



PASGAIO

HOME MADE PASTA



CLASSE
ITALY

Manual de instrucciones



Indice

- Las instrucciones de seguridad
 - Antes de usar
 - Cómo usar Pastaio
 - Pantalla y controles
- Montaje de la máquina
 - Consejos de masa
- Masas e ingredientes
 - La Pasta Aromática
 - Uso de programas
 - Modo manual
- Limpieza y mantenimiento
- Solución de problemas
- Garantía y asistencia



Las instrucciones de seguridad

Lea atentamente las instrucciones antes de usar.

Este aparato está destinado exclusivamente a la producción de pastas y otras masas, como masa para pizza, pan, etc.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Desembale la máquina para hacer pasta, verifique que todos los componentes enumerados en este manual estén presentes y verifique que no haya daños evidentes en ninguna de las piezas o componentes en sí.
- Si hay algún daño o faltan componentes, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente utilizando los datos de contacto en el capítulo de asistencia.
- En el caso de que exista algún desperfecto, evite las autorreparaciones que podrían agravar el problema o causar daños al usuario.
- Esta máquina está destinada a la producción de pastas u otras masas, por lo que se recomienda no introducir otros tipos de alimentos en su interior.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños o, en el caso de niños mayores de 8 años, proceda con su uso bajo la supervisión de un adulto.
- El mencionado equipo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y / o conocimiento solo si están supervisados o son conscientes de un uso seguro de los riesgos que pueden derivar de un uso inadecuado. ¡Este aparato no es un juguete! Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- El aparato debe utilizarse sobre una superficie perfectamente plana.
- El aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico o para usos similares. En las cocinas de tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo como granjas, para uso de los huéspedes en instalaciones de alojamiento (hoteles, moteles), casas de huéspedes privadas o casas de vacaciones.
- No exceda la dosis máxima permitida.
- Utilice el dispositivo solo después de un montaje adecuado.
- El dispositivo solo se puede utilizar con accesorios originales.
- Utilice el aparato con un mínimo de 200 g y un máximo de 600 g de harina.
- No use agua caliente como ingrediente.

SEGURIDAD ELECTRICA

- Conecte el aparato únicamente a corriente alterna según las instrucciones de la placa de información. Conecte el enchufe de alimentación solo a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Al final de su uso, desconecte la máquina de la toma.
- Antes de desconectar el enchufe, asegúrese de que la máquina haya terminado de procesar y de que todos los componentes estén detenidos.
- No utilice el aparato con temporizadores externos.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el enchufe.
- No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos y manténgalo alejado de fuentes de alta humedad.
- La máquina no se puede lavar en el lavavajillas. Los componentes se pueden lavar en el lavavajillas a una temperatura inferior a 60 °.
- No guarde el aparato cerca de fuentes de calor o sobre superficies calientes.
- No lo use al aire libre.
- Asegúrese de que las tomas de aire del motor ubicadas en la parte inferior nunca estén obstruidas.
- No inserte ningún objeto o parte del cuerpo en las aberturas de ventilación. Riesgo de lesiones para el usuario.



Antes de usar

- Limpie las matrices y todos los componentes que entrarán en contacto con los alimentos antes del primer uso.
- Asegúrese de ensamblar bien todos los componentes antes de arrancar el automóvil.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y estable.
- Antes de usar, asegúrese de haber leído todo el manual de usuario para aprender todas las nociones necesarias para usar la máquina de manera segura y obtener de inmediato un resultado satisfactorio.

IMPORTANTE:

Hacer pasta u otro tipo de masa es una práctica que requiere experiencia. Incluso si sigues las instrucciones con atención, al principio puede suceder que los resultados no sean del todo satisfactorios, ya que existen muchos tipos de harinas que reaccionan de manera muy diferente entre sí.

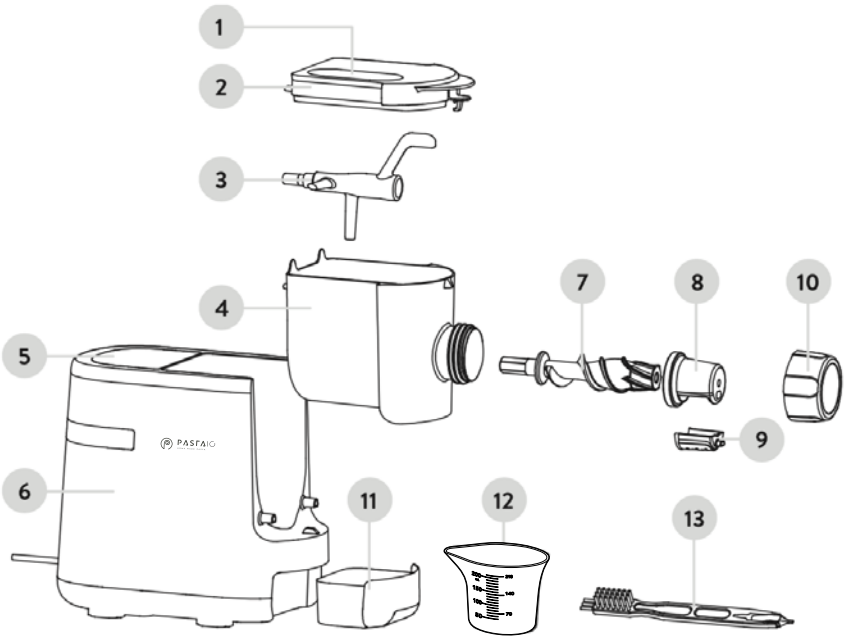
Las dosis de componentes adicionales como agua pueden variar de las indicaciones.

Nuestro objetivo con este manual es proporcionar ejemplos prácticos y nociones útiles para comprender mejor cómo crear pastas y masas cada vez mejores.

La experiencia, la pasión y la creatividad harán el resto.

Cómo usar PASTAIO

Componentes



1. Ranuras para insertar líquidos
2. Cubierta de la máquina
3. Amasar brazos
4. Recipiente mezclador
5. Pantalla y controles de uso
6. Estructura básica
7. Tornillo de extrusión
8. Soporte para matrices
9. Troquel intercambiable
10. Anillo de fijación de soporte
11. Cajón para matrices
12. Vaso medidor graduado para líquidos
13. Cepillo de limpieza



Matrices incluidas



1. Espaguetti fini
2. Espaguetis N.3
3. Espaguetis Gruesos (tipo N.5 o Udon)
4. Tallarines
5. Tallarines grandes y gruesos
6. Penne rigate o macarrones
7. Hojas de lasaña o ravioles

Pantalla y controles



Indica el peso de la harina insertada, y en el siguiente paso indica la cantidad recomendada de líquido (se debe medir con la taza medidora incluida)

Impasta: Función de amasado manual
Estrudi: Función manual para extruir la masa.

Pasta V: Programa rápido para pasta, que amasa y extruye. Dura unos 10 minutos en total y se recomienda para la mayoría de tipos de pasta.

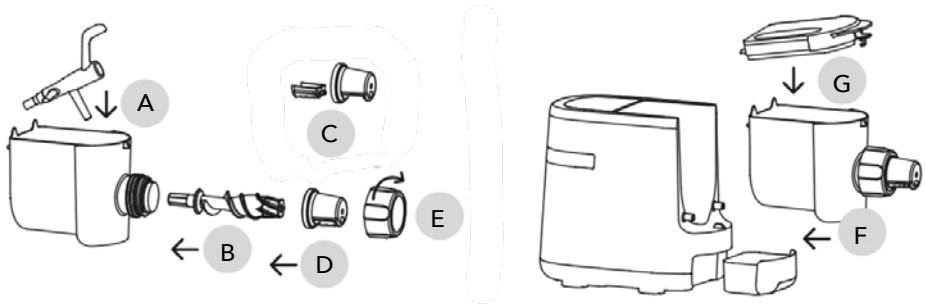
Pasta: Programa pasta, con función DESCANSO, ideal para masas como la pasta al huevo, que requieren un breve tiempo de reposo. Este programa dura unos 16 minutos.

Azzera Bilancia: Función para poner a cero la balanza.

Avvio Stop: Botón para iniciar un proceso, restablecer un programa en ejecución o cancelarlo manteniéndolo presionado durante 3 segundos.

Indicador de progreso, se utiliza para comprender en qué etapa nos encontramos durante la ejecución de uno de los dos programas automáticos.

Montaje de la máquina



- Inserte el brazo amasador (A) en el orificio en la parte posterior del recipiente y coloque el recipiente en el cuerpo de la máquina insertándolo con un empujón frontal. Si es necesario, gire ligeramente el brazo amasador para que entre correctamente en su asiento.
- Inserte la barra (B) asegurándose de que encaje perfectamente en el asiento del brazo amasador.
- Elija el dado y colóquelo correctamente en el soporte del dado, haciendo coincidir el pasador frontal con el agujero.
- Insertar el soporte (D) en el sinfín asegurándose de que el troquel quede en la parte inferior.
- Asegurar el soporte atornillando y apretando ligeramente el anillo de bloqueo (E)

Consejos generales sobre la masa

La masa hecha con esta máquina debe estar más seca que la clásica hecha para una máquina manual.

Por tanto, es muy importante medir con precisión los ingredientes.

Para que se extruya correctamente, la masa debe tener migajas visualmente grandes, de lo contrario, es posible que la máquina no funcione correctamente.

Si durante el amasado se forman piezas cada vez más grandes, significa que la masa está demasiado húmeda, y se debe corregir añadiendo una pizca de harina y si es necesario repetir manualmente la función de masa durante unos minutos.

Si por el contrario está seco, añadir agua en pequeñas dosis (5 - 10 ml)

CONSEJO PRACTICO:

Anota todas las dosis e ingredientes utilizados, para que con la experiencia siempre sabrás, en función de las harinas que estés utilizando, cuántas y qué ingredientes añadir para crear TU pasta perfecta.

NOTA SOBRE DOSIS

¿Cómo encontrar la proporción correcta entre la parte seca y la parte líquida?

En general, cada 100g de harina se deben poner desde 33 ml hasta 38 ml de parte líquida.

* :Por "líquido" nos referimos al total de las partes líquidas, por lo que si hacemos pasta de huevo primero hay que poner el huevo y luego agregar el agua necesaria para llegar a la dosis total de parte líquida expresada en ml en la jarra graduada.

Ejemplo de pasta al huevo: cada 100 g de harina -> 22,5 ml de agua y 12,5 ml de huevo

IMPORTANTE: Cada harina reacciona de manera diferente y tiene una absorción diferente a las demás, el consejo general es comenzar con la dosis mínima de agua (30/33 ml), y luego aumentarla si ves que es necesario, esto porque es más difícil recuperar una masa. donde se ha puesto demasiado líquido.

Tipos de masa e ingredientes recomendados

Con Pastaio puedes utilizar cualquier tipo de harina blanca, harina de trigo u otras harinas. Se recomienda mezclar sémola de trigo duro y harina tipo 405 o harina de trigo blando 00.

Las harinas denominadas "fuertes" son excelentes ya que tienen una mayor parte proteica, lo que nos dará como resultado una mejor consistencia. Este tipo de harina se puede utilizar tanto con huevos como sin ellos.

Cuando se utiliza harina débil tipo 00 se recomienda agregar huevos.

Pasta de huevo de trigo blando

Harina: 300 g de harina común
Líquido: 105 ml (agua + 1 huevo) *

Pasta de trigo blando

Harina: 300 g de harina común
Líquido: 102 ml de agua

Pasta de harina integral

Harina: 300 g de harina integral
Líquido: 105 ml (agua + 1 huevo) *

Ramen

Harina: 300 g de harina de trigo duro + 3 gramos de sal
Líquido: 120 ml de agua

Pasta de Sémola

Harina: 240 g de sémola e
60g de harina común
Líquido 105 ml (agua + 1 huevo) *

Pasta para ravioles

Harina: 300 g de harina común
Líquido: 105 ml de agua

Pasta de espelta

Harina: 300 g de harina de espelta
Líquido: 105 ml (agua + 1 huevo) *

Udon - Noodle

Harina: 300 g de harina común
Líquido: 102 ml (agua + 1 huevo) *



LA PASTA AROMÁTICA

Las masas aromáticas ofrecen la posibilidad de dar rienda suelta a la imaginación y al deseo de experimentar.

Los resultados son realmente satisfactorios tanto para la vista como para el paladar, y verás qué satisfacción te darán tus comensales.

Para hacer las deliciosas masas aromatizadas puedes proceder de 2 formas:

1. Usando, por ejemplo, jugo de remolacha, jugo de zanahoria o cualquier otro alimento que quieras usar para darle sabor a la masa en lugar de agua. En este caso la cantidad de jugo será la misma que la del agua, en ocasiones puede haber pequeñas variaciones. También puedes utilizar puré de verduras, teniendo cuidado de obtener una mezcla muy líquida y lista para añadir unos ml de agua si es necesario.
2. Utilizando aromatizantes en polvo, en este caso, dependiendo de la cantidad de aroma que vayas a añadir, es posible que debas añadir unos ml más de líquido. Los aromas en polvo se pueden comprar o preparar secando las verduras o alimentos que se quieran utilizar y proceder a pulverizarlos con una potente batidora apta para hacer harina.



ALGUNOS EJEMPLOS DE LA MASA AROMÁTICA MÁS POPULAR:

Pasta con salsa de tomate

Harina: 300 g de harina común
Líquido: 105 g: agua + 1 huevo + 1
cucharada de puré de tomate

Pasta de remolacha

Harina: 300 g de harina común
Líquido 105 g: jugo de remolacha + 1
huevo

Pasta Al Nero Di Seppia

Harina: 240 g de sémola e
60g de harina común
Líquido 105 g: agua + 1 huevo +
1 cucharada de tinta de sepia

Pasta con azafrán

Harina: 300 g de harina común
Líquido: 102 ml de agua tibia
Agrega el azafrán disolviéndolo en agua
tibia

Soba

Harina: 205 g de harina de trigo sarraceno
+ 95 g de harina común
Líquido 105 g: agua + 1 huevo

Otras ideas para masas aromáticas:

Aún en el tema de las masas aromáticas, es posible realizar preparaciones aún más sofisticadas que realzarán enormemente tus platos.

Por ejemplo, si quieres preparar un primer plato de pescado, puede ser interesante utilizar el agua de cocción del pescado en lugar de agua, dando un añadido de sabor increíble, pero pongamos un ejemplo.

Tomemos por ejemplo una receta muy sencilla, un primer plato con gambas y calabacín, el procedimiento será el siguiente:

- Dorar rápidamente las gambas y los calabacines en un poco de agua
- Guarda el agua y limpia las gambas quitando la cabeza y la cáscara
- Continuar cocinando las cabezas y las cáscaras en el agua que usamos para blanquearlas. Debemos seguir cocinando para que se evapore el agua y adquiera el sabor de los camarones.
- Al final, tirar las cabezas y las conchas conservando el agua de cocción.
- Filtrar el agua con un colador muy fino Y ahora procedemos a preparar la pasta utilizando el agua de cocción dentro de la masa.

Este es solo un ejemplo que sirve para hacerte comprender cuáles son las posibilidades, dejamos el resto a tu creatividad.

Este concepto también se puede aplicar a otras recetas y también se puede hacer para carne o verduras.

Pasta de zanahoria

Harina: 240 g de sémola e
60g de harina común
Líquido 105 g: jugo de zanahoria + 1
huevo

Pasta de salvia

Harina: 240 g de sémola e
60g de harina común
Líquido 105 g: agua (con salvia
finamente mezclada) + 1 huevo

Alternativamente, puede usar salvia seca
y molida.

Información general sobre programas y masas

INDICACIONES GENERALES:

- Los programas automáticos disponibles son 2, Pasta Veloce (Pasta V) y Pasta.
- Durante los programas, y en particular inmediatamente después de insertar la harina, la máquina indicará la cantidad de líquidos necesarios para hacer la masa.
- La máquina trabaja con un mínimo de 200g de harina, hasta un máximo de 600g
- Para la pasta de huevo, asegúrese de mezclar bien las yemas de huevo con el agua antes de ponerlas en la máquina.
- Dependiendo del tipo de harina utilizada, el tipo de líquido utilizado y la temperatura, la relación entre ingredientes secos y líquidos puede variar, si es necesario, proceder con los ajustes necesarios según las indicaciones generales explicadas anteriormente hasta alcanzar la consistencia ideal.
- Si lo desea, puede agregar unos gramos de sal (disolviéndola en agua) para que quede más al dente.
- Si le agregas unos gramos de aceite, la masa quedará más blanda (mézclala con agua)
- Utilizar siempre ingredientes frescos garantiza un mejor resultado.
- La pasta simple que NO contenga huevo u otros ingredientes frescos se puede secar de forma segura con una secadora; en su lugar, es aconsejable congelar otros tipos de pasta.

Uso de programas

Pasta V (Veloce / rápido): Se utiliza para hacer la mayoría de los tipos de pasta de trigo duro simple. Utilice harina tipo 00, o una mezcla de harinas clásicas y sémola de trigo duro, en una proporción de 1: 1

Programma Pasta: Se utiliza para hacer pasta al huevo o tipos de pasta que requieran un tiempo de reposo. Mezclar el huevo con el agua antes de verterlo en la máquina.

- Para iniciar un programa, la máquina debe estar conectada a la fuente de alimentación y montada correctamente.
- Si estuviera en espera, simplemente presione cualquier botón para activarlo.
- Retire la tapa y presione la tecla para poner a cero la escala.
- Vierta la parte seca (harina, aromatizantes, etc.) en el recipiente de la máquina y coloque la tapa.
- Pulsando el botón correspondiente al programa deseado, PASTAIO calculará la cantidad indicativa de líquido necesaria para hacer la masa y la mostrará en el display.
- Mida el líquido con precisión con la jarra medidora pequeña o con una balanza.
- Para la pasta al huevo, considere que la cantidad indicada es la cantidad total, luego pese las yemas de huevo y luego agregue la cantidad de agua necesaria para llegar a la cantidad total necesaria para la masa.
- Presione el botón de AVVIO y tan pronto como el brazo comience a moverse, vierta lentamente el líquido a través de los orificios correspondientes.
- Estamos en la fase de MASA, la máquina amasará durante unos 6 minutos



- Si hemos seleccionado el modo Pasta, (es decir, el más lento) la máquina reposará durante 6 minutos, lo que permitirá que la masa absorba correctamente todos los líquidos e ingredientes.
- Si, por el contrario, hemos seleccionado el programa Pasta V (Pasta rápida), al final de la masa se escuchará un BEEP indicando que la máquina está pasando a modo extrusión. En este caso, el motor cambiará el sentido de giro y la barrena comenzará a extruir la pasta.

NOTA: En esta fase es posible que escuche algunos ruidos pequeños, aparentemente extraños, pero son completamente normales, ya que la máquina está funcionando a máxima potencia y los troqueles tenderán a calentarse.

Al final de la extrusión, el motor se detiene y antes de completar el programa, el brazo amasador girará en la dirección opuesta para eliminar cualquier resto de masa del sinfín. Finalmente un BEEP indicará el final del programa.

Al final del programa dejar secar la pasta unos minutos y si es necesario espolvorearla ligeramente con harina para evitar que se pegue.

Lo ideal sería colocarlo sobre una rejilla para que no se pegue.

NOTA PARA PENNE DRAWER: Para Penne o Maccheroncini se recomienda extruir partes mucho más largas y proceder a cortar las plumas del tamaño deseado con un cuchillo afilado después de dejar reposar la masa durante unos minutos.

El tiempo de cocción indicativo es de 2 a 4 minutos.

¿Cómo identificar las cantidades en función de las porciones que queremos?

- 200g de harina -> 1-2 porciones
- 400g de harina -> 3-4 porciones
- 600g de harina -> 5-6 porciones

Usar con modo manual

- Para iniciar la producción de pasta, la máquina debe estar conectada a la fuente de alimentación y montada correctamente.
- Si estuviera en espera, simplemente presione cualquier botón para activarlo.
- Retire la tapa y presione la tecla para poner a cero la escala.
- Coloque los ingredientes secos en el recipiente y cierre la tapa.
- Presione el botón Amasar.
- Vierta lentamente los líquidos a través de las ranuras especiales y dé tiempo a la máquina para terminar la masa en 6 minutos.
- Presione el botón Start / Stop
- Presione el botón Extruir para iniciar el proceso de extrusión de pasta.

INTERRUPCIÓN O DETENCIÓN DE UN PROGRAMA

Para pausar la ejecución, levante la tapa, reposicionándola y el programa se reiniciará automáticamente.

Para detener el programa, mantenga pulsado Start / Stop durante 3 segundos.



Limpeza y mantenimiento

La máquina debe estar perfectamente limpia y seca después de cada uso. De lo contrario, el funcionamiento correcto podría verse comprometido.

- Después de su uso, recomendamos dejar secar la mezcla residual durante unos minutos, ya que será más fácil de quitar con la herramienta de limpieza especial.
- Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas a una temperatura inferior a 60 ° C.
- En cualquier caso, recomendamos preferir el lavado manual al lavavajillas ya que conserva todos los componentes de la mejor forma posible.
- Asegúrese de que las partes cercanas a la unión entre el sinfín y el brazo amasador estén completamente libres de residuos, de lo contrario pueden ocurrir ruidos extraños durante el uso, causados por la fricción y en el peor de los casos la máquina o el motor también podrían resultar dañados.
- Limpiar el cuerpo y la pantalla con un paño húmedo, evitando desengrasantes agresivos.
- Se recomienda no sumergir el cuerpo en agua ni lavarlo con agua corriente.
- Si es necesario, use el cepillo para limpiar cuidadosamente los troqueles.

Risoluzione Problemi

CÓDIGOS DE ERROR:

E 02 -> La tapa no está bien cerrada -> Abrir y cerrar la tapa nuevamente.

E 05 -> Problema con el sensor de temperatura -> Contactar con soporte

E 06 -> Cortocircuito sensor de temperatura -> Asistencia de contacto

E 09 -> No hay suficiente agua en el recipiente -> Añada líquido

E 14 -> La cantidad total de harina es excesiva -> Utilizar cantidades entre 200 y 600g

E 15 -> Hay demasiados restos de masa en el recipiente -> Retirar los restos

E 17 -> Problema con la báscula -> Contactar con soporte

PROBLEMAS CON LA MÁQUINA:

- Queda más masa de la esperada:
Puede suceder que no toda la masa se extruya correctamente.
En este caso, puede iniciar manualmente el programa ESTRUDI para completar el proceso.
- La máquina no arranca:
 - Asegúrese de que la máquina esté conectada correctamente y que el cable de alimentación y el enchufe de alimentación estén intactos.
 - Es posible que el motor haya estado funcionando demasiado y se haya activado la función de protección del motor. Espere unos minutos a que se enfríe.
 - Cerrar la tapa correctamente.
- La máquina no responde a los comandos:
 - Si ha mostrado un código de error, la máquina debe estar desconectada del enchufe durante al menos 3 minutos para reiniciar.
 - La máquina está funcionando o se ha iniciado la fase de reposo. Puede detener el

programa manteniendo pulsado Start / Stop durante unos 3 segundos.

- La máquina puede tener un defecto. Contactar Servicio al Cliente.

- La máquina se vuelve muy lenta y se detiene durante la extrusión:
 - La masa está demasiado seca, la máquina intentará repetidamente amasarla y extruirla. Agregue un poco de agua (5-10 ml) al recipiente de mezcla y verifique si la mezcla ahora se puede extruir.
- Tan pronto como la máquina comienza a extruir la masa, la harina cae inicialmente de la matriz: -> Esto es perfectamente normal.
- Cuando la máquina extruye la masa, el soporte del troquel se calienta, se emite vapor fino y se forma condensación:
Esto es absolutamente normal. La máquina extruye la masa a alta presión y durante este proceso se desarrolla calor y la humedad de la masa tiende a evaporarse.

PROBLEMAS CON LA MASA:

- La masa se extruye más rápido en la parte delantera que en la trasera o viceversa: Esto es normal, ya que la presión en la parte delantera es más alta que en la parte trasera.
- Quedan restos de masa en el recipiente:
 - Es normal que quede una pequeña masa. Puede congelarlo y agregarlo la próxima vez, una vez descongelado, agregándolo al recipiente de mezcla.
 - Puede extruir una mayor cantidad de masa simplemente usando el modo Extruir.
- La masa se rompe con mucha facilidad:
 - Utilizar harina tipo 0 o 00 con suficiente contenido en gluten para evitar este problema. Para hacer pasta sin gluten utilice siempre espesantes.
 - La masa puede estar demasiado seca. En este caso, agregue unos 5-10 ml de líquido. 5-10 ml de aceite de cocina ablandan la masa.



ATENCIÓN AL CLIENTE:

Nuestros productos están cubiertos por una garantía legal de 2 años.

Te recordamos que para cualquier tipo de reclamación es necesario mostrar el recibo de compra.

La duración de las piezas sometidas a desgaste depende del uso y mantenimiento del producto y, por tanto, es muy variable.

Para preguntas sobre el uso, asistencia o cualquier tipo de solicitud relacionada con el producto y su funcionamiento, utilice los siguientes datos de contacto.

Correo electrónico: asistencia@classe.it

Tel: +39 351 551 8914

GARANZIA

El producto está cubierto por una garantía de 2 años sobre cualquier problema atribuible a defecto de fabricación, dentro de los límites de uso correcto.

El uso correcto significa el uso dentro de los términos y con las precauciones descritas en este manual de instrucciones.

Cualquier daño causado por un uso inadecuado del producto o daño accidental no estará cubierto por la garantía.

Ej .: cerrar la tapa no inserta las guías y la tapa se rompe.

Ej 2: El auto se cae y se descompone

Ej 3: La limpieza y el mantenimiento no se han realizado correctamente

Te recordamos que para acceder a la garantía es necesario conservar el recibo o factura. (el recibo de pago no se puede utilizar como garantía)

EXTENSIÓN DE GARANTÍA

Es posible obtener una garantía extendida del motor, extendiéndola de 2 a 3 años. Para activar la extensión de la garantía, debe conectarse al sitio web www.classe.it en la sección específica: "Registro de producto", complete todos los campos correspondientes y haga clic en "Registrar producto".

Te recordamos que para completar el registro y solicitar asistencia si es necesario, es necesario presentar un comprobante de compra válido, por lo que te sugerimos que conserves la factura o recibo emitido en el momento de la compra.

NB: La extensión de la garantía es válida solo y solo para el "motor", no cubre ningún problema con otros componentes electrónicos o mecánicos.

SPECIFICHE TECNICHE:

Voltaje: 220-240 V

Poder: 180W

Frecuencia: 50 / 60Hz

Estándar: IEC 60335-1, IEC 60335-2-14

AHI ESTA

Peso: 4.5Kg

Capacidad del recipiente de masa: de 200g a 600g de harina

Escala: de 0 a 5 Kg

Precisión de escala: 2g

Temperatura de funcionamiento: de 0 ° a 40 ° C

DISPOSICIÓN:

Nuestros productos se fabrican con altos estándares de calidad y están diseñados para una larga vida. El mantenimiento y la asistencia constante preservan su duración.

Si el dispositivo está defectuoso y ya no se puede reparar, no lo deseche con la basura doméstica normal.

Es necesario proceder con la eliminación del equipo en una instalación designada para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Al reutilizar o reciclar, realiza una importante contribución a la protección del medio ambiente.

Para esta máquina, todos los cargos por eliminación adecuada se pagan por adelantado.





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