



PASTAIO

HOME MADE PASTA



Bedienungsanleitung 

Index

Inhalt

- Sicherheitshinweise
- Vor Gebrauch
- Wie man Pastaio benutzt
- Anzeige und Steuerung
- Maschine zusammenbauen
- Teigberatung
- Teige und Zutaten
- Die aromatischen Nudeln
- Verwendung von Programmen
- Manueller Modus
- Reinigung
- Wartung
- Fehlerbehebung
- Garantie und Unterstützung



Sicherheitshinweise

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla produzione di pasta e di altri impasti, come impasto per la pizza, pane ecc.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Packen Sie die Nudemaschine aus und prüfen Sie, ob alle in diesem Handbuch aufgeführten Komponenten vorhanden sind und ob keine offensichtlichen Schäden an Teilen oder Komponenten vorliegen. Wenn Schäden oder fehlende Komponenten vorliegen, wenden Sie sich über die Kontaktdaten an unseren Kundendienst im Kapitel über Unterstützung vorhanden.
- Vermeiden Sie bei Schäden Selbstreparaturen, die das Problem verschlimmern oder dem Benutzer Schaden zufügen könnten.
- Diese Maschine ist für die Herstellung von Nudeln oder anderen Teigen vorgesehen. Es wird daher empfohlen, keine anderen Arten von Lebensmitteln in das Gerät einzuführen.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder verwenden Sie es bei Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über dem Alter von verwendet werden 8 Jahre alt oder von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel Erfahrung und / oder Wissen nur unter Aufsicht oder Kenntnis einer sicheren Verwendung der Risiken, die sich aus einer unsachgemäßen Verwendung ergeben können. Dieses Gerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät muss auf einer vollkommen ebenen Fläche verwendet werden.
- Die In den Küchen von Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsplätzen wie Bauernhöfen, zur Verwendung durch Gäste in Unterkünften (Hotels, Motels), privaten Gästehäusern oder Ferienhäusern.
- Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Dosis.
- Verwenden Sie das Gerät erst nach ordnungsgemäßer Montage.
- Das Gerät kann nur mit Originalzubehör verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät mit mindestens 200 g und maximal 600 Mehl • Verwenden Sie kein heißes Wasser als Zutat.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Schließen Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen auf dem Typenschild an Wechselstrom an. Schließen Sie den Netzstecker nur an eine geerdete Steckdose an.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch von der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich vor dem Abziehen des Steckers, dass die Maschine die Verarbeitung abgeschlossen hat und alle Komponenten gestoppt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Timern.
- Bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen, ziehen Sie bitte den Stecker ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es von Quellen mit hoher Luftfeuchtigkeit fern.
- Die Maschine kann nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Komponenten können in der Spülmaschine bei einer Temperatur unter 60 ° gewaschen werden.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder auf heißen Oberflächen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Motorlüftungsöffnungen unten niemals blockiert sind.
- Führen Sie keine Gegenstände oder Körperteile in die Lüftungsöffnungen ein. Verletzungsgefahr für den Benutzer.



Vor Gebrauch

- Reinigen Sie die Matrizen und alle Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Komponenten gut zusammengebaut haben, bevor Sie die Maschine starten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Sie das gesamte Benutzerhandbuch gelesen haben, um alles zu lernen Begriffe, die notwendig sind, um die Maschine sicher zu benutzen und sofort zu erhalten ein zufriedenstellendes Ergebnis.

WICHTIG:

Die Herstellung von Nudeln oder anderen Teigsorten erfordert Erfahrung.

Selbst wenn Sie die Anweisungen sorgfältig befolgen, kann es zu Beginn vorkommen, dass die Ergebnisse nicht ganz zufriedenstellend sind, da es viele Arten von Mehlen gibt, die sehr unterschiedlich aufeinander reagieren.

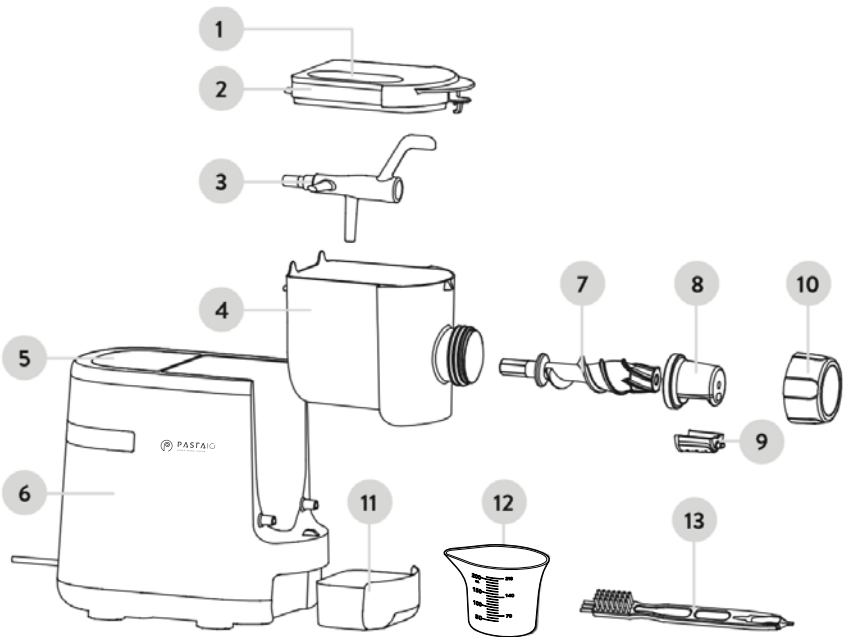
Die Dosen zusätzlicher Komponenten wie Wasser können von den Indikationen abweichen.

Unser Ziel mit diesem Handbuch ist es, praktische Beispiele und nützliche Begriffe bereitzustellen, um besser zu verstehen, wie immer bessere Nudeln und Teige hergestellt werden.

Erfahrung, Leidenschaft und Kreativität werden den Rest erledigen.

ie benutzt man PASTAIO?

Komponenten



1. Schlitz zum Einbringen von Flüssigkeiten
2. Maschinenabdeckung
3. Arme kneten
4. Mischerbehälter
5. Anzeige und Bedienelemente zur Verwendung
6. Grundstruktur
7. Extrusionsschraube
8. Unterstützung für Matrizen
9. Austauschbare Matrice
10. Befestigungsring abstützen
11. Schublade für Matrizen
12. Messbecher für Flüssigkeiten
13. Reinigungsbürste



Matrizen enthalten



- | | |
|--|--|
| 1. Spaghetti Fini | 5. Nudeln |
| 2. Spaghetti N.3 | 6. Penne Rigate oder Makkaroni |
| 3. Große und dicke Nudeln | 7. Lasagnette oder Blätter für Ravioli |
| 4. Dicke Spaghetti (Typ N.5 oder Udon) | |

Anzeige



Zeigt das Gewicht des eingefüllten Mehls an und gibt im nächsten Schritt die empfohlene Flüssigkeitsmenge an (gemessen mit dem mitgelieferten Messbecher).

Impasta: Manuelle Funktion zum Kneten
Estrudi: Manuelle Funktion zum Extrudieren des Teigs.

Pasta V: Programm für schnelle Pasta, die knetet und extrudiert. Es dauert insgesamt etwa 10 Minuten und wird für die meisten Arten von Nudeln empfohlen

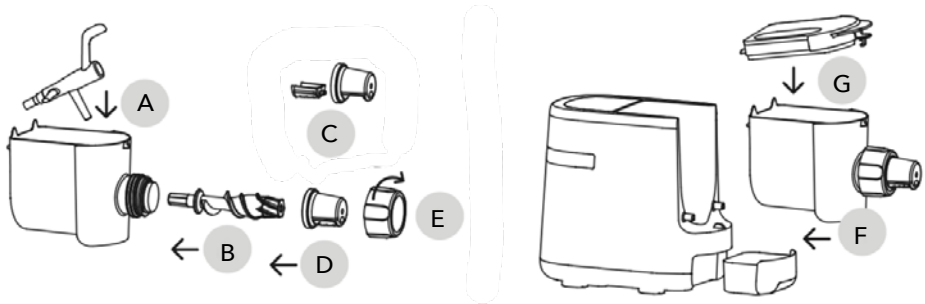
Pasta: Programm für Pasta mit REST-Funktion, ideal für Teige wie Eiernudeln, die eine kurze Ruhezeit benötigen. Dieses Programm dauert ca. 16 Minuten.

Azzera Bilancia: Funktion zum Nullstellen der Skala.

Avvio Stop: Schaltfläche zum Starten eines Prozesses, Zurücksetzen eines laufenden Programms oder Abbrechen, indem Sie es 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Fortschrittsanzeige, sie wird verwendet, um zu verstehen, in welchem Schritt wir uns während der Entwicklung eines der beiden Automatikprogramme befinden.

Maschine zusammenbauen



- Führen Sie den Knetarm (A) in das Loch auf der Rückseite des Behälters ein und stellen Sie den Behälter auf den Maschinenkörper, indem Sie ihn mit einem vorderen Druck einsetzen. Drehen Sie den Knetarm gegebenenfalls leicht, damit er richtig in den Sitz eintritt.
- Setzen Sie die Schnecke (B) ein und achten Sie darauf, dass sie perfekt in den Sitz im Knetarm passt.
- Wählen Sie die Matrize aus und positionieren Sie sie richtig auf dem Matrizenhalter, wobei der vordere Stift mit dem Loch übereinstimmt.
- Setzen Sie die Stütze (D) in die Schnecke ein und achten Sie darauf, dass die Matrize im unteren Teil bleibt.
- Sichern Sie die Halterung, indem Sie den Sicherungsring (E) festschrauben und leicht festziehen.

Allgemeine Hinweise zum Teig

Der mit dieser Maschine hergestellte Teig muss trockener sein als der klassische Teig, der für eine manuelle Maschine hergestellt wurde. Es ist daher sehr wichtig, die Zutaten genau zu messen. Um richtig extrudiert zu werden, muss sich der Teig optisch in großen Krümeln befinden, sonst die Maschine es funktioniert möglicherweise nicht richtig.

Wenn Sie während des Knetens immer größere Stücke herstellen, bedeutet dies, dass der Teig ist zu nass, und es muss durch Hinzufügen einer Prise Mehl korrigiert werden. Falls erforderlich, wiederholen Sie die Teigfunktion einige Minuten lang manuell. Wenn es trocken ist, fügen Sie Wasser in kleinen Dosen (5 - 10 ml) hinzu



PRAKTISCHE RATSCHLÄGE:

Schreiben Sie alle verwendeten Dosen und Zutaten auf, damit Sie mit der Erfahrung immer anhand der verwendeten Mehle wissen, wie viele und welche Zutaten Sie hinzufügen müssen, um IHRE perfekte Pasta herzustellen.

HINWEIS ZU DOSIERUNGEN Wie finde ich das richtige Verhältnis zwischen trockenem und flüssigem Teil?

Im Allgemeinen sollten alle 100 g Mehl von 33 ml auf 38 ml flüssigen Teil gegeben werden.

* : Mit „flüssig“ meinen wir die Gesamtheit der flüssigen Teile. Wenn wir also Eiernudeln herstellen, müssen wir zuerst das Ei legen und dann das Wasser hinzufügen, das erforderlich ist, um die Gesamtdosis des flüssigen Teils in ml auf dem Messkrug zu erreichen. Beispiel Eiernudeln: alle 100 g Mehl -> 22,5 ml Wasser und 12,5 ml Ei

WICHTIG: Jedes Mehl reagiert anders und hat eine andere Absorption als die anderen. Der allgemeine Rat ist, mit der Mindestdosis Wasser (30/33 ml) zu beginnen Erhöhen Sie es dann, wenn Sie sehen, dass es notwendig ist. Dies liegt daran, dass es schwieriger ist, a wiederherzustellen Teig, wo zu viel Flüssigkeit eingelegt wurde.

Teigsorten und empfohlene Zut

Mit Pastaio können Sie jede Art von Weißmehl, Weizenmehl oder anderen Mehlen verwenden. Es wird empfohlen, Hartweizengrieß und Mehl vom Typ 405 zu mischen, dh das Weichweizenmehl 00.

Mehle, die als "stark" bezeichnet werden, sind ausgezeichnet, da sie einen größeren Proteinanteil haben, wodurch wir eine bessere Konsistenz erhalten. Diese Mehlsorte kann sowohl mit als auch ohne Eier verwendet werden.

Bei Verwendung von schwachem Mehl vom Typ 00 wird empfohlen, Eier hinzuzufügen.

Weichweizeneiernudeln

Mehl: 300 g gewöhnliches Mehl
Flüssigkeit: 105 ml (Wasser + 1 Ei) *

Grießnudeln

Mehl: 240 g Grieß und 60 g Mehl
Flüssigkeit: 105 ml (Wasser + 1 Ei) *

Weichweizennudeln

Mehl: 300 g gewöhnliches Mehl
Flüssigkeit: 102 ml Wasser

Pasta für Ravioli

Mehl: 300 g gewöhnliches Mehl
Flüssigkeit: 105 ml Wasser

Vollkornmehlnudeln

Mehl: 300 g Vollkornmehl
Flüssigkeit: 105 ml (Wasser + 1 Ei) *

Dinkelnudeln

Mehl: 300 g Dinkelmehl
Flüssigkeit: 105 ml (Wasser + 1 Ei) *

Ramen

Farina: 300 g di farina di grano duro + 3
grami di sale
Liquido: 120 ml acqua

Udon - Noodle

Mehl: 300 g glattes Mehl
Flüssigkeit: 102 ml (Wasser + 1 Ei) *



DIE AROMATISCHE PASTA

Die aromatischen Teige bieten die Möglichkeit, der Fantasie und dem Experimentierfreude freien Lauf zu lassen.

Die Ergebnisse sind sowohl für das Auge als auch für die Geschmacksknospen wirklich zufriedenstellend, und Sie werden sehen, welche Zufriedenheit Ihre Gäste Ihnen geben werden.

Um die köstlichen aromatisierten Teige herzustellen, können Sie auf zwei Arten vorgehen:

1. Verwenden Sie beispielsweise Rübensaft, Karottensaft oder andere Lebensmittel, mit denen Sie den Teig anstelle von Wasser würzen möchten. In diesem Fall entspricht die Saftmenge der des Wassers. Manchmal kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Sie können auch püriertes Gemüse verwenden, wobei Sie darauf achten, eine Mischung zu erhalten, die sehr flüssig ist und bei Bedarf einige ml Wasser hinzufügen kann.
2. In diesem Fall müssen Sie möglicherweise pulverisierte Aromen verwenden. Abhängig von der Menge des Aromas, das Sie hinzufügen möchten, müssen Sie möglicherweise einige weitere ml Flüssigkeit hinzufügen. Die pulverisierten Aromen können gekauft oder zubereitet werden, indem das Gemüse oder die Lebensmittel, die Sie verwenden möchten, getrocknet und mit einem leistungsstarken Mixer, der zur Herstellung von Mehl geeignet ist, pulverisiert werden.



BEIPIELE DES BELIEBTESTEN AROMATISCHEN TEIGS:

Pasta mit Tomaten

Mehl: 300 g Mehl
Flüssigkeit: 105g Wasser + 1 Ei + 1
Esslöffel Tomatenmark

Rote-Bete-Nudeln

Mehl: 300 g Mehl
Flüssigkeit 105 g: Rübensaft + 1 Ei

Pasta Al Nero Di Seppia

Mehl: 240 g Grieß e 60 g Mehl
Flüssigkeit 105 g: Wasser + 1 Ei +
1 Esslöffel Tintenfischfarbe

Karottennudeln

Mehl: 240 g Grieß e 60 g Mehl
Flüssigkeit 105 g: Karottensaft + 1 Ei

Pasta mit Safran

Mehl: 300 g Mehl
Flüssigkeit: 102 ml warmes Wasser
Fügen Sie den Safran hinzu, indem Sie ihn
in warmem Wasser auflösen

Salbei Pasta

Mehl: 240 g Grieß e 60 g Mehl
Flüssigkeit 105 g: Wasser (mit fein
gemischtem Salbei) + 1 Ei

Alternativ können Sie getrockneten und
gemahlene Salbei verwenden.

Soba

Mehl: 205 g Buchweizenmehl + 95 g Mehl
Flüssigkeit 105 g: Wasser + 1 Ei

Weitere Ideen für aromatische Teige:

Beim Thema aromatische Teige können Sie noch anspruchsvollere Zubereitungen
zubereiten, die Ihre Gerichte erheblich bereichern.

Wenn Sie beispielsweise einen Fisch als erstes zubereiten möchten, ist es
möglicherweise interessant, das Kochwasser des Fisches anstelle von Wasser zu
verwenden, um einen unglaublichen Geschmack zu erzielen. Geben wir jedoch ein
Beispiel.

Nehmen wir zum Beispiel ein sehr einfaches Rezept, einen ersten Gang mit Garnelen
und Zucchini. Die Vorgehensweise ist wie folgt:

- Garnelen und Zucchini schnell in etwas Wasser anbraten
 - Bewahren Sie das Wasser auf und reinigen Sie die Garnelen, indem Sie Kopf und
Schale entfernen
 - Kochen Sie die Köpfe und Muscheln weiter in dem Wasser, mit dem wir sie
blanchiert haben. Wir müssen weiter kochen, um das Wasser zu verdampfen und
den Geschmack der Garnelen zu erlangen.
 - Werfen Sie am Ende die Köpfe und Muscheln weg und bewahren Sie das
Kochwasser auf.
 - Filtern Sie das Wasser mit einem sehr feinen Sieb
- Und jetzt bereiten Sie die Nudeln mit dem kochenden Wasser im Teig vor.

Dies ist nur ein Beispiel, das Ihnen hilft, die Möglichkeiten zu verstehen.
Den Rest überlassen wir Ihrer Kreativität.

Dieses Konzept kann auch auf andere Rezepte angewendet werden und kann auch für
Fleisch oder Gemüse durchgeführt werden.

Allgemeine Informationen zu Programmen und Teigen

ALLGEMEINE ANGABEN:

- Die verfügbaren automatischen Programme sind 2, Pasta Veloce (Pasta V) und Pasta.
- Während der Programme und insbesondere unmittelbar nach dem Einlegen des Mehls zeigt die Maschine die Menge an Flüssigkeit an, die zur Herstellung des Teigs benötigt wird.
- Die Maschine arbeitet mit mindestens 200 g Mehl bis maximal 600 g
- Mischen Sie für die Eiernudeln das Eigelb gründlich mit dem Wasser, bevor Sie es in die Maschine geben.
- Abhängig von der Art des verwendeten Mehls, der Art der verwendeten Flüssigkeit und der Temperatur kann das Verhältnis zwischen trockenen und flüssigen Zutaten variieren. Falls erforderlich, fahren Sie mit den erforderlichen Maßnahmen fort Anpassungen gemäß den oben erläuterten allgemeinen Angaben bis zu Erreichen der idealen Konsistenz.
- Wenn Sie möchten, können Sie ein paar Gramm Salz hinzufügen (in Wasser auflösen), um es al dente zu machen.
- Wenn Sie ein paar Gramm Öl hinzufügen, wird der Teig weicher (mischen Sie ihn mit Wasser).
- Immer frische Zutaten zu verwenden, garantiert ein besseres Ergebnis.
- Einfache Nudeln, die KEIN Ei oder andere frische Zutaten enthalten, können mit einem Trockner sicher getrocknet werden. Es wird empfohlen, stattdessen andere Nudelsorten einzufrieren.

Verwendung von Programmen

Pasta V:

Es wird verwendet, um die meisten Arten von einfachen Hartweizennudeln herzustellen. Verwenden Sie Mehl vom Typ 00 oder eine Mischung aus klassischem Mehl und Hartweizengrieß im Verhältnis 1: 1

Pasta:

Servieren Sie, um Eiernudeln oder Nudelsorten zuzubereiten, die eine Ruhezeit erfordern. Mischen Sie das Ei mit dem Wasser, bevor Sie es in die Maschine gießen.

- Um ein Programm zu starten, muss die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen und korrekt montiert sein.
- Wenn es sich im Standby-Modus befindet, drücken Sie einfach eine beliebige Taste, um es zu aktivieren.
- Nehmen Sie den Deckel ab und drücken Sie die Taste, um die Waage auf Null zu stellen.
- Gießen Sie den trockenen Teil (Mehl, Aromen usw.) in den Maschinenbehälter und bringen Sie den Deckel an.
- Durch Drücken der Taste für das gewünschte Programm berechnet PASTAIO die angezeigte Flüssigkeitsmenge, die zur Herstellung des Teigs benötigt wird, und zeigt sie auf dem Display an.
- Messen Sie die Flüssigkeit genau mit dem kleinen Messbecher oder mit einer Waage. Berücksichtigen Sie bei Eiernudeln, dass die angegebene Menge die Gesamtmenge ist, wiegen Sie dann das Eigelb und fügen Sie dann die Menge Wasser hinzu, die erforderlich ist, um die für den Teig benötigte Gesamtmenge zu erreichen.
- Drücken Sie die START-Taste und gießen Sie die Flüssigkeit durch die entsprechenden



Löcher, sobald sich der Arm langsam bewegt.

- Wir sind in der DOUGH-Phase, die Maschine wird etwa 6 Minuten lang kneten
- Wenn wir den Pasta-Modus gewählt haben (dh den langsamsten), ruht die Maschine 6 Minuten lang, damit der Teig alle Flüssigkeiten und Zutaten richtig aufnehmen kann.
- Wenn wir andererseits das Programm Pasta V (Quick Pasta) ausgewählt haben, hören Sie am Ende des Teigs einen Piepton, der anzeigt, dass die Maschine in den Extrusionsmodus wechselt. In diesem Fall ändert der Motor die Drehrichtung und die Schnecke beginnt, die Nudeln zu extrudieren.

HINWEIS: In dieser Phase hören Sie möglicherweise einige kleine, anscheinend seltsame Geräusche, die jedoch völlig normal sind, da die Maschine mit maximaler Leistung arbeitet und sich die Matrizen leicht erwärmen.

Am Ende der Extrusion stoppt der Motor und vor Abschluss des Programms dreht sich der Knetarm in die entgegengesetzte Richtung, um den restlichen Teig von der Schnecke zu entfernen. Schließlich zeigt ein Piepton das Ende des Programms an.

Lassen Sie die Nudeln am Ende des Programms einige Minuten trocknen und bestäuben Sie sie gegebenenfalls leicht mit Mehl, damit sie nicht an sich selbst haften bleiben. Das Ideal wäre, es auf ein Gitter zu legen, damit es nicht klebt.

HINWEIS FÜR PENNE-SCHUBLADE: Für Penne oder Maccheroncini wird empfohlen, viel längere Teile zu extrudieren und die Stifte der gewünschten Größe mit einem scharfen Messer zu schneiden, nachdem der Teig einige Minuten ruhen gelassen wurde.

Die indikative Garzeit liegt zwischen 2 und 4 Minuten

Wie identifiziere ich die Mengen anhand der gewünschten Portionen?

- 200 g Mehl -> 1-2 Portionen
- 400 g Mehl -> 3-4 Portionen
- 600 g Mehl -> 5-6 Portionen

Verwendung im manuellen Modus

- Um die Nudelproduktion zu starten, muss die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen und korrekt montiert werden.
- Wenn es sich im Standby-Modus befindet, drücken Sie einfach eine beliebige Taste, um es zu aktivieren.
- Nehmen Sie den Deckel ab und drücken Sie die Taste, um die Waage auf Null zu stellen.
- Legen Sie die trockenen Zutaten in den Behälter und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Knet-Taste.
- Gießen Sie die Flüssigkeiten langsam durch die speziellen Schlitze und geben Sie der Maschine Zeit, den Teig in 6 Minuten fertig zu stellen.
- Drücken Sie die Start / Stopp-Taste
- Klicken Sie auf die Schaltfläche Extrudieren, um den Nudlextrusionsprozess zu starten.

UNTERBRECHUNG ODER BEENDEN EINES PROGRAMMS

Um die Ausführung anzuhalten, heben Sie den Deckel an und positionieren Sie ihn neu. Das Programm wird automatisch neu gestartet.

Um das Programm zu stoppen, halten Sie Start / Stop 3 Sekunden lang gedrückt.



Reinigung und Instandhaltung

Die Maschine muss nach jedem Gebrauch perfekt sauber und trocken sein. Andernfalls kann die korrekte Funktion beeinträchtigt werden.

- Nach Gebrauch empfehlen wir, die Restmischung einige Minuten trocknen zu lassen, da sie mit dem speziellen Reinigungswerkzeug leichter entfernt werden kann.
- Alle Komponenten können in der Spülmaschine bei einer Temperatur unter 60 ° C gewaschen werden.
- In jedem Fall empfehlen wir Ihnen, das manuelle Waschen dem Geschirrspüler vorzuziehen, da alle Komponenten bestmöglich erhalten bleiben.
- Stellen Sie sicher, dass die Teile in der Nähe der Verbindung zwischen Schnecke und Knetarm vollständig frei von Rückständen sind. Andernfalls können während des Gebrauchs seltsame Geräusche auftreten, die durch Reibung verursacht werden. Im schlimmsten Fall können auch die Maschine oder der Motor beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Körper und das Display mit einem feuchten Tuch und vermeiden Sie aggressive Entfetter.
- Es wird empfohlen, den Körper nicht in Wasser zu tauchen oder mit fließendem Wasser zu waschen.
- Verwenden Sie gegebenenfalls die Bürste, um die Matrizen gründlich zu reinigen.

Fehlerbehebung

FEHLERCODES:

E 02 -> Der Deckel ist nicht richtig geschlossen -> Öffnen und schließen Sie den Deckel wieder.

E 05 -> Problem mit dem Temperatursensor -> Support kontaktieren

E 06 -> Kurzschluss des Temperatursensors -> Kontaktunterstützung

E 09 -> Es befindet sich nicht genügend Wasser im Behälter -> Flüssigkeit hinzufügen

E 14 -> Die Gesamtmenge an Mehl ist zu hoch -> Verwenden Sie Mengen zwischen 200 und 600 g

E 15 -> Es befinden sich zu viele Teigreste im Behälter -> Entfernen Sie die Reste

E 17 -> Problem mit der Waage -> Support kontaktieren

PROBLEME MIT DER MASCHINE:

- Es bleibt mehr Teig als erwartet: Es kann vorkommen, dass nicht der gesamte Teig korrekt extrudiert wird. In diesem Fall können Sie das Extrudierprogramm manuell starten, um den Vorgang abzuschließen.
- Die Maschine startet nicht:
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist und das Netzkabel und der Stecker intakt sind.
 - Der Motor ist möglicherweise zu stark gelaufen und die Motorschutzfunktion wurde aktiviert. Warten Sie einige Minuten, bis es abgekühlt ist.
 - Schließen Sie den Deckel richtig.
- Das Gerät reagiert nicht auf Befehle:
 - Wenn Sie einen Fehlercode angezeigt haben, muss das Gerät mindestens 3 Minuten lang von der Steckdose getrennt sein, damit es zurückgesetzt werden kann.
 - Die Maschine läuft oder die Ruhephase hat begonnen. Sie können das Programm stoppen, indem Sie Avvio/Stop etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.



- Die Maschine hat möglicherweise einen Defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Maschine wird sehr langsam und stoppt während der Extrusion:
 - Der Teig ist zu trocken, die Maschine versucht wiederholt, ihn zu kneten und zu extrudieren. Geben Sie etwas Wasser (5-10 ml) in den Mischbehälter und prüfen Sie, ob die Mischung jetzt extrudiert werden kann.
- Sobald die Maschine beginnt, den Teig zu extrudieren, fällt zunächst Mehl aus der Düse: -> Dies ist völlig normal.
- Wenn die Maschine den Teig extrudiert, erwärmt sich der Träger der Düse, es entsteht dünner Dampf und es bildet sich Kondenswasser: Das ist absolut normal. Die Maschine extrudiert den Teig unter hohem Druck und während dieses Prozesses entwickelt sich Wärme und die Feuchtigkeit des Teigs neigt dazu, zu verdampfen.

PROBLEME MIT DEM TEIG:

- Der Teig wird vorne schneller extrudiert als hinten oder umgekehrt: Dies ist normal, da der Druck vorne höher ist als hinten.
- Reste des Teigs verbleiben im Behälter:
 - Ein kleiner Restteig ist normal. Sie können es einfrieren und beim nächsten Auftauen nach dem Auftauen in den Mischbehälter geben.
 - Sie können eine größere Teigmenge extrudieren, indem Sie einfach den Extrudiermodus verwenden.
- Der Teig bricht sehr leicht:
 - Verwenden Sie Mehl vom Typ 0 oder 00 mit einem ausreichenden Glutengehalt, um dieses Problem zu vermeiden. Verwenden Sie für die Herstellung glutenfreier Nudeln immer Verdickungsmittel.
 - Der Teig ist möglicherweise zu trocken. In diesem Fall etwa 5-10 ml Flüssigkeit hinzufügen. 5-10 ml Speiseöl machen den Teig weicher.



KUNDENDIENST:

Für unsere Produkte gilt eine 2-jährige gesetzliche Garantie.

Wir erinnern Sie daran, dass für jede Art von Beschwerde der Kaufbeleg vorgelegt werden muss.

Die Dauer der Verschleißteile hängt von der Verwendung und Wartung des Produkts ab und ist daher sehr unterschiedlich.

Verwenden Sie bei Fragen zur Verwendung, zur Unterstützung oder für jede Art von Anfrage in Bezug auf das Produkt und seinen Betrieb die folgenden Kontaktdaten.

E-Mail: assistenza@classe.it

Tel.: +39 351 551 8914

GARANTIE

Für das Produkt gilt eine 2-jährige Garantie auf alle Probleme, die auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen sind, im Rahmen der korrekten Verwendung. Richtige Verwendung bedeutet die Verwendung innerhalb der Bedingungen und mit den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen.

Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Produkts oder versehentliche Schäden verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie.

ZB: Durch Schließen des Deckels werden die Führungen nicht eingeführt und der Deckel bricht.

Ex 2: Das Auto fällt und bricht zusammen

Beispiel 3: Reinigung und Wartung wurden nicht korrekt durchgeführt

Wir erinnern Sie daran, dass für den Zugriff auf die Garantie die Quittung oder Rechnung aufbewahrt werden muss. (Der Zahlungsbeleg kann nicht für Garantiezwecke verwendet werden.)

ERWEITERUNG DER GARANTIE

Es ist möglich, eine Garantieverlängerung für den Motor von 2 auf 3 Jahre zu erhalten. Um die Garantieverlängerung zu aktivieren, muss eine Verbindung zur Website www.classe.it hergestellt werden

Füllen Sie im entsprechenden Abschnitt: "Produktregistrierung" alle entsprechenden Felder aus und klicken Sie auf "Produkt registrieren".

Wir erinnern Sie daran, dass Sie zum Ausfüllen der Registrierung und zur Anforderung von Unterstützung einen gültigen Kaufbeleg vorlegen müssen. Wir empfehlen daher, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellte Rechnung oder Quittung aufzubewahren.

NB: Die Garantieverlängerung gilt nur für den "Motor" und deckt keine Probleme mit anderen elektronischen oder mechanischen Komponenten ab.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

Spannung: 220-240V

Leistung: 180W

Frequenz: 50/60 Hz

Standard: IEC 60335-1, IEC 60335-2-14

ES GIBT

Gewicht: 4,5 kg

Teigbehälterkapazität: von 200 g bis 600 g Mehl

Maßstab: von 0 bis 5 kg

Skalengenauigkeit: 2g

Betriebstemperatur: von 0 ° bis 40 ° C.

VERFÜGUNG:

Unsere Produkte werden nach hohen Qualitätsstandards hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Ständige Wartung und Unterstützung erhalten die Dauer. Wenn das Gerät defekt ist und nicht mehr repariert werden kann, entsorgen Sie es nicht zusammen mit normalem Hausmüll.

Die Entsorgung der Geräte muss in einer dafür vorgesehenen Einrichtung für das Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten erfolgen. Durch Wiederverwendung oder Recycling leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Für diese Maschine werden alle Gebühren für die ordnungsgemäße Entsorgung im Voraus bezahlt.





PASTAIO

H O M E M A D E P A S T A



CLASSE
ITALY

distribuito da:
Classe s.r.l.
Via G. Di Vittorio 72/74
50053 Empoli -FI-
Italia

assistenza@classe.it
www.classe.it
Tel: +39 0571 83421