



PM1500 MACCHINA PER LA PASTA

PASTA MAKER





Questo prodotto non è inteso per l'uso di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o insufficiente esperienza e conoscenza, a meno che essi siano sotto sorveglianza o siano state fornite istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.

Attenzione, non usate l'apparecchio prima di aver letto le istruzioni. Leggetele attentamente: contengono importanti informazioni relative all'utilizzo dell'apparecchio.

Conservate questo manuale per consultazioni future. Nel caso in cui cediate l'apparecchio ad altri, anche il manuale dovrà essere ceduto.

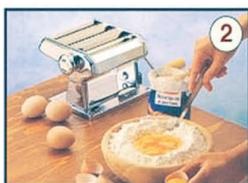
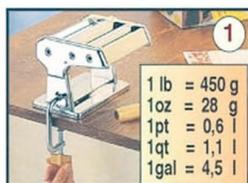
Gentile Cliente,
prima di collegare l'apparecchio all'impianto elettrico, la preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, al fine di evitare danni dovuti a un utilizzo scorretto.

Presti particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza. Se l'apparecchio viene dato a una terza persona, deve essere fornito anche il libretto d'istruzioni.

Complimenti per l'acquisto di questo prodotto di alta qualità.

Prima di metterlo in funzione, leggete con attenzione le istruzioni per l'uso, che forniscono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Nel caso abbiate altre domande, non esitate a contattare il nostro servizio assistenza.

Manuale d'istruzioni PM1500 MACCHINA PER LA PASTA



Istruzioni per l'uso e ricette

PREPARARE LA MACCHINA PER L'USO

Fissate la macchina al tavolo con il morsetto in dotazione e inserite il manico nell'apposito foro (Fig. 1). Prima del primo utilizzo, pulitela con un panno asciutto per eliminare l'olio in eccesso. Per pulire le rotelle, fate passare una piccola quantità di impasto, che poi butterete.

PREPARARE L'IMPASTO

Per 6 persone

Ingredienti: 500 g di farina di grano tenero e 5 uova. Le uova si possono sostituire con un bicchiere di acqua naturale. Per ottenere una pasta più al dente, usate 250 g di farina di grano tenero e 250 g di farina di grano duro. Non aggiungete sale!

Versate la farina in una ciotola e rompete le uova al centro (Fig. 2). Mescolate con una forchetta finché le uova e la farina non si saranno amalgamate bene. Impastate con le mani (Fig. 3) fino a ottenere un impasto omogeneo e consistente. Se il composto è troppo asciutto aggiungete dell'acqua, mentre se è troppo morbido aggiungete della farina. L'impasto non dovrebbe mai incollarsi alle dita. Togliete l'impasto dalla ciotola e mettetelo su un tavolo leggermente infarinato (Fig. 4). Se necessario, continuate a impastare e tagliatelo in piccoli pezzi (Fig. 5).

Consiglio: non usate uova appena tolte dal frigo!

PREPARARE LA PASTA

Regolate la macchina sulla posizione 1, tirando verso l'esterno la manopola di regolazione e girandola in modo che i due cilindri lisci siano completamente aperti (circa 3 mm) (Fig. 6). Passate un pezzo di impasto nella macchina girando il manico (Fig. 7). Ripetete questa operazione 5-6 volte, ripiegando l'impasto e aggiungendo un po' di farina se necessario (Fig. 8). Quando l'impasto avrà preso una forma regolare, passatelo solo una volta attraverso le rotelle sulla posizione

2 (Fig. 9), poi ancora una volta nella posizione 3, continuando fino a ottenere lo spessore desiderato (lo spessore minimo è nella posizione 9, circa 0,2 mm). Con un coltello, tagliate la pasta in diagonale in pezzi lunghi circa 25 cm. Inserite il manico nel foro corrispondente alle rotelle di taglio, giratelo lentamente e passate l'impasto in modo da ottenere il tipo di pasta che preferite (Fig. 10 e 11). Nota 1: Se le rotelle non tagliano, significa che l'impasto è troppo morbido: in questo caso, aggiungete un po' di farina e passate l'impasto nei cilindri lisci. Nota 2: Quando l'impasto è troppo asciutto e non aderisce alle rotelle, aggiungete un po' d'acqua e passatelo ancora una volta nei cilindri lisci. Mettete la pasta su un panno e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Ricordate che, se viene conservata in un luogo fresco e asciutto, la pasta può durare a lungo (1-2 settimane). Fate bollire una pentola di acqua salata (4 litri per chilo di pasta), a cui aggiungerete la pasta. La pasta fresca cuoce velocemente, in media tra i 2 e i 5 minuti, a seconda dello spessore. Mescolate piano e al termine della cottura scolatela.

MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

- 1 Durante l'utilizzo, di tanto in tanto pulite la parte sotto i cilindri lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 12).
- 2 Non lavate la macchina con acqua, e nemmeno in lavastoviglie! (Fig. 13).
- 3 Per pulire la macchina dopo l'uso, usate un pennello o con una bacchetta di legno (Fig. 14).
- 4 Per pulire l'interno della macchina, rimuovete le protezioni in plastica (Fig. 15).
- 5 Se necessario, applicate qualche goccia di olio di vaselina sulle estremità delle rotelle di taglio (Fig. 16).
- 6 Non infilate coltelli o panni tra le rotelle!
- 7 Dopo l'uso, rimettete la macchina e gli accessori nella scatola (Fig. 17).



INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014

“Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a seconda dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore. Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento! La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.

(*): cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

DOPO LA GARANZIA

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.



DCG SRL
Via G. Garibaldi 68 - 20861 Brugherio (MB)
MADE IN CHINA