

# ERNESTO®



## MÁQUINA PARA PASTA MACCHINA PER PASTA FRESCA

ES

### MÁQUINA PARA PASTA

Indicaciones de manejo y seguridad

GB

MT

### PASTA MACHINE

Instructions for use and safety information

IT

MT

### MACCHINA PER PASTA FRESCA

Indicazioni per l'uso e la sicurezza

PT

### MÁQUINA DE FAZER MASSA

Instruções de utilização e de segurança

DE

AT

CH

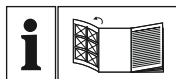
### NUDELMASCHINE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

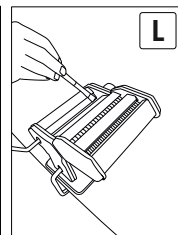
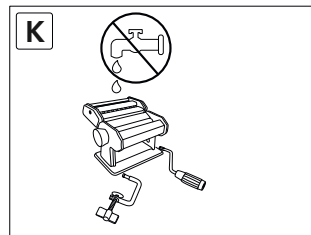
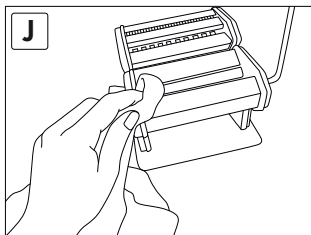
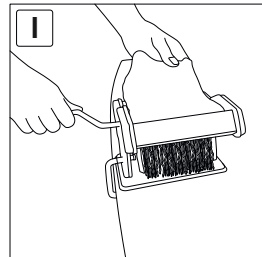
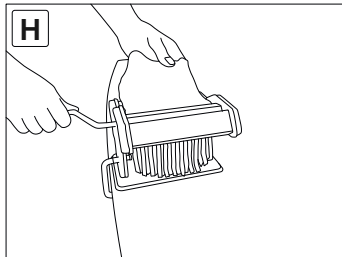
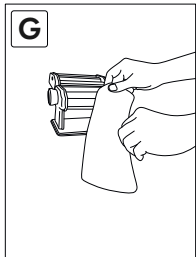
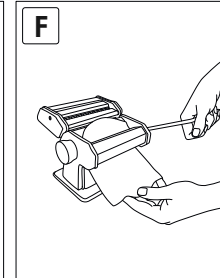
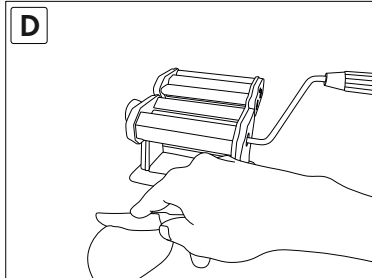
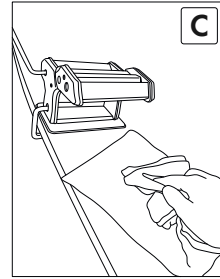
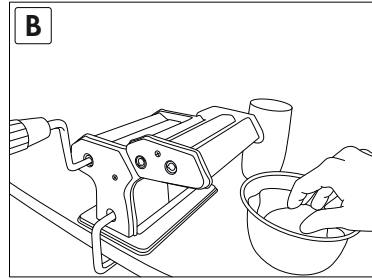
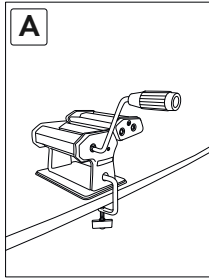
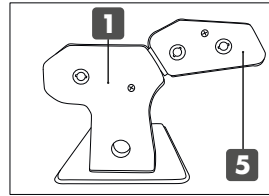
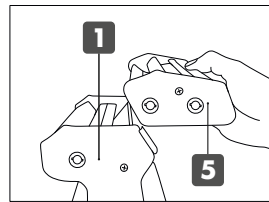
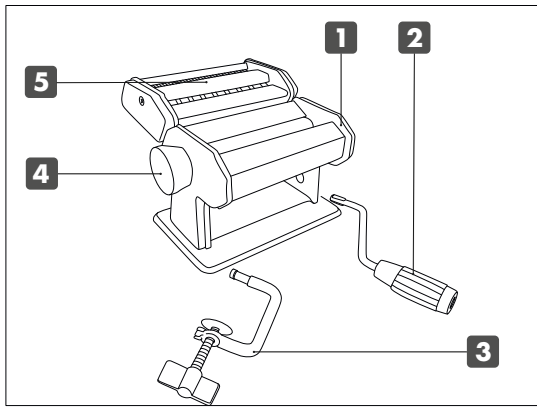
IAN 444638\_2307

PT MT IT ES





ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página	5
GB	Instructions for use and safety information	Page	8
IT	Indicazioni per l'uso e la sicurezza	Pagina	11
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	14
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17



ES

## MÁQUINA PARA PASTA

### Introducción

¡Enhorabuena! Con su compra ha optado por un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes del primer uso. Para ello, lea atentamente las siguientes instrucciones de uso e indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente del modo descrito y para los fines indicados. Guarde estas instrucciones para evitar que se pierdan o dañen. En caso de traspasar el producto a terceros, adjunte también toda la documentación de este.

### Uso previsto

Este producto no es apto para el uso comercial.

### Descripción de las piezas

- 1 Máquina para hacer pasta
- 2 Manivela
- 3 Tornillo de apriete
- 4 Rueda de ajuste del rodillo
- 5 Rodillos accesorios

### Datos técnicos

Material: carcasa: acero inoxidable

Rodillos para pasta: acero inoxidable y aluminio

### Indicaciones de seguridad



¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA SU USO FUTURO!



¡PELIGRO DE LESIONES!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ACCIDENTES Y DE MUERTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje y el producto. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje y de muerte debido a lesiones por corte. A menudo, los niños subestiman los peligros.

Una vez utilizado, guarde este aparato en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones de esa persona sobre cómo utilizar el aparato.

Compruebe que todas las piezas estén bien montadas. Existe peligro de lesiones si no se montan correctamente.

Esté siempre alerta y preste atención a lo que hace. Trabaje con concentración y sentido común.

Las partes móviles de la máquina entrañan peligro de aplastamiento y atrapamiento.

¡Apto para alimentos! Este producto no altera el sabor ni el olor de los alimentos.

No use collares largos ni ropa con tiras que cuelguen cuando trabaje con la máquina. ¡Riesgo de estrangulamiento!

### Preparación

#### Receta básica para pasta

#### Ingredientes

200 g de harina tipo 405

200 g de sémola de trigo duro

175 ml de agua

1 pizca de sal

1. Mezcle la harina con la sémola en una relación de 1:1 y forme con ella un montoncito sobre una encimera limpia.
2. Haga un hoyo en el montoncito.
3. Añada el agua y la sal dentro del hoyo.
4. Bata el agua con un tenedor poco a poco de dentro hacia fuera, mezclándola con la harina.
5. Trabaje con las manos esta masa desmenuzada durante unos 10 minutos hasta obtener una masa lisa y uniforme.
6. Si la masa ha quedado demasiado blanda puede mejorarla añadiendo harina; si ha quedado demasiado dura, añada un poco de agua.
7. Ahora, forme una bola con la masa obtenida y cúbrala con un paño húmedo o film transparente. Déjela cubierta en reposo durante 30 minutos a temperatura ambiente.

## Puesta en marcha

Coloque la máquina para hacer pasta ① sobre una superficie de trabajo firme en la que pueda fijarla.

Introduzca el tornillo de apriete ③ en la abertura de la máquina para hacer pasta ① y apriete el tornillo de mariposa para asegurar su estabilidad (véase la Fig. A).

Coloque en la máquina el accesorio de rodillo ⑤ a lo largo de las dos aberturas de la máquina para hacer pasta ① (véase Vista general).

Inserte la manivela ② en la abertura de la máquina para hacer pasta ① (véase la Fig. A).

Limpie la máquina para hacer pasta ① antes del primer uso, tal y como se describe en la sección «Limpieza y mantenimiento». Limpie todas las partes que entren en contacto con los alimentos con un paño húmedo para eliminar cualquier suciedad y séquelas por completo.

Limpie los tres pares de rodillos antes del primer uso. Para ello, pase una pequeña porción de masa por cada rodillo. Esta masa no es para consumo y debe eliminarse.

La masa se elabora en porciones. Extraiga una pequeña cantidad de la masa ya preparada y vuelva a cubrir el resto para evitar que se seque (véase la Fig. C,D).

Para ajustar la distancia entre los rodillos, tire ligeramente hacia fuera de la rueda de ajuste ④ y gírela a una de las posiciones marcadas con números. Comience con la posición 7, la mayor distancia de rodillo posible (ver Fig. E).

Pase la porción de masa por los rodillos girando la manivela ② en el sentido de las agujas del reloj (ver Fig. F). Doble la masa plana y repita este procedimiento 6 - 7 veces.

Ahora puede reducir la distancia entre los rodillos sacando y girando la rueda de ajuste ④ y volviendo a pasar la masa por el rodillo hasta alcanzar el grosor deseado.

Utilice un cuchillo para cortar la hoja de masa en la longitud deseada.

Dependiendo del tipo de pasta que desee cortar, introduzca la manivela ② en una de las dos aberturas del accesorio de rodillo ⑤ y pase la masa a través de la herramienta de corte. Para ello, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj (ver Fig. H y I).

Una vez obtenida la pasta, deje que se seque al aire por lo menos 60 minutos.

Introduzca la pasta en abundante agua hirviendo y ligeramente salada.

El tiempo de cocción de la pasta preparada varía según el tiempo de secado. La pasta fresca se cocina en apenas unos minutos (2 - 5 minutos).

Mueva la pasta con cuidado hasta llegar al punto de cocción y luego escúrrala con un colador de cocina.

## Ayuda y consejos:



Problema	Solución
La masa no se corta bien.	Agregue un poco más de harina a la masa y vuelva a amasar bien.
La masa se pega a la máquina.	Agregue un poco de agua a la masa y vuelva a amasar bien.
Los rodillos no agarran bien la masa.	Agregue un poco de agua a la masa y vuelva a amasar bien.
La masa es quebradiza.	Agregue un poco de agua a la masa y vuelva a amasar bien.
La pasta se pega durante la cocción.	Deje que la pasta fresca se seque lo suficiente antes de cocerla.

## Limpieza y mantenimiento (ver Fig. J-L)

No utilice nunca gasolina, disolventes ni limpiadores químicos.

Durante el uso, limpie los rascadores por debajo de los rodillos con un paño seco de vez en cuando.

Utilice un paño suave y limpio para limpiar la máquina para hacer pasta (véase la Fig. J).

Utilice un cepillo o un palo de madera para limpiar la máquina para hacer pasta después de su uso (véase la Fig. L).

Limpie la suciedad incrustada con un paño húmedo para eliminar cualquier suciedad y luego seque las piezas por completo.

No limpie en ningún caso la máquina para hacer pasta en agua en el lavavajillas (véase la Fig. K).

No sumerja nunca en agua el producto en agua ni en otros líquidos. Esto podría dañarlo (ver Fig. K).

## Eliminación

El embalaje es de materiales ecológicos que se pueden eliminar en centros de reciclaje locales.

Infórmese en el ayuntamiento de su localidad sobre las posibilidades de eliminación del producto desechado conforme a la ley.

## Garantía

El producto se ha fabricado de forma esmerada y sometido a un control exhaustivo de calidad. La garantía del producto tiene una vigencia de 3 años a partir de la fecha de compra. Conserve el ticket o factura de compra. La garantía solo es válida para defectos materiales o de fabricación y quedará anulada en caso de uso impropio y inadecuado del producto. Sus derechos legales, y en particular los de prestación de garantía, no están limitados por esta garantía. Si tuviera alguna reclamación, llame a la siguiente línea de atención directa de servicio o póngase en contacto con nosotros por correo electrónico. Nuestro personal de servicio técnico le comunicará los pasos a seguir tan pronto como sea posible. En cualquier caso, puede contar con nuestro asesoramiento personal. El período de garantía no se extiende por ninguna reparación efectuada bajo los términos de la garantía, una garantía legal o por buena voluntad en las prácticas comerciales. Ello también es válido para las piezas sustituidas y reparadas. Una vez extinguido el período de garantía, todas las reparaciones estarán sujetas a los costes correspondientes.

## Centro de servicio técnico/Proveedor

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
ALEMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26  
Correo-e: ASKunden@matointerpraesent.de



## PASTA MACHINE

### Introduction

Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

### Intended use

The device is not intended for commercial use.

### Part description

- 1 Pasta maker
- 2 Crank handle
- 3 Screw clamp
- 4 Roller adjusting wheel
- 5 Roller attachment

### Technical data

Material: housing: stainless steel

Pasta roller: stainless steel, aluminium

### Safety instructions



SAVE ALL INSTRUCTIONS AND SAFETY INFORMATION FOR FUTURE USE!



**RISK OF INJURY!**



WARNING! DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material and product. There is a risk of suffocation due to the packaging material and a danger to life due to cutting injuries. Children often underestimate the dangers.

After use, keep this device in a safe place out of the reach of children.

This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from them on how to use the device.

Check that all parts are properly assembled. Improper assembly can result in injury.

Always be alert and always pay attention to what you are doing. Carry out the work in a concentrated and sensible way.

There is a risk of crushing and entrapment on the moving parts of the machine.

Food-safe! Taste and odour properties are not affected by this product.

Do not wear long necklaces or clothes with hanging cords when working with the machine. Risk of strangulation!

### Preparation

#### Basic recipe for a pasta dough

#### Ingredients

- 200 g pasta flour
- 200 g durum wheat semolina
- 175 ml water
- 1 pinch of salt

1. Mix flour and durum wheat semolina at a ratio of 1:1 and pour the mixture onto a clean kitchen work surface in the form of a mound.
2. Form a hollow in the centre of the mound.
3. Pour the water into the hollow together with the salt.
4. Using a fork, gradually mix the water into the flour from the inside out.
5. Knead the crumbly dough with your hands for about 10 minutes until a smooth, even mass is formed.
6. If the dough is too soft, add flour and knead in, if too hard, add a little water.
7. Now shape the resulting dough into a ball and cover it with a damp cloth or cling film. Allow the covered dough to rest for 30 minutes at room temperature.



## Commissioning

Place the pasta maker ① on a firm work surface to which it can be attached.

Insert the screw clamp ③ into the opening of the pasta maker ① and tighten the wing screw to ensure the pasta maker is stable (see fig. A).

Place the roller attachment ⑤ along the two mounts of the pasta maker ① on the machine (see overview).

Insert the crank ② into the opening of the pasta maker ① (see fig. A).

Before using the pasta maker ① for the first time, clean it as described in the "Cleaning and maintenance" section. Clean all parts that come into contact with food with a damp cloth to remove any dirt and dry the parts completely.

The three pairs of rollers must first be cleaned before use. To do this, roll a small portion of dough through the rollers. This dough must not be eaten and must be disposed of.

The dough is processed in portions. Remove a small amount of the dough from the prepared dough and cover the remainder again to prevent it drying out (see fig. C,D).

To adjust the distance between the rollers, pull out the adjusting wheel ④ a little and turn it to one of the positions marked by numbers. Start with position 7, the largest possible roller spacing (see fig. E).

Let the dough portion run through the rollers by turning the crank ② clockwise (see fig. F). Fold up the flat dough and repeat this process 6-7 times.

You can now reduce the distance between the rollers by pulling out and turning the adjusting wheel ④ and roll the dough again until the desired thickness is reached.

Use a knife to cut the sheet of dough to the desired length.

Depending on the type of pasta you want, insert the crank ② into one of the two openings in the roller attachment ⑤ and let the dough run through the cutting tool. To do this, turn the crank clockwise (see fig. H,I).

Let the finished pasta dry in the air for at least 60 minutes.

Put the pasta in plenty of water that has been lightly salted.

The cooking time of the pasta produced varies depending on the duration of the drying time.

Freshly made, it is cooked in just a few minutes (2-5 minutes).

Stir the pasta carefully until it is cooked and then pour the pasta over a kitchen sieve.

## Help and tips:



Problem	Solution
The dough is not cut properly.	Add a little more flour to the dough and knead it well again.
The dough sticks to the machine.	
The rollers do not grip the dough properly.	Add some water to the dough and knead it well again.
The dough is crumbly.	
The pasta sticks together when cooking.	Let the fresh pasta dry sufficiently before cooking.

## Cleaning and maintenance (see fig.J-L)

Never use petrol, solvents, or chemical cleaners.

During use, clean the scrapers beneath the rollers with a dry cloth from time to time.

Use a soft, clean cloth to clean the pasta maker (see fig. J).

Use a brush or a wooden stick to clean the pasta maker after use (see fig. L).

Remove heavy soiling with a damp cloth and then dry the parts completely.

Do not rinse the pasta maker in water or clean it in the dishwasher (see fig. K).

Never immerse the product in water or other liquids. This can damage the product (see fig. K).

## Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

## Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

## Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
GERMANY

Tel. +49 7941 94 54 26  
E-Mail: [ASKunden@matointerpraesent.de](mailto:ASKunden@matointerpraesent.de)



## MACCHINA PER PASTA FRESCA

### Introduzione

Congratulazioni! Acquistando questo prodotto avete optato per una scelta di alta qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tal proposito, leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione specificati. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro per impedirne la perdita o il danneggiamento. In caso di cessione del prodotto a terzi, si prega di inoltrare anche tutta la documentazione.

### Destinazione d'uso

Questo dispositivo non è destinato a un uso professionale.

### Descrizione delle parti

- 1 Macchina per la pasta
- 2 Manovella
- 3 Morsetto a vite
- 4 Ghiera di regolazione dei rulli
- 5 Accessorio con rulli

### Dati tecnici

Materiale: Alloggiamento: acciaio inossidabile  
Rullo per pasta: acciaio inossidabile, alluminio

### Indicazioni di sicurezza



CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE INDICAZIONI DI SICUREZZA PER CONSULTAZIONI FUTURE!



**PERICOLO DI LESIONI!**



**AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E DI INCIDENTI PER BAMBINI!**

Non lasciare mai che i bambini rimangano incustoditi insieme al materiale di imballaggio e al prodotto. Sussiste un pericolo di soffocamento dovuto al materiale di imballaggio e un pericolo di morte dovuto a lesioni da taglio. I bambini sottovalutano spesso i pericoli.

Dopo l'uso, conservare questo 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 ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o mancanza di esperienza e / o conoscenza, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni da tale persona su come utilizzare il dispositivo.

Controllare che tutte le parti siano montate correttamente. In caso di montaggio improprio, sussiste il pericolo di lesioni.

Occorre mantenere sempre la massima lucidità e prestare sempre attenzione a ciò che si sta facendo. Procedere al lavoro con concentrazione e giudizio.

Sussiste il pericolo di schiacciamento e di inceppamento sulle parti mobili della macchina.

Adatto all'uso alimentare! Le caratteristiche di gusto e odore non vengono intaccate da questo prodotto.

Non indossare lunghe collane o indumenti con cordicelle pendenti quando si lavora con la macchina. Rischio di strangolamento!

### Preparazione

#### Ricetta di base per l'impasto della pasta

#### Ingredienti

- 200 g di farina di tipo 00
- 200 g di semola di grano duro
- 175 ml di acqua
- 1 pizzico di sale

1. Amalgamare la farina e la semola di grano duro con un rapporto di 1:1 e riversare il composto su un piano di lavoro ben pulito formando una collina.
2. Formare una cavità al centro della collina.
3. Inserire l'acqua con il sale nella cavità.
4. Con una forchetta, mescolare gradualmente l'acqua dall'interno verso l'esterno con la farina.
5. Impastare con le mani il composto sbriciolato per circa 10 minuti fino a formare una massa liscia e omogenea.
6. Un impasto troppo morbido può essere ottimizzato aggiungendo della farina e impastando; uno troppo duro aggiungendo un po' di acqua.

7. Modellare l'impasto ottenuto fino a formare una palla e ricoprirlo con un panno umido o con della pellicola trasparente. Far riposare l'impasto coperto per 30 minuti a temperatura ambiente.

## Messa in funzione

Posizionare la macchina per la pasta ① su un piano di lavoro stabile al quale possa essere fissata.

Inserire il morsetto a vite ③ nell'apertura della macchina per la pasta ① e stringere la vite ad alette per garantire la stabilità della macchina per la pasta (vedi fig. A).

Posizionare l'accessorio con rulli ⑤ lungo i due alloggiamenti della macchina per la pasta ① sulla macchina (vedi panoramica).

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

Pulire la macchina per la pasta ① prima di utilizzarla per la prima volta, come descritto nella sezione „Pulizia e manutenzione“. Pulire tutte le parti esposte al contatto con prodotti alimentari con un panno umido per rimuovere lo sporco e asciugare completamente le parti.

Le tre coppie di rulli devono essere pulite prima di procedere all'utilizzo. A tal fine, far avanzare una piccola porzione di impasto attraverso i rulli. Questo impasto non può essere consumato e deve essere smaltito.

L'impasto viene lavorato a porzioni. Prelevare una piccola quantità di impasto dal preparato e coprire nuovamente il resto per impedirne la disidratazione (vedi fig. C,D).

Per regolare la distanza dei rulli, tirare fuori leggermente la ghiera di regolazione ④ e ruotarla in una delle posizioni contrassegnate da numeri. Iniziare con la posizione 7, la massima distanza possibile tra i rulli (vedi fig. E).

Lasciar scorrere la porzione di impasto attraverso i rulli ruotando la manovella ② in senso orario (vedi fig. F). Ripiegare la pasta spianata e ripetere questo processo 6-7 volte.

A questo punto è possibile ridurre la distanza tra i rulli tirando fuori e ruotando la ghiera di regolazione ④ e appiattire nuovamente l'impasto fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Utilizzare un coltello per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata.

A seconda del tipo di pasta che si desidera,

inserire la manovella ② in una delle due aperture dell'accessorio per rullo ⑤ e lasciar scorrere la pasta attraverso l'utensile di taglio. A tal fine, ruotare la manovella in senso orario (vedi fig. H,I).

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

Gettare la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata.

Il tempo di cottura della pasta prodotta varia a seconda della durata del tempo di essiccazione. La pasta fresca appena fatta risulta cotta dopo pochi minuti (2-5 minuti).

Mescolare la pasta con cura fino a raggiungere il punto di cottura e poi scolarla con uno scolapasta.

## Aiuto e consigli:



Problema	Soluzione
La pasta non si taglia correttamente.	Aggiungere ulteriore farina all'impasto e lavorarlo di nuovo per bene.
L'impasto si attacca alla macchina.	Aggiungere ulteriore acqua all'impasto e lavorarlo di nuovo per bene.
I rulli non afferrano bene l'impasto.	Aggiungere ulteriore farina all'impasto e lavorarlo di nuovo per bene.
L'impasto è friabile.	Aggiungere ulteriore acqua all'impasto e lavorarlo di nuovo per bene.
Durante la cottura i pezzi di pasta si appiccicano tra loro.	Prima della cottura lasciare asciugare a sufficienza i pezzi di pasta freschi.

## Pulizia e manutenzione (vedi fig. J-L)

Non impiegare mai benzina, solventi o detersivi chimici.

Durante l'uso, pulire occasionalmente i raschietti presenti sotto i rulli con un panno asciutto.

Per pulire la macchina per la pasta impiegare un panno morbido e pulito (vedi fig. J).

Dopo l'uso, pulire la macchina per la pasta con una spazzola o un bastoncino di legno (vedi fig. L).

Rimuovere lo sporco ostinato con un panno umido e

asciugare poi completamente le parti.

Non è assolutamente consentito sciacquare in acqua la macchina per la pasta o pulirla in lavastoviglie (vedi fig. K).

Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi. Ciò può causare un danneggiamento del prodotto (vedi fig. K).

## Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali rispettosi dell'ambiente che possono essere smaltiti mediante gli appositi centri di riciclaggio locali.

Per informazioni su come smaltire il prodotto scartato, si prega di contattare le autorità locali.

## Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante controllo. Questo prodotto viene fornito con una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Si prega di conservare lo scontrino. La garanzia è valida solo per difetti di materiale e di fabbricazione ed è nulla in caso di manipolazione indebita e impropria. I vostri diritti sanciti dalla legge, in particolare i diritti di garanzia, non subiscono limitazioni in virtù della presente garanzia. In caso di reclami, si prega di contattare il servizio di assistenza telefonica di cui sotto o di contattarci via e-mail. Il nostro personale di assistenza coordinerà con voi come procedere ulteriormente nel più breve tempo possibile. Vi forniremo in ogni caso una consulenza personale. Il periodo di garanzia non si estende in caso di riparazioni effettuate in garanzia, garanzia legale o avviamento. Questo vale anche per parti sostituite e riparate. Eventuali riparazioni successive allo scadere del periodo di garanzia sono soggette a pagamento.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

## Centro di assistenza / fornitore

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



## MÁQUINA DE FAZER MASSA

### Introdução

Muitos parabéns! Com a sua compra, optou por um produto de alta qualidade. Antes da primeira colocação em funcionamento, familiarize-se com o produto. Para isso, leia atentamente as instruções de utilização e indicações de segurança seguintes. Utilize o produto apenas conforme descrito e para as aplicações indicadas. Conserve estas instruções, de modo a que não se percam, nem fiquem danificadas. Em caso de transmissão do produto a terceiros, entregue também todos os documentos.

### Utilização adequada

Este aparelho não se destina a uma utilização profissional.

### Descrição das peças

- 1 Máquina de massa fresca
- 2 Manivela
- 3 Sargento
- 4 Roda de ajuste dos rolos
- 5 Adaptador dos rolos

### Dados técnicos

Material: Corpo: aço inoxidável

Rolo da massa: aço inoxidável, alumínio

### Indicações de segurança



CONSERVE TODAS AS INSTRUÇÕES E INDICAÇÕES DE SEGURANÇA PARA FUTURA CONSULTA!



**PERIGO DE FERIMENTOS!**



**ATENÇÃO! PERIGO DE VIDA E DE ACIDENTES PARA BEBÉS E CRIANÇAS!**

Nunca deixe as crianças sem vigilância próximo do material de embalagem e do produto. O material de embalagem constitui perigo de asfixia e existe perigo de vida devido a ferimentos de corte. Frequentemente, as crianças subestimam os perigos.

Após a utilização, guarde o aparelho num local seguro, fora do alcance das crianças.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que dela tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho.

Controle se todas as peças estão devidamente montadas. Em caso de montagem incorreta, existe perigo de ferimentos.

Esteja sempre alerta e preste atenção ao que está a fazer. Concentre-se no trabalho e aja com sensatez.

As partes móveis da máquina representam perigo de esmagamento e entalamento.

Apropriado para alimentos! As suas propriedades gustativas e olfativas não são afetadas por este produto.

Não use colares compridos nem vestuário com cordões pendentes quando trabalhar com a máquina. Risco de estrangulamento!

### Preparativos

#### Receita básica para massa de talharim

### Ingredientes

200 g de farinha tipo 45

200 g de sêmola de trigo duro

175 ml de água

1 pitada de sal

1. Misture a farinha e a sêmola de trigo duro na proporção de 1:1 e coloque a mistura sobre uma superfície de trabalho limpa da cozinha, dando-lhe a forma de monte.
2. Faça uma cavidade no centro do monte.
3. Deite a água com o sal na cavidade.
4. Com um garfo, misture gradualmente a água com a farinha de dentro para fora.
5. Amasse a massa grumosa com as mãos durante cerca de 10 minutos até conseguir uma massa elástica e uniforme.
6. Pode melhorar uma massa demasiado mole, adicionando farinha e amassando; caso fique muito dura, adicione um pouco de água.
7. Faça uma bola com a massa obtida e cubra-a com um pano húmido ou película aderente. A massa coberta deverá repousar por 30 minutos à temperatura ambiente.

## Colocação em funcionamento

Disponha a máquina de massa fresca ① sobre uma superfície de trabalho firme à qual possa ser fixada.

Introduza o sargento ③ na abertura da máquina de massa fresca ① e aperte o parafuso de orelhas, de modo a garantir a estabilidade da máquina de massa fresca (ver Fig. A).

Coloque o adaptador dos rolos ⑤ sobre a máquina ao longo dos dois encaixes da máquina de massa fresca ① (ver a vista geral).

Introduza a manivela ② na abertura da máquina de massa fresca ① (ver Fig. A).

Antes da primeira utilização, limpe a máquina de massa fresca ① conforme descrito na secção „Limpeza e manutenção“. Limpe com um pano húmido todas as peças que entrem em contacto com alimentos, para remover eventuais sujidades, e seque completamente as peças.

Os três pares de rolos devem ser limpos antes da primeira utilização. Para isso, faça passar uma pequena porção de massa pelos rolos. Esta massa é imprópria para consumo e deve ser eliminada.

Trabalhe a massa em porções. Retire uma pequena quantidade da massa preparada e cubra novamente a restante, para evitar que seque (ver Fig. C, D).

Para ajustar a distância entre rolos, puxe a roda de ajuste ④ um pouco para fora e rode-a para uma das posições marcadas com números. Comece com a posição 7, que é a maior distância entre rolos possível (ver Fig. E).

Passa a porção de massa através dos rolos, rodando a manivela ② em sentido horário (ver Fig. F). dobre a massa achatada e repita esta operação 6-7 vezes.

Agora, puxando e rodando a roda de ajuste ④, pode diminuir a distância entre rolos e passar novamente a massa pelos rolos até alcançar a espessura pretendida.

Com uma faca, corte a folha de massa no comprimento desejado.

Dependendo do tipo de produto final desejado, introduza a alavanca ② numa das duas aberturas do adaptador dos rolos ⑤ e faça passar a massa pela ferramenta de corte. Para isso, rode a alavanca em sentido horário (ver Fig. H, I).

Deixe a massa fresca pronta secar ao ar durante, pelo menos, 60 minutos.

Coza as massas em água a ferver abundante, temperada com um pouco de sal.

O tempo de cozedura das massas elaboradas varia conforme a duração do tempo de secagem. As massas frescas ficam cozidas em pouco tempo (2-5 minutos).

Mexa cuidadosamente as massas até alcançarem o ponto de cozedura e, em seguida, escorra-as para um coador.

## Ajuda e dicas:



Problema	Solução
A massa não é cortada corretamente.	Adicione um pouco mais de farinha à massa e volte a amassá-la bem.
A massa fica colada na máquina.	Adicione um pouco de água à massa e volte a amassá-la bem.
Os rolos não seguram corretamente a massa.	Adicione um pouco de água à massa e volte a amassá-la bem.
A massa está quebradiça.	Deixe as massas frescas secarem o suficiente antes de as cozinhar.

## Limpeza e manutenção (ver Fig. J-L)

Nunca utilize gasolina, solventes ou produtos de limpeza químicos.

Durante a utilização, de vez em quando, limpe o raspador por baixo dos cilindros com um pano seco.

Para limpar a máquina de massa fresca, use um pano macio limpo (ver Fig. J).

Use uma escova ou uma vareta de madeira para limpar a máquina de massa fresca após a utilização (ver Fig. L).

Remova a sujidade mais difícil com um pano húmido e, em seguida, seque completamente as peças.

A máquina de massa fresca não pode, em circunstância nenhuma, ser lavada com água ou na máquina de lavar louça (ver Fig. K).

Nunca mergulhe o produto em água ou outros líquidos. Isso pode causar danos no mesmo (ver Fig. K).

## Eliminação

A embalagem é composta por materiais respeitadores do ambiente que podem ser eliminados nos pontos de reciclagem locais.

Consulte a sua junta de freguesia ou administração municipal acerca da eliminação do produto em fim de vida útil.

## Garantia

Este produto foi fabricado com grande cuidado e sob controlo permanente. O produto beneficia de uma garantia de 3 anos a contar da data de aquisição. Por favor, conserve o talão de caixa. A garantia aplica-se apenas a defeitos de material e de fabricação, perdendo a validade em caso de utilização indevida e inadequada. Os seus direitos legais, em particular, os direitos de garantia, não são limitados por esta garantia. Em caso de eventuais reclamações, telefone para a linha de apoio ao cliente indicada abaixo ou entre em contacto connosco por e-mail. Os nossos colaboradores da assistência combinarão consigo o procedimento a seguir com a maior brevidade. Em qualquer caso, prestar-lhe-emos assessoria pessoalmente. Em caso de substituição completa do produto, recomeça o período de garantia. Depois de expirar a garantia, as reparações realizadas serão faturadas.

## Centro de Assistência / Fornecedor

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
ALEMANHA

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: [ASKunden@matointerpraesent.de](mailto:ASKunden@matointerpraesent.de)





## NUDELMASCHINE

### Einleitung

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! LEBENS- UND UNFALL-GEFAHR FÜR KLEINKINDER 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 erhalten 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

- 200 g Mehl Typ 405
- 200 g Hartweizengries
- 175 ml Wasser
- 1 Prise Salz

1. Mischen sie Mehl und Hartweizengries im Verhältnis 1:1 und geben sie die Mischung in Form eines Hügels auf eine saubere Küchenarbeitsfläche.
2. In die Mitte des Hügels wird eine Kuhle geformt.
3. Geben Sie das Wasser mit dem Salz in die Kuhle.
4. Verrühren sie mit einer Gabel das Wasser schrittweise von Innen nach Außen mit dem Mehl.
5. Kneten sie den bröseligen Teig mit den Händen für etwa 10 Minuten bis eine geschmeidige, gleichmäßige Masse entstanden ist.
6. Zu weicher Teig kann durch die Zugabe und Verkneten von Mehl, optimiert werden, zu harter

durch die Zugabe von etwas Wasser.

7. Den erhaltenen Teig formen Sie jetzt zu einer Kugel und decken ihn mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie ab. Der abgedeckte Teig sollte für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

## Inbetriebnahme

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

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

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

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

Reinigen Sie die Nudelmaschine 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 in

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.	kneten Sie ihn nochmals gut durch.
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.	kneten Sie ihn nochmals gut durch.
Die Nudeln kleben beim Kochen zusammen.	Lassen Sie die frischen Nudeln ausreichend trocknen vor dem Kochen.

## 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. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. 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

MATO Interpräsent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
DE-74629 Pfedelbach  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: [ASKunden@matointerpraesent.de](mailto:ASKunden@matointerpraesent.de)



MATO Interpraesent GmbH  
Kirschfeldstr. 23  
74629 Pfedelbach  
GERMANY



Estado de las informaciones  
Versione delle informazioni  
Last information update  
Estado das informações  
Stand der Informationen

08/2023