



PM1650 MACCHINA PER LA PASTA ELETTRICA

ELECTRIC PASTA MACHINE



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES:

220V~ 50Hz 135W



Da leggere prima dell'uso

Durante l'uso, rispettare le seguenti precauzioni, mantenendo la macchina in buone condizioni.

Preparazioni: tagliatelle e sfoglia per lasagne e ravioli.

Avvertenza: prima dell'uso, leggere attentamente queste istruzioni. Un utilizzo scorretto della macchina può causare danni alle persone e costringere a buttare prodotti semi-lavorati.

1. Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
2. Mentre la macchina è in funzione, non toccare i rulli e le lame.
3. Per evitare che la macchina si inceppi o faccia troppo rumore, aggiungere un po' di olio vegetale sulle parti in movimento durante l'uso e dopo ogni utilizzo.
4. Per evitare danni ai rulli e alle lame, è vietato far passare nella macchina oggetti duri.
5. Non far passare nei rulli coltelli, panni, fibre, sostanze chimiche liquide e simili.
6. Il motore è dotato di un dispositivo di protezione, che arresta la macchina quando questa rimane in funzione a lungo. Se questo accade, spegnerla, lasciarla raffreddare e solo a questo punto rimetterla in funzione.
7. Dopo l'uso, rimuovere i residui di pasta dalle lame.
8. Per evitare che le parti arrugginiscano, non usare acqua per lavare la macchina.
9. Prima di effettuare le operazioni di pulizia, spegnere la macchina.
10. Pulire la superficie della macchina con un panno morbido asciutto, i rulli con un pennello o con della carta da cucina, le lame con uno stecchino di legno. Dopo l'uso, riporre la macchina in un luogo asciutto.

Modo d'uso

Preparare la macchina all'uso

Appoggiare la macchina sul piano di lavoro e fissare il recipiente per la farina contenuto nella confezione. Prima del primo utilizzo, pulire la macchina con un panno asciutto per rimuovere l'eventuale sporco. Per pulire i rulli e le lame, far passare un pezzo di impasto più volte, quindi buttarlo.

Preparare l'impasto

Preparare l'impasto a base di uova e farina o acqua e farina, in base alle proprie esigenze, in modo che risulti ben omogeneo e sodo. Togliarlo dalla ciotola e trasferirlo su un piano di lavoro leggermente infarinato.

Realizzare la sfoglia e le tagliatelle

1. Per stendere la pasta, tirare la manopola piccola verso l'esterno e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario fino alla posizione 1. I rulli si apriranno completamente. Accendere la macchina, far passare un pezzo di impasto tra i rulli e contemporaneamente girare la manovella. Ripetere questa operazione 5-6 volte, ripiegando ogni volta l'impasto e aggiungendo un po' di farina al centro se necessario.
2. Quando l'impasto ha assunto una forma regolare, passarlo una volta tra i rulli con la regolazione 2, poi una volta con la regolazione 3 e così via fino a ottenere lo spessore desiderato. Nota: se si desidera preparare delle tagliatelle, scegliere una regolazione dalla 4 in su. Infarinare la sfoglia su entrambi i lati, in modo che dopo aver tagliato le tagliatelle la pasta non appiccichi. Lo spessore della regolazione 6 è di circa 0,5 mm. Al termine della preparazione, spegnere la macchina.
3. Con un coltello, suddividere la sfoglia in pezzi lunghi circa 25 cm. Ruotare in senso orario la manopola piccola, preparando la macchina per il taglio delle tagliatelle. Accendere la macchina e far passare la sfoglia tra le lame per ottenere il formato di pasta desiderato. Nota: se le lame non tagliano, significa che la pasta è

troppo morbida; in questo caso, aggiungere farina all'impasto e lavorarlo di nuovo facendolo passare tra i rulli. Se invece l'impasto è troppo asciutto, aggiungere acqua e lavorarlo di nuovo facendolo passare tra i rulli.

4. Dopo l'uso, spegnere la macchina, scollegare la spina dalla presa di corrente e pulire la macchina, le lame e i rulli.

Risoluzione problemi

Problema	Causa	Soluzione
La macchina è accesa ma non funziona	<ol style="list-style-type: none">1. Il fusibile è rotto.2. Altre parti elettriche sono rotte.3. La spina si è scollegata dalla presa di corrente.	<ol style="list-style-type: none">1. Sostituire il fusibile.2. Rivolgersi a un professionista.3. Rivolgersi a un professionista.
Mentre la macchina è in funzione, si sente un rumore.	Il rumore proviene dalle parti relative alla trasmissione.	Lubrificare le parti con dell'olio vegetale.
Le lame e i rulli ruotano contemporaneamente, causando un rumore forte.	La manopola piccola non è stata regolata correttamente.	Regolare correttamente la manopola.

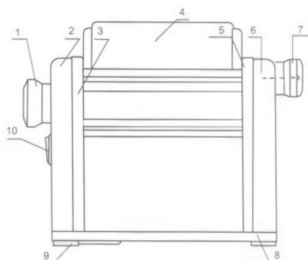


Fig. 1: parte anteriore

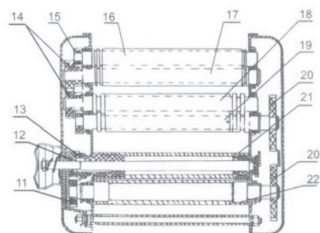


Fig. 2: parti interne viste dall'alto

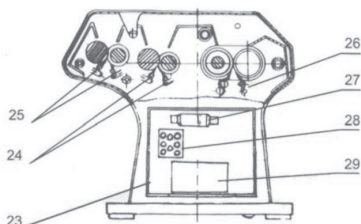


Fig. 3: parti interne viste dal lato sinistro

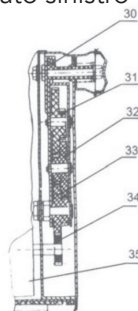


Fig. 4: parti interne viste dal lato destro

Nomi delle parti

1. Manopola grande
2. Rivestimento della macchina
3. Telaio I
4. Recipiente per farina
5. Telaio II
6. Rivestimento della macchina
7. Manopola piccola
8. Piastra inferiore
9. Piedini
10. Interruttore
11. Ingranaggio del rullo I
12. Ingranaggio del rullo II
13. Scivolo
14. Biella del doppio connettore
15. Ingranaggio delle lame
16. Lama corta e sottile
17. Lama lunga e sottile
18. Lama lunga e sottile
19. Lama corta e sottile
20. Ingranaggio
21. Rullo non motorizzato
22. Rullo motore
23. Parti elettriche
24. Lama a pettine spessa
25. Lama a pettine sottile
26. Scrape board
27. Fusibile (1A)
28. Terminale
29. Condensatore
30. Grande guaina eccentrica
31. Ingranaggio doppio connettore III
32. Ingranaggio doppio connettore II
33. Ingranaggio doppio connettore I
34. Ingranaggio del motore
35. Motore

Read Before Use

Please observe the following precautions in the use, and take good care of the machine.

Usage: noodle and dumpling sheet.

Warning: Carefully read before use. Wrong operation may cause: body injured, semi-finished food wasted.

1. Keep away from child.
2. Do not touch the knife and roller once turn on the machine.
3. To prevent machine hanged and excessive noise, little vegetable oil should be added at moving parts before and after each use.
4. In order to avoid damage roller or noodle knife, rolling hard object is strictly prohibited.
5. Never make the knife, cloth, fiber, chemical liquids and such matter through the roller.
6. There is a heat protected in the motor. The machine will stop working by heat protected action when the machine working for a long time. You should turn off the machine, and recover the normal operation after the machine being cold.
7. Must remove the noodle which left on the noodles knife and the scrap after using.
8. In order to avoid the part of machine become rusty, never wash the machine with water.
9. Once turn off the machine, the machine can be cleaned.
10. Clean the surface of the machine with a soft and dry cloth; clean the rollers with a brush or kitchen paper; clean the knife with wooden rod. Keep machine into dry place after use.

How to Use

How to prepare the machine for use

Put the machine onto the table and fix the container of flour which in the box. Before the machine is used for the first time, it must be cleaned with a dry cloth to remove any dirt. To clean the roller and knife, pass a piece of dough through rollers for several times. Then discard the dough.

How to prepare the mixture

Prepare flour, water, bowl and so on according to self-demand. Add some water into the flour to make the mixture (about 3:10). You can add vegetable juice, tomato juice, egg and etc. to the flour according to personal interest. If add such juice, water should be reduced. Mix water and flour completely. Knead the mixture with your hand until it is completely homogenous and consistent. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table.

How to prepare the dough and the noodle

1. Anticlockwise rotate the small regulator, make machine into pressing dough sheet position. Set the machine big regulator to position 1, pulling it outward and turning it so that two smooth roller are completely open. Turn on the machine, pass a piece of mixture through the machine turning the handle. Repeat this operation 5-6 times, superposing the dough and adding some flour to the middle if necessary.
2. When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regular set on number 2. Then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness. Note: if you want to do is noodle, must adjust pressure to number 4 or more. Sprinkle some dry flour evenly on both sides of dough, to prevent adhesions after the cut noodles. Min. thickness at No.6 is approx. 0.5mm. Turn off the machine.
3. Cut the dough crossway in pieces approx. 25cm long with a knife. Clockwise rotate the small regulator, make machine into cutting noodle position. Turn on the machine and pass the dough sheet through the knife. So as to obtain the type of noodle you prefer. Note: If the knives won' t cut, this means the dough is too soft, in this case you should pass the dough through the smooth rollers after adding some flour to the mixture. However when the dough is too dry and can' t be caught by knife, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again.
4. Finishing: after the using, turn off the switch of power supply, pull out the plug, clean the noodle machine, the knife the noodle and the rollers.

Problem and Solution

Trouble	Reason	Solution
The machine doesn't work once turn on the machine	1.The fuse broken 2. Other electric parts broken 3.Disconnection	1.Change the fuse 2.Ask specialist to handle 3. Ask specialist to handle
There is a noise when machine is running	The noise from transmission parts	Add some vegetable oil on transmission parts
The knife and roller rotate Simultaneously with sharp noise	Do not adjust the small regulator box well	Adjust it well

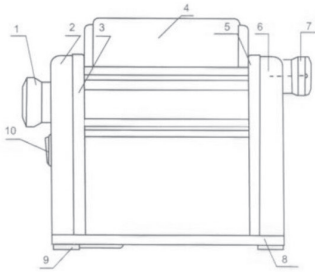


Fig 1: Front View

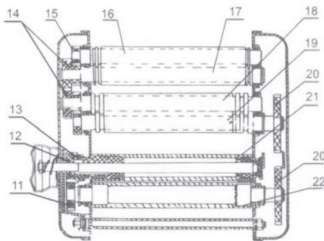


Fig 2: Top Internal View

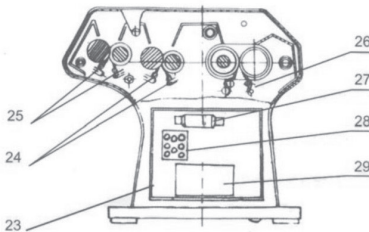


Fig 3: Left Side Internal View

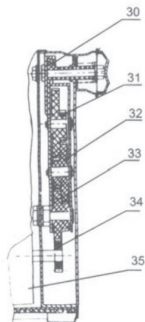


Fig 4: Right Side Internal View

Name of Parts

- 1、 Large adjustment box
- 2、 Machine cover I
- 3、 Frame I
- 4、 Container of flour
- 5、 Frame II
- 6、 Machine cover II
- 7、 Small adjustment box
- 8、 Bottom plate
- 9、 Feet
- 10、 Switch
- 11、 Roller gear I
- 12、 Roller gear II
- 13、 Slide
- 14、 Double connection stick
- 15、 Knife gear
- 16、 Short and thin cutting knife
- 17、 Long and thin cutting knife
- 18、 Long and thick cutting knife
- 19、 Short and thick cutting knife
- 20、 Big gear
- 21、 Driven roller
- 22、 Driving roller
- 23、 Electrical appliance box
- 24、 Thick cutting knife comb
- 25、 Thin cutting knife comb
- 26、 Scrape board
- 27、 Fuse(1A insurance tube)
- 28、 Terminal
- 29、 Condenser
- 30、 Large eccentric sleeve
- 31、 Double connection gear III
- 32、 Double connection gear II
- 33、 Double connection gear I
- 34、 Motor gear
- 35、 Motor



INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014

“Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a seconda dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore. Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento! La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.

(*): cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

DOPO LA GARANZIA

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.



DCG SRL
Via G. Garibaldi 68 - 20861 Brugherio (MB)
MADE IN CHINA