



# PASGAIO

HOME MADE PASTA



CLASSE  
ITALY

Manuel d'instructions



# Indice

Consignes de sécurité
Avant utilisation
Comment utiliser Pastaio
Affichage et commandes
Assemblage de la machine
Conseils de pâte
Pâtes et ingrédients
Les pâtes aromatiques
Utilisation des programmes
Mode manuel
Nettoyage & entretien
Dépannage
Garantie et assistance



# Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement les instructions avant utilisation. Cet appareil est uniquement destiné à la production de pâtes et autres pâtes, telles que la pâte à pizza, le pain, etc.

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ:

- Déballiez la machine à pâtes, en vérifiant que tous les composants répertoriés dans ce manuel sont présents et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage évident à l'une des pièces ou composants. S'il y a des dommages ou des composants manquants, contactez notre service clientèle en utilisant les coordonnées présent dans le chapitre sur l'assistance.
- En cas de dommage, évitez les réparations automatiques qui pourraient aggraver le problème ou causer des dommages à l'utilisateur.
- Cette machine est destinée à la production de pâtes ou autres pâtes, il est donc recommandé de ne pas introduire d'autres types d'aliments à l'intérieur.
- Conservez le produit hors de portée des enfants ou, dans le cas d'enfants de plus de 8 ans, procédez à son utilisation sous la surveillance d'un adulte.
- L'équipement ci-dessus peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'expérience et / ou de connaissances uniquement si elles sont supervisées ou si elles sont conscientes d'une utilisation sûre des risques pouvant découler d'une mauvaise utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet! Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé sur une surface parfaitement plane.
- Ne dépassez pas la dose maximale autorisée.
- N'utilisez l'appareil qu'après un assemblage correct.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec des accessoires d'origine.
- Utilisez l'appareil avec un minimum de 200 g et un maximum de 600 g de farine.
- N'utilisez pas d'eau chaude comme ingrédient.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Branchez l'appareil uniquement sur un courant alternatif conformément aux instructions de la plaque signalétique. Branchez la fiche d'alimentation uniquement sur une prise reliée à la terre.
- Après utilisation, débranchez la machine de la prise.
- Avant de débrancher la prise, assurez-vous que la machine a fini de fonctionner et que tous les composants sont arrêtés.
- N'utilisez pas l'appareil avec des minuteries externes.
- Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veuillez débrancher la fiche.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et tenez-le éloigné des sources d'humidité élevée.
- La machine ne peut pas être lavée au lave-vaisselle. Les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle à une température inférieure à 60 °.
- Ne stockez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou sur des surfaces chaudes.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Assurez-vous que les prises d'air du moteur situées en bas ne sont jamais bloquées.
- N'insérez aucun objet ou partie du corps dans les orifices de ventilation. Risque de blessure pour l'utilisateur.



# Avant utilisation

- Nettoyez les matrices et tous les composants qui entreront en contact avec les aliments avant la première utilisation.
- Assurez-vous de bien assembler tous les composants avant de démarrer la machine.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Avant utilisation, assurez-vous d'avoir lu l'intégralité du manuel d'utilisation pour tout savoir notions nécessaires pour utiliser la machine en toute sécurité et obtenir immédiatement un résultat satisfaisant.

## IMPORTANT:

Faire des pâtes ou d'autres types de pâte est une pratique qui demande de l'expérience.

Même en suivant attentivement les instructions, il peut arriver au début que les résultats ne soient pas entièrement satisfaisants, car il existe de nombreux types de farines qui réagissent très différemment les unes aux autres.

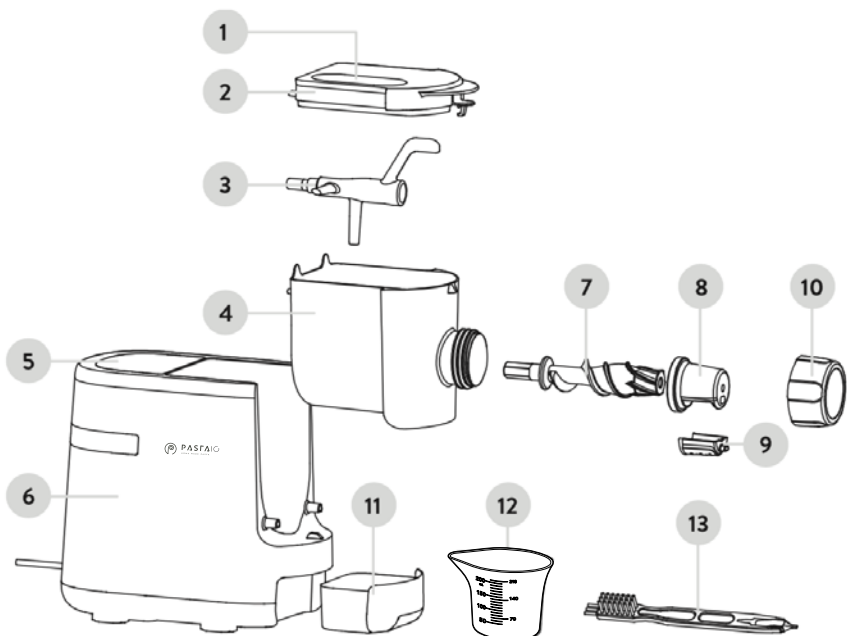
Les doses de composants supplémentaires tels que l'eau peuvent différer des indications.

Notre objectif avec ce manuel est de fournir des exemples pratiques et des notions utiles pour mieux comprendre comment créer des pâtes et des pâtes toujours meilleures.

L'expérience, la passion et la créativité feront le reste.

# Comment utiliser PASTAIO

## Composants



1. Fentes pour insérer des liquides
2. Couvercle de la machine
3. Bras de pétrissage
4. Conteneur mélangeur
5. Affichage et commandes d'utilisation
6. Structure basique
7. Vis d'extrusion
8. Prise en charge des matrices
9. Matrice interchangeable
10. Anneau de fixation du support
11. Tiroir pour matrices
12. Tasse doseuse graduée pour liquides
13. Brosse de nettoyage



## Matrices incluses



1. Spaghetti Fini
2. Spaghetti N.3
3. Spaghetti épais (type N.5 ou Udon)
4. Nouilles
5. Nouilles grosses et épaisses
6. Penne rigate ou macaroni
7. Feuilles de lasagnettes ou de raviolis

## Display e Comandi



Indique le poids de la farine insérée et, à l'étape suivante, indique la quantité de liquide recommandée (elle doit être mesurée à l'aide du gobelet doseur inclus)

**Impasta:** Manuel Fonction Pétrir

**Estrudi:** Manuel Fonction pour extruder la pâte.

**Pasta V:** Programme pour pâtes rapides, qui pétrir et extrude. Il dure environ 10 minutes au total et est recommandé pour la plupart des types de pâtes.

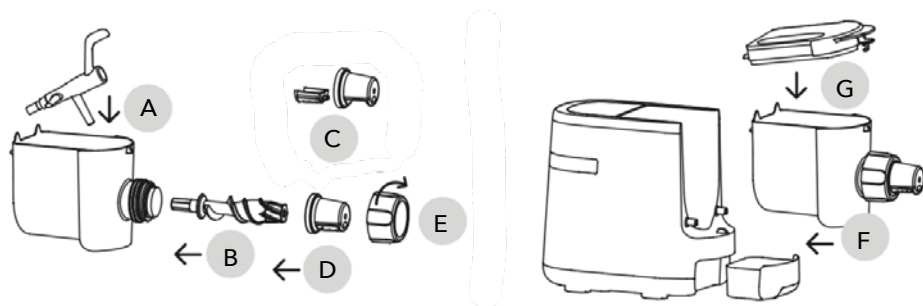
**Pasta:** Programme pour pâtes, avec fonction REST, idéal pour les pâtes telles que les pâtes aux œufs, qui nécessitent un temps de repos court. Ce programme dure environ 16 minutes.

**Azzera Bilancia:** Fonction pour mettre à zéro la balance.

**Avvio Stop:** Bouton pour démarrer un processus, réinitialiser un programme en cours ou l'annuler en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.

Indicateur de progression, il permet de comprendre à quel stade nous sommes lors de l'un des deux programmes automatiques.

# Assemblage de la machine



- Insérez le bras de pétrissage (A) dans le trou à l'arrière du récipient et placez le récipient sur le corps de la machine en l'insérant avec une poussée frontale. Si nécessaire, tournez légèrement le bras de pétrissage pour le faire entrer correctement dans son siège.
- Insérez la vis sans fin (B) en vous assurant qu'elle s'insère parfaitement dans le siège du bras de pétrissage.
- Choisissez la matrice et positionnez-la correctement sur le porte-matrice, en faisant correspondre la broche avec le trou.
- Insérez le support (D) sur la vis sans fin en vous assurant que la matrice reste dans la partie inférieure.
- Fixez le support en vissant et en serrant légèrement la bague de verrouillage (E)

## Conseils généraux sur la pâte

La pâte réalisée avec cette machine doit être plus sèche que la pâte classique faite pour une machine manuelle, il est donc très important de mesurer avec précision les ingrédients. Pour être extrudée correctement, la pâte doit visuellement être en grosses miettes, sinon la machine cela peut ne pas fonctionner correctement.

Si pendant le pétrissage vous créez des morceaux de plus en plus gros, cela signifie que la pâte est trop humide, et il doit être corrigé en ajoutant une pincée de farine et si nécessaire répétez manuellement la fonction pâte pendant quelques minutes. Si elle est sèche, ajoutez de l'eau par petites doses (5-10 ml)



### CONSEILS PRATIQUES:

Notez toutes les doses et tous les ingrédients utilisés, de sorte qu'avec l'expérience, vous saurez toujours en fonction des farines que vous utilisez, combien et quels ingrédients ajouter pour créer VOS pâtes parfaites.



## REMARQUE SUR LES DOSES

### Comment trouver le bon rapport entre la partie sèche et la partie liquide?

En général, tous les 100 g de farine doivent être mis de 33 ml à 38 ml de partie liquide.

\* :Par «Liquide», nous entendons le total des parties liquides, donc si nous fabriquons des pâtes aux œufs, nous devons d'abord mettre l'œuf puis ajouter l'eau nécessaire pour atteindre la dose totale de partie liquide exprimée en ml sur le pichet gradué. Exemple de pâtes aux œufs: tous les 100 g de farine -> 22,5 ml d'eau et 12,5 ml d'œuf.

**IMPORTANT:** Chaque farine réagit différemment et a une absorption différente des autres, le conseil général est de commencer par la dose minimale d'eau (30/33 ml), pour puis augmentez-le si vous voyez que c'est nécessaire, c'est parce qu'il est plus difficile de récupérer un pâte où trop de liquide a été mis.

## Types de pâte et ingrédients recommandés

Avec Pastaio, vous pouvez utiliser tout type de farine blanche, farine de blé ou autres farines. Il est recommandé de mélanger la semoule de blé dur et la farine de type 405, soit la farine de blé tendre 00.

Les farines dites «fortes» sont excellentes car elles ont une plus grande part protéique, ce qui nous donnera une meilleure consistance. Ce type de farine peut être utilisé avec et sans œufs.

Lors de l'utilisation de farine faible de type 00, il est recommandé d'ajouter des œufs.

### Pâtes aux œufs de blé tendre

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide: 105 ml (eau + 1 œuf) \*

### Pâtes de blé tendre

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide: 102 ml d'eau

### Pâtes à la farine complète

Farine: 300 g de farine complète  
Liquide: 105 ml (eau + 1 œuf) \*

### Ramen

Farine: 300 g de farine de blé dur + 3 grammes de sel  
Liquide: 120 ml d'eau

### Pâtes à la semoule

Farine: 240 g de semoule e  
60g de farine commune  
Liquide: 105 ml (eau + 1 œuf) \*

### Pâtes pour raviolis

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide: 105 ml d'eau

### Pâtes à l'épeautre

Farine: 300 g de farine d'épeautre  
Liquide: 105 ml (eau + 1 œuf) \*

### Udon - Noodle

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide: 102 ml (eau + 1 œuf) \*



## LES PÂTES AROMATIQUES

Les pâtes aromatiques offrent la possibilité de laisser libre cours à son imagination et à son envie d'expérimenter.

Les résultats sont vraiment satisfaisants pour les yeux et les papilles, et vous verrez quelle satisfaction vos convives vous donneront.

Pour réaliser les délicieuses pâtes aromatisées, vous pouvez procéder de 2 manières:

1. Utilisez, par exemple, du jus de betterave, du jus de carotte ou tout autre aliment que vous souhaitez utiliser pour aromatiser la pâte au lieu de l'eau. Dans ce cas, la quantité de jus sera la même que celle de l'eau, parfois il peut y avoir de petites variations. Vous pouvez également utiliser des légumes en purée, en veillant à obtenir un mélange très liquide et prêt à ajouter quelques ml d'eau si nécessaire.
2. En utilisant des arômes en poudre, dans ce cas, en fonction de la quantité d'arôme que vous allez ajouter, vous devrez peut-être ajouter quelques ml supplémentaires de liquide. Les arômes en poudre peuvent être achetés ou préparés en séchant les légumes ou les aliments que vous souhaitez utiliser et en les pulvérisant à l'aide d'un mélangeur puissant adapté à la fabrication de farine.



### QUELQUES EXEMPLES DE LA PÂTE AROMATIQUE LA PLUS POPULAIRE:

#### **Pâtes avec de la sauce tomate**

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide: 105 g: eau + 1 œuf + 1 cuillère à soupe de purée de tomates

#### **Pâtes à la betterave**

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide 105 g: jus de betterave + 1 œuf

## Pâtes Al Nero Di Seppia

Farine: 240 g de semoule e  
60g de farine commune  
Liquide 105 g: eau + 1 œuf +  
1 cuillère à soupe d'encre de seiche

## Pâtes au safran

Farine: 300 g de farine commune  
Liquide: 102 ml d'eau tiède  
Ajouter le safran en le dissolvant dans de  
l'eau tiède

## Soba

Farine: 205 g de farine de sarrasin  
+ 95 g de farine commune  
Liquide 105 g: eau + 1 œuf

## Autres idées de pâtes aromatiques:

Toujours au sujet des pâtes aromatiques, il est possible de réaliser des préparations encore plus sophistiquées qui sublimeront grandement vos plats.

Par exemple, si vous souhaitez préparer un premier plat de poisson, il peut être intéressant d'utiliser l'eau de cuisson du poisson au lieu de l'eau, ce qui donne une saveur incroyable, mais donnons un exemple.

Prenons par exemple une recette très simple, un premier plat aux crevettes et courgettes, la procédure sera la suivante:

- Saisir rapidement les crevettes et les courgettes dans un peu d'eau
- Stockez l'eau et nettoyez les crevettes en enlevant la tête et la coquille
- Continuez à cuire les têtes et les coquilles dans l'eau que nous avons utilisée pour les blanchir. Il faut continuer la cuisson pour faire évaporer l'eau et acquérir la saveur de la crevette.
- À la fin, jetez les têtes et les coquilles en préservant l'eau de cuisson.
- Filtrer l'eau avec un tamis très fin
- Et maintenant, préparez les pâtes en utilisant l'eau de cuisson à l'intérieur de la pâte.

Ceci est juste un exemple qui sert à vous faire comprendre quelles sont les possibilités, nous laissons le reste à votre créativité.

Ce concept peut également être appliqué à d'autres recettes et également être fait pour la viande ou les légumes

## Pâtes aux carottes

Farine: 240 g de semoule e  
60g de farine commune  
Liquide 105 g: jus de carotte + 1 œuf

## Pâtes à la sauge

Farine: 240 g de semoule e  
60g de farine commune  
Liquide 105 g: eau (avec sauge finement  
mélangée) + 1 œuf

Vous pouvez également utiliser de la sauge séchée et moulue.

# Informations générales sur les programmes et les pâtes

- Les programmes automatiques disponibles sont 2, Pasta Veloce (Pasta V) et Pasta.
- Pendant les programmes, et en particulier immédiatement après l'introduction de la farine, la machine indiquera la quantité de liquide nécessaire à la réalisation de la pâte.
- La machine fonctionne avec un minimum de 200g de farine, jusqu'à un maximum de 600g
- Pour les pâtes aux œufs, assurez-vous de bien mélanger les jaunes d'œufs avec l'eau avant de les mettre dans la machine.
- En fonction du type de farine utilisée, du type de liquide utilisé et de la température, le rapport entre les ingrédients secs et liquides peut varier, si nécessaire, procéder aux ajustements nécessaires en fonction des indications générales expliquées ci-dessus jusqu'à atteindre la consistance idéale.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques grammes de sel (en le dissolvant dans l'eau) pour le rendre plus al dente.
- Si vous ajoutez quelques grammes d'huile, la pâte sera plus douce (mélangez-la avec de l'eau)
- Toujours utiliser des ingrédients frais garantit un meilleur résultat.
- Les pâtes simples qui ne contiennent PAS d'œuf ou d'autres ingrédients frais peuvent être séchées en toute sécurité à l'aide d'un séchoir, il est préférable de congeler d'autres types de pâtes.

## Utilisation des programmes

**Pasta Veloce:** Utilisé pour faire la plupart des types de pâtes du blé dur simple. Utilisez de la farine le type 00, ou un mélange de farines de blé classique et de semoule blé dur, avec un rapport 1: 1

**Programma Pasta:** Utilisé pour les pâtes aux œufs ou des types de pâtes qui nécessitent un temps de repos. Mélangez l'œuf avec d'eau avant de le verser dans la machine.

- La machine doit être connectée à l'alimentation électrique et correctement montée pour démarrer un programme.
- S'il était en veille, appuyez simplement sur n'importe quel bouton pour l'activer.
- Retirez le couvercle et appuyez sur la touche pour remettre la balance à zéro.
- Versez la partie sèche (farine, arômes, etc.) dans le récipient de la machine et fixez le couvercle.
- En appuyant sur le bouton correspondant au programme souhaité, PASTAIO calculera la quantité approximative de liquide nécessaire pour faire la pâte et l'affichera sur l'écran.
- Mesurez le liquide avec précision avec le petit bol doseur ou avec une balance. Pour les pâtes aux œufs, considérez que la quantité indiquée est la quantité totale, puis pesez les jaunes d'œufs puis ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour atteindre la quantité totale nécessaire à la pâte.
- Appuyez sur le bouton AVVIO et dès que le bras commence à bouger, versez lentement le liquide dans les trous prévus à cet effet.
- Nous sommes en phase de PÂTE, la machine pétrira pendant environ 6 minutes



- Si nous avons sélectionné le mode Pâtes (c'est-à-dire le plus lent), la machine se reposera pendant 6 minutes, ce qui permettra à la pâte d'absorber correctement tous les liquides et ingrédients.
- Si, par contre, nous avons sélectionné le programme Pâtes V (pâtes rapides), à la fin de la pâte, vous entendrez un BIP indiquant que la machine passe en mode extrusion. Dans ce cas, le moteur changera de sens de rotation et la tarière commencera à extruder les pâtes. **REMARQUE:** Dans cette phase, vous pouvez entendre des petits bruits apparemment étranges, mais ils sont tout à fait normaux, car la machine fonctionne à la puissance maximale et les matrices auront tendance à chauffer.
- À la fin de l'extrusion, le moteur s'arrête et avant de terminer le programme, le bras de pétrissage tournera dans le sens opposé pour éliminer tout résidu de pâte de la tarière. Enfin, un BIP signalera la fin du programme.

À la fin du programme, laissez sécher les pâtes pendant quelques minutes et si nécessaire saupoudrez-les légèrement de farine pour éviter qu'elles ne collent sur elles-mêmes, l'idéal serait de les placer sur une grille pour qu'elles ne collent pas.

**REMARQUE POUR LES PENS DIE:** Pour les Penne ou Maccheroncini, il est recommandé d'extruder parties beaucoup plus longues et procéder à la coupe avec un couteau tranchant les plumes de la taille désirée après avoir laissé reposer la pâte pendant quelques minutes.

Le temps de cuisson indicatif est compris entre 2 et 4 minutes

## Comment identifier les quantités en fonction des portions souhaitées?

- 200g de farine -> 1-2 portions
- 400g de farine -> 3-4 portions
- 600g de farine -> 5-6 portions

## Utiliser avec le mode manuel

- Pour démarrer la production de pâtes, la machine doit être connectée à l'alimentation électrique et montée correctement.
- S'il était en veille, appuyez simplement sur n'importe quel bouton pour l'activer.
- Retirez le couvercle et appuyez sur la touche pour remettre la balance à zéro.
- Mettez les ingrédients secs dans le récipient et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton Pétrir.
- Versez lentement les liquides dans les fentes et laissez la machine finir la pâte en 6 minutes.
- Appuyez sur le bouton Avvio / Stop
- Appuyez sur le bouton Extruder pour démarrer le processus d'extrusion des pâtes.

**INTERRUPTION OU ARRÊT D'UN PROGRAMME** Pour interrompre l'exécution, soulevez le couvercle, le replaçant le programme redémarrera automatiquement. Pour interrompre le programme, maintenez la touche Start / Stop enfoncée pendant 3 secondes.



# Nettoyage et entretien

La machine doit être parfaitement propre et sèche après chaque utilisation, sinon le bon fonctionnement pourrait être compromis.

- Après utilisation, nous recommandons de laisser sécher le mélange résiduel pendant quelques minutes, car il sera plus facile à enlever avec l'outil de nettoyage spécial.
- Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle à des températures inférieures à 60 °C.
- Dans tous les cas, nous vous recommandons de préférer le lavage manuel au lave-vaisselle car il préserve tous les composants de la meilleure façon possible.
- Assurez-vous que les pièces près du joint entre la vis sans fin et le bras de pétrissage sont complètement exemptes de résidus, sinon des bruits étranges peuvent se produire pendant l'utilisation, causés par le frottement et dans le pire des cas, la machine ou le moteur pourraient également être endommagés.
- Nettoyez le boîtier et l'écran avec un chiffon humide, en évitant les dégraissants agressifs.
- Il est recommandé de ne pas plonger le corps dans l'eau ou de le laver à l'eau courante.
- Si nécessaire, utilisez la brosse pour nettoyer soigneusement les matrices.

## Dépannage

CODICI ERRORE:

E 02 -> Le couvercle n'est pas correctement fermé -> Ouvrez et refermez le couvercle.

E 05 -> Problème avec la sonde de température -> Contacter l'assistance

E 06 -> Court-circuit du capteur de température -> Contacter l'assistance

E 09 -> Il n'y a pas assez d'eau dans le récipient -> Ajouter du liquide

E 14 -> La quantité de farine est excessive -> Utiliser des quantités entre 200 et 600g

E 15 -> Il y a trop de résidus de pâte dans le récipient -> Retirer les restes

E 17 -> Problème avec la balance -> Contacter l'assistance

PROBLEMI CON LA MACCHINA:

- Il reste plus de pâte que prévu:  
Il peut arriver que toute la pâte ne soit pas extrudée correctement. Dans ce cas, vous pouvez démarrer manuellement le programme Extrude pour terminer le processus.
- La machine ne démarre pas:
  - Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté et que le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation sont intacts.
  - Le moteur a peut-être trop tourné et la fonction de protection du moteur a été activée. Attendez quelques minutes pour qu'il refroidisse.
  - Fermez correctement le couvercle.
- La machine ne répond pas aux commandes:
  - Si vous avez affiché un code d'erreur, la machine doit être déconnectée de la prise pendant au moins 3 minutes pour pouvoir se réinitialiser.
  - La machine est en marche ou la phase de repos a commencé. Vous pouvez

arrêter le programme en appuyant sur la touche Marche / Arrêt et en la maintenant enfoncée pendant environ 3 secondes.

- La machine peut présenter un défaut. Contactez le service à la clientèle.

- La machine devient très lente et s'arrête pendant l'extrusion:
  - La pâte est trop sèche, la machine essaiera à plusieurs reprises de la pétrir et de l'extruder. Ajouter un peu d'eau (5-10 ml) dans le récipient de mélange et vérifier si le mélange peut maintenant être extrudé.
- Dès que la machine commence à extruder la pâte, la farine tombe dans un premier temps de la filière: -> C'est parfaitement normal.
- Lorsque la machine extrude la pâte, le support de la filière se réchauffe, une vapeur mince est émise et de la condensation se forme: C'est tout à fait normal. La machine extrude la pâte à haute pression et pendant ce processus, la chaleur se développe et l'humidité de la pâte a tendance à s'évaporer.

#### PROBLÈMES AVEC LA PÂTE:

- La pâte est extrudée plus rapidement à l'avant qu'à l'arrière ou vice versa: Ceci est normal, car la pression à l'avant est plus élevée qu'à l'arrière.
- Les restes de pâte restent dans le récipient:
  - Un petit reste de pâte est normal. Vous pouvez le congeler et l'ajouter la prochaine fois, une fois décongelé, en l'ajoutant au bol de mixage.
  - Vous pouvez extruder une plus grande quantité de pâte en utilisant simplement le mode Extrusion.
- La pâte se brise très facilement:
  - Utilisez de la farine de type 0 ou 00 avec une teneur en gluten suffisante pour éviter ce problème. Pour faire des pâtes sans gluten, utilisez toujours des épaississants.
  - La pâte est peut-être trop sèche. Dans ce cas, ajoutez environ 5 à 10 ml de liquide. 5 à 10 ml d'huile de cuisson rendent la pâte plus douce.





## SERVICE CLIENTS:

Nos produits sont couverts par une garantie légale de 2 ans.

Nous vous rappelons que pour tout type de réclamation il est nécessaire de présenter le bon d'achat. La durée des pièces sujettes à l'usure dépend de l'utilisation et de l'entretien du produit et est donc très variable.

Pour toute question d'utilisation, d'assistance ou pour tout type de demande relative au produit et à son fonctionnement, utilisez les coordonnées suivantes.

E-Mail: [assistenza@classe.it](mailto:assistenza@classe.it)

Tél: +39351551 8914

## GARANTIE

Le produit est couvert par une garantie de 2 ans sur tout problème imputable à un défaut de fabrication, dans la limite d'une utilisation correcte. Une utilisation correcte signifie une utilisation dans les conditions et avec les précautions décrites dans ce manuel d'instructions.

Les dommages causés par une mauvaise utilisation du produit, ou les dommages accidentels ne seront pas couverts par la garantie.

Ex: la fermeture du couvercle n'insère pas les guides et le couvercle se brise.

Ex 2: La machine tombe et casse

Ex 3: Cela n'a pas été fait nettoyage et entretien corrects

Nous vous rappelons que pour accéder à la garantie il est nécessaire de conserver le reçu, ou la facture. (le reçu de paiement ne peut pas être utilisé à des fins de garantie)

## EXTENSION DE GARANTIE

Il est possible d'obtenir une extension de garantie sur le moteur, la faisant passer de 2 à 3 ans.

Pour activer l'extension de garantie, il est nécessaire de se connecter au site [www.classe.it](http://www.classe.it)

dans la section spécifique: «Enregistrement du produit», remplissez tous les champs appropriés e

cliquez sur "Enregistrer le produit" Nous vous rappelons que pour compléter l'enregistrement et demander une assistance si nécessaire, il est nécessaire de présenter une preuve d'achat valide, nous vous suggérons donc de conserver facture ou reçu émis au moment de l'achat.

NB: L'extension de garantie est valable uniquement et uniquement pour le "moteur", elle ne couvre aucun problème avec d'autres composants électroniques ou mécaniques.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Tension: 220-240V

Puissance: 180 W

Fréquence: 50 / 60Hz

Norme: CEI 60335-1, CEI 60335-2-14

ILY A

Poids: 4,5 kg

Capacité du bac à pâte: de 200g à 600g de farine

Echelle: de 0 à 5 Kg

Précision de l'échelle: 2g

Température de fonctionnement: de 0 ° à 40 ° C

## DISPOSITION:

Nos produits sont fabriqués selon des normes de qualité élevées et conçus pour une longue durée de vie. Un entretien et une assistance constants préservent sa durée.

Si l'appareil est défectueux et ne peut plus être réparé, ne le jetez pas avec les ordures ménagères.

Il est nécessaire de procéder à l'élimination de l'équipement dans une installation désignée pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En réutilisant ou en recyclant, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.

Pour cette machine, tous les frais d'élimination appropriée sont payés à l'avance.







# 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