

Manuaalne pastavalmistaja

Ohutusnõuded

- See pastamasin on mõeldud ainult äriliseks kasutamiseks ja seda ei tohi kasutada majapidamises.
- Seda pastamasinat tohib kasutada ainult sellel otstarbel, milleks see on ette nähtud ja kavandatud. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest ja ebaõigest kasutamisest.
- See pastamasin on ette nähtud ainult pasta segamiseks, rullimiseks ja lõikamiseks ning seda ei saa kasutada muuks otstarbeks. Ja see masin on mõeldud kasutamiseks koolitatud personalile, näiteks köögi- või baaritöötajatele.
- See pastamasin ei ole mänguasi. Seda tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seda masinat, kui kannate klapiga rõivaid või põllesid, mis võivad takerduda pastamasina liikuvate osade või lõiketerade vahele.
- Hügieenilistel põhjustel jälgige eriti hoolikalt, et juuksed oleksid kinni seotud (soovitav on kasutada kaitsekorki) ja eemaldage kõik ohtlikud esemed (kaelakeed, käevõrud, sall jne).
- Ärge kasutage seda masinat, kui see ei tööta korralikult või on kahjustatud.
- Kinnitage masin tarnijaklambriga tasasele, puhtale, kuivale, stabiilsele, kuumakindlale pinnale, mis talub raskust, kinnitage klamber avasse.
- Hoidke masin eemal kuumadest pindadest ja lahtisest leegist. Kaitske masinat kuumuse, tolm, niiskuse, tilkva ja pritsmevee eest.
- Ärge kunagi peske masina korpus ega tarvikuid jooksva vee all ega tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi peske masina ühtegi osa ega tarvikut nõudepesumasinas.

Enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja ümbris.
- Kontrollige tarvikute komplektust (1 klamber ja 1 käsivänt on komplektis).

Mittetäieliku tarne ja kahjustuste korral. Võtke ühendust tarnijaga.

- Puhastage masinat põhjalikult kuiva lapiga või pehme harjaga (ei kuulu komplekti).
- Pärast masina kinnitamist sobivale pinnale saab puhastustoimingut lõpetada pastatüki rullide ja lõikurite vahel (tolmu eemaldamiseks). Seejärel visake selle toimingut jaoks kasutatud pasta minema.

- Ärge kunagi peske masina korpus ega tarvikuid jooksva vee all või tarvik nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi peske masina ühtegi osa ega tarvikut nõudepesumasinas.

Toiming (pastalehe valmistamine)

- Asetage masin sobivale pinnale, mis talub raskust, kinnitage kaasas olev klamber avasse, keerates kruvi kinni, kuni masin on kindlalt pinnaga kinni.



- Paigaldage anum/alus (pole kaasas) pastamasina avadesse pastalehe asetamiseks.
- Pärast nupu keeramist asendisse "7" asetage osa ettevalmistatud tainast rullikutele. Vajutage tainale õrnalt ja torgake käepide pastamasina auk, keerake käepidet päripäeva (mis panevad pastarullid pöörlema). Nii rullitakse pasta lahti. Korrake seda toimingut, kuni saadakse lame pastaleht.



- Pastalehe pakuse vähendamiseks peatage masin ja keerake nuppu, et vähendada pastarullide vahemaad. Lase pastaleht korduvalt läbi rullide, kuni see on soovitud pakusega.

Märkus. Kontrollige oma taigna valmistamise retsepti.

Töötamine (lõikamine)

- Asetage masin sobivale pinnale, mis talub raskust ja sobib kaasasoleva klambri avasse, keerates kruvi kinni, kuni masin on kindlalt pinnaga kinni.

- Paigaldage anum/alus (pole kaasas) pasta masina avadesse pasta asetamiseks.

- Sisestage käepide auku.
- Paigaldage pastaleht soovitud lõiketeraga (tagliatelle või fettuccine) masina külge.
- Lõikamiseks keerake käepidet päripäeva pastaleht.

**Puhastamine ja hooldus**

- Puhastamine on ainus tavaliselt vajalik hooldus.
- Ärge eemaldage pasta jääke teravate riistadega. (Kasutage pehmeid harju, mis pole kaasas).
- Ärge kunagi peske masina korpus ega tarvikuid jooksva vee all või tarvik nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi peske masina ühtegi osa ega tarvikut nõudepesumasinas.
- Puhastage masinat põhjalikult kuiva lapiga või pehme harjaga.
- Enne ära panemist kontrollige, et osad oleksid täiesti kuivad.

Tehniline spetsifikatsioon

Kauba nr: 224830

Värske pasta maksimaalne laius: 140 mm
Pasta pakus: 0,2 mm kuni 2,5 mm (7 seadet)
Terade tüübid: 2 tüüpi (Tagliatelle ja fettuccine)
Netokaal: 1,85 kg

Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse ilma eelnevata muuta teatis.

Hendi bv

Päringute saamiseks vaadake www.hendi.eu

Manuaalne pastavalmistaja

Sicherheitshinweise

- Die vorliegende Nudelmaschine ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und nicht für den Hausgebrauch zu verwenden.
- Die Nudelmaschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie entwickelt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung bzw. falsche Nutzung des Gerätes hervorgerufen wurden.
- Die Nudelmaschine wurde ausschließlich zum Herstellen, Walzen und Schneiden von Nudeln ausgelegt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät sollte von geschultem Personal, zB Küchenpersonal oder durch das Bedienpersonal für einen Imbissstand bedient werden.
- Die Nudelmaschine ist nicht zum Spielen gedacht. Das Gerät muss außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Während der Nutzung des Gerätes darf man keine lose Kleidung oder Schürzen tragen, die durch die rotierenden Teile des Gerätes oder die Schneidmesser erfasst werden könnten.
- Aus hygienischen Gründen sind auch die Haare abzubinden (man empfiehlt das Aufsetzen eines Kopfschutzes) und das Ablegen von jeglichem Schmuck, der ebenso eine Gefahr darstellen kann (Halsketten, Armbänder, Schals, usw.).
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist.
- Mit Hilfe einer Schraubzwinge ist die Nudelmaschine auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren und die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen.
- Das Gerät ist weit entfernt von heißen Flächen und offenem Feuer zu lagern. Überzeugen Sie sich, dass das Gerät keiner Auswirkung von hohen Temperaturen, Staub, Feuchtigkeit, tropfendem Wasser oder Spritzern ausgesetzt ist.
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.

Vor Gebrauch

- Die Verpackung und die Schutzeinrichtungen sind abzunehmen und zu entsorgen.

- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile dem Gerät beigelegt worden (eine Schraubzwinge und eine eingelegte Kurbel). Bei einer unvollständigen Anlieferung oder Beschädigungen muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen. • Das Gerät ist mit Hilfe eines trockenen Tuches oder einer weichen Bürste (wird nicht mitgeliefert) zu reinigen.
- Nach dem Befestigen des Gerätes auf einem entsprechendem Untergrund ist die Reinigung zu beenden, in dem man ein kleines Stück Nudelteil durch die Walzen und Schneidmesser durchlässt (zwecks Staubbeseitigung). Den zu diesem Zweck benutzte Teig muss man auswerfen.

- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bedienung (Vorbereitung des Nudelteilblattes)

- Die Nudelmaschine ist auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren, die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen und die Schraube fest anzuschrauben, und zwar bis zu dem Moment, wo das Gerät stabil auf dem Untergrund befestigt sein wird.
- Unter die Austrittsöffnung ist ein Behälter/ Tablett (nicht mitgeliefert) für das Teigblatt zu stellen
- Das Stellrad ist auf die Position „7“ zu stellen und den vorbereiteten Teig auf die Walzen bringen. Leicht das Teigblatt einschieben und die Kurbel in die Öffnung in der Nudelmaschine einstecken und im Uhrzeigersinn verdrehen – dadurch werden die Walzen gedreht bzw. im Ergebnis dessen wird der Teig ausgerollt. Wiederholen Sie diese Tätigkeit so lange, bis ein flaches Blatt erreicht wurde.



- Um die Dicke des Teigblattes zu verringern, muss man das Gerät ausschalten und dann den Abstand zwischen den Walzen verändern. Jetzt lässt man das Teigblatt erneut durch die Walzen; diese Tätigkeit muss man bis zu dem Moment wiederholen, wo das Teigblatt die erforderliche Dicke erreicht hat.

Hinweis: Prüfen Sie die erforderliche Dicke im Rezept.

Nutzung (Schneiden)

- Die Nudelmaschine ist auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren, die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen und die Schraube fest anschrauben, und zwar bis zu dem Moment, wo das befestigte Un stabil und agrinfrdmät
- Unter die Austrittsöffnung ist ein Behälter/ Tablett (nicht mitgeliefert) für die Nudeln zu stellen.
- Jetzt steckt man die Kurbel in die entsprechende Öffnung in der Nudelmaschine.
- Befestigen Sie im Gerät die entsprechenden Schneidmesser, und zwar in Abhängigkeit von der Art der Nudeln, die man erreichen will (Tagliatelle oder Fettuccine).

**Reinigung und Wartung**

- Die einzige erforderliche Wartungstätigkeit ist das Reinigen der Nudelmaschine. • Die Teigreste dürfen nicht mit scharfen Werkzeugen entfernt werden (Verwenden Sie dazu weiche Bürsten, die nicht zum Lieferumfang gehören).
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden. • Das Gerät ist gründlich mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste zu reinigen.
- Vor der Lagerung muss man sich davon überzeugen, ob alle Teile des Gerätes vollständig trocken sind.

Tehniline spetsifikatsioon

Nr. Tooted: 224830

Maximale Breite für den Nudelteil: 140 mm
Nudelbreite: von 0,2 mm bis 2,5 mm (7 Einstellungen)
Schneidmesser: 2 Arten (Tagliatelle ja Fettuccine)
Nettogewicht: ca. 1,85 kg

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

Hendi bv

Bei irgendwelchen Fragen besuchen Sie bitte die Internetseite www.hendi.eu

Pastamasina käsitemine

Voorzorgsmaatregelen

- Deze pastamachine on uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik en mag niet voor huishoudelijk gebruik worden gebruikt.
- Deze pastamachine mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor de machine is bedoeld en ontworpen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist gebruik.
- Deze pastamachine on alleen ontworpen van het mengen, rollen en snijden van pasta en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden. En deze masin on bedoeld om gebruikt te worden door getraind personeel, zoals keuken- of barpersoneel.
- Deze pastamachine on geen speelgoed en moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Gebruik deze masin niet als u kleding of schorten draagt met flappen die verstrikt kunnen raken in de bewegende delen van de pastamachine of de messen.
- Zorg er vanwege hygiënische redenen in het bijzonder voor dat uw haar naar achter is gebonden (het wordt aanbevolen een beschermkap te gebruiken) en verwijder alle voorwerpen die gevaar kunnen veroorzaken (kettingen, armjaban, etc.).
- Gebruik de machine niet als deze niet juist werkt of is beschadigd.
- Bevestig de machine met de meegeleverde klem op een vlakke, schone, droge, stabiele en hittebestendige ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen, bevestig de klem in de opening.
- Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Bescherm de machine tegen warmte, stof, vocht en druppelend & spatend water.
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Controleer de accessoires op volledigheid (er worden 1 klem en 1 zwengel meegeleverd).
Neem in geval van een onvolledige levering of schade contact op met uw leverancier.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel (niet meegeleverd).
- Nadat de machine is vastgezet op een geschikt oppervlak, kunt u het apparaat reinigen door een stuk pasta door de rollen en messen te laten lopen (om stof te verwijderen). Gooi vervolgens de pasta die werd gebruikt om het stof te verwijderen weg.
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.

Bediening (pastablad valmstatud)

- Plaats de machine op een geschikte ondergrond die het gewicht van de machine kan dragen, bevestig de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef aan tot de machine stevig is vastgezet op de ondergrond.
- Plaats de container /schaal (niet meegeleverd) bij de openingen voor het plaatsen van het pastablad.



- Draai eerst de knop naar de stand „7” en plaats daarna een gedeelte van het voorbereide deeg op de rollen. Druk voorzichtig op het deeg, plaats de zwengel in het gat op de pastamachine en draai de zwengel met de klok mee (waardoor de pastarollen zullen draaien). De pasta zal nu uit de machine rollen. Herhaal deze handeling tot er een plat pastablad is verkregen.



- Als u het pastablad wat dunner wilt maken, stop de machine dan en draai aan de knop om de afstand tussen de pastarollen te verkleinen. Haal het pastablad herhaaldelijk door de rollen tot het blad de gewenste dikte heeft.
Märkus: Raadpleeg uw recept bij het maken van de deeg.

Bediening (snijden)

- Plaats de machine op een geschikte ondergrond die het gewicht van de machine kan dragen, bevestig de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef aan tot de machine stevig is vastgezet op de ondergrond.
- Plaats de container/schaal (niet meegeleverd) bij de openingen voor het plaatsen van het pastablad.
- Steek de zwengel in het gat.
- Plaats het pastablad in de machine bij het gewenste mes (fettuccine tagliatelle).
- Draai de zwengel met de klok mee om het pastablad te snijden.

**Reiniging en onderhoud**

- Reiniging on normaal gesproken het enige onderhoud dat vereist is.
- Verwijder geen pastaresten met behulp van scherp keukengerei. (gebruik zachte borstels, niet meegeleverd).
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel.
- De onderdelen helemaal droog zijn voordat u ze weglegt kontrollij.

Tehnilised näitajad

Kauba nr: 224830

Max Bretete salmi pasta: 140 mm
 Pastadikt: kaubik 0,2 mm kuni 2,5 mm (7 intellingen)
 Soorten messen: 2 soorten (tagliatelle en fettuccine)
 Netto gewicht: u. 1,85 kg

Märkus: Technische specificaties onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

Hendi bv

Voor vragen, ga naar www.hendi.eu

Ręczna maszynka do makaronu

Wskazówki bezpieczeństwa

- Niniejsza maszynka do makaronu przeznaczona jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Maszynka do makaronu może być stosowana wyłącznie w celu, do którego została zaprojektowana. Tootja nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Maszynka do makaronu została zaprojektowana wyłącznie do wyrobienia, wałkowania i cięcia makaronu i nie może być używana do innych celów. Urządzenie powinno być obsługiwane przez wyszkolony personel, np. personal kuchenny lub osoby obsługujące baar.
- Maszynka do makaronu nie służy do zabawy. Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Podczas korzystania z urządzenia nie nosić luźnej odzieży lub fartuchów, które mogą zostać pochwycone przez poruszające się części maszyny lub ostrza tnące.
- Ze względów higienicznych zwiży wyosy (zaleca się nałożenie czepka ochronnego) ja zdejmij biuterii mogący stwarzać zagrożenie (naszyjniki, bransoletki, szaliki jne).
- Nie korzystaj z urządzenia jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone.
- Za pomocą klamry zamontuj maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym.
- Przechowuj z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Upewnij się, czy urządzenie nie jest narażone na działanie wysokich temperatur, pyłu, wilgoci, kapijącej wody i rozbrzydów.
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szcztotki.

Przed uyciem

- Zdejmij i usy opakowanie i zabezpieczenia.
- Sprawdź, czy wszystkie akcesoria zostały dołączone do urządzenia (jedna korbki i jedna uchwył mocowania do stoju).
W przypadku niepełnej dostawy lub uszkodzeń kontaktuj się z dostawcą.
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szcztotki (nie dołączony do urządzenia).
- Po przymocowaniu urządzenia na odpowiednim podłożu dokończ czyszczenie poprzez przepuszczenie przez wałki i ostrza tnące kawałki ciasta na makaron (w celu usunięcia pyłu). Wytrzyj ciasto wykorzystane w tym celu.

- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.

Obsługa (przygotowywanie arkusza ciasta na makaron)

- Ustaw maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym i dokończ uryb do momentu, a urządzenie będzie stabilnie zamocowane do podłożu.
- Pod otworem wylotowym urządzenia ustaw pojemnik/tackę (nie dołączony do urządzenia) na arkusz ciasta.
- Ustaw pokrętkę na pozycji „7” ja umiej przygotowane ciasto na wałkach. Delikatnie wsu ciasto i wyó korbki do otworu w maszynce do makaronu i przekrój zgodnie z ruchem wskazówek zegara - spowoduje to obrót wałków, W wyniku czego ciasto zostanie rozwałkowane. Powtarzaj czynności do momentu uzyskania piaskiego arkusza.



- Autor zmniejsz grubość arkusza ciasta, wyó korbki do otworu w maszynce do makaronu i przekrój zmniejsz odlegość między wałkami. Ponownie przepu arkusz przez wałki; czynności powtarzaj do momentu uzyskania wymaganej grubości ciasta.

Märkus: Sprawdź wymagany grubość ciasta w przepisie.

Uytkovanie (krojenie)

- Ustaw maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym i dokończ uryb do momentu, a urządzenie będzie stabilnie zamocowane do podłożu.
- Pod otworem wylotowym urządzenia ustaw pojemnik/tackę (nie dołączony do urządzenia) na makaron.
- Wyó korbki do otworu w maszynce do makaronu.
- Zamocuj w urządzeniu odpowiednie ostrza tnące, w zależności od rodzaju makaronu, który chcesz uzyskać (tagliatelle lub fettuccine).
- Przekrój korbki zgodnie z ruchem wskazówek zegara, autor pokrój arkusz ciasta.

**Czyszczenie i konserwacja**

- Jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną jest czyszczenie maszyny.
- Nie usuwaj pozostałości ciasta za pomocą ostrych narzędzi. (Ujy do tego celu miękkich szcztotek, nie dołączonych do zestawu).
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szcztotki.

Specyfikacja techniczna

Nr produktu: 224830
 Kõrgeim konstruktsiooni pikkus: 140 mm
 Makaronu: 0,2 mm kuni 2,5 mm (7 ustawiej)
 Ostrza tnące: 2 rodzaje (tagliatelle ja fettuccine)
 Waga netto: ok. 1,85 kg

Märkus: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

Machine à pâtes manuelle

Consignes de sécurité

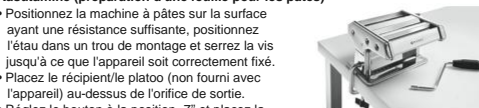
- La présente machine pour les pâtes est destinée uniquement à un usage commerciale et ne peut pas être utilisée pour un usage domestique.
- La machine à pâtes peut être utilisée uniquement aux fins pour lesquelles elle a été conçue. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise manipulation ou une utilisation non conforme de l'appareil.
- La machine à pâtes a été conçue pour préparer, rouler et découper les pâtes et ne peut pas être utilisée à d'autres fins. L'appareil doit être utilisé par un personnel qualifié, par exemple le personnel du personnel.
- La machine à pâtes ne sert pas à jouer. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Pendant l'utilisation de l'appareil ne portez pas de vêtements amples, ou des tabliers qui peuvent être pris par les pièces mobiles de l'appareil ou par les lames.
- Pour des raisons d'hygiène, attachez les cheveux (il est conseillé d'utiliser le capuchon de protection), enlevez les bijoux qui pourraient présenter le risque (tels que les colliers, les bracelets et les foulards).
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou est endommagé.
- Fixez la machine à pâtes en utilisant l'étau sur la surface résistante, mettez l'étau dans un trou de montage.
- Tenir à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues. Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé à des températures élevées, à la poussière, à l'humidité ou à des gouttes d'eau.
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.

Avant d'utiliser

- Retirez et éliminez l'emballage ou les protections.
- Assurez-vous que tous les accessoires ont été inclus à l'appareil (un étau, une manivelle à fixer). En cas de livraison incomplète ou des endommagements, contactez votre fournisseur.
- Nettoyez l'appareil précisément avec un chiffon sec ou une brosse douce (non fournis avec l'appareil).
- Après avoir fixé l'appareil sur un support adéquat, finissez le nettoyage en faisant passer à travers les rouleaux et les lames de découpe un morceau de pâte (pour enlever de la poussière). Jetez la pâte utilisée à cette fin.
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.

Kasutamine (préparation d'une feuille pour les pâtes)

- Positionnez la machine à pâtes sur la surface ayant une résistance suffisante, positionnez l'étau dans un trou de montage et serrez la vis jusqu'à ce que l'appareil soit correctement fixé.
- Placez le récipient/le plateau (non fourni avec l'appareil) au-dessus de l'orifice de sortie.
- Réglez le bouton à la position „7” et placez la pâte préparée sur les rouleaux. Faites glisser doucement la pâte et insérez la manivelle dans le trou de la machine à pâtes, tournez-la dans le sens horaire – cela provoque la rotation des rouleaux. La pâte sera roulée. Répétez cette opération jusqu'à obtenir une feuille plate.



- Pour réduire l'épaisseur de la feuille de pâte, débranchez l'appareil et réduisez la distance entre les rouleaux. Faites glisser la feuille à travers les rouleaux. Répétez cette opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée...

Tähelepanu : Vérifiez l'épaisseur exigée de la pâte dans la recette.

Kasutamine (découpe)

- Positionnez la machine à pâtes sur la surface ayant une résistance suffisante, positionnez l'étau dans un trou de montage et serrez la vis jusqu'à ce que l'appareil soit correctement fixé.
- Placez le récipient/le plateau (non fourni avec l'appareil) au-dessus de l'orifice de sortie.
- Fixez la manivelle en l'insérant dans le trou de la machine à pâtes.
- Installez les lames de découpe sélectionnées selon le type de pâte que vous voulez préparer (tagliatelle ou fettuccine).
- Tournez la manivelle dans le sens horaire pour couper une feuille de pâte.

**Nettoyage et entretien**

- Le nettoyage de la machine est l'unique entretien nécessaire.
- N'enlevez pas le résidu de pâte à l'aide d'outils tranchants (utilisez les brosses douces, non fournies avec l'appareil).
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez précisément l'appareil en utilisant le chiffon sec ou une brosse douce.
- Avant le stockage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches.

Karakteristikes tehnikad

Tootnumber: 224830
 Largeur maximale de la pâte pour préparer les pâtes: 140 mm
 Largeur des pâtes: 0,2 mm kuni 2,5 mm (7 asendit)
 Lames de découpe: 2 tüüpi (tagliatelle et fettuccine)
 Poids võrk: env. 1,85 kg

Remarque : Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Macchina manuale per la pasta

Regole di sicurezza

- La presente macchina per la pasta è destinata unicamente per uso commerciale e non può essere usata per uso domestico.
- La macchina per la pasta può essere utilizzata solo per lo scopo per cui è stata progettata. Il fabbricante non è responsabile per danni causati da uso improprio e uso non conforme dell'apparecchio.
- La macchina per la pasta è stata progettata unicamente per impastare, spianare e tagliare la pasta e non può essere utilizzata per altri scopi.
- L'apparecchio deve essere utilizzato da personale addestrato, ad esempio il personale da cucina o gli assistenti di bar.
- La macchina per la pasta non è un giocattolo. L'apparecchio deve essere staccato fuori dalla portata dei bambini.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio non indossare indumenti ampi o grembiuli che possono essere agganciati dalle parti della macchina in movimento o dalle lame taglienti.
- Per ragioni igieniche legare i capelli (si consiglia utilizzare cuffia protettiva), rimuovere i gioielli che potrebbero rappresentare un rischio (collane, bracciali, scarpe, etc).
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o è danneggiato.
- Fissare la macchina per la pasta sulla superficie adeguata utilizzando una grappa, posizionandola nel foro di montaggio.
- Tenere lontano da superfici calde o fiamme libere. Assicurarsi che l'apparecchio non è esposto a temperature elevate, polvere, umidità, gocce d'acqua e spruzzi.
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.

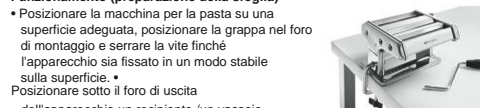
Prima di utilizzare

- Rimuovere l'imballaggio e le protezioni.
- Assicurarsi che tutti gli accessori sono stati inclusi all'apparecchio (una manovella a mano e un morsetto per il montaggio a tavola). In caso di consegna incompleta o danni, contattare il fornitore.
- Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida (non forniti con l'apparecchio).
- Dopo aver fissato l'apparecchio su una superficie adeguata, terminare la pulizia, passando attraverso i rulli e le lame un pezzo di pasta (per rimuovere la polvere). Gettare un pezzo di pasta usata per questo scopo.

- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.

Funzionamento (preparazione della sfoglia)

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie adeguata, posizionare la grappa nel foro di montaggio e serrare la vite finché l'apparecchio sia fissato in un modo stabile sulla superficie.
- Posizionare sotto il foro di uscita dell'apparecchio un recipiente / un vassoio (non fornito con l'apparecchio) per la pasta.
- Ruotare la manopola in posizione „7” e mettere la pasta preparata sui rulli. Inserire delicatamente la pasta e mettere la maniglia nel foro della macchina per la pasta, poi ruotare in senso orario – questo provocherà la rotazione dei rulli e in risultato la pasta sarà spianata. Ripetere questa azione fino a ottenere la sfoglia piano di pasta.



- Per ridurre lo spessore della sfoglia, spegnere l'apparecchio e ridurre la distanza fra i rulli. Far passare la sfoglia tra i rulli. Ripetere questa azione fino a ottenere la sfoglia piana.

Märkus: Controllare lo spessore desiderato della sfoglia nella ricetta.

Funzionamento (taglio)

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie adeguata, posizionare la grappa nel foro di montaggio e serrare la vite finché l'apparecchio sia fissato in un modo stabile sulla superficie.
- Posizionare sotto il foro di uscita dell'apparecchio un recipiente / un vassoio (non fornito con l'apparecchio) per la pasta.
- Mettere la maniglia nel foro della macchina per la pasta.
- Fissare nell'apparecchio le lame taglienti a seconda del tipo di pasta che si vuole ottenere (tagliatelle o fettuccine).
- Ruotare la maniglia in senso orario per tagliare la sfoglia.

**Pulizia e manutenzione**

- La pulizia della macchina è l'unica manutenzione richiesta.
- Non rimuovere i residui di pasta utilizzando strumenti taglienti. (Utilizzare le spazzole morbide che non sono fornite con la macchina).
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Prima di stoccare l'apparecchio assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.

Spetsifilne tehnikad

Tootja nr: 224830
 Larghezza massima della sfoglia: 140 mm
 Larghezza della pasta: 0,2 mm kuni 2,5 mm (7 regolazioni)
 Lama tagliente: 2 tipi (tagliatelle e fettuccine)
 Peso netto: umbes 1,85 kg

Märkus: Le specifiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Instrucţiuni de siguranţă

- Această maşină de făcūt paste este destinată exclusiv uzului Comercial şi nu trebuie folosită în gospodărie.
Maşina trebuie folosită doar în scopul pentru care a fost destinată şi proiectată.
Acest maşină de făcūt paste este concepută doar pentru amestecarea, rularea şi ţierea aluatului pentru paste şi nu poate fi utilizată în alte scopuri.
Maşina trebuie utilizată de personal instruit, cum ar fi cel de la bucătărie sau de la bar.
Acest maşină de făcūt paste nu este o jucărie. Ea nu trebuie lăsată la îndemâna copiilor.
Nu folosiţi maşina dacă purtaţi îmbrăcăminte sau ȳorȳuri cu pȳrȳi care pot fi prinse de piesele în mişcare ale maşinii sau de lamele ţietoare.
Din motive de igienă, trebuie să aveţi o grijă deosebită ca pȳrul să fie prins la spate (se recomandă purtarea unei caschete de protecţie) şi trebuie să scoateţi toate articolele care ar putebricol.
Nu uşaşi maşina dacă aceasta nu funcţionează corespunzător vȳi dacă este avariată.
Fixaţi maşina cu menghinea de o suprafaşă dreaptă, curată, uscată, stabilă, rezistentă la cȳldurȳ şi care poate suporta greutatea; tutvastada menghinea în orificiul de prindere.
ȳineţi maşina la distanşă de suprafeşele fierbinţi şi de focul deschis. Protejaţi maşina contra cȳldurii, prafului, umezelii, picăturilor şi apei împrȳcate.
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaase.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaase.

Înainte de utilizare

- Desfaceţi ambalajul şi înveltoarea de protecţie.
Verificaţi dacă aveţi toate accesoriile (Kasake o manivelă şi o clemă pentru prindere de masă).
În cazul în care livrarea este incompletă vȳi dacă există avarii. Luaţi legătura cu furnizorul.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale (nu este inclusă în livrare).
După ce aţi fixat maşina pe o suprafaşă adecvată curăţarea se poate face trecând o bucată de aluat printre role şi ţietoare (pentru a îndepărta praful). Aruncaţi apoi aluatul useat la această operaţie.
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.

Modul de funcţionare (realizarea foilor de aluat)

- Ajezaţi maşina pe o suprafaşă adecvată care îi poate susţine greutatea, tutvustaţi menghinea furnizată în locaşul de montare şi strângeţi ȳurubul până când maşina este binefixat.



- Montaţi recipientul/tava (nu se livrează) în locaşurile de pe maşină pentru a tutvusta foaia de aluat.
După ce aţi răsucit butonul în poziţia „7” tutvastas coca preparată între rolli. Apȳsaţi uşor coca şi tutvastab mânerul în orificiul de pe maşină şi răsuciţi mânerul în sensul acelor de ceasornic (ceea ce va face ca rolele pentru aluat să se rotească). În acest fel aluatul va fi rulat. Korda operit până se obţine o foaie de aluat întinsă.



- Pentru a minimi grosimea foi de aluat opriţi maşina şi răsuciţi butonul pentru a red ditanşa dintre rolli. Treceti foaia de aluat de mai multe ori printre role până se atinge grosimea dorită.
Mărkus: Verificaţi reşeta de preparare a aluatului.

Modul de funcţionare (ţierea)

- Ajezaţi maşina pe o suprafaşă adecvată care îi poate susţine greutatea, tutvastada menghinea furnizată în locaşul de montare şi strângeţi ȳurubul până când maşina este bine fixată de suprafaşă.
Montaţi recipientul/tava (nu se livrează) în locaşurile de pe maşină pentru a tutvusta aluatul.
Introduceţi mânerul în orificiu.
Introduceţi foaia de aluat în maşina la care sa montat lama de ţiat dorită (pentru tagliatelle sau fettuccine).
Răsuciţi mânerul în sensul acelor de ceasornic pentru a ţia foaia de aluat.



Curăţarea şi întreţinerea

- În mod normal curăţarea este singura operaţie de întreţinere necesară.
Nu folosiţi ustensile ascuţite pentru a îndepărta resturile de aluat din maşină. (Folosiţi perii moi - nu sunt incluse în livrare).
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale.
Verificaţi piesele să fie perfect curate, înainte de a le pune deoparte.

Tehnilised andmed

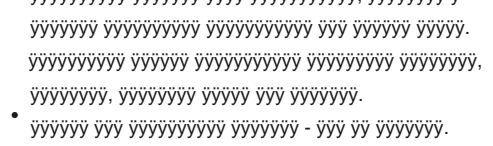
Artikli nr: 224830
Maksimaalne kõrgus ja sügavus: 140 mm
Grosimea aluatului: De la 0,2 mm până la 2,5 mm (7 setȳri)
Tipuri de lame: 2 tipuri (tagliatelle ja fettuccine)
Greutate netă: ca. 1,85 kg

Tähelepanu: Spetsifikaşia tehnică poate fi modificată fȳrȳr preaviz.

Curăţarea şi întreţinerea

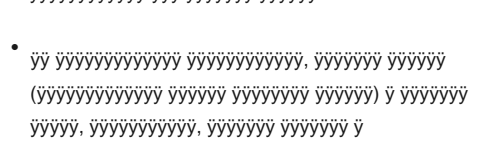
- Desfaceţi ambalajul şi înveltoarea de protecţie.
Verificaţi dacă aveţi toate accesoriile (Kasake o manivelă şi o clemă pentru prindere de masă).
În cazul în care livrarea este incompletă vȳi dacă există avarii. Luaţi legătura cu furnizorul.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale (nu este inclusă în livrare).
După ce aţi fixat maşina pe o suprafaşă adecvată curăţarea se poate face trecând o bucată de aluat printre role şi ţietoare (pentru a îndepărta praful). Aruncaţi apoi aluatul useat la această operaţie.
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.

- Montaţi recipientul/tava (nu se livrează) în locaşurile de pe maşină pentru a tutvusta foaia de aluat.
După ce aţi răsucit butonul în poziţia „7” tutvastas coca preparată între rolli. Apȳsaţi uşor coca şi tutvastab mânerul în orificiul de pe maşină şi răsuciţi mânerul în sensul acelor de ceasornic (ceea ce va face ca rolele pentru aluat să se rotească). În acest fel aluatul va fi rulat. Korda operit până se obţine o foaie de aluat întinsă.



- Pentru a minimi grosimea foi de aluat opriţi maşina şi răsuciţi butonul pentru a red ditanşa dintre rolli. Treceti foaia de aluat de mai multe ori printre role până se atinge grosimea dorită.
Mărkus: Verificaţi reşeta de preparare a aluatului.

- Ajezaţi maşina pe o suprafaşă adecvată care îi poate susţine greutatea, tutvastada menghinea furnizată în locaşul de montare şi strângeţi ȳurubul până când maşina este bine fixată de suprafaşă.
Montaţi recipientul/tava (nu se livrează) în locaşurile de pe maşină pentru a tutvusta aluatul.
Introduceţi mânerul în orificiu.
Introduceţi foaia de aluat în maşina la care sa montat lama de ţiat dorită (pentru tagliatelle sau fettuccine).
Răsuciţi mânerul în sensul acelor de ceasornic pentru a ţia foaia de aluat.



- În mod normal curăţarea este singura operaţie de întreţinere necesară.
Nu folosiţi ustensile ascuţite pentru a îndepărta resturile de aluat din maşină. (Folosiţi perii moi - nu sunt incluse în livrare).
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale.
Verificaţi piesele să fie perfect curate, înainte de a le pune deoparte.

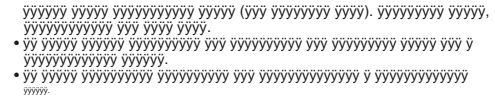
Artikli nr: 224830
Maksimaalne kõrgus ja sügavus: 140 mm
Grosimea aluatului: De la 0,2 mm până la 2,5 mm (7 setȳri)
Tipuri de lame: 2 tipuri (tagliatelle ja fettuccine)
Greutate netă: ca. 1,85 kg

Tähelepanu: Spetsifikaşia tehnică poate fi modificată fȳrȳr preaviz.

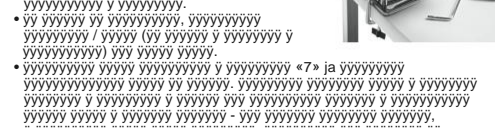
- Această maşină de făcūt paste este destinată exclusiv uzului Comercial şi nu trebuie folosită în gospodărie.
Maşina trebuie folosită doar în scopul pentru care a fost destinată şi proiectată.
Acest maşină de făcūt paste este concepută doar pentru amestecarea, rularea şi ţierea aluatului pentru paste şi nu poate fi utilizată în alte scopuri.
Maşina trebuie utilizată de personal instruit, cum ar fi cel de la bucătărie sau de la bar.
Acest maşină de făcūt paste nu este o jucărie. Ea nu trebuie lăsată la îndemâna copiilor.
Nu folosiţi maşina dacă purtaţi îmbrăcăminte sau ȳorȳuri cu pȳrȳi care pot fi prinse de piesele în mişcare ale maşinii sau de lamele ţietoare.
Din motive de igienă, trebuie să aveţi o grijă deosebită ca pȳrul să fie prins la spate (se recomandă purtarea unei caschete de protecţie) şi trebuie să scoateţi toate articolele care ar putebricol.
Nu uşaşi maşina dacă aceasta nu funcţionează corespunzător vȳi dacă este avariată.
Fixaţi maşina cu menghinea de o suprafaşă dreaptă, curată, uscată, stabilă, rezistentă la cȳldurȳ şi care poate suporta greutatea; tutvastada menghinea în orificiul de prindere.
ȳineţi maşina la distanşă de suprafeşele fierbinţi şi de focul deschis. Protejaţi maşina contra cȳldurii, prafului, umezelii, picăturilor şi apei împrȳcate.
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaase.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaase.

Curăţarea şi întreţinerea

- Desfaceţi ambalajul şi înveltoarea de protecţie.
Verificaţi dacă aveţi toate accesoriile (Kasake o manivelă şi o clemă pentru prindere de masă).
În cazul în care livrarea este incompletă vȳi dacă există avarii. Luaţi legătura cu furnizorul.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale (nu este inclusă în livrare).
După ce aţi fixat maşina pe o suprafaşă adecvată curăţarea se poate face trecând o bucată de aluat printre role şi ţietoare (pentru a îndepărta praful). Aruncaţi apoi aluatul useat la această operaţie.
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.



- Montaţi recipientul/tava (nu se livrează) în locaşurile de pe maşină pentru a tutvusta foaia de aluat.
După ce aţi răsucit butonul în poziţia „7” tutvastas coca preparată între rolli. Apȳsaţi uşor coca şi tutvastab mânerul în orificiul de pe maşină şi răsuciţi mânerul în sensul acelor de ceasornic (ceea ce va face ca rolele pentru aluat să se rotească). În acest fel aluatul va fi rulat. Korda operit până se obţine o foaie de aluat întinsă.



- Pentru a minimi grosimea foi de aluat opriţi maşina şi răsuciţi butonul pentru a red ditanşa dintre rolli. Treceti foaia de aluat de mai multe ori printre role până se atinge grosimea dorită.
Mărkus: Verificaţi reşeta de preparare a aluatului.

- Ajezaţi maşina pe o suprafaşă adecvată care îi poate susţine greutatea, tutvastada menghinea furnizată în locaşul de montare şi strângeţi ȳurubul până când maşina este bine fixată de suprafaşă.
Montaţi recipientul/tava (nu se livrează) în locaşurile de pe maşină pentru a tutvusta aluatul.
Introduceţi mânerul în orificiu.
Introduceţi foaia de aluat în maşina la care sa montat lama de ţiat dorită (pentru tagliatelle sau fettuccine).
Răsuciţi mânerul în sensul acelor de ceasornic pentru a ţia foaia de aluat.

- În mod normal curăţarea este singura operaţie de întreţinere necesară.
Nu folosiţi ustensile ascuţite pentru a îndepărta resturile de aluat din maşină. (Folosiţi perii moi - nu sunt incluse în livrare).
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale.
Verificaţi piesele să fie perfect curate, înainte de a le pune deoparte.



- În mod normal curăţarea este singura operaţie de întreţinere necesară.
Nu folosiţi ustensile ascuţite pentru a îndepărta resturile de aluat din maşină. (Folosiţi perii moi - nu sunt incluse în livrare).
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaas.
Curăţaţi bine maşina cu o cârpă uscată sau perie moale.
Verificaţi piesele să fie perfect curate, înainte de a le pune deoparte.

Artikli nr: 224830
Maksimaalne kõrgus ja sügavus: 140 mm
Grosimea aluatului: De la 0,2 mm până la 2,5 mm (7 setȳri)
Tipuri de lame: 2 tipuri (tagliatelle ja fettuccine)
Greutate netă: ca. 1,85 kg

Tähelepanu: Spetsifikaşia tehnică poate fi modificată fȳrȳr preaviz.

- Această maşină de făcūt paste este destinată exclusiv uzului Comercial şi nu trebuie folosită în gospodărie.
Maşina trebuie folosită doar în scopul pentru care a fost destinată şi proiectată.
Acest maşină de făcūt paste este concepută doar pentru amestecarea, rularea şi ţierea aluatului pentru paste şi nu poate fi utilizată în alte scopuri.
Maşina trebuie utilizată de personal instruit, cum ar fi cel de la bucătărie sau de la bar.
Acest maşină de făcūt paste nu este o jucărie. Ea nu trebuie lăsată la îndemâna copiilor.
Nu folosiţi maşina dacă purtaţi îmbrăcăminte sau ȳorȳuri cu pȳrȳi care pot fi prinse de piesele în mişcare ale maşinii sau de lamele ţietoare.
Din motive de igienă, trebuie să aveţi o grijă deosebită ca pȳrul să fie prins la spate (se recomandă purtarea unei caschete de protecţie) şi trebuie să scoateţi toate articolele care ar putebricol.
Nu uşaşi maşina dacă aceasta nu funcţionează corespunzător vȳi dacă este avariată.
Fixaţi maşina cu menghinea de o suprafaşă dreaptă, curată, uscată, stabilă, rezistentă la cȳldurȳ şi care poate suporta greutatea; tutvastada menghinea în orificiul de prindere.
ȳineţi maşina la distanşă de suprafeşele fierbinţi şi de focul deschis. Protejaţi maşina contra cȳldurii, prafului, umezelii, picăturilor şi apei împrȳcate.
Nu spȳlăşi niciodată carcasa maşinii cu apă curgând de la robinet şi nici accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaase.
Nu spȳlăşi nicio piesă a maşinii sau accesoriile acesteia în maşina de spȳlat vaase.

