



NUDELMASCHINE

DE AT CH

NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

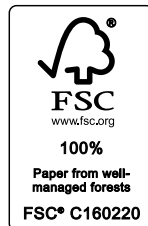
MACHINE À PÂTES

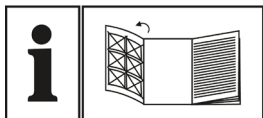
Mode d'emploi et informations relatives à la sécurité

IT CH

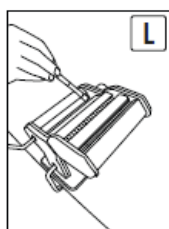
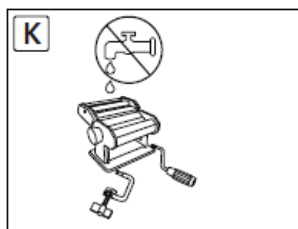
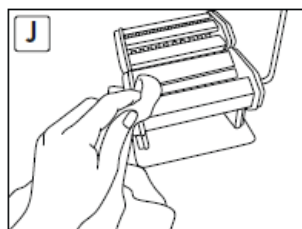
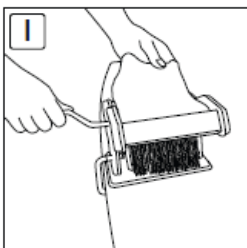
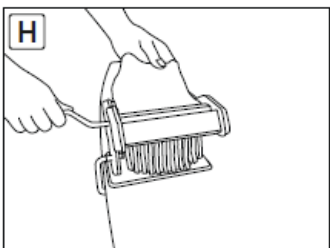
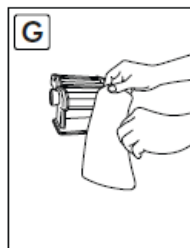
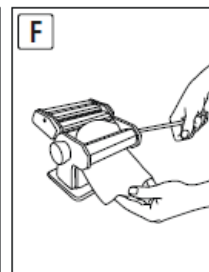
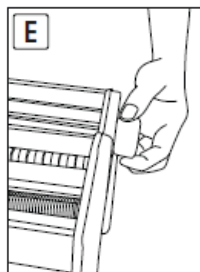
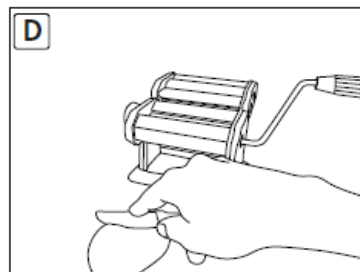
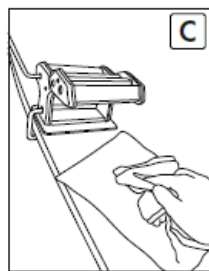
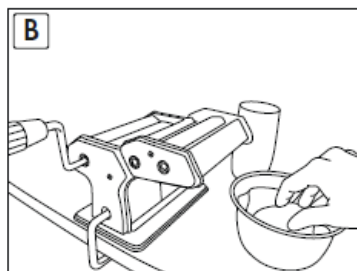
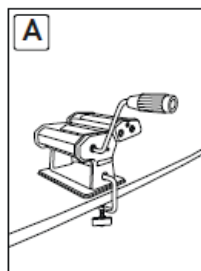
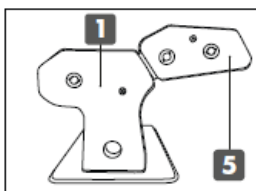
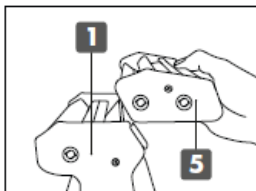
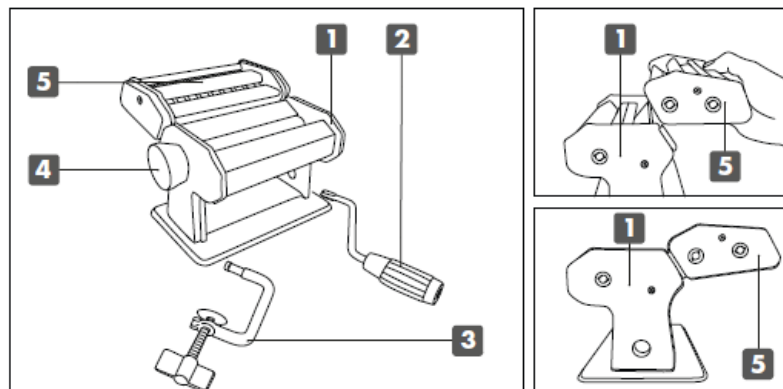
MACCHINA PER LA PASTA

Istruzioni per l'uso e informazioni sulla sicurezza





DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	5
FR/CH	Mode d'emploi et informations relatives à la sécurité	8
IT/CH	Istruzioni per l'uso e informazioni sulla sicurezza	11



NUDELMASCHINE

Einführung

Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Teilebeschreibung

1. Nudelmaschine
2. Kurbel
3. Schraubzwinge
4. Walzen-Stellrad
5. Walzen-Aufsatz

Technische Daten

Material:

Gehäuse: Edelstahl

Nudelwalze: Edelstahl, Aluminium

Sicherheitshinweise



BEWAHREN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE ZUKUNFT AUF!



VERLETZUNGSGEFAHR!



WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder

unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels -- Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kontrollieren Sie, ob alle Teile sachgerecht montiert sind. Bei unsachgemäßer Montage besteht Verletzungsgefahr.

Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Gehen Sie konzentriert und mit Vernunft an die Arbeit.

An den beweglichen Teilen der Maschine besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Lebensmittelch! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Tragen Sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit der Maschine arbeiten. Strangulationsrisiko.

Vorbereitung

Grundrezept für einen Nudelteig

Zutaten

400 g Pastamehl

4 Eier (Gr. M)

1 prise Salz

Frischhaltefolie

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Pastamehl in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche geben.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Eier und Salz in die Kuhle geben und mit einer Gabel in das Mehl einrühren.
4. Kneten Sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.

5. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter durch die Zugabe von etwas Wasser.
6. Nudelteig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Nudemaschine ① auf eine feste Arbeitsunterlage an der Sie befestigt werden kann.

Stecken Sie die Schraubzwinge ③ in die Öffnung der Nudemaschine ① und ziehen Sie die Flügelschraube an, um die Standsicherheit der Nudemaschine zu gewährleisten (siehe Abb. A).

Setzen Sie den Walzen-Aufsatz ⑤ entlang der beiden Aufnahmen der Nudemaschine ① auf die Maschine (siehe Übersicht).

Stecken Sie die Kurbel ② in die Öffnung der Nudemaschine ① (siehe Abb. A).

Reinigen Sie die Nudemaschine ① vor dem ersten Gebrauch, wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben. Reinigen Sie alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile mit einem feuchten Tuch, um eventuellen Schmutz zu entfernen und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

Die drei Walzenpaare müssen vor der ersten Benutzung gereinigt werden. Dazu drehen Sie eine kleine Teigportion, jeweils durch die Walzen. Dieser Teig darf nicht verzehrt werden und muss entsorgt werden.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt portionsweise. Nehmen Sie eine kleine Menge des Teiges vom Vorbereiteten ab und decken Sie den Rest wieder ab, um Austrocknung vorzubeugen (siehe Abb. A,D).

Um den Walzenabstand einzustellen, ziehen Sie das Stellrad ④ etwas heraus und drehen es in eine der durch Zahlen markierte Position. Beginnen Sie mit Position 7, dem größtmöglichen Walzenabstand (siehe Abb. E).

Lassen Sie die Teigportion durch Drehen der Kurbel ② im Uhrzeigersinn durch die Walzen laufen (siehe Abb. F). Klappen Sie den flachen Teig zusammen und wiederholen Sie diesen Vorgang 6-7 Mal.

Sie können jetzt durch Herausziehen und Drehen

des Stellrads ④ den Walzenabstand verringern und den Teig erneut walzen bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Schneiden Sie mit einem Messer die Teigplatte die gewünschte Länge.

Je nach gewünschtem Nudeltyp stecken Sie nun die Kurbel ② in eine der beiden Öffnungen des Walzen-Aufsatzes ⑤ und lassen Sie den Teig durch das Schneidwerkzeug laufen. Drehen Sie dazu die Kurbel im Uhrzeigersinn (siehe Abb. H,I).

Lassen Sie die fertigen Nudeln nun an der Luft für mindestens 60 Minuten trocknen.

Geben Sie die Nudeln in reichlich kochendes und leicht gesalzenes Wasser.

Die Garzeit von den hergestellten Nudeln variiert nach Dauer der Trocknungszeit. Frisch hergestellt sind Sie nach wenigen Minuten gar (2-5 Minuten).

Rühren Sie die Nudeln bis zum Erreichen des Garpunktes Vorsichtig um und gießen Sie die Nudeln dann über ein Küchensieb ab.

Hilfe und Tipps:

Problem	Lösung
Der Teig wird nicht richtig geschnitten.	Geben Sie dem Teig etwas mehr Mehl zu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig klebt an der Maschine fest.	
Die Walzen greifen den Teig nicht richtig.	Fügen Sie dem Teig etwas Wasser hinzu und kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Der Teig ist brüchig.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	

Reinigung und Wartung (siehe Abb. J-L)

Verwenden Sie niemals Benzin, Lösungsmittel oder chemische Reiniger.

Reinigen Sie während des Gebrauchs die Schaber unterhalb der Walzen zwischendurch mit einem trockenen Tuch.

Verwenden Sie zum Reinigen der Nudelmaschine ein weiches, sauberes Tuch (siehe Abb. J).

Benutzen Sie eine Bürste oder einen Holzstab um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen (siehe Abb. L).

Beseitigen Sie stärkere Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

Die Nudelmaschine darf auf keinen Fall in Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden (siehe Abb. K).

Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zur Beschädigung am Produkt führen (siehe Abb. K).

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Wenn Sie eine Beschwerde einreichen möchten, nutzen Sie bitte das Kontaktformular auf www.schou.com. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Introduction

Félicitations ! Vous avez choisi d'acheter un produit de haute qualité. Assurez-vous de bien connaître le produit avant de l'utiliser pour la première fois. Dans cet esprit, lisez attentivement les instructions et les informations suivantes relatives à la sécurité. Utilisez le produit uniquement de la manière décrite ici et conformément à la plage d'utilisation spécifiée. Veuillez conserver ce manuel de manière à ce qu'il soit protégé contre toute perte ou tout dommage. Si vous décidez de remettre ce produit à un tiers, assurez-vous de lui fournir également toute la documentation.

Usage prévu

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

Description des pièces

1. Machine à pâtes
2. Manivelle
3. Serre-joint
4. Molette de réglage des laminoirs
5. Fixation des laminoirs

Données techniques

Matériaux :

Boîtier : acier inoxydable

Laminoir à pâtes : acier inoxydable, aluminium

Consignes de sécurité



CONSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ POUR UNE UTILISATION FUTURE !



RISQUE DE BLESSURE !



AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement dû au matériau d'embal-

lage et un danger de mort dû aux blessures par coupure. Les enfants sous-estiment souvent les dangers.

Après utilisation, conservez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil.

Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées. Un assemblage incorrect peut entraîner des blessures.

Soyez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. Réalisez le travail de manière concentrée et sensée.

Il existe un risque d'écrasement et de coincement sur les pièces mobiles de la machine.

Sans danger pour les aliments ! Les propriétés gustatives et olfactives ne sont pas affectées par ce produit.

Ne portez pas de colliers longs ou de vêtements avec des cordons qui pendent lors de l'utilisation de la machine. Risque d'étranglement !

Préparation

Recette de base pour une pâte à pâtes

Ingrédients

400 g de farine pour pâtes

4 œufs (taille M)

1 pincée de sel

Film alimentaire

Instructions

1. Disposez la farine pour pâtes sur une surface de travail propre en formant un monticule.
2. Creusez un puits au centre du monticule.
3. Cassez les œufs dans le puits, ajoutez le sel et mélangez-les progressivement avec la farine à l'aide d'une fourchette.

4. Pétrissez le mélange friable avec vos mains pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine et pétrissez. Si elle est trop dure, ajoutez un peu d'eau pour ajuster la consistance.
6. Aplatissez légèrement la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer pendant environ 30 minutes.

Mise en service

Placez la machine à pâtes ① sur une surface de travail solide où elle peut être fixée.

Insérez le serre-joint ③ dans l'ouverture de la machine à pâtes ① et serrez la vis à oreilles pour assurer la stabilité de la machine (voir fig. A).

Positionnez la fixation des laminoirs ⑤ le long des deux supports de la machine à pâtes ① (voir aperçu).

Insérez la manivelle ② dans l'ouverture de la machine à pâtes ① (voir fig. A).

Avant d'utiliser la machine à pâtes ① pour la première fois, nettoyez-la comme décrit dans la rubrique « Nettoyage et entretien ». Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments avec un chiffon humide pour enlever toute saleté et séchez complètement les pièces.

Les trois paires de laminoirs doivent être nettoyées avant utilisation. Pour ce faire, passez une petite portion de pâte dans les laminoirs. Cette pâte ne doit pas être consommée et doit être jetée.

La pâte est travaillée en portions. Prélevez une petite quantité de la pâte préparée et recouvrez le reste pour éviter qu'elle ne se dessèche (voir fig. C, D).

Pour régler la distance entre les laminoirs, tirez légèrement la molette de réglage ④ et tournez-la sur l'une des positions marquées par des chiffres. Commencez par la position 7, l'espacement des laminoirs le plus grand possible (voir fig. E).

Laissez passer la portion de pâte à travers les laminoirs en tournant la manivelle ② dans le sens des aiguilles d'une montre (voir fig. F). Repliez la pâte à plat et répétez ce processus 6 à 7 fois.

Vous pouvez maintenant réduire la distance entre les laminoirs en tirant et en tournant la molette de réglage ④ et rouler la pâte à nouveau jusqu'à

obtenir l'épaisseur souhaitée.

Utilisez un couteau pour couper la feuille de pâte à la longueur souhaitée.

Selon le type de pâtes que vous souhaitez, insérez la manivelle ② dans l'une des deux ouvertures de la fixation des laminoirs ⑤ et laissez la pâte passer à travers l'outil de coupe. Pour ce faire, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (voir fig. H, I).

Laissez sécher les pâtes finies à l'air libre pendant au moins 60 minutes.

Mettez les pâtes dans beaucoup d'eau légèrement salée.

Le temps de cuisson des pâtes produites varie en fonction de la durée du temps de séchage.

Fraîchement préparées, elles cuisent en quelques minutes seulement (2 à 5 minutes).

Remuez soigneusement les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, puis versez-les dans une passoire de cuisine.

Aide et conseils :

Problème	Solution
La pâte n'est pas correctement coupée.	Ajoutez un peu plus de farine à la pâte et pétrissez-la bien de nouveau.
La pâte colle à la machine.	
Les laminoirs n'agrippent pas bien la pâte.	Ajoutez un peu d'eau à la pâte et pétrissez-la bien de nouveau.
La pâte est friable.	Laissez sécher suffisamment les pâtes fraîches avant de les cuire.
Les pâtes collent pendant la cuisson.	

Nettoyage et entretien (voir fig. J-L)

N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyeurs chimiques.

Pendant l'utilisation, nettoyez de temps en temps les racloirs situés sous les laminoirs avec un chiffon sec.

Utilisez un chiffon doux et propre pour nettoyer la machine à pâtes (voir fig. J).

Utilisez une brosse ou un bâton en bois pour nettoyer la machine à pâtes après utilisation (voir fig. L).

Enlevez les salissures importantes avec un chiffon humide, puis séchez complètement les pièces.

Ne rincez pas la machine à pâtes à l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle (voir fig. K).

Ne plongez jamais le produit dans l'eau ou d'autres liquides. Cela peut endommager le produit (voir fig. K).

Mise au rebut

L'emballage est fabriqué à partir de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez jeter dans votre centre de recyclage local.

Vous pouvez vous renseigner auprès de votre municipalité sur les modalités de mise au rebut de l'ancien produit.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec le plus grand soin et sous une surveillance constante. Ce produit est livré avec une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. Veuillez conserver votre reçu dans un endroit sûr. La garantie n'est valable que pour les défauts de matériaux et de fabrication. Si le produit est mal utilisé ou manipulé de manière inappropriée, la garantie sera invalidée. Vos droits prévus par la loi, en particulier les droits de garantie, ne seront pas limités par cette garantie.

Si vous souhaitez déposer une réclamation, veuillez nous contacter en utilisant le formulaire de contact sur

www.schou.com. Nos collaborateurs du service coordonneront avec vous la suite de la procédure dans les plus brefs délais. Nous vous conseillerons toujours de manière individuelle. La période de

garantie ne sera pas prolongée en raison d'éventuelles réparations effectuées sur la base de la garantie, de la garantie légale ou de la survaleur. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Toute réparation devant être effectuée après l'expiration de la période de garantie sera facturée.

Centre de service / Fournisseur

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

MACCHINA PER LA PASTA

Introduzione

Complimenti per aver acquistato questo prodotto di alta qualità. È importante conoscere il prodotto, prima di usarlo per la prima volta. Leggere quindi attentamente le seguenti istruzioni e informazioni sulla sicurezza. Usare il prodotto solo nel modo descritto qui e per gli utilizzi specificati. Conservare questo manuale al sicuro, per non perderlo o danneggiarlo. Se si decide di cedere questo prodotto a qualcuno, consegnare anche tutta la documentazione.

Uso previsto

Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale.

Descrizione dei componenti

1. Macchina per la pasta
2. Manovella
3. Morsetto a vite
4. Rotella di regolazione del rullo
5. Elemento di fissaggio del rullo

Dati tecnici

Materiale:

Alloggiamento: acciaio inox

Rullo per la pasta: acciaio inox, alluminio

Istruzioni di sicurezza



CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE INFORMAZIONI DI SICUREZZA INFORMAZIONI PER L'USO FUTURO.



PERICOLO DI LESIONI.



AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E RISCHIO DI INCIDENTI PER NEONATI E BAMBINI

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio e il prodotto. Esiste il rischio di soffocamento dovuto al materiale di imballaggio, con pericolo di morte a seguito di ferite da taglio. Spesso i bambini sottovalutano i pericoli.

Dopo l'uso, conservare il dispositivo in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenza, a meno che siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da questa istruzioni su come utilizzare il dispositivo.

Verificare che tutti i componenti siano montati correttamente. Un montaggio errato può provocare lesioni.

Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si fa. Lavorare in modo attento e consapevole.

Esiste il rischio di schiacciamento e di rimanere intrappolati nelle parti mobili della macchina.

Materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Questo prodotto non altera il sapore né l'odore.

Non indossare collane lunghe o abiti con cordini pendenti, quando si lavora con la macchina. Rischio di strangolamento!

Preparazione

Ricetta base per l'impasto della pasta

Ingredienti

400 g di farina per pasta

4 uova (taglia M)

1 pizzico di sale

Pellicola trasparente

Istruzioni

1. Disponi la farina su una superficie da lavoro pulita, formando una montagnola.
2. Crea un incavo al centro della montagnola.
3. Rompi le uova nell'incavo, aggiungi il sale e mescola gradualmente con una forchetta, incorporando la farina.
4. Impasta il composto sbriciolato con le mani per circa 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
5. Se l'impasto è troppo morbido, aggiungi altra farina e continua a impastare. Se è troppo duro, aggiungi un po' d'acqua per regolare la consistenza.
6. Schiaccia leggermente l'impasto, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti.

Messa in funzione

Posizionare la macchina per la pasta ① su una superficie di lavoro solida alla quale si possa fissare.

Inserire il morsetto a vite ③ nell'apertura della macchina per la pasta ① e stringere la vite ad alette per fissare della macchina (osservare la figura A).

Posizionare l'elemento di fissaggio del rullo ⑤ lungo i due supporti della macchina per la pasta ① sulla macchina (osservare la panoramica).

Inserire la manovella ② nell'apertura della macchina per la pasta ① (osservare la figura A).

Prima di utilizzare la macchina per la pasta ① per la prima volta, pulirla come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione". Pulire tutti componenti che entrano a contatto con gli alimenti usando un panno umido per rimuovere ogni traccia di sporczia, quindi asciugare accuratamente.

Le tre coppie di rulli devono essere pulite prima dell'uso. Per farlo, far passare una piccola quantità di impasto attraverso i rulli. Questa piccola porzione di impasto non deve essere mangiata: occorre smaltirla.

L'impasto viene lavorato in porzioni. Prelevare una piccola quantità di impasto dall'impasto preparato e coprire nuovamente il resto per evitare che si secchi (osservare le figure C, D).

Per regolare la distanza tra i rulli, estrarre leggermente la rotella di regolazione ④ e ruotarla su una delle posizioni contrassegnate dai numeri. Iniziare con la posizione 7: la distanza massima possibile tra i rulli (osservare la figura E).

Far passare la porzione di impasto attraverso i rulli ruotando la manovella ② in senso orario (osservare la figura F). Ripiegare la pasta appiattita e ripetere il procedimento per 6-7 volte.

Ora è possibile ridurre la distanza tra i rulli estraendo e girando la rotella di regolazione ④, per poi far passare nuovamente l'impasto tra i rulli fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Con un coltello, tagliare la pasta appiattita alla lunghezza desiderata.

In base al tipo di pasta desiderato, inserire la manovella ② in una delle due aperture dell'elemento di fissaggio del rullo ⑤ e far scorrere la pasta attraverso l'utensile da taglio. Per farlo,

girare la manovella in senso orario (osservare le figure H, I).

Lasciar asciugare la pasta all'aria per almeno 60 minuti.

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata.

Il tempo di cottura della pasta varia a seconda del tempo di essiccazione.

Appena preparata cuocerà in pochi minuti (2-5 minuti).

Mescolare con cura la pasta finché è cotta, quindi versarla in uno scolapasta.

Indicazioni e suggerimenti:

Problema	Soluzione
L'impasto non viene tagliato correttamente.	Aggiungere un po' di farina all'impasto e impastare nuovamente con cura.
L'impasto si attacca alla macchina.	
I rulli non fanno presa sull'impasto.	Aggiungere acqua all'impasto e impastare nuovamente con cura.
L'impasto è friabile.	Lasciar asciugare adeguatamente la pasta fresca prima di cuocerla.
La pasta si appiccica durante la cottura.	

Pulizia e manutenzione (osservare le figure J-L)

Non utilizzare mai benzina, solventi o detergenti chimici.

Durante l'uso, di tanto in tanto pulire i raschiatori sotto i rulli con un panno asciutto.

Pulire la macchina per la pasta con un panno morbido e pulito (osservare la figura J).

Pulire la macchina per la pasta dopo l'uso con una spazzola o un bastoncino di legno (osservare la figura L).

Rimuovere la sporcizia più ostinata con un panno umido, quindi asciugare completamente.

Non sciacquare la macchina per la pasta con acqua e non lavarla in lavastoviglie (osservare la figura K).

Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi. Facendolo, il prodotto può subire danni (osservare la figura K).

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali eco-compatibili che si possono smaltire presso il centro di riciclo locale.

Per informazioni su come smaltire un prodotto vecchio, rivolgersi alle autorità locali.

Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante supervisione. Questo prodotto è coperto di una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino in un luogo sicuro. La garanzia copre solo i difetti del materiale e di realizzazione. Se il prodotto viene utilizzato in modo improprio o trattato in modo improprio, la garanzia non sarà applicabile. I diritti legali dell'utente, in particolare i diritti di garanzia, non saranno limitati da questa garanzia.

Per eventuali reclami è possibile contattarci utilizzando il modulo di contatto all'indirizzo www.schou.com. I nostri operatori del servizio di assistenza gestiranno la procedura nel più breve tempo possibile. Forniremo sempre consulenza personalizzata. Il periodo di garanzia non verrà prorogato in caso di riparazioni svolte sulla base della garanzia, della garanzia legale o di altro genere. Questo vale anche per i componenti sostituiti e riparati. Dopo la scadenza del periodo di garanzia, le eventuali riparazioni saranno svolte a pagamento.

Centro di assistenza / Fornitore

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com



Stand der Informationen
10/2024