



PASGAIO

HOME MADE PASTA



Manuale Istruzioni

Instruction Manual



Indice

Contenuto	Pagina
Istruzioni per la Sicurezza	3
Prima dell'uso	5
Come utilizzare Pastaio	6
Display e Comandi	7
Montaggio della Macchina	8
Consigli sull'Impasto	8
Impasti ed Ingredienti	9
La Pasta Aromatica	10-11
Impasti per la Pizza	12-13
Impasti per il Pane	14-15
Uso dei Programmi	16-17
Modalità Manuale	18
Pulizia Manutenzione	19
Risoluzione problemi	19-20
Garanzia e Assistenza	21-22



Istruzioni per la sicurezza

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.

AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

- Disimballare la Macchina per la Pasta, verificando che siano presenti tutti i componenti elencati in questo manuale e verificare che non vi siano danni evidenti a nessuna delle parti o dei componenti stessi. Se ci fossero danni o mancassero dei componenti contatta il nostro servizio clienti utilizzando i recapiti presenti al capitolo relativo all'assistenza.
- Nel caso in cui vi fossero dei danni, evitare riparazioni in autonomia che potrebbero aggravare il problema o causare danni all'utilizzatore.
- Questa macchina è destinata alla produzione di pasta o altri impasti, è raccomandato quindi non introdurre all'interno altri tipi di alimenti.
- Mantenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini, oppure in caso di bambini al di sopra degli 8 anni, procedere con l'utilizzo sotto il controllo di un adulto.
- La suddetta apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o sono a conoscenza circa un uso sicuro dei rischi che ne possono derivare da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo! I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giocano con il dispositivo.
- L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie perfettamente piana.
- L'apparecchio è esclusivamente destinato all'uso domestico o per usi simili. Nelle cucine di negozi, uffici oppure altri luoghi di lavoro come nelle aziende agricole, per l'utilizzo da parte di ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
- Non superare la dose massima consentita.
- Utilizza il dispositivo solo dopo un corretto assemblaggio.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.
- Utilizza l'apparecchio con minimo 200 g e massimo 600 g di farina.
- Non usare acqua calda come ingrediente.



SICUREZZA ELETTRICA

- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Al termine dell'uso scollegare la macchina dalla presa.
- Prima di scollegare la spina assicurati che la macchina abbia terminato la lavorazione e tutti i componenti siano fermi.
- Non utilizzare l'apparecchio con timer esterni.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia si prega di scollegare la spina.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e mantenerlo lontano da fonti di forte umidità.
- La macchina non può essere lavata in lavastoviglie. componenti possono essere lavati in lavastoviglie ad una temperatura inferiore a 60°.
- Non conservare l'apparecchio vicino a fonti di calore o su superfici calde.
- Non utilizzare all'aperto.
- Assicurati che le prese d'aria del motore poste nella parte inferiore non siano mai ostruite.
- Non inserire nessun oggetto o parte del corpo nelle aperture per la ventilazione. Rischio di lesioni per l'utilizzatore.



Prima dell'uso

- Pulire le trafile e tutti i componenti che andranno in contatto con gli alimenti prima del Primo utilizzo.
- Assicuratevi di assemblare bene tutti i componenti prima di avviare la macchina.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Prima dell'uso assicuratevi di aver letto tutto il manuale d'uso per apprendere tutte le nozioni necessarie ad utilizzare la macchina in sicurezza ed ottenendo fin da subito un risultato soddisfacente.

IMPORTANTE:

Produrre la pasta o comunque altri tipi di impasto è una pratica che richiede esperienza.

Anche seguendo attentamente le istruzioni, potrebbe capitare all'inizio che i risultati non siano del tutto soddisfacenti, poichè esistono moltissimi tipi di farine che reagiscono in modo molto diverso fra loro.

Le dosi dei componenti aggiuntivi come l'acqua potrebbero variare rispetto alle indicazioni.

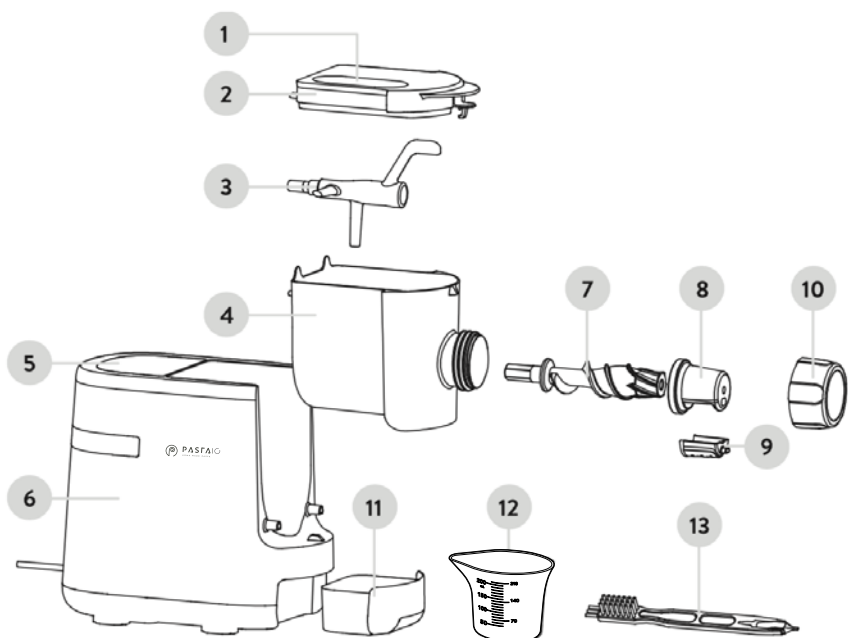
Il nostro scopo con questo manuale è fornire degli esempi pratici e delle nozioni utili a comprendere al meglio come creare pasta ed impasti sempre più buoni.

L'esperienza, la passione e la creatività faranno il resto.



Come utilizzare PASTAIO

Componenti



1. Feritoie per inserire liquidi
2. Coperchio della macchina
3. Bracci impastatrice
4. Contenitore impastatrice
5. Display e comandi per l'utilizzo
6. Struttura di base
7. Coclea di estrusione
8. Supporto per le trafile
9. Trafia intercambiabile
10. Anello di fissaggio del supporto
11. Cassetto porta trafia
12. Misurino graduato per liquidi
13. Spazzolino per la pulizia



Trafile Incluse



1. Spaghetti Fini
2. Spaghetti N.3
3. Spaghetti Spessi (tipo N.5 o Udon)
4. Tagliatelle
5. Tagliatelle grandi e spesse
6. Penne rigate o maccheroncini
7. Lasagnette o sfoglie per ravioli

Display e Comandi



Indica il peso della farina inserita, e nel passaggio successivo indica la quantità di liquido consigliata (va misurata usando il misurino incluso)

Impasta: Funzione Manuale per Impastare

Estrudi: Funzione Manuale per Estrudere l'impasto.

Pasta V: Programma per pasta Veloce, che impasta ed estrude. Dura circa 10 minuti in totale ed è consigliato per la maggior parte dei tipi di pasta.

Pasta: Programma per pasta, con funzione RIPOSO, ideale per impasti come la pasta all'Uovo, che necessitano di un breve tempo di riposo. Questo programma dura circa 16 minuti.

Azzera Bilancia: Funzione per azzerare la bilancia.

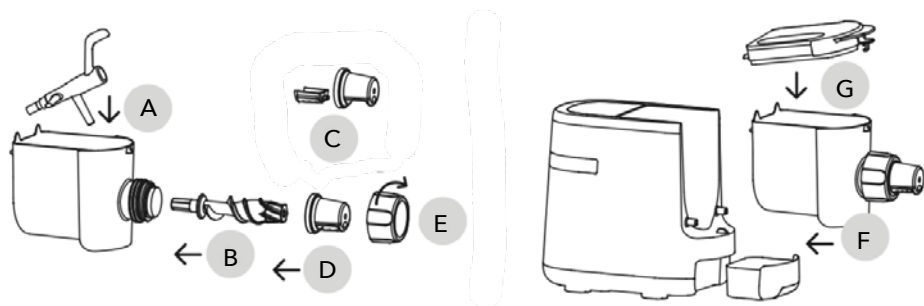
Avvio Stop: Bottone per avviare un processo, resettare un programma in esecuzione, oppure annullarlo tenendolo premuto per 3 secondi.

Indicatore di avanzamento, serve per capire in che passaggio siamo durante lo svolgimento di uno dei due programmi automatici.

PASFAIO



Montaggio della Macchina



- Inserire il braccio impastatore (A) nell'apposito foro posto nella parte posteriore del contenitore, e posizionare il contenitore sul corpo macchina inserendolo con una spinta frontale. Se necessario ruotare leggermente il braccio impastatore per farlo entrare correttamente nella sede.
- Inserire la coclea (B) facendo in modo che si innesti perfettamente nella sede presente nel braccio impastatore.
- Scegli la trafilatura e posizionala correttamente sul supporto per le trafilature, facendo combaciare il perno frontale con il foro.
- Inserisci il supporto (D) sulla coclea assicurandoti che la trafilatura resti nella parte bassa.
- Fissare il supporto avvitando e serrando leggermente l'anello di bloccaggio (E)

Consigli generali sull'impasto

L'impasto realizzato con questa macchina deve risultare più asciutto rispetto a quello classico che si fa per una macchina manuale.

Risulta quindi molto importante misurare con precisione gli ingredienti.

Per essere estruso correttamente l'impasto deve risultare visivamente a grandi briciole, altrimenti la macchina potrebbe non lavorare correttamente.

Se durante l'impastamento si creano pezzi sempre più grandi significa che l'impasto è troppo bagnato, ed occorre correggerlo aggiungendo un pizzico di farina e se necessario ripetere manualmente la funzione impasto per alcuni minuti.

Se al contrario risultasse asciutto, aggiungi pure dell'acqua a piccole dosi (5 - 10 ml)

CONSIGLIO PRATICO:

Annotare tutte le dosi e gli ingredienti usati, in modo che con l'esperienza potrai sempre sapere in base alle farine che stai usando, quanti e quali ingredienti aggiungere per creare la TUA pasta perfetta.

NOTA SULLE DOSI

Come trovare il rapporto giusto fra parte asciutta e parte liquida?

In generale ogni 100g di farina vanno messi dai 33 ml fino a 38 ml di parte liquida.

* :Per "Liquido" si intende il totale delle parti liquide, quindi se facciamo pasta all'uovo si deve mettere prima l'uovo e poi aggiungere l'acqua necessaria per raggiungere la dose totale di parte liquida espressa in ml sulla caraffa graduata.

Esempio pasta all'uovo: ogni 100g di farina --> 22,5 ml Acqua e 12,5 ml Uovo

IMPORTANTE: Ogni farina reagisce in modo diverso ed ha un assorbimento diverso dalle altre, il consiglio generale è iniziare con la dose minima di acqua (30/33 ml), per poi aumentarla se si vede che è necessario, questo perchè è più difficile recuperare un impasto dove è stata messa troppa parte liquida.

Tipi di impasto ed Ingredienti consigliati

Con Pastaio, potrete utilizzare qualsiasi tipo di farina bianca, farina di frumento, o altre farine. E' consigliato miscelare la semola di grano duro e la farina di tipo 405 ovvero la farina di grano tenero 00.

Le farine chiamate "forti" sono ottime poichè hanno una maggiore parte proteica, che ci darà come risultato una migliore consistenza. Questo tipo di farine possono essere utilizzate sia con le uova che senza.

Quando si utilizza una farina debole di tipo 00 è consigliato aggiungere le uova.

Pasta di grano tenero all'uovo

Farina: 300 g di farina comune
Liquido: 105 ml (acqua + 1 uovo)*

Pasta di grano tenero

Farina: 300 g di farina comune
Liquido: 102 ml acqua

Pasta di farina integrale

Farina: 300 g di farina integrale
Liquido: 105 ml (acqua + 1 uovo)*

Ramen

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

Pasta di Semola

Farina: 240 g di semolino e
60g di farina comune
Liquido 105 ml (acqua + 1 uovo)*

Pasta per ravioli

Farina: 300 g di farina comune
Liquido: 105 ml acqua

Pasta di Farro

Farina: 300 g di farina di farro
Liquido: 105 ml (acqua + 1 uovo)*

Udon - Noodle

Farina: 300 g di farina comune
Liquido: 102 ml (acqua + 1 uovo)*



LA PASTA AROMATICA

Gli impasti aromatici offrono la possibilità di dare libero sfogo alla propria fantasia e voglia di sperimentare.

I risultati sono veramente soddisfacenti sia per l'occhio che per le papille gustative, e vedrete che soddisfazione vi daranno i vostri commensali.

Per realizzare i buonissimi impasti aromatizzati è possibile procedere in 2 modi:

1. Utilizzando ad esempio al posto dell'acqua, il succo di barbabietola, carota o comunque dell'alimento si desidera utilizzare per aromatizzare l'impasto. In questo caso la quantità di succo sarà la stessa dell'acqua, talvolta potrebbero esserci delle piccole variazioni. Potete usare anche verdure frullate, stando attenti ad ottenere un composto che sia molto liquido e pronti ad aggiungere alcuni ml di acqua se sarà necessario.
2. Utilizzando gli aromi in polvere, in questo caso in base alla quantità di aroma che andrete ad aggiungere, potrebbe essere necessario aggiungere pochi ml in più di liquido. Gli aromi in polvere possono essere acquistati oppure preparati essiccando le verdure o gli alimenti che si vogliono utilizzare e procedere a polverizzarli utilizzando un potente frullatore adatto alla realizzazione di farine.



ALCUNI ESEMPI DEI PIU DIFFUSI IMPASTI AROMATICI:

Pasta al Pomodoro

Farina: 300 g di farina comune
Liquido: 105 g: acqua + 1 uovo + 1
cucchiaino di passata di pomodoro

Pasta alla Barbabietola

Farina: 300 g di farina comune
Liquido 105 g: succo di barbabietola +
1 uovo

Pasta al Nero di Seppia

Farina: 240 g di semolino e
60g di farina comune
Liquido 105 g: acqua + 1 uovo +
1 cucchiaino di nero di seppia

Pasta allo Zafferano

Farina: 300 g di farina comune
Liquido: 102 ml acqua tiepida
Aggiungere lo zafferano sciogliendolo in
acqua tiepida

Soba

Farina: 205 g di farina di grano saraceno
+ 95 g di farina comune
Liquido 105 g: acqua + 1 uovo

Altre idee per gli Impasti aromatici:

Sempre restando in tema di impasti aromatici, è possibile fare delle preparazioni ancora più sofisticate che esalteranno moltissimo i vostri piatti.

Per esempio se volete preparare un primo di pesce, potrebbe essere interessante utilizzare l'acqua di cottura del pesce al posto dell'acqua, donando un'aggiunta di sapore incredibile, ma facciamo un esempio.

Prendiamo ad esempio una ricetta molto semplice, un primo piatto con gamberoni e zucchine, il procedimento sarà il seguente:

- Scottare velocemente i gamberoni e le zucchine in poca acqua
- Conservare l'acqua e pulire i gamberoni privandoli della testa e del guscio
- Continuare la cottura delle teste e dei gusci nell'acqua che avevamo utilizzato per scottarli. Dobbiamo proseguire la cottura in modo da far evaporare l'acqua e acquisire il sapore dei gamberi.
- Al termine, buttare via le teste e i gusci, preservando l'acqua di cottura.
- Filtrare l'acqua con un colino molto fine
- E adesso procedete alla preparazione della pasta utilizzando l'acqua di cottura all'interno dell'impasto.

Questo è solo un esempio che serve per farvi capire quali sono le possibilità, il resto lo lasciamo alla vostra creatività.

Questo concetto può essere applicato anche ad altre ricette ed essere fatto anche per carne o verdure

Pasta alle Carote

Farina: 240 g di semolino e
60g di farina comune
Liquido 105 g: succo di carota + 1 uovo

Pasta alla Salvia

Farina: 240 g di semolino e
60g di farina comune
Liquido 105 g: acqua (con salvia frullata
finemente) + 1 uovo

In alternativa potete usare la salvia essiccata e tritata a polvere.

Pizza al carbone vegetale

Questo particolare impasto al carbone, certamente soddisfa più gli occhi che le papille gustative, infatti il sapore, per fortuna, non è significativamente diverso. In molti dicono che sia più digeribile, ma dipende molto da persona a persona.

La preparazione è molto semplice, vi basterà prendere la ricetta di base del vostro impasto preferito, e aggiungere circa 1 cucchiaino di carbone per ogni 200/300gr di farina.

Nota bene:

Questi sono soltanto alcuni esempi di impasti possibili, i risultati potrebbero cambiare in funzione delle farine e del tipo di lievito utilizzati.

Come indicazione generale si consiglia sempre un moderato utilizzo dei lieviti, e soprattutto una lenta lievitazione, che renderà la pizza molto più digeribile.

Gli Impasti per il Pane

Pane ai Cereali e Semi

DOSE PER CIRCA
500GR DI PANE

Farina Manitoba 150 g	Lievito di birra secco 1,75 g
Farina integrale di grano tenero 75 g	Miele 5 g
Farina di farro integrale 75 g	Sale fino 8 g
Acqua a temperatura ambiente 205 g	Semi misti 65 g

- Inserire le farine nel contenitore e chiudere il coperchio
- Sciogliere il miele ed il lievito con l'acqua
- Avviare il programma premendo il bottone Impasto
- Aggiungere lentamente l'acqua (con il lievito ed il miele sciolti)
- Al termine, versare i semi ed il sale e lanciare un nuovo programma di impasto, mantenerlo attivo fino a quando gli ingredienti saranno impastati correttamente (3/4min)
- Trasferire l'impasto su un piano con un pizzico di farina e lavorare manualmente in modo da formare una palla
- Disporla in una ciotola coperta con la pellicola o con un panno inumidito e lasciarla lievitare per circa 2 ore (l'impasto deve raddoppiare il volume)
- Al termine delle lievitazione prelevare l'impasto e piegarlo a metà su se stesso dalle 3 alle 6 volte prima da dargli la forma desiderata
- Lasciare riposare almeno 50 minuti prima di infornare

Pane Toscano

DOSE PER CIRCA
800GR DI PANE

600 g farina tipo 00	2 cucchiaini di zucchero
360 g acqua	2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 cubetto lievito di birra	

- Inserire le farine nel contenitore e chiudere il coperchio
- Sciogliere il lievito con l'acqua e lo zucchero
- Avviare il programma premendo il bottone Impasto
- Aggiungere lentamente l'acqua (con il lievito e zucchero sciolti)
- Al termine, se pronto, trasferire l'impasto su una teglia con un filo di olio per la prima lievitazione di circa 40 minuti
- Trasferire l'impasto su teglia (o carta forno) infarinata
- Piegarlo l'impasto a metà su se stesso dalle 2 alle 4 volte prima da dargli la forma desiderata
- Lasciare riposare almeno 50 minuti prima di infornare (220° per circa 30 min)



Pane alla Curcuma

DOSE PER CIRCA
800GR DI PANE

300 gr di farina 1 macinata a pietra	2 cucchiaini di zucchero (oppure miele)
200 gr di farina 0	1 cucchiaino e mezzo di sale
35 gr di lievito madre attivo in polvere	2 cucchiaini scarsi di curcuma in polvere
350 ml di acqua tiepida	1 cucchiaio di olio

- Inserire le farine nel contenitore insieme alla curcuma ed il lievito e chiudere il coperchio
- Sciogliere il miele o lo zucchero con l'acqua tiepida
- Avviare il programma premendo il bottone Impasto
- Aggiungere lentamente l'acqua
- Al termine formare una palla e trasferire l'impasto in un contenitore per la lievitazione, coprendolo con un canovaccio (circa 2 ore)
- Trasferire l'impasto su una teglia (con carta forno) con un pizzico di farina e lavorare manualmente in modo da formare una palla, oppure suddividetelo in due per fare 2 pagnotte
- Spolverare con un po' di farina e lasciare riposare per 30/40 minuti
- Cuocere con forno pre-riscaldato a 220°C e cuocere per 20/30min (per un risultato più soffice inserire in forno un contenitore adatto con 1 litro di acqua per mantenere l'umidità giusta).
- Se avete lasciato l'impasto intero la cottura sarà più lunga, in tal caso consigliamo di ridurre di 20°C la temperatura a circa metà cottura.

Nota bene:

Questi sono soltanto alcuni esempi di impasti possibili, i risultati potrebbero cambiare in funzione delle farine e del tipo di lievito utilizzati.

Info Generali su Programmi e Impasti

INDICAZIONI GENERALI:

- I programmi automatici disponibili sono 2, **Pasta Veloce** (Pasta V) e **Pasta**.
- Durante i programmi, ed in particolare subito dopo aver inserito la farina, la macchina indicherà la quantità di liquidi necessaria per realizzare l'impasto.
- La macchina lavora con un minimo di 200g di farina, fino ad un massimo di 600g
- Per la pasta all'uovo, assicurarsi di miscelare accuratamente i tuorli con l'acqua prima inserirli nella macchina.
- In base al tipo di farina usata, al tipo di liquido usato ed alla temperatura, il rapporto fra ingrediente secco e liquido può variare, se necessario, procedi con i dovuti aggiustamenti in base alle indicazioni generali spiegate in precedenza fino al raggiungimento della consistenza ideale.
- A piacere puoi aggiungere pochi grammi di sale (sciogliendolo in acqua) per farla risultare più al dente.
- Se inserisci alcuni grammi di olio, l'impasto risulterà più morbido (miscelarlo con l'acqua)
- Utilizzare sempre ingredienti freschi garantisce un miglior risultato.
- La pasta semplice che NON contiene uovo o altri ingredienti freschi, può essere tranquillamente essiccata utilizzando un essiccatore, si consiglia invece di congelare le altre tipologie di pasta.

Utilizzo dei Programmi

Programma Pasta Veloce: Serve per realizzare la maggior parte dei tipi di pasta semplice di grano duro. Utilizzare farina di tipo 00, oppure una miscela di farine classiche e di semola di grano duro, con rapporto 1:1

Programma Pasta: Serve per realizzare pasta all'uovo o tipi di pasta che richiedono un tempo di riposo. Miscelare l'uovo con l'acqua prima di versarlo nella macchina.

- Per poter avviare un programma è necessario che la macchina sia collegata all'alimentazione e montata correttamente.
- Se fosse in stand-by, basta premere un qualsiasi bottone per attivarla.
- Sganciare il coperchio e premere il tasto per azzerare la bilancia.
- Versare la parte secca (farina, aromi ecc.) nel contenitore della macchina ed agganciare il coperchio.
- Premendo il bottone relativo al programma desiderato, PASTAIO calcolerà la quantità indicativa di liquido necessaria a realizzare l'impasto e la mostrerà sul display.
- Misura accuratamente il liquido con la piccola caraffa graduata o con una bilancia. Per la pasta all'uovo considerare che la quantità indicata è quella totale, quindi pesare i tuorli e successivamente aggiungere la quantità di acqua necessaria per raggiungere quella totale necessaria all'impasto.
- Premere il bottone AVVIO e non appena il braccio inizia a muoversi versare lentamente il liquido attraverso gli appositi fori.
- Siamo nella fase di IMPASTO, la macchina impasterà per circa 6 minuti
- Se abbiamo selezionato la modalità Pasta, (ovvero quella più lenta) la macchina farà



una fase di riposo di 6 minuti, che permetterà all'impasto di assorbire correttamente tutti i liquidi e gli ingredienti.

- Se invece abbiamo selezionato il programma Pasta V (Pasta veloce) al termine dell'impasto udirete un BEEP che indica che la macchina sta passando alla modalità estrusione. In questo caso il motore cambierà senso di rotazione e la coclea inizierà ad estrarre la pasta.

NOTA: In questa fase potrete udire dei piccoli rumori apparentemente strani, ma sono del tutto normali, poichè la macchina sta lavorando alla massima potenza e le trafile tenderanno a riscaldarsi.

- Al termine dell'estrusione il motore si arresta, e prima di completare il programma il braccio impastatore ruoterà in senso contrario per rimuovere eventuali residui di impasto dalla coclea. Infine un BEEP indicherà il termine del programma.

Al termine del programma lasciate asciugare per alcuni minuti la pasta e se necessario spolvera leggermente con della farina per evitare che si attacchi su se stessa. L'ideale sarebbe posizionarla su una griglia in modo che non si attacchi.

NOTA PER TRAFILA PENNE: Per le Penne o Maccheroncini è consigliato estrarre delle parti molto più lunghe e procedere a tagliare con un coltello affilato le penne della misura desiderata dopo aver fatto riposare l'impasto alcuni minuti.

Il tempo di cottura indicativo è fra 2 e 4 minuti

Come individuare le quantità in base alle porzioni che vogliamo?

- 200g di farina --> 1-2 porzioni
- 400g di farina --> 3-4 porzioni
- 600g di farina --> 5-6 porzioni

Utilizzo con Modalità Manuale

- Per poter iniziare la produzione della pasta è necessario che la macchina sia collegata all'alimentazione e montata correttamente.
- Se fosse in stand-by, basta premere un qualsiasi bottone per attivarla.
- Sganciare il coperchio e premere il tasto per azzerare la bilancia.
- Inserire gli ingredienti secchi nel contenitore e chiudere il coperchio.
- Premere il bottone **Impasta** .
- Versare lentamente i liquidi attraverso le apposite feritoie e dare il tempo alla macchina di concludere l'impasto in 6 minuti.
- Premere il bottone **Avvio/Stop**
- Premere il bottone **Estrudi** per iniziare il processo di estrusione della pasta.

INTERRUZIONE O ARRESTO DI UN PROGRAMMA

Per mettere in pausa l'esecuzione, sollevare il coperchio, riposizionandolo il programma ripartirà automaticamente.

Per interrompere il programma, tenere premuto **Avvio/Stop** per 3 secondi.



Pulizia e manutenzione

La macchina deve essere perfettamente pulita e asciutta dopo ogni utilizzo. In caso contrario si potrebbe comprometterne il corretto funzionamento.

- Consigliamo dopo l'utilizzo di lasciare asciugare alcuni minuti l'impasto residuo, poiché risulterà più facile da rimuovere con l'apposito strumento per la pulizia.
- Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie a temperatura inferiore a 60°C.
- Consigliamo in ogni caso di preferire il lavaggio manuale rispetto alla lavastoviglie poiché preserva al meglio tutti i componenti.
- Assicurarsi che le parti vicine alla giuntura fra coclea e braccio impastatore siano completamente libere da residui, altrimenti potrebbero verificarsi rumori strani durante l'uso, causati dall'attrito e nei casi peggiori potrebbe danneggiarsi anche la macchina o il motore.
- Pulire il corpo ed il display con un panno umido, evitando sgrassatori aggressivi. Si raccomanda di non immergere il corpo in acqua né lavarlo con acqua corrente.
- Se necessario usare lo spazzolino per pulire accuratamente le trafilè.

Risoluzione Problemi

CODICI ERRORE:

E 02 --> Il coperchio non è chiuso bene --> Aprire e chiudere di nuovo il coperchio.

E 05 --> Problema con il sensore della temperatura --> Contatta l'assistenza

E 06 --> Corto circuito sensore temperatura --> Contatta l'assistenza

E 09 --> Non c'è abbastanza acqua nel contenitore --> Aggiungi liquido

E 14 --> La quantità totale di farina è eccessiva --> Utilizza quantità fra 200 e 600g

E 15 --> Ci sono troppi residui di impasto nel contenitore --> Rimuovi i resti

E 17 --> Problema con la bilancia --> Contatta l'assistenza

PROBLEMI CON LA MACCHINA:

- Rimangono più resti d'impasto del previsto:
Può succedere che non tutto l'impasto venga estruso correttamente.
In questo caso puoi avviare manualmente il programma Estrudi per completare il processo.
- La macchina non si avvia:
 - Assicurati che la macchina sia collegata correttamente e che il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione siano intatti.
 - Il motore potrebbe essere stato acceso troppo e si è attivata la funzione di protezione del motore. Attendi alcuni minuti che si raffreddi.
 - Chiudi correttamente il coperchio.
- La macchina non risponde ai comandi:
 - Se hai visualizzato un codice errore la macchina deve stare almeno 3 minuti scollegata dalla presa per potersi resettare.
 - La macchina è in funzione o è iniziata la fase di riposo. Puoi interrompere il



programma tenendo premuto Avvio/Stop per circa 3 secondi.

- La macchina potrebbe avere un difetto. Contatta il servizio clienti.

- La macchina diventa molto lenta e si ferma durante l'estrusione:
 - L'impasto è troppo asciutto, la macchina proverà ripetutamente ad impastarlo ed estrarlo. Aggiungi un po' d'acqua (5-10 ml) nel contenitore di miscelazione e verifica se adesso l'impasto può essere estruso.
- Non appena la macchina inizia ad estrarre l'impasto, dalla trafila cade inizialmente della farina: --> E' un cosa che risulta perfettamente normale.
- Quando la macchina estrude l'impasto, il supporto della trafila si riscalda, viene emesso del sottile vapore e si forma della condensa:
Questo è assolutamente normale. La macchina sta estraendo la pasta ad una pressione elevata e durante questo processo si sviluppa del calore e l'umidità dell'impasto tende ad evaporare.

PROBLEMI CON L'IMPASTO:

- L'impasto viene estruso più velocemente nella parte anteriore che in quella posteriore o viceversa:
Questo è normale, in quanto la pressione nella parte anteriore è più alta rispetto a quella della parte posteriore.
- Rimangono dei resti d'impasto nel contenitore:
 - Una piccola rimanenza d'impasto è nella norma. Puoi surgelarlo e aggiungerlo la volta successiva, una volta scongelato, aggiungendolo nel contenitore di miscelazione.
 - Puoi estrarre una quantità più grande d'impasto utilizzando semplicemente la modalità Estrudi.
- La pasta si spezza molto facilmente:
 - Utilizza farina di tipo 0 o 00 con un sufficiente contenuto di glutine per evitare questo problema. Per fare la pasta senza glutine utilizza sempre degli addensanti.
 - L'impasto può essere troppo asciutto. In questo caso aggiungi circa 5-10 ml di liquido. 5-10 ml di olio da cucina rendono l'impasto più morbido.



SEVIZIO CLIENTI:

I nostri prodotti sono coperti da garanzia legale di 2 anni.

Vi ricordiamo che per qualsiasi tipo di reclamo è necessario esibire la ricevuta di acquisto.

La durata delle parti soggette a usura dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è quindi molto variabile.

Per domande sull'uso, per assistenza o per qualsiasi tipo di richiesta relativa al prodotto ed al suo funzionamento utilizzate i seguenti recapiti.

E-Mail: assistenza@classe.it

Tel: +39 351 551 8914

GARANZIA

Il prodotto è coperto da 2 anni di garanzia su qualsiasi problema imputabile a difetto di fabbricazione, nei limiti di un corretto utilizzo.

Per corretto utilizzo si intende l'utilizzo entro i termini e con le accortezze descritte in questo manuale di istruzioni.

Qualsiasi danno causato da un uso improprio del prodotto, o danno accidentale non sarà coperto da garanzia.

Es: richiudendo il coperchio non si inseriscono le guide ed il coperchio si rompe.

Es 2: La macchina cade e si rompe

Es 3: Non è stata fatta correttamente la pulizia e la manutenzione

Ricordiamo che per accedere alla garanzia è necessario conservare lo scontrino fiscale, o la fattura. (la ricevuta di pagamento non è utilizzabile ai fini della garanzia)

ESTENSIONE DI GARANZIA

Sul motore è possibile ottenere un'estensione di garanzia, portandola da 2 fino a 3 anni.

Per attivare l'estensione di garanzia è necessario collegarsi al sito www.classe.it nella specifica sezione: "Registrazione Prodotti" compilare tutti gli appositi campi e cliccare su "Registra Prodotto".

Ricordiamo che per completare la registrazione e all'occorrenza richiedere assistenza è necessario presentare una prova di acquisto valida, suggeriamo quindi di conservare fattura o scontrino fiscale emesso al momento dell'acquisto.

NB: L'estensione di garanzia è valida solo e soltanto per il "motore", non copre eventuali problemi ad altri componenti elettronici o meccanici.

SPECIFICHE TECNICHE:

Voltaggio: 220-240V

Potenza:180W

Frequenza: 50/60Hz

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

CE

Peso: 4,5Kg

Capacità contenitore impasto: da 200g a 600g di farina

Bilancia: da 0 a 5 Kg

Accuratezza bilancia: 2g

Temperatura di esercizio: da 0° a 40° C

SMALTIMENTO:

I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente. Per questa macchina risultano pagati anticipatamente tutti gli oneri per un corretto smaltimento.





PASTAIO

HOME MADE PASTA



Instruction Manual



Content	Page
Safety Instructions	25-26
Before use	27
How to use Pastaio	28
Display and controls	29
Assembly of the machine	30
Advice on the dough	31
Doughs and Ingredients	31
The Aromatic Pasta	32-33
Dough for Pizza	34-35
Bread dough	36-37
Use of the Programs	38-39
Manual mode	40
Cleaning Maintenance	41
Solving problems	41-42
Warranty and Assistance	42-43



Safety Informations and Warnings

Please read the instructions carefully before use.

This appliance is intended exclusively for the production of pasta and other doughs, such as pizza dough, bread etc.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- Unpack the Pasta Machine, checking that all the components listed in this manual are present and checking that there are no obvious damages to any of the parts or components themselves.
- If there are damages or components are missing, contact our customer service using the contact details in the support chapter.
- In the event of damage, avoid repairs in autonomy which could aggravate the problem or cause damage to the user.
- This machine is intended for the production of pasta or other doughs, it is therefore recommended not to introduce other types of food inside.
- Keep the product out of the reach of children, or in the case of children over 8 years of age, proceed with use under the supervision of an adult.
- The Pasta Maker can be used by children over the age of 8 or by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and / or knowledge only if supervised or are aware of the safe use of the risks that may derive from improper use. This appliance is not a toy! Children should be supervised to make sure they don't play with the device.
- The appliance must be used on a perfectly flat surface.
- The appliance is intended exclusively for domestic use or for similar uses.
- In the kitchens of shops, offices or other workplaces such as on farms, for use by guests in accommodation facilities (hotels, motels), private pensions or holiday homes.
- Do not exceed the maximum allowable ingredients quantity.
- Use the device only after proper assembly.
- The device can only be used with original accessories.
- Use the appliance with a minimum of 200 g and a maximum of 600 g of flour.
- Do not use hot water as an ingredient.

ELECTRIC SAFETY

- Connect the appliance only to alternating current according to the instructions on the indicative plate. Connect the power plug only to a grounded outlet.
- After use, unplug the machine from the socket.
- Before disconnecting the plug, make sure that the machine has finished processing and all the components are stopped.
- Do not use the appliance with external timers.
- Before carrying out any cleaning operation, please disconnect the plug.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids and keep it away from sources of high humidity.
- The machine cannot be washed in the dishwasher. Components can be washed in the dishwasher at a temperature below 60 °.
- Do not store the appliance near heat sources or on hot surfaces.
- Do not use outdoors.
- Make sure that the engine air intakes located at the bottom are never blocked.
- Do not insert any object or part of the body into the ventilation openings. Risk of injury to the user.



Before first use

- Clean the dies and all components that will come into contact with food before the first use.
- Make sure to assemble all the components well before starting the machine.
- Place the appliance on a flat and stable surface.
- Before use, make sure you have read the entire user manual to learn all the concepts necessary to use the machine safely and obtain a satisfactory result immediately.

IMPORTANT:

Making pasta or other types of dough is a practice that requires experience. Even if you carefully follow the instructions, it may happen at the beginning that the results are not very good, as there are many types of flour that react very differently to each other.

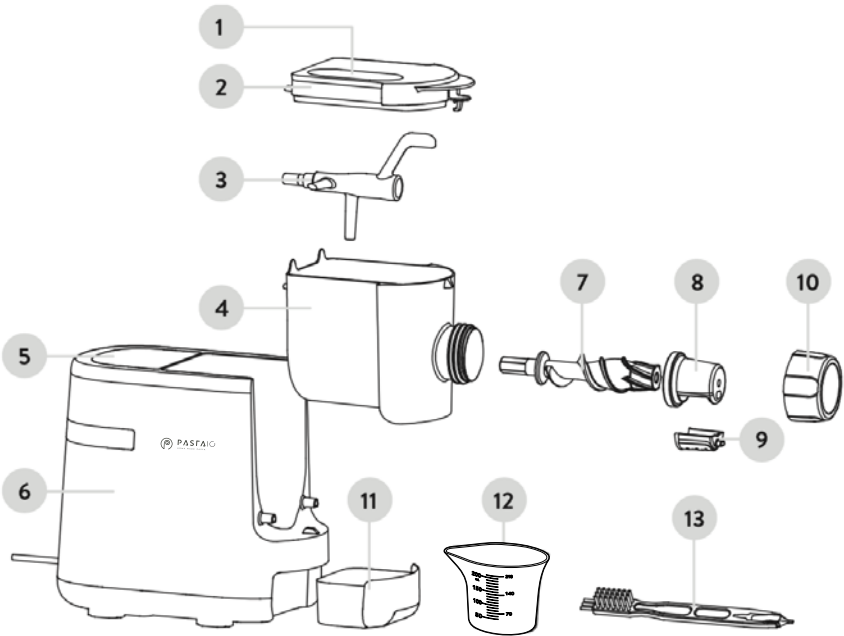
The doses of additional components such as water could be different to the indications in this manual.

Our purpose with this manual is to provide practical examples and useful information to better understand how to create increasingly good pasta and dough.

Experience, passion and creativity will do the rest.

How to use PASTAIO

Components



1. Holes to insert liquids
2. Machine lid
3. Kneading arms
4. Kneading container
5. Display and controls for use
6. Basic structure
7. Extrusion screw
8. Support for dies
9. Interchangeable die
10. Support fixing ring
11. Dies drawer
12. Graduated measuring cup for liquids
13. Cleaning brush



Included Dies



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Fine spaghetti | 5. Large and thick noodles |
| 2. Spaghetti (N.3) | 6. Penne rigate or macaroni |
| 3. Thick Spaghetti (type N.5 or Udon) | 7. Lasagnette or sheets for ravioli |
| 4. Tagliatelle / Noodles | |

Display and Buttons



Indicates the weight of the inserted flour, and in the next step indicates the recommended quantity of liquid (it must be measured using the included measuring cup)

Impasta: Manual Function for Kneading

Estrudi: Manual function to extrude the dough.

Pasta V: Program for quick pasta, which kneads and extrudes. It lasts about 10 minutes in total and is recommended for most types of pasta.

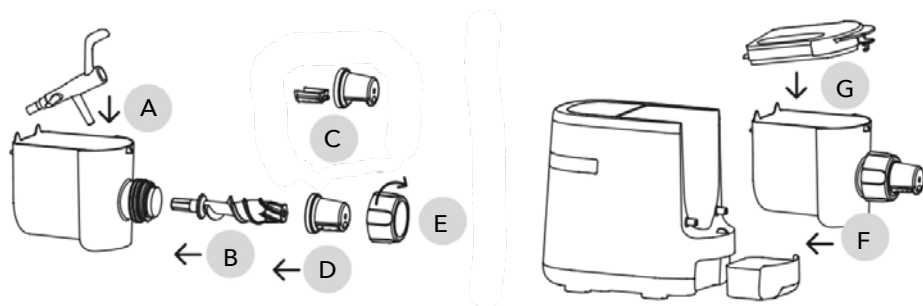
Pasta: Program for pasta, with REST function, ideal for doughs such as egg pasta, which need a short rest time. This program lasts approximately 16 minutes.

Azzera Bilancia: Function to reset the scale.

Avvio Stop: Button to start a process, reset a running program, or cancel it by holding it down for 3 seconds.

Progress indicator, it is used to understand where we are during one of the two automatic programs.

Assembly information



- Insert the kneading arm (A) in the appropriate hole located in the back of the container, and position the container on the machine body by inserting it with a front push. If necessary, turn the kneading arm slightly to make it fit correctly into the seat.
- Insert the auger (B) making sure it fits perfectly into the seat in the kneading arm.
- Choose the die and position it correctly on the support for the dies, matching the front pin with the hole.
- Insert the support (D) on the auger making sure that the die remains in the lower part.
- Fasten the support by screwing and slightly tightening the locking ring (E)

Dough general Information

The dough made with this machine must be drier than the classic one made for a manual machine.

It is therefore very important to measure the ingredients precisely.

To be correctly extruded the dough must be visually in large crumbs, otherwise the machine may not work properly.

If larger and larger pieces are created during kneading, it means that the dough is too wet, and it must be corrected by adding a pinch of flour and if necessary manually repeating the dough function for a few minutes.

© If on the contrary it turns out to be dry, add water in small doses (5 - 10 ml)

TIPS:

Write down all the doses and ingredients used, so that with experience you can always know based on the flours you are using, how many and which ingredients to add to create YOUR perfect pasta.

Types of dough and recommended ingredients

With Pastaio, you can use any type of white flour, wheat flour, or other flours. It is recommended to mix durum wheat semolina and type 405 flour or 00 soft wheat flour.

The flours called “strong” are excellent as they have a higher protein content, which will give us a better consistency. This type of flour can be used both with and without eggs.

When using a type 00 weak flour it is recommended to add the eggs.

Soft wheat egg pasta

Flour: 300 g of common flour
Liquid: 105 ml (water + 1 egg) *

Soft wheat pasta

Flour: 300 g of common flour
Liquid: 102 ml of water

Wholemeal pasta

Flour: 300 g of wholemeal flour
Liquid: 105 ml (water + 1 egg) *

Ramen

Flour: 300 g of durum wheat flour
+ 3 grams of salt
Liquid: 120 ml of water

Semoline Pasta

Flour: 240 g of semolina e
60g of common flour
Liquid 105 ml (water 1 egg) *

Pasta for ravioli

Flour: 300 g of common flour
Liquid: 105 ml of water

Spelled Pasta

Flour: 300 g of spelled flour
Liquid: 105 ml (water + 1 egg) *

Udon - Noodle

Flour: 300 g of common flour
Liquid: 102 ml (water + 1 egg) *

NOTE ON DOSES:

How to find the right relationship between dry and liquid part?

In general, every 100g of flour should be put from 33 ml up to 38 ml of liquid part.

*: “Liquid part” means the total of liquid parts, therefore if we make egg pasta we must first put the egg and then add the water necessary to reach the total dose of the liquid part expressed in ml on the graduated carafe .

Example egg pasta: per 100g of flour -> 22.5 ml Water and 12.5 ml Egg

IMPORTANT: Each flour reacts differently and has a different absorption from the others, the general advice is to start with the minimum dose of water (30/33 ml), and then increase it if you see that it is necessary, this is because it is more difficult to recover a dough where too much liquid has been put.



Aromatic mixtures offer the opportunity to give free rein to one's imagination and desire to experiment.

The results are truly satisfying both for the eye and for the taste buds, and you will see how satisfied your diners will give you.

To make the delicious flavored doughs you can proceed in 2 ways:

1. Using, for example, instead of water, the beet juice, carrot or in any case of the food you want to use to flavor the dough.
In this case the amount of juice will be the same as the water, sometimes there may be small variations.
You can also use pureed vegetables, being careful to obtain a compound that is very liquid and ready to add a few ml of water if necessary.
2. Using the powder aromas, in this case based on the amount of aroma you are going to add, it may be necessary to add a few more ml of liquid.
The powdered aromas can be purchased or prepared by drying the vegetables or foods you want to use and pulverize them using a powerful blender suitable for making flour.

SOME EXAMPLES OF THE MOST FAMOUS AROMATIC PASTA:



Tomato Pasta

Flour: 300 g of common flour
Liquid: 105 g: water + 1 egg + 1
tablespoon of tomato sauce

Beetroot Pasta

Flour: 300 g of common flour
Liquid 105 g: beetroot juice + 1 egg

Cuttlefish ink Black Pasta

Flour: 240 g of semolina e
60g of common flour
Liquid 105 g: water + 1 egg +
1 tablespoon of cuttlefish ink

Soba

Flour: 205 g of buckwheat flour
+ 95 g of common flour
Liquid 105 g: water + 1 egg

Carrots Pasta

Flour: 240 g of semolina e
60g of common flour
Liquid 105 g: carrot juice + 1 egg

Sage Pasta

Flour: 240 g of semolina e
60g of common flour
Liquid 105 g: water (with finely blended
sage) + 1 egg

Alternatively, you can use dried and
powdered sage.

Other ideas for aromatic doughs:

Always remaining on the subject of aromatic doughs, it is possible to make even more sophisticated preparations that will greatly enhance your dishes.

For example, if you want to prepare a first course of fish, it might be interesting to use the cooking water of the fish instead of water, giving an addition of incredible flavor, but let's take an example.

Take for example a very simple recipe, a first course with prawns and zucchini, the procedure will be as follows:

- Quickly blanch the prawns and courgettes in a little water
- Store the water and clean the prawns by depriving them of the head and shell
- Continue cooking the heads and shells in the water we used to burn them. We must continue cooking in order to evaporate the water and acquire the flavor of the shrimp.
- At the end, throw away the heads and the shells, preserving the cooking water.
- Filter the water with a very fine strainer.
- Proceed with the preparation of the pasta using the cooking water inside the dough.

This is just an example to help you understand what the possibilities are, we leave the rest to your creativity.

This concept can also be applied to other recipes and can also be made for meat or vegetables

The Dough for Pizza

Wholemeal Pizza

DOSE FOR ABOUT
500GR OF PASTA

Wholemeal flour 150 gr.

Type "1" flour 150 gr.

Fresh brewer's yeast 7 gr.

Room temperature water 190 ml

Oil 12 gr.

Salt 6 gr.

Wildflower honey 6 gr. or sugar 3 gr.

- Insert the whole wheat flour into the container and close the lid
- Dissolve honey and yeast with water
- Start the program by pressing the Dough button
- Add the water (with the dissolved yeast and honey)
- At the end of the program, leave to rest for about 1 hour inside the machine
- After the rest add the flour type 1 and close the lid
- Start the kneading program again
- Halfway through the cycle (after 3 min) add the oil and salt
- At the end, transfer the dough on a surface and work the dough manually until it forms a ball
- Place it in a bowl covered with cling film or a damp cloth and let it rest for 2 hours
- Prepare the desired number of balls by dividing the dough into 2 or 3 equal parts and working them individually for at least 30sec.
- Leave to rest for at least 20 minutes before spreading and baking

Neapolitan pizza

DOSE FOR ABOUT
650GR OF PASTA

450 g made with flour

250 ml of water

15 g of salt

7 g of sugar

2 grams of yeast

- Insert the whole wheat flour into the container and close the lid
- Dissolve sugar and yeast with water
- Start the program by pressing the Dough button
- Add the water (with the dissolved yeast and sugar)
- At the end of the program, remove the dough and if necessary complete the final phase by kneading the remaining flour by hand.
- Leave to rest for about 2 hours in a covered bowl.
- After resting, prepare the desired number of balls by dividing the dough into 3 equal parts and working them individually for at least 30sec.
- Leave to rise for at least 4 hours before spreading and baking



Charcoal pizza

This particular charcoal mixture certainly satisfies the eyes more than the taste buds, in fact the flavor, fortunately, is not significantly different.

Many people say it is more digestible, but it depends a lot from person to person. The preparation is very simple, just take the basic recipe of your favorite dough, and add about 1 teaspoon of coal for every 200 / 300gr of flour.

TIPS:

These are just some examples of possible doughs, the results may change depending on the flour and the type of yeast used.

As a general indication we always recommend a moderate use of yeasts, and above all a slow leavening, which will make the pizza much more digestible.

Bread doughs

Cereal and Seeds Bread

DOSE FOR 500GR
OF BREAD

Manitoba flour 150 g	Dry brewer's yeast 1.75 g
Whole wheat flour 75 g	Honey 5 g
Whole spelled flour 75 g	Salt up to 8 g
Room temperature water 205 g	Mixed seeds 65 g

- Insert the flour into the container and close the lid
- Dissolve honey and yeast with water
- Start the program by pressing the Dough button
- Slowly add the water (with the dissolved yeast and honey)
- At the end, pour the seeds and the salt and launch a new kneading program and keep it active until the ingredients are kneaded correctly (3 / 4min)
- Transfer the dough onto a surface with a pinch of flour and work manually to form a ball
- Arrange it in a bowl covered with cling film or with a damp cloth and let it rise for about 2 hours (the dough must double the volume)
- At the end of the leavening take the dough and fold it in half on itself from 3 to 6 times before giving it the desired shape
- Leave to rest for at least 50 minutes before baking

Tuscan bread

DOSE FOR 800GR
OF BREAD

600 g type 00 flour	2 teaspoons of sugar
360 g water	2 tablespoons of extra virgin olive oil
1 beer yeast cube	

- Insert the flour into the container and close the lid
- Dissolve the yeast with the water and sugar
- Start the program by pressing the Dough button
- Slowly add the water (with the dissolved yeast and sugar)
- At the end, if ready, transfer the dough on a baking sheet with a drizzle of oil for the first leavening of about 40 minutes
- Transfer the dough to a floured baking tray (or parchment paper)
- Fold the dough in half on itself from 2 to 4 times before giving it the desired shape
- Let stand at least 50 minutes before baking (220 ° for about 30 min)



Turmeric bread

DOSE FOR 800GR
OF BREAD

300 gr of stone-ground flour 1	2 teaspoons of sugar (or honey)
200 gr of flour 0	1 teaspoon and a half of salt
35 g of active mother yeast powder	2 little spoons of turmeric powder
350 ml of warm water	1 tablespoon of extra virgin olive oil

- Insert the flour in the container together with the turmeric and the yeast and close the lid
- Dissolve honey or sugar with warm water
- Start the program by pressing the Dough button
- Slowly add the water
- At the end form a ball and transfer the dough into a leavening container, covering it with a cloth (about 2 hours)
- Transfer the dough on a baking sheet (with parchment paper) with a pinch of flour and work manually to form a ball, or divide it into two to make 2 loaves
- Sprinkle with a little flour and leave to rest for 30/40 minutes
- Bake in a pre-heated oven at 220 ° C and cook for 20 / 30min (for a softer result, insert a suitable container with 1 liter of water in the oven to maintain the right humidity.
- If you have left the whole dough, the cooking will be longer, in which case we recommend reducing the temperature by about 20 ° C to about half cooking.

TIPS:

These are just some examples of possible doughs, the results may change depending on the flour and the type of yeast used.

General Info on Use and Programs

GENERAL INDICATIONS:

- The automatic programs available are 2, Pasta Veloce (Pasta V) and Pasta.
- During the programs, the machine will indicate the quantity of liquids necessary to make the dough.
- The machine works with a minimum of 200g of flour, up to a maximum of 600g
- For egg pasta, be sure to mix the yolks thoroughly with water before putting them in the machine.
- Depending on the type of flour used, the type of liquid used and the temperature, the ratio between dry ingredient and liquid can vary, if necessary, proceed with the necessary adjustments based on the general indications explained above until reaching the ideal consistency.
- If you like, you can add a few grams of salt (dissolving it in water) to make it appear more al dente.
- If you insert a few grams of oil, the dough will be softer (mix it with water)
- Always using fresh ingredients guarantees a better result.
- Simple pasta that DOES NOT contain egg or other fresh ingredients, can be safely dried using a dryer, we recommend instead of freezing the other types of pasta.

Use of the Programs

“Pasta V” Program: It is used to make most types of simple durum wheat pasta. Use type 00 flour, or a mixture of classic flours and durum wheat semolina, with a 1: 1 ratio

“Pasta” Program: Used to make egg pasta or types of pasta that require a rest time. Mix the egg with water before pouring it into the machine.

- In order to start a program, the machine must be connected to the power supply and mounted correctly.
- If it were in stand-by, just press any button to activate it.
- Release the lid and press the button to reset the balance.
- Pour the dry part (flour, flavorings etc.) into the container of the machine and hook the lid.
- By pressing the button for the desired program, PASTAIO will calculate the indicative quantity of liquid necessary to make the dough. (“Pasta” or “Pasta V”) you’ll see it in the display.
- Accurately measure the liquid with the small measuring jug or with a scale. For egg pasta, consider that the indicated amount is the total, then weigh the yolks and then add the amount of water necessary to reach the total amount necessary for the dough.
- Press the AVVIO button and as soon as the arm starts to move slowly pour the liquid through the appropriate holes.
- We are in the IMPASTO phase, the machine will knead for about 6 minutes



- If we have selected the Pasta mode, (i.e. the slower one) the machine will take a 6-minute rest phase, which will allow the dough to correctly absorb all the liquids and ingredients.
- If instead we have selected the "Pasta V" program (quick pasta) at the end of the dough you will hear a BEEP indicating that the machine is going to extrusion mode. In this case the motor will change direction of rotation and the auger will begin to extrude the pasta.
- NOTE: In this phase you will be able to hear small seemingly strange noises, but they are completely normal, as the machine is working at maximum power and the dies will tend to heat up.
- At the end of the extrusion, the motor stops, and before completing the program the kneading arm will rotate in the opposite direction to remove any residual dough from the auger. Finally, a BEEP will indicate the end of the program.

At the end of the program, leave the pasta to dry for a few minutes and, if necessary, lightly sprinkle it with flour to prevent it from sticking to itself.
The ideal would be to place it on a grid so that it does not stick.

NOTE FOR PENNE DIE: For the Penne or Maccheroncini it is recommended to extrude longer parts and cut the pens of the desired size with a sharp knife after resting the dough for few minutes.

The indicative cooking time is between 2 and 4 minutes

How to identify the quantities based on the portions we want?

200g of flour -> 1-2 portions
400g of flour -> 3-4 portions
600g of flour -> 5-6 portions

Use with Manual Mode

- In order to start pasta production, the machine must be connected to the power supply and assembled correctly.
- If it were in stand-by, just press any button to activate it.
- Release the lid and press the button to reset the scale.
- Put the dry ingredients in the container and close the lid.
- Press the "Impasto" button.
- Slowly pour the liquids through the special slots and allow the machine time to finish the dough in 6 minutes.
- Press the Avvio/Stop button
- Press the "Estrudi" button to start the pasta extrusion process.

INTERRUPTION OR STOP OF A PROGRAM

To pause the execution, lift the lid, repositioning it, the program will restart automatically. To stop the program, press and hold Avvio/Stop for 3 seconds.



Cleaning and maintenance

The machine must be perfectly clean and dry after each use.
Failure to do so could compromise its correct functioning.

- After use, we recommend leaving the residual dough to dry for a few minutes, as it will be easier to remove with the appropriate cleaning tool.
- All components can be washed in the dishwasher at temperatures below 60 ° C.
- We recommend in any case manual washing compared to the dishwasher as it best preserves all the components.
- Make sure that the parts close to the joint between the auger and the kneading arm are completely free of residues, otherwise strange noises may occur during use, caused by friction.
- Clean the body and the display with a damp cloth, avoiding aggressive degreasers.
- It is recommended not to immerse the body in water or wash it with running water.
- If necessary, use the brush to carefully clean the dies.

Troubleshooting

ERROR CODES:

E 02 -> The lid is not closed properly -> Open and close the lid again.

E 05 -> Problem with the temperature sensor -> Contact support

E 06 -> Temperature sensor short circuit -> Contact support

E 09 -> There is not enough water in the container -> Add liquid

E 14 -> The total amount of flour is excessive -> Use quantities between 200 and 600g

E 15 -> There are too many dough residues in the container -> Remove the remains

E 17 -> Problem with the scale -> Contact support

PROBLEMS WITH THE MACHINE:

- More dough remains than expected:
- It may happen that not all the dough is correctly extruded.
- In this case you can manually start the Extrude program to complete the process.
- The machine does not start:
- - Make sure that the machine is connected correctly and that the power cable and the power plug are intact.
- - The engine may have been started too long and the engine protection function has activated. Wait a few minutes for it to cool down.
- - Close the lid properly.
- The machine does not respond to commands:
- - If you have seen an error code, the machine must be disconnected from the socket for at least 3 minutes to be able to reset.
- - The machine is running or the rest phase has started. You can stop the program by holding Start / Reset for about 3 seconds.

- - The machine may have a defect. Contact Customer Service.
- The machine becomes very slow and stops during the extrusion:
- - The dough is too dry, the machine will repeatedly try to knead and extrude it. Add a little water (5-10 ml) in the mixing container and check if the dough can now be extruded.
- As soon as the machine begins to extrude the dough, flour initially falls from the die:
-> It is something that is perfectly normal.
- When the machine extrudes the dough, the die support heats up, thin steam is emitted and condensation forms:
- This is absolutely normal. The machine is extruding the dough at a high pressure and during this process heat and humidity of the dough develops and tends to evaporate.

PROBLEMS WITH THE DOUGH:

- The dough is extruded faster in the front than in the back or vice versa:
This is normal, as the pressure in the front is higher than that in the back.
- Remnants of dough remain in the container:
 - A small amount of dough is normal. You can freeze it and add it the next time, once thawed, adding it to the mixing container.
 - You can extrude a larger quantity of dough by simply using the Extrude mode.
- The pasta breaks very easily:
 - Use type 0 or 00 flour with a sufficient gluten content to avoid this problem. To make gluten-free pasta, always use thickeners.
 - The dough may be too dry. In this case add about 5-10 ml of liquid. 5-10 ml of cooking oil make the dough softer.

CUSTOMER CARE:

Our products are covered by a 2 year legal guarantee.

We remind you that for any type of complaint it is necessary to show the purchase receipt.

The durability of the parts subject to wear depends on the use and maintenance of the product and is therefore highly variable.

For questions on use, for assistance or for any type of request relating to the product and its operation, use the following contact details.

E-Mail: assistenza@classe.it

Tel: +39 351 551 8914



WARRANTY EXTENSION

An extension of the warranty can be obtained on the engine, taking it from 2 to 3 years. To activate the warranty extension it is necessary to connect to the site www.classe.it in the specific section: "Product Registration" fill in all the appropriate fields and click on "Register Product".

We remind you that to complete the registration and, if necessary, request assistance, it is necessary to present a valid proof of purchase, therefore we suggest keeping the invoice or receipt issued at the time of purchase.

NB: The warranty extension is valid only and only for the "engine", it does not cover any problems with other electronic or mechanical components.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Voltage: 220-240V

Power: 180W

Frequency: 50 / 60Hz

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

THERE IS

Weight: 4.5Kg

Dough container capacity: from 200g to 600g of flour

Scale: from 0 to 5 kg

Scale accuracy: 2g

Operating temperature: from 0 ° to 40 ° C

DISPOSAL:

Our products are made according to high quality standards and designed for long life. Constant maintenance and assistance preserve their durability. If the device is defective and can no longer be repaired, do not dispose of it together with normal household waste.

It is necessary to proceed with the disposal of the equipment at a plant designated for the recycling of electrical or electronic devices. By reusing or recycling an important contribution is made to environmental protection.

All charges for correct disposal are paid in advance for this machine.





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