des ergots est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne pourra être insérée que dans un sens dans une prise polarisée.

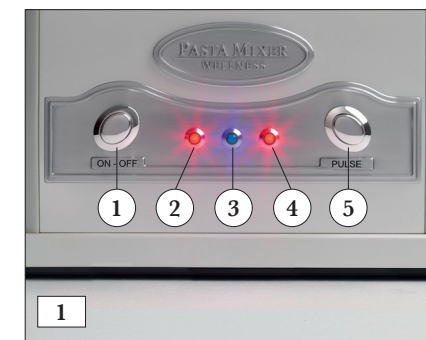
Si elle n'y entre pas bien, vous devez donc l'inverser. Si elle n'y entre pas bien, adressez-vous à un électricien.

Ne changez en aucun cas la fiche vous-même.

Tous les trois cycles complets de travail (pétrissage-effeuillage-étirage), une pause de 10 minutes est nécessaire en gardant la machine éteinte et le couvercle ouvert.

## BOUTONS ET INTERRUPTEURS

- 1- Interrupteurs **On/Off**.
- 2- **LED rouge (gauche) du couvercle de fermeture**: la LED s'allume si le couvercle n'est pas parfaitement fermé.
- 3- **LED bleue**: est allumée lorsque la machine est prête à l'emploi.
- 4- **LED rouge (droite) du couvercle**: est allumée si le couvercle n'est pas parfaitement fermé.
- 5- **Bouton de service pour le fonctionnement à impulsions (Pulse)**: la machine fonctionne uniquement si le bouton est enfoncé.



## PRÉPARATION DE LA MACHINE POUR UTILISATION

- Lorsqu'on utilise la machine pour la première fois, on doit la nettoyer entièrement avec un chiffon humide.
- Pour le nettoyage des rouleaux, faites passer à travers ceux-ci une petite quantité de pâte qui devra ensuite être éliminée.
- **Attention!** Veuillez contrôler que la tension d'alimentation corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de la machine.



## RECETTE POUR PÂTES FRAÎCHES

- \* 500 g de farine de blé tendre de type «00»
- \* 4 œufs entiers
- \* un peu d'eau

Pour obtenir une meilleure pâte, utilisez, pour la farine, un mélange de 200 g de farine de blé tendre et 200 g de farine de blé dur (semoule).

## ATTENTION

Les œufs et l'eau ne doivent pas dépasser une quantité totale de 250 ml.

### UN CONSEIL:

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

### ATTENTION

Vérifiez que le couvercle de la machine soit toujours fermé correctement, en éliminant les éventuels résidus de farine.

## PRÉPARATION DE LA PÂTE

Dosez les ingrédients selon les quantités indiquées dans les recettes (Fig. 2).

Ouvrez le couvercle de la machine et versez le contenu choisi dans le bac du pétrisseur (Fig. 3). Assurez-vous que le couvercle latéral soit fermé et que la LED 2 soit éteinte.

Fermez le couvercle et allumez la machine (Fig.4) en appuyant sur l'interrupteur 1.



Après 3 minutes environ, une pâte homogène et compacte se sera formée. Ouvrez le couvercle pour retirer la pâte (Fig. 5).

Pour faciliter l'extraction (Fig. 6), arrêtez la machine lorsque la pâte se trouve dans la partie supérieure du bac. Vous pouvez également utiliser le bouton 5 (Pulse).



### NOUS VOUS RAPPELONS:

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.



### ATTENTION

Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.



## PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DES PÂTES AVEC PASTA MIXER

Découpez la pâte obtenue en 4-5 morceaux (Fig. 7).

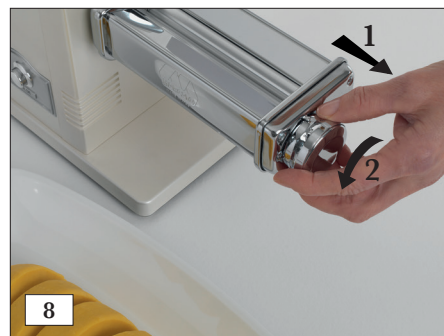
Appliquez l'accessoire à rouleaux lisses et placez le régulateur de la machine sur le numéro 0, en le tirant vers l'extérieur et en le faisant tourner de façon à ce que les deux rouleaux soient complètement ouverts (Fig. 8).

Faites passer un peu de pâte à travers les rouleaux (Fig. 9).

Répétez cette opération 5 à 6 fois en doublant la pâte et en versant de la farine au milieu, si nécessaire (Fig. 10/11).



7



8



9



10

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

Découpez la pâte en morceaux d'une longueur de 25 cm environ (Fig. 12). Appliquez l'accessoire de découpe choisi et faites passer la pâte à travers les rouleaux afin d'obtenir le format de pâtes souhaité (Fig. 13).

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.



11



12



13



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.

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.



### 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 une pâte plus fine en la passant 2 fois de suite au numéro 9.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

### A) Extraction et positionnement de la pale

- Dévisser le couvercle (Fig. 14).
- Pousser la pale vers l'orifice laissé par le couvercle (Fig. 15).
- Tirer la pale vers le haut (Fig. 16).
- Pour insérer la pale, répéter l'opération dans le sens inverse.



### B) Extraction et positionnement du couvercle

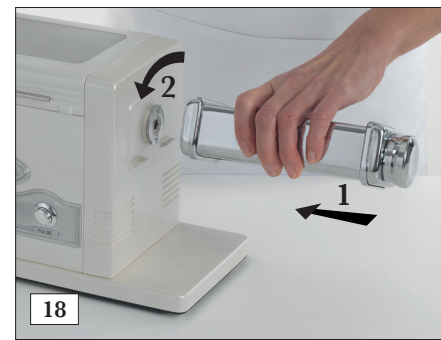
- Ouvrir le couvercle jusqu'au point d'arrêt (90°) et pousser vers l'arrière afin qu'il se dégage du goujon (Fig. 17).
- Pour insérer le couvercle, répéter l'opération dans le sens inverse.

### C) Montage et démontage des accessoires

- Insérer l'accessoire dans l'orifice prévu à cet effet, en le présentant par la partie hexagonale.
- Tourner l'accessoire de 30° jusqu'au point d'arrêt (Fig. 18).

### D) Nettoyage

- Retirez le câble d'alimentation avant de procéder à l'entretien.
- **Ne lavez jamais la machine et les accessoires 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).
- Les réparations éventuelles doivent être effectuées par un personnel spécialisé.
- Il est interdit d'intervenir sur les parties internes: veuillez vous adresser à l'assistance Marcato.
- Pour une bonne conservation, nous vous conseillons de replacer la machine et ses accessoires à l'intérieur de leurs boîtes respectives.







### L'ACCESSOIRE PARFAIT!

**Pastawheel** vous permet d'exprimer votre créativité: trois types de découpe en un seul produit pour pizza, pâtes et pâtisseries.



### RECETTE POUR PIZZA:

- \* 500 gr de farine
- \* 15 g de levure de bière fraîche
- \* 4 cuillères à soupe d'huile (avec modération)
- \* 1 cuillère à café de sel
- \* 250 ml d'eau tiède environ
- \* une pincée de sucre

Faites fondre la levure de bière dans l'eau tiède puis ajoutez le sucre. Dosez la farine, versez le tout dans le pétrisseur, ajoutez les 4 cuillères à soupe d'huile et mettez en marche. Après 2 minutes, ajoutez le sel et continuez à pétrir pendant encore 4 à 5 minutes.

Retirez la pâte, formez une boule et enfarinez. Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 1 heure dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air.

Lorsqu'elle a levé, divisez la pâte en deux parties. Appliquez l'accessoire Roller 220 Marcato et faites passer la pâte plusieurs fois jusqu'à atteindre la largeur maximale des rouleaux. Enfarinez de temps en temps afin d'obtenir une pâte fine et lisse. Pour augmenter les dimensions de votre pizza, étalez la pâte avec les mains comme le ferait un vrai pizzaiolo. Par contre, pour obtenir une pizza plus haute, laissez-la lever davantage après l'avoir coupée.

Déposez la pâte sur une plaque et garnissez avec les ingrédients. Faites cuire au four préchauffé à 225 °C, pendant environ 20 minutes.

### RECETTE POUR BISCUITS:

- \* 500 gr de farine
- \* 250 gr de sucre
- \* 250 gr de beurre ou margarine
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 petite tasse de lait
- \* 3 jaunes d'œuf

Amalgamez les jaunes d'œuf avec le sucre, ensuite ajoutez le beurre déjà fondu au bain-marie et le lait. Versez le tout dans le pétrisseur avec la farine et ajoutez le sel et les arômes. Faites pétrir pendant 12/15 minutes. La pâte obtenue sera homogène et souple.

À ce stade-ci, donnez la forme souhaitée en utilisant Marcato Biscuits avec lequel vous pouvez obtenir jusqu'à 20 types de biscuits différents. Nous recommandons de ne pas utiliser de papier sulfurisé; celui-ci pourrait empêcher la parfaite adhérence de la pâte à la plaque. Disposez les biscuits sur la plaque du four après l'avoir beurrée. Préchauffez le four à 180 °C et faites cuire pendant 20 minutes environ. Lorsque les biscuits sont cuits, sortez la plaque du four et laissez-les refroidir. Décollez les biscuits de la plaque et décorez à votre goût.



### RECETTE POUR PAIN ET PAIN COMPLET:

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| * 500 gr de farine                              | * 500 gr de farine complète        |
| * 15 gr de levure de bière fraîche              | * 15 gr de levure de bière fraîche |
| * 4 cuillères à soupe d'huile (avec modération) | * 1 cuillère à café de sel         |
| * 1 cuillère à café de sel                      | * 250 ml d'eau tiède environ       |
| * 250 ml d'eau tiède environ                    | * une pincée de sucre              |
| * une pincée de sucre                           |                                    |

Faites fondre la levure de bière dans l'eau tiède puis ajoutez le sucre. Versez tous les ingrédients dans le Pasta Mixer, ajoutez les 4 cuillères d'huile et, ensuite, mettez en marche. Après 2 minutes, ajoutez le sel et continuez à pétrir pendant encore 4 à 5 minutes.

Retirez la pâte, formez une boule et enfarinez. Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 30 minutes dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a levé, remettez-la dans le pétrisseur et laissez-la pétrir encore pendant 4 à 5 minutes. Retirez-la, donnez au pain la forme souhaitée et laissez reposer pendant une heure et demie environ. Préchauffez le four à 220°C et faites cuire le pain pendant 20 à 40 minutes selon la forme choisie (plus la forme est grande, plus la cuisson sera longue) et, en tout cas, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Vérifiez la cuisson de temps en temps en piquant le pain avec une brochette en bois. Si la brochette est sèche, le pain est cuit, sinon laissez cuire plus longtemps. Sortez le pain du four et couvrez-le avec une toile en coton pour le maintenir moelleux.



## VORKEHRUNGEN UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Das Netzkabel immer trennen, bevor der Motor auf die Maschine montiert oder entfernt wird.
- Das Netzkabel mit feuchten oder nassen Händen nicht entfernen.
- Die Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen, vor allem wenn das Netzkabel in der Steckdose eingesteckt ist.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Herden) oder bei Wasser (z.B. Waschbecken) positionieren.
- Dieses Gerät für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden, und zwar ununterbrochen für max. 15 Minuten.
- Nur das mitgelieferte Kabel und Verlängerungen, die für die auf dem Motorschild aufgeführte Leistung geeignet sind, verwenden.
- Dieses Produkt wurde für die Anwendung im Haushalt oder an inneren Arbeitsplätzen gedacht: u.a. als Küche ausgerüsteter Bereich innerhalb von Geschäften, Büros oder weiteren Arbeitsplätzen, Hotels und anderen Gastbetrieben, Küchen in Restaurants.
- Während der Arbeit an mit Motoren ausgestatteten Maschinen ist es zu vermeiden, Krawatten, Schals oder lange Halsketten zu tragen. Lange Haare sollten zusammengebunden werden.
- Alle Reparaturarbeiten an elektrischen Teilen müssen durch qualifiziertes Personal erfolgen. Nicht qualifizierte Personen dürfen sich keinen Zugang zum Motorinneren verschaffen.

## ACHTUNG

Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen mit ungenügender Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das zugehörige Netzkabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Nach jeweils drei vollständigen Bearbeitungszyklen (Kneten-Teigblattherstellung-Ziehen) ist eine 10-minütige Pause bei abgeschalteter Maschine und geöffnetem Deckel erforderlich.



DEUTSCH

Zum Herunterladen dieser Anweisungen: [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

## TASTEN UND SCHALTER

- 1- Schalter **On/Off**.
- 2- **Rote LED (links) der Verschlusskappe:** Die LED leuchtet auf, wenn die Kappe nicht richtig geschlossen ist.
- 3- **Blaue LED:** Die LED leuchtet auf, wenn das Gerät einsatzbereit ist.
- 4- **Rote LED (rechts) des Deckels:** Die LED leuchtet auf, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist.
- 5- **Betriebstaste für den Impulsbetrieb (Pulse):** Das Gerät arbeitet, solange die Taste gedrückt wird.



## VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

- Bei der ersten Verwendung des Geräts muss es erst mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Um die Walzen zu reinigen, eine kleine Teigmenge darüber laufen lassen und anschließend entfernen.
- **Achtung!** Wir bitten Sie, sich zu vergewissern, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.



## REZEPTE FÜR FRISCHE NUDELN

- \* 500 g Weichweizenmehl Typ "00"
- \* 4 ganze Eier
- \* ein wenig Wasser

Um einen noch hochwertigeren Teig zu erhalten, für das Mehl eine Mischung aus 200 g Weichweizenmehl und 200 g Hartweizenmehl (Grießmehl) verwenden.

## ACHTUNG

Eier und Wasser dürfen ein Maximum von 250 ml nicht überschreiten.

## VORBEREITUNG DES TEIGS

Die Zutaten gemäß den in den Rezepten angezeigten Mengen bemessen (Abb. 2).

Den Deckel des Geräts öffnen und den ausgewählten Inhalt in das Gefäß der Knetmaschine geben (Abb. 3). Vergewissern Sie sich, dass die seitliche Verschlusskappe geschlossen und die LED 2 nicht aufleuchtet.

Den Deckel schließen und das Gerät einschalten (Abb. 4), indem der Schalter 1 gedrückt wird.



2



3



4



5



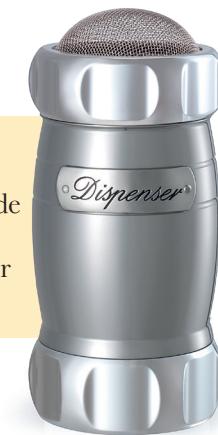
6

Nach ca. 3 Minuten wird der Teig homogen und kompakt sein. Den Deckel öffnen und den Teig herausnehmen (Abb. 5).

Um die Entnahme (Abb. 6) zu erleichtern, das Gerät stoppen, wenn sich der Teig im oberen Teil der Wanne befindet. Dazu eventuell die Taste 5 (Pulse) betätigen.

## WEITERE ANGEBOTE:

**Dispenser** von Marcato, das passende Zubehör zum Bemehlen der Nudeln, praktisch und einfach anzuwenden, für alle Mehltypen geeignet.



## EIN TIPP:

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

## ACHTUNG

**Überprüfen, dass der Deckel des Geräts immer richtig geschlossen ist, dazu sind eventuelle Mehrrückstände zu entfernen.**



## ACHTUNG

**Der ideale Teig klebt niemals an den Fingern.**

## ZUBEREITUNG DES TEIGBLATTS UND DER NUDELN MIT PASTA MIXER

Den hergestellten Teig in 4-5 Stücke schneiden (Abb. 7).

Das Zubehörteil mit den Glattwalzen aufsetzen und den Regler des Geräts auf Nummer 0 stellen, wobei er nach außen gezogen und gedreht wird, sodass die beiden Glattwalzen vollkommen offen sind (Abb. 8).

Ein Stück Teig über die Walzen führen (Abb. 9).

Diesen Schritt fünf bis sechsmal wiederholen, wobei das Teigblatt zusammengelegt und im Bedarfsfall in der Mitte mit etwas Mehl bestäubt wird (Abb. 10/11).



Das hergestellte Teigblatt in circa 25 cm lange Stücke schneiden (Abb. 12). Das gewählte Zubehörteil zum Schneiden aufsetzen und das Teigblatt über die Walzen führen, um die gewünschte Nudelform zu erreichen (Abb. 13).

Anmerkung 1 - Wenn die Walzen nicht "schneiden", bedeutet dies, dass das Teigblatt zu weich ist: In diesem Fall empfiehlt es sich, den Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten, Mehl beizumengen und ihn erneut über die Glattwalzen zu führen.

Anmerkung 2 - Ist das Teigblatt zu trocken und wird von den Schneidewalzen nicht "erfasst", empfiehlt es sich, diesen Teig abermals mit den Händen durchzuarbeiten und etwas Wasser beizumengen. Dann den Teig wieder über die Glattwalzen führen.



Die Nudeln auf ein trockenes Geschirrtuch legen, um sie sofort danach zu kochen.

Sollen die Nudeln einige Zeit aufbewahrt werden (max. 1 Monat), kann der praktische Nudeltrockner Tacapasta von Marcato verwendet werden, um sie zu trocknen.

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

REGLER

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

TEIGBLATTSTÄRKE





### EIN TIPP:

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

## WARTUNG UND REINIGUNG DES GERÄTS

### A) Entfernen und Aufsetzen der Schaufel

- Die Verschlusskappe abschrauben (Abb. 14).
- Die Schaufel in Richtung der freigelassenen Bohrung schieben (Abb. 15).
- Die Schaufel nach oben ziehen (Abb. 16).
- Zum Einfügen der Schaufel diesen Schritt in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.



### B) Entfernen und Aufsetzen des Deckels

- Den Deckel bis zum Anschlag öffnen (90°) und zurückschieben, bis er sich vom Stift befreit (Abb. 17).
- Zum Aufsetzen des Deckels diesen Schritt in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

### C) Montage und Demontage der Zubehörteile

- Das Zubehörteil an der sechskantigen Seite in die Bohrung einsetzen.
- Das Zubehörteil um 30° bis zum Anschlag drehen (Abb. 18).

### D) Reinigung

- Vor der Wartung das Netzkabel ziehen.
- **Das Gerät niemals mit Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen.**
- Nach dem Gebrauch das Gerät mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen reinigen (Abb. 19).
- Etwaige Reparaturen müssen von spezialisiertem Personal ausgeführt werden.
- Es ist verboten, auf die Innenteile zuzugreifen: Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst von Marcato.
- Zum richtigen Aufbewahren empfiehlt es sich, das Gerät und die entsprechenden Zubehörteile in ihre Schachteln zurückzulegen.





### DAS PASSENDE ZUBEHÖR!

Mit Pastawheel können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen: Drei Schneidearten in einem einzigen Produkt für Pizza, Nudeln und Süßwaren.



### REZEPT FÜR PIZZA:

- \* 500 g Mehl
- \* 15 g frische Bierhefe
- \* 4 Esslöffel Öl (nach Ermessen)
- \* 1 Teelöffel Salz
- \* ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- \* eine Prise Zucker

Die Bierhefe im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend den Zucker hinzufügen. Das Mehl bemessen, alles in die Knetmaschine geben, 4 Esslöffel Öl hinzugeben und das Gerät einschalten. Nach 2 Minuten das Salz hinzugeben und weitere 4-5 Minuten bearbeiten.

Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Küchentuch aus Baumwolle zudecken und 1 Stunde an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in zwei Teile teilen. Das Zubehörteil Roller 220 von Marcato aufsetzen und das Teigblatt mehrere Male durchziehen, bis die maximale Breite der Walzen erreicht ist. Ab und zu mit Mehl bestäuben, das Teigblatt wird weich und glatt sein. Um die Abmessungen der Pizza zu vergrößern, den Teig wie ein echter Pizzabäcker mit den Händen ausziehen. Soll die Pizza hingegen dicker werden, den Teig nach dem Schneiden nochmals gehen lassen.

Den Teig auf das Backblech geben und mit den Zutaten belegen. Den Backofen auf 225° vorheizen und ca. 20 Minuten backen.

### REZEPT FÜR KEKSE:

- \* 500 g Mehl
- \* 250 g Zucker
- \* 250 g Butter oder Margarine
- \* 1 Prise Salz
- \* Tasse Milch
- \* 3 Eigelb



Die Eigelbe mit dem Zucker vermengen, dann die zuvor im Wasserbad zerlassene Butter und die Milch hinzugeben. Alle Zutaten und das Mehl in die Knetmaschine geben und das Salz und die Gewürze hinzugeben. 12-15 Minuten bearbeiten. Der hergestellte Teig wird homogen und weich sein.

Den Teig mit Marcato Biscuits in die gewünschte Form bringen, es können bis zu 20 verschiedene Sorten hergestellt werden. Es empfiehlt sich, kein Backpapier zu verwenden, da dadurch die optimale Anhaftung des Teigs am Backblech verhindert wird. Die Kekse direkt auf das zuvor eingefettete Backblech geben.

Den Backofen auf 180° vorheizen und ca. 20 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Kekse vom Blech lösen und nach Belieben verzieren.

### REZEPT FÜR BROT & VOLLKORNBROT:

- \* 500 g Mehl
- \* 15 g frische Bierhefe
- \* 4 Esslöffel Öl (nach Ermessen)
- \* 1 Teelöffel Salz
- \* ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- \* eine Prise Zucker
- \* 500 g Vollkornmehl
- \* 15 g frische Bierhefe
- \* 1 Teelöffel Salz
- \* ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- \* eine Prise Zucker

Die Bierhefe im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend den Zucker hinzugeben. Alle Zutaten in den Pasta Mixer geben, 4 Esslöffel Öl hinzugeben und das Gerät einschalten. Nach 2 Minuten das Salz hinzugeben und weitere 4-5 Minuten bearbeiten.

Den Teig herausnehmen, zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und 30 Minuten an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig erneut in die Knetmaschine geben und weitere 4-5 Minuten bearbeiten. Den Teig herausnehmen, dem Brot die gewünschte Form geben und ca. anderthalb Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen und das Brot 20 oder 40 Minuten, je nach gewählter Form (je größer das Brot, umso länger muss es gebacken werden) backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Zwischendurch mit einem Holzstäbchen prüfen, ob das Brot fertig gebacken ist. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist das Brot fertig gebacken, andernfalls muss die Backzeit verlängert werden. Das Brot herausnehmen und mit einem Küchentuch aus Baumwolle abdecken, damit es weich bleibt.

## PRECAUCIONES Y CONSEJOS PARA SU SEGURIDAD

- Desenchufe siempre el cable de alimentación antes de montar o extraer el motor de la máquina.
- No quite el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- No deje la máquina sin vigilancia, especialmente cuando el cable de alimentación está enchufado en la toma de corriente.
- No coloque la máquina cerca de fuentes de calor (ej., hornos) o de agua (ej., fregaderos)
- Utilice este aparato solo para el uso descrito en este manual, durante un tiempo máximo de 15 minutos ininterrumpidamente.
- Utilice solo el cable suministrado con el aparato y alargadores adecuados para la corriente indicada en la placa del motor.
- Este producto ha sido estudiado para un uso en ambientes domésticos o en áreas de trabajo como: áreas equipadas con cocina en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, hoteles y otros complejos turísticos, cocinas de restaurantes.
- Durante el trabajo con máquinas equipadas con motores, evite llevar corbatas, bufandas o collares largos. Recuerde, asimismo, recogerse el cabello.
- Todas las reparaciones que atañen a los componentes eléctricos deben ser llevadas a cabo por personal cualificado. El personal no autorizado no puede acceder a las partes internas del motor.



### ¡ATENCIÓN!

Los aparatos pueden utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso en seguridad del aparato y han comprendido los peligros implicados.

Los niños no deben utilizar el aparato para jugar. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

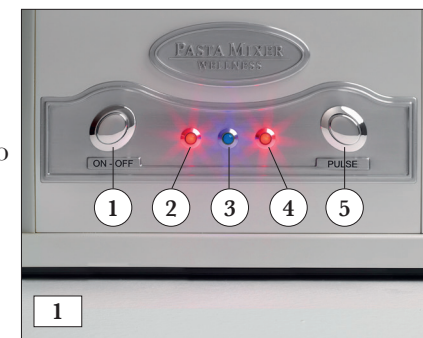
Para descargar estas instrucciones: [www.marcato.it](http://www.marcato.it)

Cada tres ciclos completos de elaboración (amasado-laminado-trefilado) es necesario realizar una pausa de 10 minutos con la máquina apagada y la tapa abierta.

**ESPAÑOL**

## PULSADORES E INTERRUPTORES

- 1- Interruptor **On/Off**.
- 2- **LED Rojo (Izq) del tapón de cierre:** el led se enciende cuando el tapón no está perfectamente cerrado.
- 3- **LED Azul:** está encendido cuando la máquina está lista para el uso.
- 4- **LED Rojo (Der) de la tapa:** está encendido si la tapa no está perfectamente cerrada.
- 5- **Pulsador de servicio para el funcionamiento por impulsos (Pulse):** la máquina funciona solo cuando la tecla ha sido presionada.



## CÓMO SE PREPARA LA MÁQUINA PARA EL USO

- Cuando vaya a utilizar la máquina por primera vez, límpiela completamente con un paño húmedo.
- Para la limpieza de los rodillos, pase a través de los mismos una pequeña cantidad de masa, que después deberá ser eliminada.
- **¡Atención!** Por favor, controle que la tensión de alimentación corresponda a la referida en la placa de la máquina.



## RECETA PARA ELABORAR PASTA FRESCA

- \* 500 g de harina de trigo blando de tipo "00"
- \* 4 huevos enteros
- \* un poco de agua

Para obtener una masa óptima, para la harina utilice una mezcla de 200 g de harina de trigo blando y 200 g de harina de trigo duro (sémola).

### ATENCIÓN

Los huevos y el agua no deben superar un total de 250 ml.



## CÓMO PREPARAR LAS MASAS

Dosifique los ingredientes según las cantidades indicadas en las recetas (Fig. 2).

Abra la tapa de la máquina y vierta el contenido elegido en la cuba de la amasadora (Fig. 3). Asegúrese de que el tapón lateral esté cerrado y de que el led 2 esté apagado.

Cierre la tapa y encienda la máquina (Fig. 4) presionando el interruptor 1.



Tras unos 3 minutos, se habrá formado una masa homogénea y compacta. Abra la tapa para extraer la masa (Fig. 5).

Para facilitar la extracción (Fig. 6), pare la máquina cuando la masa se encuentre en la parte superior de la cubeta. Si es necesario, utilice la tecla 5 (Pulse).



## LE RECORDAMOS:

**Dispenser** de Marcato, el accesorio apropiado para enharinar la pasta; es práctico y simple de usar, y adecuado para cualquier tipo de harina.



## ATENCIÓN

Una masa perfectamente elaborada nunca debe quedarse enganchada a los dedos.

## UN CONSEJO:

¡No utilice huevos fríos recién extraídos de la nevera!

## ATENCIÓN

Compruebe que la tapa de la máquina esté siempre cerrada correctamente, eliminando posibles residuos de harina.

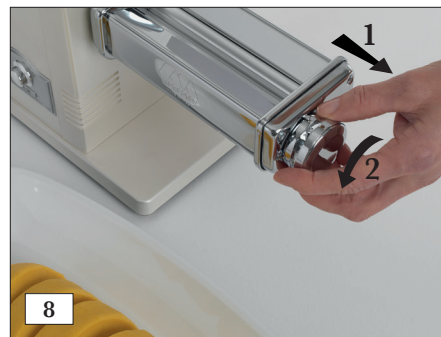
## CÓMO SE PREPARA EL HOJALDRE Y LA PASTA CON PASTA MIXER

Corte la masa obtenida en 4-5 trozos (Fig. 7).

Monte el accesorio de rodillos lisos y sitúe el selector de la máquina en el número 0, tirando del mismo hacia el exterior y girándolo, de tal forma que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (Fig. 8).

Pase un trozo de masa a través de los rodillos (Fig. 9).

Repita esta operación 5-6 veces, doblando la lámina y poniendo en el medio, si es necesario, harina (Fig. 10/11).



Divida la lámina obtenida en trozos de unos 25 cm de longitud (Fig. 12). Monte el accesorio de corte elegido y empiece a pasar la lámina entre los rodillos para obtener el formato de pasta deseado (Fig. 13).

Nota 1- Si los rodillos no logran “cortar”, significa que la lámina está demasiado blanca; en este caso, le aconsejamos trabajar de nuevo la masa con las manos; añada harina y vuelva a pasar la masa a través de los rodillos.

Nota 2 - Si la lámina está demasiado seca y los rodillos de corte no logran “aferrarla”, le aconsejamos volver a trabajar la masa con las manos y añadir un poco de agua. Vuelva a pasar la masa a través de los rodillos lisos.



REGULADOR

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

ESPEJOR DE LA  
MASA EN HOJA

Ponga la masa en un paño seco hasta que vaya a cocinarla. Si desea conservarla durante algún tiempo (máx. 1 mes), puede utilizar el práctico soporte para secar pasta (Tacapasta) de Marcato.

La pasta se secará en unas 5-6 horas, según la temperatura y la humedad, y podrá conservarla dentro de unos recipientes adecuados.





## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

### A) Cómo extraer e introducir la pala

- Desenrosque el tapón (Fig. 14).
- Presione la pala en el orificio dejado por el tapón (Fig. 15).
- Tire de la pala hacia arriba (Fig. 16).
- Para introducir la pala, repita la operación pero siguiendo los pasos en orden inverso.



### UN CONSEJO:

Para las fettuccine, el espesor aconsejado de la lámina se consigue con el regulador situado en el n.º 5; para los tagliolini, en el n.º 7. El espesor más delgado de la lámina se consigue pasándola 2 veces seguidas al número 9.

### B) Cómo quitar y montar la tapa

- Abra la tapa hasta el punto de tope (90°) y presione hacia atrás hasta que se libere del perno (Fig. 17).
- Para montar la tapa, repita la operación pero siguiendo los pasos en orden inverso.

### C) Cómo montar y desmontar los accesorios

- Introduzca el accesorio en el orificio específico, aplicándolo por la parte del hexágono.
- Gire el accesorio 30° hasta el punto de tope (Fig. 18).

### D) Limpieza

- Quite el cable de alimentación antes de realizar el mantenimiento.
- Nunca lave la máquina ni los accesorios con agua o en el lavavajillas.
- Para limpiar la máquina tras el uso, utilice un pincel y un bastoncillo de madera (Fig. 19).
- Las reparaciones deben ser realizadas por personal especializado.
- Está prohibido acceder a las partes internas; diríjase al centro de asistencia Marcato.
- Para una correcta conservación, le aconsejamos guardar la máquina y sus accesorios en sus embalajes originales.







### ¡EL ACCESORIO JUSTO!

Pastawheel le permite expresar su creatividad: tres tipos de corte con un único producto para pizza, pasta y dulces.



### RECETA PARA PIZZA:

- \* 500 g de harina
- \* 15 g de levadura de cerveza fresca
- \* 4 cucharadas de aceite (a discreción)
- \* 1 cucharadita de sal
- \* 250 ml aprox. de agua templada
- \* una pizca de azúcar

Disuelva la levadura de cerveza en el agua templada y, después, añádala al azúcar. Dosifique la harina, vierta todo en la amasadora, añada las 4 cucharadas de aceite y ponga en marcha la máquina. Tras 2 minutos, añada la sal y siga amasando durante 4/5 minutos más.

Extraiga la masa, forme con ella una bola y enharínela. Cúbrala con una servilleta y déjela fermentar durante 1 hora en un lugar templado, lejos de corrientes de aire.

Pasado el tiempo de fermentación, divida la masa en 2 partes. Monte el accesorio Roller 220 de Marcato y pase la lámina de masa varias veces hasta obtener el máximo ancho de los rodillos. Enharine de vez en cuando y obtendrá una lámina suave y lisa. Para aumentar las dimensiones de la pizza, extienda la masa con las manos como un verdadero pizzero. Si desea obtener una pizza más alta, tras haberla cortado, deje que fermente unos minutos más.

Ponga la masa en una bandeja y añada los ingredientes que desee. Cueza en el horno, precalentado a 225°, durante unos 20 minutos.

### RECETA PARA GALLETAS:

- \* 500 g de harina
- \* 250 g de azúcar
- \* 250 g de mantequilla o margarina
- \* una pizca de sal
- \* 1 tacita de leche
- \* 3 yemas de huevo

Bata las yemas con el azúcar; después, añada la mantequilla ya fundida y la leche. Vierta todo en la amasadora con la harina y añada la sal y los aromas. Amase durante 12/15 minutos. La masa quedará homogénea y blanda.

Ahora, dé la forma deseada a la masa utilizando Marcato Biscuits con la que puede obtener hasta 20 tipos de galletas diferentes. Le recomendamos no utilizar papel de horno pues impediría la adhesión perfecta de la masa a la bandeja. Distribuya las galletas por la bandeja del horno previamente untada con mantequilla.

Precaliente el horno a 180° y cueza la galletas durante unos 20 minutos. Cuando la cocción haya terminado, extraiga la bandeja del horno y deje que las galletas se enfríen. Quite las galletas de la bandeja y decore al gusto.



### RECETA PARA PAN Y PAN INTEGRAL:

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| * 500 g de harina                       | * 500 g de harina integral           |
| * 15 g de levadura de cerveza fresca    | * 15 g de levadura de cerveza fresca |
| * 4 cucharadas de aceite (a discreción) | * 1 cucharadita de sal               |
| * 1 cucharadita de sal                  | * 250 ml aprox. de agua templada     |
| * 250 ml aprox. de agua templada        | * una pizca de azúcar                |

Disuelva la levadura de cerveza en el agua templada y, después, añada el azúcar. Vierta todos los ingredientes en Pasta Mixer, añada las 4 cucharadas de aceite y ponga en marcha la máquina. Tras 2 minutos, añada la sal y siga amasando durante 4/5 minutos más.

Extraiga la masa, forme con ella una bola y enharínela. Cúbrala con una servilleta y déjela fermentar durante 30 minutos en un lugar templado, lejos de corrientes de aire.

Una vez terminada la fermentación, vuelva a colocar la masa en la amasadora durante 4/5 minutos más. Extraiga la masa, moldéela con la forma deseada y déjela reposar durante una hora y media aproximadamente.

Precaliente el horno a 220°C y cueza el pan entre 20 y 40 minutos según la forma elegida (cuanto más grande es la forma del pan, más tiempo de cocerse) y hasta que la superficie esté dorada. Compruebe la cocción de vez en cuando pinchando el pan con un palillo de madera. Si el palillo sale seco, el pan está cocido; si no, prosiga con la cocción. Deshorne el pan y cúbralo con un paño de algodón para mantenerlo más blando y esponjoso.

## GARANZIA



### 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 2 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.**

WARRANTY  
GARANTIE  
GARANTIE  
GARANTÍA

### ENGLISH

All MARCATO products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, they are warranted for 2 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 2 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 2 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt.

Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

## GARANZIA



### 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 2 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.

WARRANTY  
GARANTIE  
GARANTIE  
GARANTÍA



**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: [info@marcato.it](mailto:info@marcato.it) - [www.marcato.it](http://www.marcato.it)