



**MANUALE DI UTILIZZO**  
Macchina Per Pasta Fresca  
**CHMPFV300**



## **ITA. 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 trafila del tipo di pasta desiderato e installarla sulla macchina
- 2) Versare la quantità di farina desiderata all'interno della vasca, massimo 3,0 KG nella vasca,
- 3) Premere pulsante 1 Pulsante per impastare
- 4) In un recipiente a parte mettere uova e acqua in modo da raggiungere la quantità di liquido di 0,350 gr per kg di farina (3 kg. di Farina = LT 1,05 di parte liquida)
- 5) Versare il liquido finchè la macchina stà impastando,
- 6) Attendere che la macchina impasti circa 5/6 minuti
- 7) L'impasto deve risultare granuloso N:B: evitare che impasto diventi una massa
- 8) Premere pulsante STOP
- 9) Premere Pulsante 2 per trafilare/estrudere la pasta

Buon appetito!

## **EN. INSTRUCTION FOR THE MIXING**

Congratulations on your purchase, you have purchased a solid and robust machine that will last over time and will satisfy your gluttony desires.

To obtain good pasta quickly and without problems, follow our advice:

1. Choose the die of the desired type of pasta and install it on the machine
2. Pour the desired quantity of flour into the tank, maximum 3.0 KG in the tank,
3. Press button 1 button to knead
4. Place eggs and water in a separate container so as to reach the quantity of liquid of 0.350 g per kg of flour (3 kg of flour = 1.05 liters of liquid part)
5. Pour the liquid until the machine is kneading,
6. Wait for the machine to knead for approximately 5/6 minutes
7. The dough must be grainy N:B: avoid the dough becoming a mass
8. Press STOP button
9. Press Button 2 to draw/extrude the pasta

Enjoy your meal!

## **ITA. 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 0 e sostituirla.

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

## **EN. 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.

## **ITA. CONSIGLI PER LA PULIZIA**

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

1. Togliere la trafila.
2. Sfilare la coclea.
3. Girare in senso antiorario il pomolo che sostiene il mescolatore quindi sfilarlo.
4. Togliere il mescolatore (4), passare quindi alla pulizia delle varie parti.

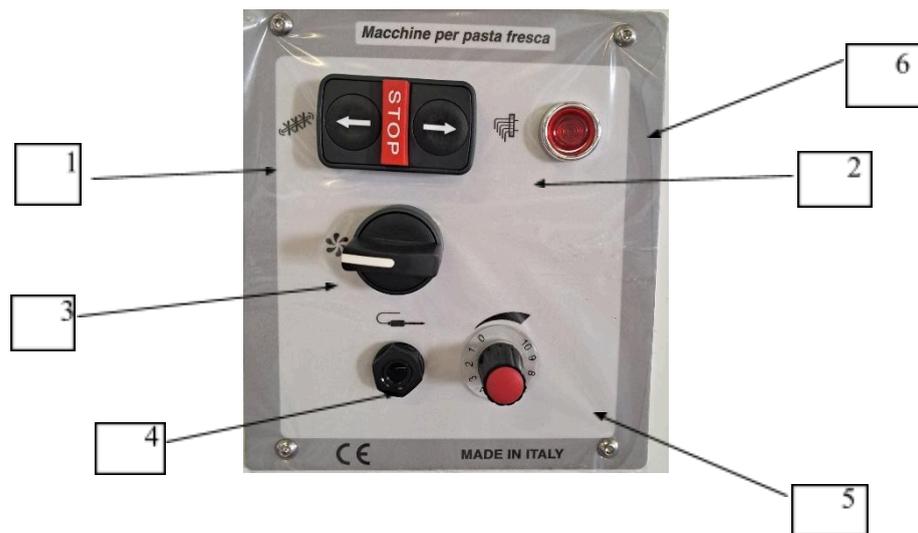
## **EN. TIPS FOR THE CLEANING**

Once you have obtained the dough, leave the lid of the bowl open so that the small quantities of dough remaining can dry.

1. Remove the die.
2. Remove the auger.
3. Turn the knob that supports the mixer anti-clockwise and then remove it.
4. Remove the mixer (4), then proceed to cleaning the various parts.

## Pannello comandi

---



Le parti principali della mostrina sono:

1. Pulsante per impastare
2. Pulsante estrusione
3. Ventola
4. Attacco Coltello
5. Potenziometro per coltello
6. Spia luminosa, indica che la macchina è sotto tensione