

# HOWELL

MACCHINA ELETTRICA  
PER LA PASTA

Modello: MPP2000

MANUALE DI ISTRUZIONI



EUROPEAN STANDARD QUALITY



LA RINGRAZIAMO DI AVER SCELTO UN PRODOTTO DELLA GAMMA HOWELL

## PRECAUZIONI

Leggere attentamente le precauzioni prima dell'uso.

### ATTENZIONE

- Assicurarsi che gli ingredienti siano ben mescolati prima di lasciar fuoriuscire la pasta dai dischetti. La pasta non deve essere troppo asciutta e farinosa.
- Non connettere l'apparecchio ad un'uscita di diversa alimentazione.
- Questo prodotto è indicato per un uso esclusivamente domestico.
- Per proteggere alcune parti dell'apparecchio evitare il contatto con fonti di calore
- Non lasciar entrare la farina nelle aperture per la fuoriuscita d'aria.
- Leggere attentamente le istruzioni sull'assemblaggio delle parti prima di utilizzare l'apparecchio.
- Il cavo non deve essere danneggiato. Non porvi alcun oggetto caldo o pesante. Non tirarlo con violenza.
- Non spegnere l'apparecchio scollegando il cavo di alimentazione.
- Scollegare il cavo prima dell'assemblaggio delle parti, durante la pulizia e qualsiasi operazione di controllo sull'apparecchio.
- Evitare il contatto con l'acqua
- Se non si riesce a svitare il blocco dei dischetti, accendere per qualche secondo la macchina per mescolare, poi spegnerla e riprovare.
- Non lavare le parti interne ad alte temperature
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo ogni utilizzo.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

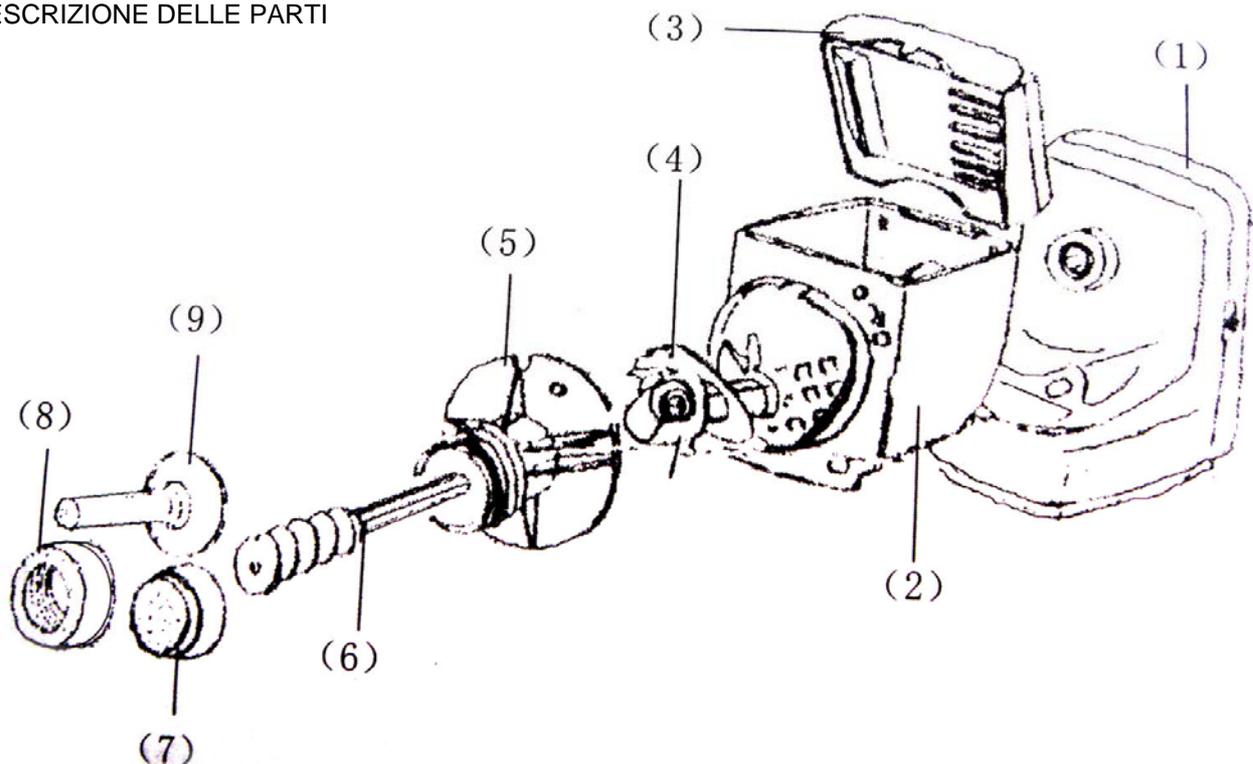
In caso di anomalie, spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione e contattare il centro assistenza.

## ASSEMBLAGGIO DELLE PARTI

Il coperchio deve essere ben chiuso e il contenitore ben fissato sulla base dell'apparecchio, altrimenti la macchina non funziona.

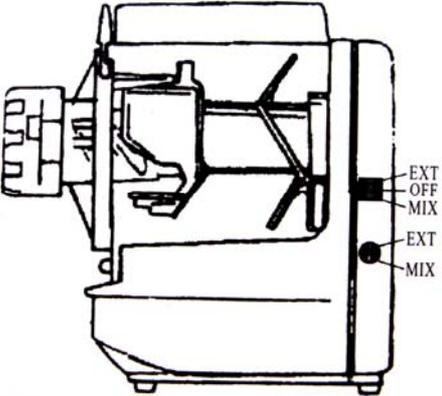
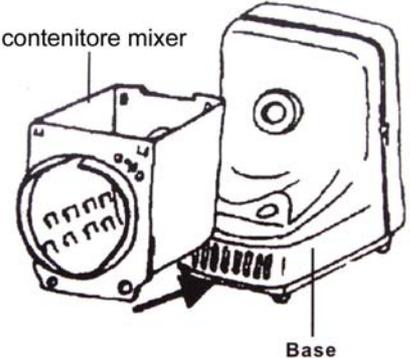
Per smontare di nuovo l'apparecchio rimuovere prima il coperchio.

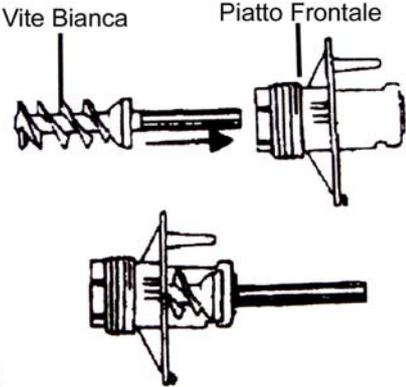
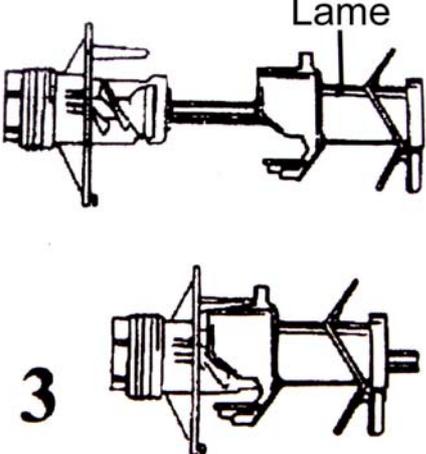
### DESCRIZIONE DELLE PARTI

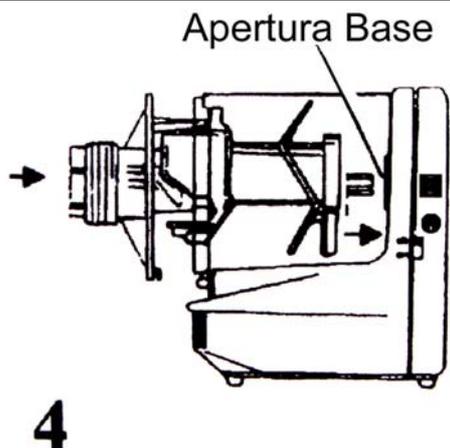


1. BASE, supporta il contenitore e contiene il motore
2. MIXER , contiene gli ingredienti
3. COPERCHIO
4. LAME DEL MIXER mescolano gli ingredienti e spingono l'impasto contro i dischetti
5. PIATTO FRONTALE serve a mantenere la vite bianca, i dischetti e il blocco
6. VITE BIANCA serve a mescolare e a spingere l'impasto attraverso i dischetti
7. DISCHETTI servono a dare forma alla pasta. Come mostrato sulla scatola del prodotto :  
maccheroni, spaghetti, tagliatelle, linguine, vermicelli, capellini, pappardelle
8. BLOCCO mantiene al giusto posto i dischetti
9. ACCESSORIO SALSICCE l'impasto ci passa attraverso per riempire le salsicce

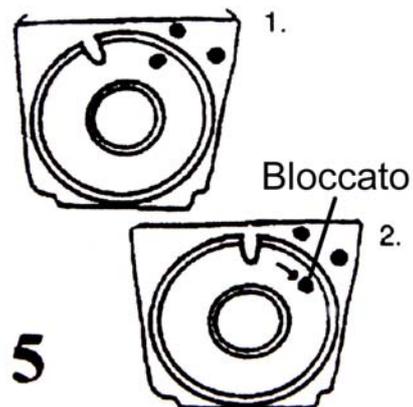
## Assicurarsi che il cavo sia scollegato durante l'assemblaggio delle parti

	 <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-top: 10px;">1</p>
<p>EXT serve a far fuoriuscire la pasta MIX serve per mescolare gli ingredienti OFF = spento</p>	<p>Inserire il mixer sulla base, il mixer non funziona se non è fissato in modo corretto</p>

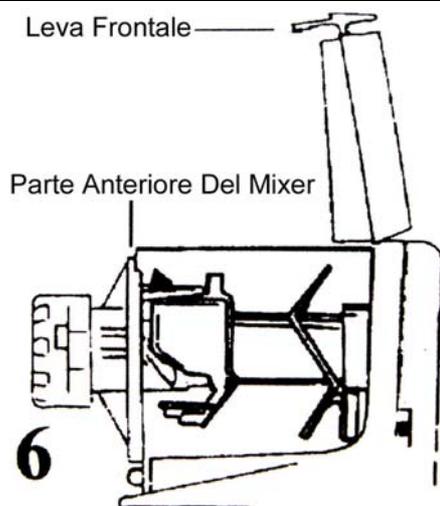
 <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-top: 10px;">2</p>	 <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-top: 10px;">3</p>
<p>Inserire la vite attraverso il piatto</p>	<p>Inserire le lame attraverso il finale della vite bianca come in figura</p>



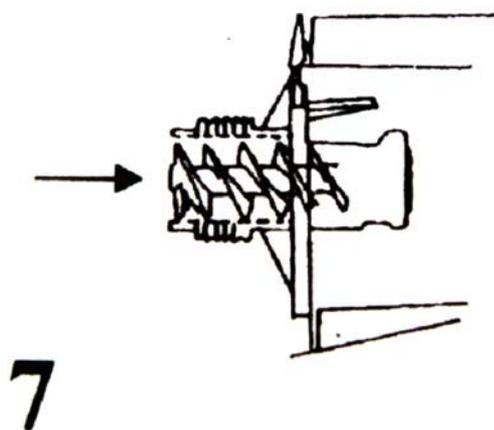
**4**  
Inserire la parte del mixer assemblata sul mixer facendo combaciare il finale con l'apertura sulla base



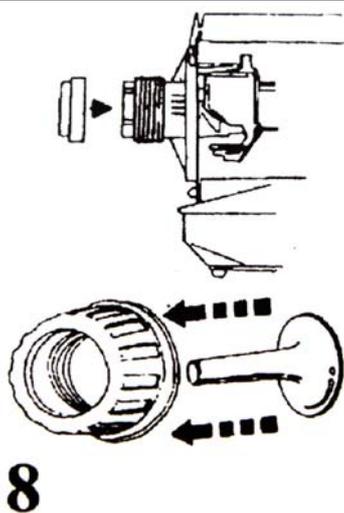
**5**  
allineare il piatto frontale come in posizione 1. spingere la parte mixer assemblata e ruotare il piatto verso destra come in posizione 2



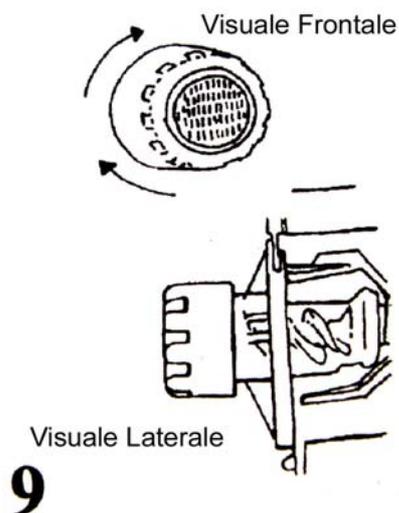
**6**  
La leva frontale blocca il coperchio del mixer. Il coperchio deve essere ben chiuso per un uso sicuro della macchina



**7**  
Assicurarsi che la vite bianca sia stata inserita fino alla fine



**8**  
Scegliere un dischetto per il tipo di pasta che si desidera preparare, e posizionarlo sul frontale del piatto come in figura. Se si vuole utilizzare l'accessorio per le salsicce, si deve inserire attraverso il blocco prima che questo sia attaccato alla macchina

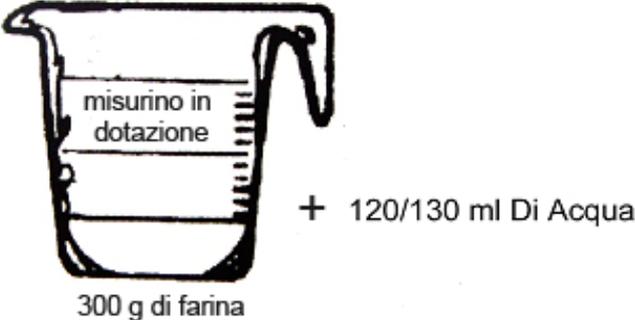
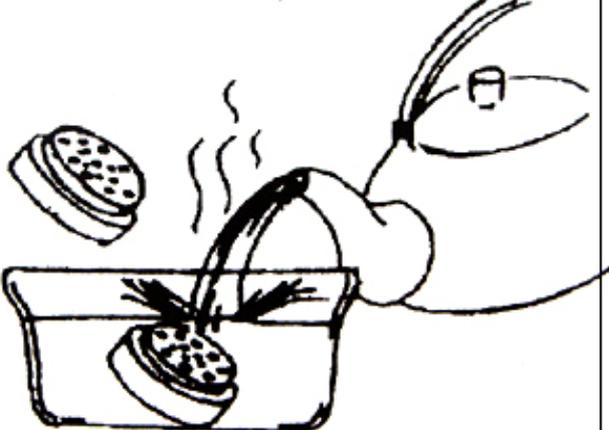
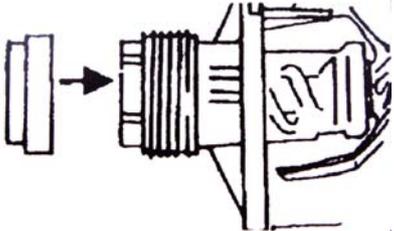


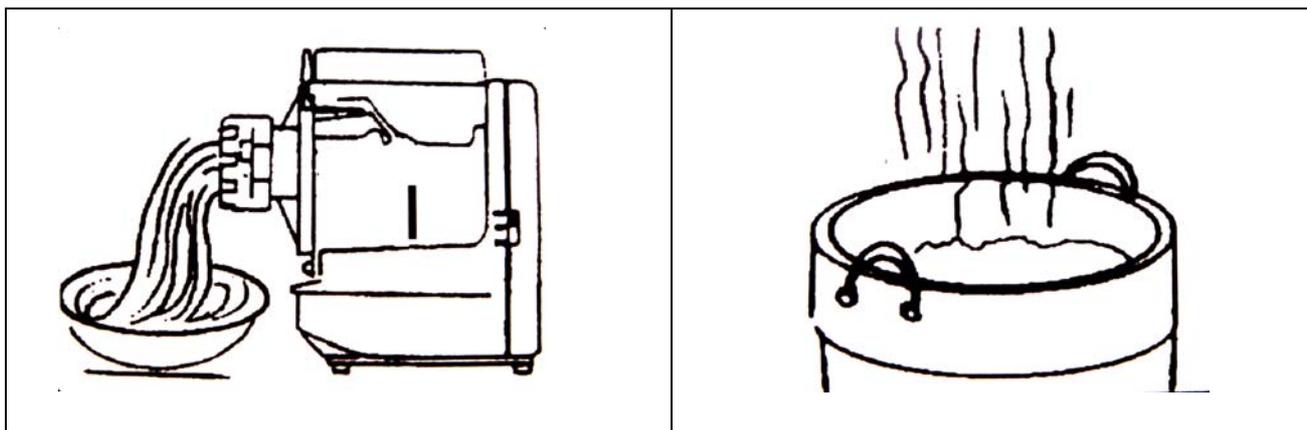
**9**  
Avvitare il blocco sopra il dischetto o l'accessorio per salsicce

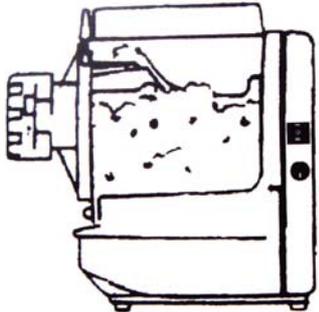
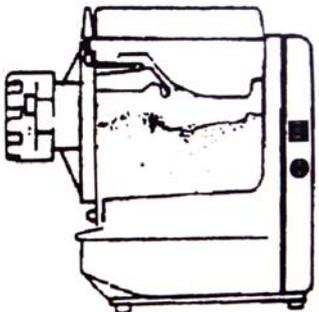
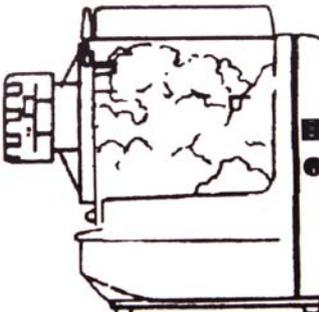
## COME PREPARARE LA PASTA FRESCA

**Pasta fresca (all'uovo):** la preparazione casalinga della pasta fresca avviene di solito impastando farina bianca tipo 0 o 00 e uova. Le proporzioni ottimali per la pasta all'uovo sono di 100 g di farina ogni uovo, ma le quantità possono variare secondo il gusto tradizionale, la capacità di assorbimento della farina e la grossezza delle uova. Se la preparazione è in brodo, si dimezza la dose. La cottura delle paste fresche, ha molte variabili (volume, formato e spessore), entra in gioco anche l'impasto più o meno sodo. La pasta fresca può essere conservata in frigorifero un paio di giorni; volendo conservarla più a lungo, conviene farla seccare completamente.

**Pasta fresca (senza uovo):** le proporzioni ottimali sono per l'acqua di circa la metà del peso rispetto alla farina. Si consiglia, in ogni modo, per le prime operazioni, di versare prima la farina e aggiungere in modo graduale l'acqua in modo da ottenere l'impasto desiderato.

 <p>1. A motore spento, aprire il coperchio e inserire gli ingredienti, usare il misurino in dotazione.</p>	 <p>2. Dopo aver scelto il dischetto, lasciarlo in acqua calda per qualche minuto.</p>
<p>3. posizionare il dischetto e fissarlo con il blocco</p> <p>4. aggiungere acqua se necessario, e aggiungere spinaci o verdure se si desidera preparar pasta alle verdure. Versare gli ingredienti e portare l'interruttore su MIX per mescolarli. Aggiungere acqua o ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio. Mescolare per 3/5 minuti e poi spegnere la macchina. Quando le lame si sono fermate completamente portare l'interruttore su EXT.</p> <p>5. la pasta incomincerà ad uscire nella forma desiderata. Tagliare la pasta secondo la lunghezza desiderata con la parte non tagliente della lama di un coltello da cucina.</p> <p>6. alla fine del processo, inclinare un minimo la macchina per far fuoriuscire l'impasto residuo</p>	  <p><b>Non lasciar uscire la pasta se l'impasto è troppo asciutto e farinoso</b></p>



		
<p>Il giusto impasto si ottiene dopo almeno 4 minuti</p>	<p>Se l'impasto è troppo asciutto e farinoso, aggiungere acqua e mescolare ancora</p>	<p>Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere farina.</p>

- Se si vuole cambiare il tipo di pasta si può spegnere la macchina ed inserire un altro dischetto. Rimescolare 30 secondi e poi lasciar fuoriuscire la pasta
- La pasta fresca può essere congelata e tenuta in freezer per 6 mesi oppure conservata in frigo per qualche giorno. Si consiglia di lasciar asciugare la pasta prima di conservarla in modo che non si attacchi
- Per tagliare la pasta conviene usare la parte non tagliente di un coltello e imburrarla prima dell'uso, aiutarsi con la mano mentre fuoriesce la pasta, per evitare che la pasta lunga si attacchi.

## COME PREPARARE LE SALSICCE

1. posizionare l'accessorio per salsicce sulla macchina e fermarlo col blocco. Sulla punta dell'accessorio infilare il budello lasciando un po' di spazio alla fine.
2. seguendo gli stessi procedimenti per la pasta fresca, utilizzare come ingredienti la carne di vario tipo secondo i propri gusti e spezie varie o vegetali per insaporire le salsicce.
3. mettendo nel mixer gli ingredienti e la carne a pezzetti e mescolando si otterrà un macinato, che fuoriuscirà direttamente nel budello una volta portato l'interruttore su EXT
4. non riempire troppo il budello

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Se non si usa per lungo tempo la macchina, riporla in un luogo ben ventilato e non umido
- Non immergere la macchina nell'acqua, utilizzare un panno umido per pulirla
- Riporla solo quando è completamente asciutta
- Se la macchina è danneggiata non cercare assolutamente di ripararla, ma rivolgersi ad un centro assistenza. Non smontare le parti interne
- I componenti della macchina devono essere lavati dopo ogni utilizzo della macchina e poi asciugati bene prima dell'uso successivo



**Questo prodotto risponde alla Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS) RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).**

Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.

Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta ad evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).

POTENZA 85Watt

ALIMENTAZIONE 220-240V~50Hz