



MANUALE UTILIZZO MACCHINA PER PASTA FRESCA

CHMPFV 100



MODO D'USO PER LA MACCHINA DELLA PASTA

Complimenti per l'acquisto, avete acquistato una macchina solida e robusta che durerà nel tempo e soddisferà i vostri desideri di gola.

Per ottenere una buona pasta in maniera veloce e senza problemi, seguite i nostri consigli:

- 1) Scegliere la trafilatura del tipo di pasta desiderato e installarla sulla macchina;
- 2) Versare la quantità di farina desiderata, massimo 1 kg nella vasca;
- 3) Aggiungere uova o parte liquida, dopo aver attivato il movimento impasto nr. 1;
- 4) Consigliamo di usare 4 uova per ogni kg di farina;
- 5) Attendere per qualche secondo, quindi aggiungere la quantità di acqua necessaria;

Per ottenere un impasto granuloso e non omogeneo, circa 0,35 gr per ogni kg di farina, uova comprese; nel caso di farine speciali, tipo Farro, Semolino e Integrali, la quantità d'acqua aumenterà leggermente;

- 6) Lasciare Impastare per $\frac{3}{4}$ minuti;
- 7) Posizionare l'interruttore su STOP (0)
- 8) Girare l'interruttore su posizione nr. 2. Qualche secondo vedrete uscire la pasta desiderata, tagliatela alla lunghezza desiderata.

Foto. 1



INSTRUCTION FOR THE MIXING Picture n° 1

In order to obtain a fast and safe mixing you ought to take note of the following instructions :

First of all you must assemble the draw-plate that you prefer.

Pour the flour wanted into the tank, add the eggs. We recommend a maximum of 1 kg of flour.

We recommended to use four eggs each kilo of meal.

Start the machine by placing the switch on the position n° 1.

Wait for few seconds, therefore add about half a glass of water.

Let the mixing knead for 3-4 minutes, by paying attention to the mixing,

Wich should maintain a granular and not homogeneous consistence.

6) Turn then the switch on the position n° 2.

Wait for a while the machine starts the drawing. Cut the pasta it has attained required length.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DAS KNETEN BILD N° 1

Um ein schnellens und sicheres kneten zu erreichen, ist es wichtig an die folgenden Regeln sich halten :

Vor allem stellen sie die erwünschte Teigformmatrize auf.

Schütten sie halb das erwünschte mehl in den topf, fügen sie die eier hinzu.

Wir empfehlen Sie max 1 kg mehl, wir empfehlen vier eier für jedes kilogramm des mehl.

Setzen sie die maschine in betrieb, beim legen den schalter in der position n° 1.

Warten sie für einige sekunde, dann fügen sie etwa ein halbes glas wasser hinzu.

Lassen sie kneten für etwa 3-4 minuten, aber geben sie darauf acht, dass das kneten eine granulierende und nicht homogen festigkeit haelt.

Drehen sie den schalter in der position n° 2. Warten sie für einige sekunde, bis die maschine faengt das ziehen an.

Schneiden sie die nudeln an der erwünschte leange.

MODE D' EMPLOI POUR LA PATE ILLUSTRION N ° 1

Pour être surs d' obtenir une pate d' une facon vite sans problèmes. il faut se conformer aux règles suivantes :

Comme première chose, il faut monter la tréfileuse que vous préférez.

Versez la farine que vous avez choisi dans la bac, ajoutez les oeufs. Nous recommandons max 1 kg de farine.

On vous conseille d'utiliser quatre oeufs pour chaque kilogramme de farine.

Activez la machine, en mettant l' interrupteur général dans la position n° 1.

Attendez quelque seconde, ensuite ajoutez un peu près la moitié d' un verre d'eau.

5) Laissez pétrir pour 3/4 minutes, en faisant attention que la pâte maintienne une consistence granulaire et pas homogène.

6) Appuier sur STOP

7) Tournez donc l' interrupteur général dans la position n° 2.

Attendez quelque seconde jusqu'au moment où votre machine commence le tréfilage.

Coupez la pate quand elle est arrivée a'la longueur que vous préférez.

СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ фото № 1

Поздравляем с покупкой, вы приобрели прочную машину, которая прослужит вам долго.

Чтобы быстро и без проблем получить хорошую пасту, следуйте нашим советам:

1) Выберите матрицу желаемого типа макарон и установите ее на машину.

2) Насыпьте в миску желаемое количество муки, максимум 1 кг.

3) Добавьте яйца или жидкую часть и активировать движение №. 1

4) Рекомендуем использовать 4 яйца на каждый кг муки.

5) Подождите несколько секунд, затем долейте необходимое количество воды.

6) Для получения зернистого и неоднородного теста примерно 0,35 г на каждый КГ муки, включая яйца. В случае специальной муки, как манная крупа или цельнозерновой, количество воды немного увеличится.

7) Оставьте перемешиваться на ¾ минут.

8) Установите переключатель в положение СТОП (0).

9) Установите переключатель в положение №. 2 . Через несколько секунд вы увидите на выходе желаемую пасту и разрежьте ее.

SOSTITUZIONE DELLA TRAFILA :

Se si vuole sostituire la trafila, è necessario togliere la pressione esistente sulla coclea. Per fare ciò, si deve posizionare l' interruttore sulla posizione n° 1 per qualche secondo, quindi spegnere la macchina, mettere posizione **O** e sostituirla.

N.B. La stessa operazione va eseguita alla fine di ogni trafilatura.

SOBSTITUTION OF DRAW-PLATE :

If you want to substitute the draw-plate, it's necessary to teke away the existing pressure on the coclea. In order to do it, yol must place the switch on the position n° 1 for few seconds, afterwards turn off the machine and substitute the draw-plate.

N.B. The same operation must be executed at the each drawing.

ERSETZUNG DER TEIGFORMMATRIZE :

WennSie moechten die tigformmatrize zu ersetzen, ist es noetig den bestehenden. Druck in der Schnecke abzunehmen.

All das ist es moeglich, wenn Sie den Schalter in der Position n° 1 fuer einige Sekunde stellen, dann schalter Sie die Maschine ab und ersetzen Sie Teigformmatrize.

N.B. Sie duerften dieselbe Aktion am Ende ziehen machen.

REPLACEMENT DE LA TRE'FILEUSE :

Si vous voulez remplacer la tréfileuse, c'est neccessaire d' enlever la pression qui existe dans la cochlea.

Pour faire celà il faut mettre l' interrupteur général dans la position n° 1 pour quelque seconde, arretez ensuite la machine et replacez la tréfileuse.

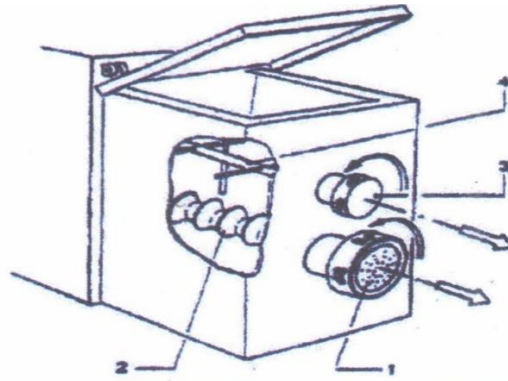
N.B. Il faut exécuter la meme pricédure a'la conclusion da quaque tréfilage.

ЗАМЕНА МАТРИЦЫ:

Если вы хотите заменить матрицу, необходимо снять давление, существующее на винте. Для этого переключатель должен быть помещен в положение 1 на несколько секунд, затем выключите машину, установите положение O и замените его.

Эта же операция должна быть выполнена при каждой замены матрицы.

FIG. 2



CONSIGLI PER LA PULIZIA Fig. 2

Una volta ottenuto l' impasto, lasciare aperto il coperchio della vasca in modo che le piccole quantità di pasta rimaste possano seccarsi.

Togliere la trafila (1), sfilare la coclea (2), girare in senso antiorario il pomolo che sostiene il mescolatore (3) quindi sfilarlo.

Togliere il mescolatore (4), passare quindi alla pulizia delle varie parti.

TIPS FOR THE CLEANING Picture 2

Once you have obtained the mixing, leave the cover of the tank open, so that the small quantities of remaining pasta

can dry up. Take away the draw-plate (1), unthread the cochlea (2), turn counterclockwise the knob which support the mixer (3), then unthread it. Take away the mixer (4), therefore clean all the parts.

RAETE FUER DIE REINIGUNG Bild 2

Nach Erhaltung des Kneten, lassen Sie den Deckel der Wanne geoffnet, so trocknen sich die kleinen Quantitäten des Kneten. Nehmen Sie die Teigformmatrize ab (1), ziehen Sie die Schnecke ab (2), drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn den Handgriff, der den Mixer traegt (3), dann ziehen Sie ihn ab. Nehmen Sie den mixer ab (4), und reinigen Sie die verschiedene Teile.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE Illustration 2

Une fois obtenu la pate, laissez ouvert le couvercle du bac du sorte que le petites quantités de pate restante puissent se sécher.

Levez la tréfileuse (1), défilez la cochlea (2), toumez dans le sens contraire s'celui des aiguilles d' une montre

la poignée qui soutien le mixer (3) et donc défilez-le. Levez le mixer (4), puis passez au nettoyage des pièces.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ Рис. 2

При окончании работы, оставьте крышку миски открытой, чтобы оставшееся небольшое количество теста могло высохнуть. Снимите матрицу (1), снимите шнек (2), поверните ручку, которая поддерживает смеситель (3), против часовой стрелки, затем удалите. Снимите миксер (4), затем приступите к очистке различных частей.



1. Mescolatore 2.Arresto macchina 3.Trafila

CHMPFV100

Produzione oraria di estrusione circa kg 4-4,5

Capacità vasca 1 kg di farina + liquido

Potenza 0,37 KW, Tensione 220 V

Dimensioni cm 23x50x35

Peso circa 25 kg