

## ENGLISH

### 1

### Pasta maker

#### Technical specification

Item no.: 224830

Max width of fresh pasta: 140 mm

Pasta thickness: From 0,2mm up to 2,5mm [7 settings]

Types of blade: 2 types (Tagliatelle and fettuccine)

Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

#### Safety instructions

- This pasta machine is intended for commercial use.
- This pasta machine must only be used for the purpose for which it was intended and designed.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- This pasta machine is only designed for mixing, rolling and cutting of pasta and cannot be used for other purposes. And this machine is intended to be used by trained personnel such as kitchen or bar staff.
- This pasta machine is not toy. It should be kept out of the reach of the children.
- Do not use this machine while wearing garments or aprons with flaps which may catch in the moving parts of the pasta machine or the cutting blades.
- Take particular care for hygienic reasons that hair is tied back (it is advisable to use a protective cap) and remove any items which may cause danger (necklaces, bracelets, scarf, etc.).
- Do not use this machine if it is not working correctly or has been damaged.
- Fix the machine with a supplier clamp on a level, clean, dry, stable, heat resistant surface which can bear the weight, fit the clamp into the opening.
- Keep the machine away from any hot surfaces and open flames. Protect the machine against heat, dust, moisture, dripping & splashing water.
- Never wash the machine body or the accessory under running water or the accessory in a dishwasher.
- Never wash any part of the machine or the accessory in a dishwasher.

#### Before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check for the completeness of the accessories (1 clamp and 1 hand crank are included).
- In case of incomplete delivery and damages. Please contact supplier.
- Clean the machine thoroughly with a dry cloth or a soft brush (not included).
- After fixing the machine on a suitable surface, the cleaning operation can be completed by passing a piece of pasta through the rollers and the cutters (to remove any dust). Then, throw away this the pasta used for this operation.
- Never wash the machine body or the accessory under running water or the accessory in a dishwasher.
- Never wash any part of the machine or the accessory in a dishwasher.



### 2

### 2a



### 2b



### 3



### Operating instructions

#### Making pasta sheet

- Position the machine on a suitable surface which can bear the weight, fit the supplied clamp into the opening, tightening the screw until the machine is firmly locked to the surface (Fig 1 on page 1).
  - Fit the container/tray (not supplied) to the pasta machine's openings for placing the pasta sheet.
  - After turning the knob to the position "7", place part of the prepared dough on the rollers (Fig 2a on page 1).
  - Press the dough gently and insert the handle into the hole on the pasta machine, turn the handle clockwise (causing the pasta rollers to turn). This will roll out the pasta. Repeat this operation until a flat sheet of pasta is obtained. (Fig 2b on page 1).
  - To reduce the thickness of the pasta sheet, stop the machine and turn the knob to reduce the distance between the pasta rollers. Pass the pasta sheet repeatedly through the rollers until it is of the desired thickness.
- Note: Please check with your recipe for making the dough.

#### Cutting (Fig 3 on page 1)

- Position the machine on a suitable surface which can bear the weight, fit the supplied clamp into the opening, tightening the screw until the machine is firmly locked to the surface.
- Fit the container/tray (not supplied) to the pasta machine's openings for placing the pasta.
- Insert the handle in the hole.
- Fit the pasta sheet to the machine with your desired cutting blade (tagliatelle or fettuccine).
- Turn the handle clockwise to cut the pasta sheet.

#### Cleaning & maintenance

- Cleaning is the only maintenance normally required.
- Do not remove residues of pasta using sharp utensils. (Use soft brushes, not supplied).
- Never wash the machine body or the accessory under running water or the accessory in a dishwasher.
- Never wash any part of the machine or the accessory in a dishwasher.
- Clean the machine thoroughly with a dry cloth or a soft brush.
- Check that the parts are perfectly dry before putting them away.

HENDI B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## DEUTSCH

### Pasta-Hersteller

#### Technische Spezifikation

Art.-Nr.: 224830

Max. Breite der frischen Pasta: 140 mm

Dicke der Pasta: Von 0,2 mm bis 2,5 mm [7 Einstellungen]

Klingentypen: 2 Arten (Tagliatelle und Fettuccine)

Bemerkung: Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

### Sicherheitshinweise

- Diese Nudelmaschine ist für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Diese Nudelmaschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie vorgesehen und ausgelegt war.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhaften Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- Diese Nudelmaschine ist nur zum Mischen, Walzen und Schneiden von Nudeln vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Und diese Maschine ist für den Gebrauch durch geschultes Personal wie Küchen- oder Barpersonal vorgesehen.
- Diese Nudelmaschine ist kein Spielzeug. Es sollte außerhalb der Reichweite der Kinder aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie diese Maschine nicht, wenn Sie Kleidungsstücke oder Schürzen mit Klappen tragen, die in den beweglichen Teilen der Nudelmaschine oder den Schneidmessern einrasten können.
- Achten Sie besonders auf hygienische Gründe, dass das Haar zurückgebunden ist (es ist ratsam, eine Schutzkappe zu verwenden) und entfernen Sie alle Gegenstände, die eine Gefahr darstellen könnten (Halsbänder, Armbänder, Schal usw.).
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt wurde.
- Befestigen Sie die Maschine mit einer Lieferantenklemme auf einer ebenen, sauberen, trockenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die das Gewicht tragen kann, und setzen Sie die Klemme in die Öffnung ein.
- Halten Sie die Maschine von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Schützen Sie die Maschine vor Hitze, Staub, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Waschen Sie den Maschinenkörper oder das Zubehör niemals unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.
- Waschen Sie niemals Teile der Maschine oder des Zubehörs in einem Geschirrspüler.

#### Vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Prüfen Sie auf Vollständigkeit des Zubehörs (1 Klemme und 1 Handkurbel sind enthalten).
- Bei unvollständiger Lieferung und Schäden. Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Reinigen Sie die Maschine gründlich mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Nach der Befestigung der Maschine auf einer geeigneten Oberfläche kann der Reinigungsvorgang abgeschlossen werden, indem ein Stück Nudel durch die Rollen und die Schneider geleitet wird (um Staub zu entfernen). Werfen Sie dann die für diesen Vorgang verwendete Pasta weg.
- Waschen Sie den Maschinenkörper oder das Zubehör niemals unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.
- Waschen Sie niemals Teile der Maschine oder des Zubehörs in einem Geschirrspüler.

### Bedienungsanleitung

#### Pastablätter herstellen

- Die Maschine auf eine geeignete Oberfläche stellen, die das Gewicht tragen kann, die mitgelieferte Klemme in die Öffnung einsetzen und die Schraube festziehen, bis die Maschine fest an der Oberfläche befestigt ist (Abb. 1 auf Seite 1).
  - Befestigen Sie den Behälter/Tray (nicht im Lieferumfang enthalten) an den Öffnungen der Nudelmaschine, um das Nudelblatt zu platzieren.
  - Nach Drehen des Knopfes in die Position „7“ einen Teil des vorbereiteten Teigs auf die Rollen legen (Abb. 2a auf Seite 1).
  - Den Teig vorsichtig drücken und den Griff in das Loch an der Nudelmaschine einführen, den Griff im Uhrzeigersinn drehen (wodurch sich die Nudelrollen drehen). Dadurch wird die Pasta eingeführt. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis ein flaches Pastablatt erhalten wird. (Abb. 2b auf Seite 1).
  - Um die Dicke des Nudelblechs zu reduzieren, stoppen Sie die Maschine und drehen Sie den Knopf, um den Abstand zwischen den Nudelrollen zu verringern. Führen Sie das Nudelblech wiederholt durch die Rollen, bis es die gewünschte Dicke aufweist.
- Hinweis: Bitte erkundigen Sie sich nach Ihrem Rezept für die Zubereitung des Teigs.

#### Schneiden (Abb. 3 auf Seite 1)

- Positionieren Sie die Maschine auf einer geeigneten Oberfläche, die das Gewicht tragen kann, setzen Sie die mitgelieferte Klemme in die Öffnung ein und ziehen Sie die Schraube fest, bis die Maschine fest an der Oberfläche verriegelt ist.
- Befestigen Sie den Behälter/Tray (nicht im Lieferumfang enthalten) an den Öffnungen der Nudelmaschine, um die Nudeln zu platzieren.
- Führen Sie den Griff in das Loch ein.
- Bringen Sie das Nudelblech mit der gewünschten Schneidklinge (Tagliatelle oder Fettuccine) an der Maschine an.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um das Nudelblatt zu schneiden.

#### Reinigung und Wartung

- Die Reinigung ist die einzige normalerweise erforderliche Wartung.
- Entfernen Sie keine Nudelreste mit scharfen Utensilien. (Geschmeidige Bürsten verwenden, nicht im Lieferumfang enthalten).
- Waschen Sie den Maschinenkörper oder das Zubehör niemals unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.
- Waschen Sie niemals Teile der Maschine oder des Zubehörs in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie die Maschine gründlich mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste.
- Prüfen Sie, ob die Teile perfekt trocken sind, bevor Sie sie weglegen.

HENDI B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

**Pastamaker**

**Technische specificaties**

Artikelnr.: 224830

Max. breedte van verse pasta: 140 mm

Dikte pasta: Van 0,2 mm tot 2,5 mm (7 instellingen)

Soorten mes: 2 soorten (Tagliatelle en fettuccine)

Opmerking: Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

**Veiligheidsinstructies**

- Deze pastamachine is bedoeld voor commercieel gebruik.
- Deze pastamachine mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bedoeld en ontworpen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
- Deze pastamachine is alleen ontworpen voor het mengen, rollen en snijden van pasta en kan niet voor andere doeleinden worden gebruikt. En deze machine is bedoeld voor gebruik door getraind personeel, zoals keuken- of barpersoneel.
- Deze pastamachine is geen speelgoed. Het moet buiten het bereik van de kinderen worden gehouden.
- Gebruik deze machine niet terwijl u kleding of schorten draagt met flappen die in de bewegende delen van de pastamachine of de snijbladen kunnen vast komen te zitten.
- Wees extra voorzichtig om hygiënische redenen dat het haar is vastgebonden (het is raadzaam om een beschermkap te gebruiken) en verwijder alle voorwerpen die gevaar kunnen veroorzaken (kettingen, armbanden, sjaal, enz.).
- Gebruik deze machine niet als deze niet goed werkt of beschadigd is.
- Bevestig de machine met een klem van de leverancier op een vlak, schoon, droog, stabiel, hittebestendig oppervlak dat het gewicht kan dragen. Plaats de klem in de opening.
- Houd de machine uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Bescherm de machine tegen hitte, stof, vocht, druppelend en spatwater.
- Was de behuizing van de machine of het accessoire nooit onder stromend water of het accessoire in een vaatwasser.
- Was nooit enig onderdeel van de machine of het accessoire in een vaatwasser.

**Vóór gebruik**

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of de accessoires compleet zijn (1 klem en 1 handkruk zijn inbegrepen).
- In geval van onvolledige levering en schade. Neem contact op met de leverancier.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel (niet meegeleverd).
- Nadat u de machine op een geschikt oppervlak hebt bevestigd, kunt u het reinigen voltooiën door een stukje pasta door de rollers en de snijders te halen (om eventueel stof te verwijderen). Gooi vervolgens de pasta die voor deze operatie wordt gebruikt weg.
- Was de behuizing van de machine of het accessoire nooit onder stromend water of het accessoire in

een vaatwasser.

- Was nooit enig onderdeel van de machine of het accessoire in een vaatwasser.

**Bedieningsinstructies**

**Het maken van pastablad**

- Plaats de machine op een geschikt oppervlak dat het gewicht kan dragen, plaats de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef vast totdat de machine stevig aan het oppervlak is vergrendeld (afb. 1 op pagina 1).
  - Plaats de container/bak (niet meegeleverd) in de openingen van de pastamachine om de pastaplaat te plaatsen.
  - Nadat u de knop in stand "7" hebt gedraaid, plaatst u een deel van het bereide deeg op de rollen (afb. 2a op pagina 1).
  - Druk zachtjes op het deeg en steek het handvat in het gat van de pastamachine, draai het handvat rechtsom (waardoor de pastarollers draaien). Hierdoor wordt de pasta uitgerold.
  - Herhaal deze handeling totdat een plat pastablad is verkregen.(Afb. 2b op pagina 1).
  - Om de dikte van het pastablad te verminderen, stopt u de machine en draait u aan de knop om de afstand tussen de pastarollers te verkleinen. Steek de pastaplaat herhaaldelijk door de rollers totdat deze de gewenste dikte heeft.
- Opmerking: Raadpleeg uw recept voor het maken van het deeg.

**Snijden (afb. 3 op pagina 1)**

- Plaats de machine op een geschikt oppervlak dat het gewicht kan dragen, plaats de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef vast totdat de machine stevig aan het oppervlak is vergrendeld.
- Plaats de container/bak (niet meegeleverd) in de openingen van de pastamachine om de pasta te plaatsen.
- Steek de handgreep in het gat.
- Bevestig het pastablad op de machine met het gewenste snijmes (tagliatelle of fettuccine).
- Draai de hendel rechtsom om de pastaplaat te snijden.

**Reiniging en onderhoud**

- Reiniging is het enige onderhoud dat normaal gesproken nodig is.
- Verwijder geen pastaresten met scherp keukengerie. (Gebruik zachte borstels, niet meegeleverd).
- Was de behuizing van de machine of het accessoire nooit onder stromend water of het accessoire in een vaatwasser.
- Was nooit enig onderdeel van de machine of het accessoire in een vaatwasser.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel.
- Controleer of de onderdelen perfect droog zijn voordat u ze wegzet.

HENDI B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

**Wytwórca makaronu**

**Specyfikacja techniczna**

Nr pozycji: 224830

Maks. szerokość świeżego makaronu: 140 mm

Grubość makaronu: Od 0,2 mm do 2,5 mm (7 ustawień)

Rodzaje ostrzy: 2 rodzaje (Tagliatelle i fettuccine)

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

**Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Maszyna do makaronu jest przeznaczona do użytku komercyjnego.
- Ta maszyna do makaronu może być używana wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i przeznaczeniem.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
- Maszyna do makaronu jest przeznaczona wyłącznie do mieszanina, tarczenia i cięcia makaronu i nie może być używana do innych celów. Urządzenie jest przeznaczone do użytku przez przeszkolony personel, taki jak personel kuchni lub baru.
- Ta maszyna do makaronu nie jest zabawką. Należy go przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie używać tej maszyny podczas noszenia odzieży lub fartuchów z klapami, które mogą zaczepić o ruchome części maszyny do makaronu lub ostrzy tnących.
- Należy zachować szczególną ostrożność ze względu na higieniczne przywiązanie włosów (zaleca się stosowanie nasadki ochronnej) i usunąć wszelkie przedmioty, które mogą stanowić zagrożenie (naszyniki, bransoletki, szalik itp.).
- Nie używać maszyny, jeśli nie działa ona prawidłowo lub została uszkodzona.
- Przymocować maszynę za pomocą zacisku dostawcy na równej, czystej, suchej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, która może wytrzymać ciężar, zamocować zacisk w otworze.
- Trzymać maszynę z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Chronić urządzenie przed ciepłem, kurzem, wilgocią, kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Nigdy nie myć korpusu urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą ani nie myć ich w zmywarce.
- Nigdy nie myć żadnej części urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.

**Przed użyciem**

- Zdjąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
- Sprawdzić kompletność akcesoriów (dotychczas 1 zacisk i 1 korbę ręczną).
- W przypadku niekompletnej dostawy i uszkodzeń. Skontaktuj się z dostawcą.
- Dokładnie wyczyścić urządzenie suchą szmatką lub miękką szcztotką (niedotoczona do zestawu).
- Po zamocowaniu maszyny na odpowiedniej powierzchni, czyszczenie można zakończyć, przepuszczając kawałek makaronu przez wałki i noże (aby usunąć kurz). Następnie wyrzucić makaron używany do tej operacji.
- Nigdy nie myć korpusu urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą ani nie myć ich w zmywarce.

- Nigdy nie myć żadnej części urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.

**Instrukcja obsługi**

**Przygotowywanie kartki makaronu**

- Ustawić maszynę na odpowiedniej powierzchni, która może utrzymać ciężar, zamocować dostarczony zacisk w otworze, dokręcając śrubę, aż maszyna zostanie mocno zablokowana na powierzchni (rys. 1 na stronie 1).
  - Umieścić pojemnik/tacę (niedostarczona) w otworach maszyny do makaronu w celu umieszczenia arkusza makaronu.
  - Po obróceniu pokrętła do położenia „7” umieścić część przygotowanego ciasta na rolkach (rys. 2a na stronie 1).
  - Delikatnie wcisnąć ciasto i włożyć uchwyt do otworu w maszynę do makaronu, obrócić uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (powodując obrót wałków makaronu). Spowoduje to uruchomienie makaronu.
  - Powtarzać tę czynność do uzyskania płaskiego arkusza makaronu.(Rys. 2b na stronie 1).
  - Aby zmniejszyć grubość arkusza makaronu, zatrzymać maszynę i obrócić pokrętło, aby zmniejszyć odległość między wałkami makaronu. Przesuwać arkusz makaronu wielokrotnie przez wałki, aż osiągnie żądaną grubość.
- Uwaga: Sprawdź przepis na ciasto.

**Cięcie (Rys. 3 na stronie 1)**

- Ustawić maszynę na odpowiedniej powierzchni, która może utrzymać ciężar, zamocować dostarczony zacisk w otworze, dokręcając śrubę, aż maszyna zostanie mocno zablokowana na powierzchni.
- Umieścić pojemnik/tacę (niedostarczona) w otworach maszyny do makaronu w celu umieszczenia makaronu.
- Włożyć uchwyt do otworu.
- Zamocować arkusz makaronu do maszyny za pomocą żądanego ostrza tnącego (tagliatelle lub fettuccine).
- Obrócić uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przeciąć arkusz makaronu.

**Czyszczenie i konserwacja**

- Czyszczenie jest jedyną wymaganą konserwacją.
- Nie usuwać pozostałości makaronu za pomocą ostrzych narzędzi. (Używać miękkich szcztotek, nie dostarczonych).
- Nigdy nie myć korpusu urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą ani nie myć ich w zmywarce.
- Nigdy nie myć żadnej części urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.
- Dokładnie wyczyścić urządzenie suchą szmatką lub miękką szcztotką.
- Przed odłożeniem części należy sprawdzić, czy są one całkowicie suche.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Aby uzyskać Informacje techniczne i deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

**Fabricant de pâtes**

**Spécification technique**

N° article : 224830

Largeur maximale des pâtes fraîches : 140 mm

Épaisseur des pâtes : De 0,2 mm à 2,5 mm (7 réglages)

Types de lames : 2 types (Tagliatelle et fettuccine)

Remarque : Les spécifications techniques sont sujettes à modification sans notification préalable.

**Consignes de sécurité**

- Cette machine à pâtes est destinée à un usage commercial.
- Cette machine à pâtes ne doit être utilisée qu'aux fins pour lesquelles elle a été conçue.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
- Cette machine à pâtes est uniquement conçue pour le mélange, le laminage et la découpe des pâtes et ne peut pas être utilisée à d'autres fins. Et cette machine est destinée à être utilisée par du personnel formé tel que le personnel de la cuisine ou du bar.
- Cette machine à pâtes n'est pas un jouet. Il doit être tenu hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas cette machine lorsque vous portez des vêtements ou des tabliers avec des rabats qui pourraient s'accrocher aux parties mobiles de la machine à pâtes ou aux lames de coupe.
- Faites particulièrement attention pour des raisons d'hygiène lorsque les cheveux sont attachés (il est conseillé d'utiliser une casquette de protection) et retirez tous les articles qui peuvent causer un danger (colliers, bracelets, écharpe, etc.).
- Ne pas utiliser cette machine si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle a été endommagée.
- Fixez la machine à l'aide d'un collier de serrage du fournisseur sur une surface plane, propre, sèche, stable et résistante à la chaleur qui peut supporter le poids, insérez le collier dans l'ouverture.
- Tenir la machine à l'écart de toute surface chaude et de toute flamme nue. Protégez la machine contre la chaleur, la poussière, l'humidité, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Ne lavez jamais le corps de la machine ou l'accessoire à l'eau courante ou au lave-vaisselle.
- Ne lavez jamais une partie de la machine ou de l'accessoire au lave-vaisselle.

**Avant utilisation**

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifier que les accessoires sont complets (1 pince et 1 manivelle sont inclus).
- En cas de livraison incomplète et de dommages. Veuillez contacter le fournisseur.
- Nettoyez soigneusement la machine avec un chiffon sec ou une brosse douce (non fournie).
- Après avoir fixé la machine sur une surface appropriée, l'opération de nettoyage peut être effectuée en passant un morceau de pâtes à travers les rouleaux et les couteaux (pour éliminer la poussière). Ensuite, jetez les pâtes utilisées pour cette opération.
- Ne lavez jamais le corps de la machine ou l'accessoire à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

- Ne lavez jamais une partie de la machine ou de l'accessoire au lave-vaisselle.

## Mode d'emploi

### Fabriquer une feuille de pâtes

- Positionner la machine sur une surface appropriée pouvant supporter le poids, insérer la pince fournie dans l'ouverture, en serrant la vis jusqu'à ce que la machine soit fermement verrouillée à la surface (Fig. 1 à la page 1).
- Installez le conteneur/plateau (non fourni) sur les ouvertures de la machine à pâtes pour placer la feuille de pâtes.
- Après avoir tourné le bouton en position « 7 », placer une partie de la pâte préparée sur les rouleaux (Fig. 2a, page 1).
- Appuyez doucement sur la pâte et insérez la poignée dans le trou de la machine à pâtes, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre (en faisant tourner les rouleaux de pâtes). Cela permettra de déployer les pâtes.
- Répéter cette opération jusqu'à obtention d'une feuille de pâtes plate (Fig. 2b à la page 1).
- Pour réduire l'épaisseur de la feuille de pâte, arrêtez la machine et tournez le bouton pour réduire la distance entre les rouleaux de pâte. Faire passer la feuille de pâte à plusieurs reprises dans les rouleaux jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur souhaitée. Remarque : Veuillez vérifier votre recette pour préparer la pâte.

### Découpe (Fig. 3 à la page 1)

- Positionnez la machine sur une surface appropriée pouvant supporter le poids, insérez la pince fournie dans l'ouverture, en serrant la vis jusqu'à ce que la machine soit fermement verrouillée à la surface.
- Installez le conteneur/plateau (non fourni) sur les ouvertures de la machine à pâtes pour placer les pâtes.
- Insérer la poignée dans le trou.
- Installez la feuille de pâtes sur la machine avec la lame de coupe souhaitée (tagliatelle ou fettuccine).
- Tournez la poignée dans le sens horaire pour couper la feuille de pâtes.

### Nettoyage et entretien

- Le nettoyage est le seul entretien normalement requis.
- Ne pas éliminer les résidus de pâtes à l'aide d'ustensiles tranchants. (Utilisez des brosses douces, non fournies).
- Ne lavez jamais le corps de la machine ou l'accessoire à l'eau courante ou au lave-vaisselle.
- Ne lavez jamais une partie de la machine ou de l'accessoire au lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement la machine avec un chiffon sec ou une brosse douce.
- Vérifiez que les pièces sont parfaitement sèches avant de les ranger.

### HENDI B.V.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## ITALIANO

### Produttore di pasta Specifiche tecniche

N. articolo: 224830

Larghezza massima della pasta fresca: 140 mm  
Spessore pasta: Da 0,2 mm a 2,5 mm (7 impostazioni)

Tipi di lama: 2 tipi (Tagliatelle e fettuccine)

Nota: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

### Istruzioni di sicurezza

- Questa macchina per pasta è destinata all'uso commerciale.
- Questa pastatrice deve essere utilizzata solo per lo scopo per cui è stata progettata.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
- Questa macchina per pasta è progettata solo per miscelare, arrotolare e tagliare la pasta e non può essere utilizzata per altri scopi. E questa macchina è destinata all'uso da parte di personale qualificato, come il personale della cucina o del bar.
- Questa macchina per la pasta non è un giocattolo. Deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare questa macchina mentre si indossano indumenti o grembiuli con lembi che potrebbero impigliarsi nelle parti mobili della macchina per pasta o nelle lame da taglio.
- Prestare particolare attenzione ai motivi igienici per cui i capelli sono legati (si consiglia di utilizzare un cappuccio protettivo) e rimuovere eventuali oggetti che possono causare pericoli (collo, bracciali, sciarpa, ecc.).
- Non utilizzare questa macchina se non funziona correttamente o se è stata danneggiata.
- Fissare la macchina con un morsetto fornitore su una superficie piana, pulita, asciutta, stabile e resistente al calore che possa supportare il peso, inserire il morsetto nell'apertura.
- Tenere la macchina lontana da superfici calde e fiamme libere. Proteggere la macchina da calore, polvere, umidità, gocciolamenti e spruzzi d'acqua.
- Non lavare mai il corpo della macchina o l'accessorio sotto acqua corrente o l'accessorio in lavastoviglie.
- Non lavare mai alcuna parte della macchina o l'accessorio in lavastoviglie.

### Prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Verificare la completezza degli accessori (1 morsetto e 1 manovella inclusi).
- In caso di consegna incompleta e danni. Contattare il fornitore.
- Pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto o una spazzola morbida (non inclusa).
- Dopo aver fissato la macchina su una superficie idonea, l'operazione di pulizia può essere completata facendo passare un pezzo di pasta attraverso i rulli e le frese (per rimuovere eventuale polvere). Quindi, gettare via la pasta utilizzata per questa operazione.
- Non lavare mai il corpo della macchina o l'accessorio sotto acqua corrente o l'accessorio in lavastoviglie.

- Non lavare mai alcuna parte della macchina o l'accessorio in lavastoviglie.

### Istruzioni operative

#### Preparare un foglio di pasta

- Posizionare la macchina su una superficie idonea che possa sostenere il peso, inserire il morsetto fornito nell'apertura, serrando la vite fino a quando la macchina non è saldamente fissata alla superficie (Fig. 1 a pagina 1).
- Inserire il contenitore/vassoio (non fornito) nelle aperture della macchina per la pasta per posizionare il foglio di pasta.
- Dopo aver ruotato la manopola nella posizione "7", posizionare parte dell'impasto preparato sui rulli (Fig. 2a a pagina 1).
- Premere delicatamente l'impasto e inserire l'impugnatura nel foro della pasta, ruotare l'impugnatura in senso orario (causando la rotazione dei rulli per pasta). In questo modo la pasta verrà rotolata. Ripetere questa operazione fino a ottenere un foglio piatto di pasta (Fig. 2b a pagina 1).
- Per ridurre lo spessore del foglio di pasta, arrestare la macchina e ruotare la manopola per ridurre la distanza tra i rulli per pasta. Far passare ripetutamente il foglio di pasta attraverso i rulli fino a quando non raggiunge lo spessore desiderato.

Nota: Verificare con la ricetta per preparare l'impasto.

#### Taglio (Fig. 3 a pagina 1)

- Posizionare la macchina su una superficie idonea che possa sostenere il peso, inserire il morsetto fornito nell'apertura, serrando la vite fino a quando la macchina non è saldamente fissata alla superficie.
- Inserire il contenitore/vassoio (non fornito) nelle aperture della macchina per la pasta per posizionare la pasta.
- Inserire l'impugnatura nel foro.
- Montare il foglio di pasta sulla macchina con la lama di taglio desiderata (tagliatelle o fettuccina).
- Ruotare l'impugnatura in senso orario per tagliare il foglio di pasta.

#### Pulizia e manutenzione

- La pulizia è l'unica manutenzione normalmente richiesta.
- Non rimuovere i residui di pasta utilizzando utensili appuntiti. (Utilizzare spazzole morbide, non fornite).
- Non lavare mai il corpo della macchina o l'accessorio sotto acqua corrente o l'accessorio in lavastoviglie.
- Non lavare mai alcuna parte della macchina o l'accessorio in lavastoviglie.
- Pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Verificare che le parti siano perfettamente asciutte prima di riporre.

#### HENDI B.V.

Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## ROMÂNĂ

### Aparat de făcut paste Specificații tehnice

Nr. articol: 224830

Lățime maximă pentru paste proaspete: 140 mm  
Grosimea pastelor: De la 0,2 mm până la 2,5 mm (7 setări)

Tipuri de lame: 2 tipuri (Tagliatelle și fettuccine)

Observație: Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă.

### Istrucțiuni de siguranță

- Această mașină de paste este destinată uzului comercial.
- Această mașină de paste trebuie utilizată numai în scopul pentru care a fost destinată și proiectată.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
- Această mașină pentru paste este concepută numai pentru amestecarea, rularea și tăierea pastelor și nu poate fi utilizată în alte scopuri. Iar această mașină este destinată utilizării de către personal instruit, cum ar fi personalul din bucătărie sau bar.
- Această mașină de paste nu este o jucărie. Acesta nu trebuie lăsat la îndemâna copiilor.
- Nu utilizați această mașină în timp ce purtați articole de îmbrăcăminte sau șorturi cu clapete care se pot prinde în părțile mobile ale mașinii de paste sau în lamele de tăiere.
- Aveți grijă deosebită din motive de igienă ca părul să fie legat la loc (se recomandă utilizarea unui capac de protecție) și îndepărtați toate articolele care pot cauza pericole (colaci, brățări, eșarfe etc.).
- Nu utilizați acest aparat dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat.
- Fixați mașina cu o clemă pentru furnizor pe o suprafață plană, curată, uscată, stabilă, rezistentă la căldură, care poate suporta greutatea, fixați clema în deschidere.
- Țineți mașina la distanță de orice suprafețe fierbinți și flăcări deschise. Protejați mașina de căldură, praf, umezeală, scurgeri și stropirea cu apă.
- Nu spălați niciodată corpul mașinii sau accesoriul sub jet de apă sau accesoriul în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată nicio parte a mașinii sau accesoriul în mașina de spălat vase.

### Înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă accesoriile sunt complete (sunt incluse 1 clemă și 1 manivelă).
- În caz de livrare incompletă și daune. Contactați furnizorul.
- Curățați bine mașina cu o cârpă uscată sau o perie moale (nu este inclusă).
- După fixarea mașinii pe o suprafață adecvată, operațiunea de curățare poate fi finalizată trecând o bucată de paste prin role și tăietoare (pentru a îndepărta orice urmă de praf). Apoi, aruncați aceste paste utilizate pentru această operațiune.
- Nu spălați niciodată corpul mașinii sau accesoriul sub jet de apă sau accesoriul în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată nicio parte a mașinii sau accesoriul în mașina de spălat vase.

soriul în mașina de spălat vase.

### Instrucțiuni de utilizare Prepararea foi de paste

- Poziționați mașina pe o suprafață adecvată care poate suporta greutatea, fixați clema furnizată în deschidere, strângând surubul până când mașina este fixată ferm pe suprafață (Fig. 1 de la pagina 1).
- Montați recipientul/țavița (nu este furnizată) la deschiderea mașinii de paste pentru amplasarea foi de paste.
- După rotirea butonului în poziția „7”, puneți o parte din aluatul preparat pe role (Fig. 2a de la pagina 1).
- Apăsăți ușor aluatul și introduceți mânerul în orificiul mașinii de paste, rotiți mânerul în sens orar (provocând rotirea rotelor pentru paste). Acest lucru va desfășura pastele.
- Repetați această operațiune până când obțineți o foaie plată de paste (Fig. 2b de la pagina 1).
- Pentru a reduce grosimea foi de paste, opriți mașina și rotiți butonul de selectare pentru a reduce distanța dintre rolele pentru paste. Treceți foaia de paste în mod repetat prin role până când aceasta are grosimea dorită.

Notă: Vă rugăm să verificați cu rețeta dvs. pentru prepararea aluatului.

### Tăierea (Fig. 3 de la pagina 1)

- Poziționați mașina pe o suprafață adecvată care poate suporta greutatea, fixați clema furnizată în deschidere, strângând surubul până când mașina este fixată ferm pe suprafață.
- Montați recipientul/tava (nu este furnizată) la deschiderea mașinii de paste pentru amplasarea pastelor.
- Introduceți mânerul în orificiu.
- Montați foaia de paste pe mașină cu lama de tăiere dorită (tagliatelle sau fettuccine).
- Rotiți mânerul în sens orar pentru a tăia foaia de paste.

### Curățarea și întreținere

- Curățarea este singura întreținere necesară în mod normal.
- Nu îndepărtați reziduurile de paste folosind ustensile ascuțite. (Folosiți perii moi, care nu sunt furnizate).
- Nu spălați niciodată corpul mașinii sau accesoriul sub jet de apă sau accesoriul în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată nicio parte a mașinii sau accesoriul în mașina de spălat vase.
- Curățați bine mașina cu o cârpă uscată sau o perie moale.
- Verificați dacă piesele sunt perfect uscate înainte de a le pune la loc.

### HENDI Polska Sp. z o.o.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați [www.hendi.com](http://www.hendi.com).



**Κατασκευαστής ζυμαρικών  
Τεχνικές προδιαγραφές**

Αρ. στοιχείου: 224830

Μέγιστο πλάτος φρέσκων ζυμαρικών: 140 mm

Πάχος ζυμαρικών: Από 0,2 κιλ. έως 2,5 κιλ. (7 ρυθμίσεις)

Τύποι λειπίδων: 2 τύποι (Tagliatelle και fettuccine)

Παρατήρηση: Οι τεχνικές προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

**Οδηγίες ασφαλείας**

- Αυτό το μηκάνημα ζυμαρικών προορίζεται για εμπορική χρήση.
- Αυτό το μηκάνημα ζυμαρικών πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται και έχει σχεδιαστεί.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Αυτό το μηκάνημα ζυμαρικών έχει σχεδιαστεί μόνο για την ανάμιξη, την κύλιση και την κοπή ζυμαρικών και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς. Και αυτό το μηκάνημα προορίζεται για χρήση από εκπαιδευμένο προσωπικό, όπως προσωπικό κουζίνας ή μπαρ.
- Αυτό το μηκάνημα ζυμαρικών δεν είναι παιχίδι. Θα πρέπει να φυλάσσεται μακριά από τα παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτό το μηκάνημα όταν φοράτε ρούχα ή ποδιές με πτερύγια που μπορεί να πιαστούν στα κινούμενα μέρη του μηχανήματος ζυμαρικών ή στις λειπίδες κοπής.
- Προσέχετε ιδιαίτερα για λόγους υγιεινής ότι τα μαλλιά είναι δεμένα μεταξύ τους (συνιστάται να χρησιμοποιείτε προστατευτικό κάλυμμα) και αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα που μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο (κολυμπήματα, βραχιόλια, κασκόλ, κ.λπ.).
- Μη χρησιμοποιείτε αυτό το μηκάνημα εάν δεν λειτουργεί οσάστ ή έχει υποστεί ζημιά.
- Στερεώστε το μηκάνημα με έναν σφιγκτήρα προμηθευτή σε μια επιπέδη, καθαρή, στεγνή, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος και τοποθετήστε τον σφιγκτήρα στο άνοιγμα.
- Διατηρείτε το μηκάνημα μακριά από θερμές επιφάνειες και γυμνές φλόγες. Προστατεύστε το μηκάνημα από τη θερμότητα, τη σκόνη, την υγρασία, το στάξιμο και το πιτσάλισμα νερού.
- Ποτέ μην πλένετε το σώμα της συσκευής ή το αξεσουάρ κάτω από τρεχούμενο νερό ή το αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε ποτέ οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ή του αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

**Πριν από τη χρήση**

- Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά συσκευασία και τα περιτύλιγμα.
- Ελέγξτε την πληρότητα των παρελκομένων (περιλαμβανομένης 1 σφιγκτήρας και 1 μανιβέλα).
- Σε περίπτωση ατελούς παράδοσης και ζημιών. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Καθαρίστε σχολαστικά το μηκάνημα με ένα στεγνό πανί ή μια μαλακή βούρτσα (δεν περιλαμβάνεται).
- Αφού στερεώσετε το μηκάνημα σε κατάλληλη επιφάνεια, η διαδικασία καθαρισμού μπορεί να ολοκληρωθεί περνώντας ένα κομμάτι ζυμαρικών μέσα από τους κυλινδρούς και τους κόπτες (για να αφαιρέσετε τη σκόνη). Στη συνέχεια, πετάξτε τα ζυμαρικά που

χρησιμοποιήθηκαν για αυτή την επέμβαση.

- Ποτέ μην πλένετε το σώμα της συσκευής ή το αξεσουάρ κάτω από τρεχούμενο νερό ή το αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε ποτέ οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ή του αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

**Οδηγίες λειτουργίας****Φτιάχνοντας φύλλο ζυμαρικών**

- Τοποθετήστε το μηκάνημα σε κατάλληλη επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος, τοποθετήστε τον παρεκόμενο σφιγκτήρα στο άνοιγμα, σφίγγοντας τη βίδα μέχρι το μηκάνημα να ασφαλίσει σταθερά στην επιφάνεια (Εικ. 1 στη σελίδα 1).
- Τοποθετήστε το δοχείο/δίσκο (δεν παρέχεται) στα ανοίγματα του μηχανήματος ζυμαρικών για την τοποθέτηση του φύλλου ζυμαρικών.
- Αφού στρέψετε το κουμπί στη θέση «7», τοποθετήστε μέρος της προετοιμασμένης ζύμης στους κυλινδρούς (Εικ. 2α στη σελίδα 1).
- Πιέστε απαλά τη ζύμη και εισαγάγετε τη λαβή στην όλη της μηχανής ζυμαρικών, περιστρέψτε τη λαβή δεξιόστροφα (προκαλώντας την περιστροφή των κυλινδρών ζυμαρικών). Αυτό θα ριζέει τα ζυμαρικά. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μέχρι να λάβετε ένα επίπεδο φύλλο ζυμαρικών. (Σχ. 2β στη σελίδα 1).
- Για να μειώσετε το πάχος του φύλλου ζυμαρικών, σπαστείτε το μηκάνημα και στρέψτε τον διακόπτη για να μειώσετε την απόσταση μεταξύ των κυλινδρών ζυμαρικών. Περάστε το φύλλο ζυμαρικών επανειλημμένα μέσα από τους κυλινδρούς μέχρι να έχει το επιθυμητό πάχος.  
Σημείωση: Ελέγξτε τη συνταγή σας για να φτιάξετε τη ζύμη.

**Κοπή (Εικ. 3 στη σελίδα 1)**

- Τοποθετήστε το μηκάνημα σε κατάλληλη επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος, τοποθετήστε τον παρεκόμενο σφιγκτήρα στο άνοιγμα, σφίγγοντας τη βίδα μέχρι το μηκάνημα να ασφαλίσει σταθερά στην επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το δοχείο/δίσκο (δεν παρέχεται) στα ανοίγματα του μηχανήματος ζυμαρικών για την τοποθέτηση των ζυμαρικών.
- Εισαγάγετε τη λαβή στην όλη.
- Τοποθετήστε το φύλλο ζυμαρικών στο μηκάνημα με την επιθυμητή λειπίδα κοπής (Tagliatelle ή fettuccine).
- Γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα για να κόψετε το φύλλο ζυμαρικών.

**Καθαρισμός και συντήρηση**

- Ο καθαρισμός είναι η μόνη συντήρηση που απαιτείται συνήθως.
- Μην αφαιρείτε υπολείμματα ζυμαρικών χρησιμοποιώντας αιχμηρά σκεύη. (Χρησιμοποιήστε μαλακές βούρτσες, δεν παρέχονται).
- Ποτέ μην πλένετε το σώμα της συσκευής ή το αξεσουάρ κάτω από τρεχούμενο νερό ή το αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε ποτέ οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ή του αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε το μηκάνημα σχολαστικά με ένα στεγνό πανί ή μια μαλακή βούρτσα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν τα αφαιρέσετε.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΜΜΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

HENDI B.V.

Για τεχνικές πληροφορίες και Διπλώσεις συμμόρφωσης, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.hendi.com.

**HRVATSKI****Proizvođač tjestenine****Tehničke pojedinosti**

Stavka br.: 224830

Maksimalna širina svježeg tjestenine: 140 mm

Debljina tjestenine: Od 0,2 mm do 2,5 mm (7 postavki)

Vrste oštrica: 2 vrste (tagliatelle i fettuccin)

Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.

**Sigurnosne upute**

- Ovaj stroj za tjesteninu namijenjen je za komercijalnu uporabu.
- Ovaj stroj za tjesteninu smije se koristiti samo u svrhu za koju je namijenjen i dizajniran.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu uzrokovanu nepravilnim radom i nepravilnom uporabom.
- Ovaj stroj za tjesteninu namijenjen je samo za miješanje, valjanje i rezanje tjestenine i ne može se koristiti u druge svrhe. Ovaj je stroj namijenjen uporabi od strane obučenog osoblja kao što su kuhinja ili osoblje bara.
- Tjestenina nije igračka. Treba ga čuvati izvan dohvata djece.
- Nemojte koristiti ovaj stroj dok nosite odjeću ili pregače s preklopima koji se mogu uhvatiti u pokretnim dijelovima stroja za tjesteninu ili oštrica za rezanje.
- Posebno pazite na higijenske razloge zbog kojih je koja vezana za leđa [preporučljivo je koristiti zaštitnu kapičul] i uklonite sve predmete koji mogu uzrokovati opasnost (narukvice, šalovi itd.).
- Nemojte koristiti ovaj stroj ako ne radi ispravno ili je oštećen.
- Pričvrstite stroj pomoću stezaljke dobavljača na ravnu, čistu, suhu, stabilnu površinu otpornu toplini koja može podnijeti težinu, postavite stezaljku u otvor.
- Stroj držite podalje od vrućih površina i otvorene plamena. Zaštitite stroj od topline, prašine, vlage, kapanja i prskanja vode.
- Nikada ne perite tijelo stroja ili pribor pod tekućom vodom ili pribor u perilici posuda.
- Nikada nemojte prati nijedan dio uredaja ili pribora u perilici posuda.

**Prije uporabe**

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite cjelovitost dodatnog pribora (uključeni su 1 stezaljka i 1 ručni nosač).
- U slučaju nepotpune isporuke i oštećenja. Obratite se dobavljaču.
- Temeljito očistite stroj suhom krpom ili mekom četkom (nije priložena).
- Nakon pričvršćivanja stroja na odgovarajuću površinu, postupak čišćenja može se obaviti prolaskom komada tjestenine kroz valjake i rezače (za uklanjanje prašine). Zatim bacite ovu tjesteninu koja se

koristi za ovu operaciju.

- Nikada ne perite tijelo stroja ili pribor pod tekućom vodom ili pribor u perilici posuda.
- Nikada nemojte prati nijedan dio uredaja ili pribora u perilici posuda.

**Upute za uporabu****Izrada lista za tjesteninu**

- Postavite stroj na odgovarajuću površinu koja može podnijeti težinu, postavite isporučenu stezaljku u otvor, pritežite vijak dok se stroj čvrsto ne zakoči na površini (sl. 1 na stranici 1).
- Postavite spremnik/posudu (nije isporučeno) na otvore tjesteninskog stroja za postavljanje lista za tjesteninu.
- Nakon okretanja gumba u položaj "7", stavite dio pripremljenog tijesta na valjak (sl. 2a na stranici 1).
- Lagano pritisnite tijesto i umetnite ručku u otvor na stroju za tjesteninu, okrenite ručku u smjeru kazaljke na satu (zbog okretanja valjaka za tjesteninu). To će uništiti tjesteninu. Ponavljajte ovu radnju dok ne dobijete ravni list tjestenine. (Slika 2b na stranici 1).
- Da biste smanjili debljinu lista tjestenine, zaustavite stroj i okrenite gumb da biste smanjili razmak između valjaka tjestenine. Provucite list za tjesteninu više puta kroz valjke dok ne bude željene debljine.  
Napomena: Provjerite sa svojim receptom za izradu tijesta.

**Rezanje (Slika 3 na stranici 1)**

- Postavite stroj na odgovarajuću površinu koja može podnijeti težinu, postavite isporučenu stezaljku u otvor, pritežući vijak dok se stroj čvrsto ne zakoči na površini.
- Postavite spremnik/posudu (nije isporučeno) na otvore tjesteninskog stroja za postavljanje tjestenine.
- Umetnite ručku u otvor.
- Postavite list za tjesteninu na stroj pomoću željene oštrice za rezanje (tagliatelle ili fettuccine).
- Okrenite ručku u smjeru kazaljke na satu da biste odrezali list za tjesteninu.

**Čišćenje i održavanje**

- Čišćenje je jedino održavanje koje se obično zahtijeva.
- Ne uklanjajte ostatke tjestenine oštrim priborom. (Koristite mekane četke, nisu isporučene).
- Nikada ne perite tijelo stroja ili pribor pod tekućom vodom ili pribor u perilici posuda.
- Nikada nemojte prati nijedan dio uredaja ili pribora u perilici posuda.
- Temeljito očistite stroj suhom krpom ili mekom četkom.
- Provjerite jesu li dijelovi savršeno suhi prije nego što ih bacite.

HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izjave o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

**Výroba těstovin****Technické specifikace**

Č. položky: 224830

Max. šířka čerstvých těstovin: 140 mm

Tloušťka těstovin: Od 0,2 mm do 2,5 mm (7 nastavení)

Typy čepelí: 2 typy (Tagliatelle a fettuccine)

Poznámka: Technické specifikace podléhají změněm bez předchozího upozornění.

**Bezpečnostní pokyny**

- Tento přístroj na těstoviny je určen ke komerčnímu použití.
- Tento přístroj na těstoviny se smí používat pouze pro účely, pro které byl určen a navržen.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- Tento přístroj na těstoviny je určen pouze k míchání, válcování a řezání těstovin a nelze jej použít k jiným účelům. A tento stroj je určen k použití vyškolenými pracovníky, jako jsou pracovníci kuchyně nebo baru.
- Tento přístroj na těstoviny není hračka. Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nepoužívejte tento stroj, pokud máte na sobě oděvy nebo zástěry s patkami, které se mohou zachytit v pohyblivých částech stroje na těstoviny nebo v řezných čepelích.
- Zvláštní pozornost věnujte hygienickým důvodům, aby byly vlasy svázané (doporučuje se používat ochrannou čepici) a odstraňte všechny předměty, které mohou představovat nebezpečí (krční lícní tkáňky, náramky, šály atd.).
- Nepoužívejte tento stroj, pokud nefunguje správně nebo je poškozený.
- Stroj upevněte pomocí svorky dodavatele na rovný, čistý, suchý, stabilní povrch odolný vůči teplu, který unese hmotnost, a zasaďte svorku do otvoru.
- Udržujte stroj mimo dosah horkých povrchů i otevřeného ohně. Chraňte stroj před teplem, prachem, vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- Tělo pračky ani příslušenství nikdy nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- Nikdy nemyjte žádnou část spotřebiče nebo příslušenství v myčce nádobí.

**Před použitím**

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte úplnost příslušenství (je součástí balení 1 svorka a 1 ruční klika).
- V případě neúplného doručení a poškození. Kontaktujte prosím dodavatele.
- Zařízení důkladně očistěte suchým hadříkem nebo měkkým kartáčem (není součástí balení).
- Po upevnění stroje na vhodný povrch lze čištění dokončit protažením válečky a řeznými nástroji kušem těstovin (k odstranění prachu). Poté těstoviny použijte pro tuto operaci vyhodte.
- Tělo pračky ani příslušenství nikdy nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- Nikdy nemyjte žádnou část spotřebiče nebo příslušenství v myčce nádobí.



## Нáвод к облзуе

### Пřиправа плáтку тéстовин

- Умíстíte stroj на vhodný povrch, který unese váhu, nasadíte dodanou svorku do otvoru a utáhněte šroub, dokud nebude stroj pevně zajištěn k povrchu (obr. 1 на straně 1).
- Nasadíte nádobu/zásobník (není součástí dodávky) на otvory в přístroji на těstoviny pro umístění plátu těstovin.
- Po otočení ovladače до polohy „7” položíte část připraveného těsta на válečky (obr. 2a на straně 1).
- Lehce zatlačíte těsto а vložíte držadlo до otvoru на přístroji на těstoviny, oměťte držadlo по směru hodinových ručiček (způsobí то otáčení válečků на těstoviny). Тím se těstoviny rozvinou.
- Tento postup opakujte, dokud nezískáte plochý plát těstovin.(Obr. 2b на straně 1).
- Chcete-li snížit tloušťku plechu на těstoviny, zastavte spotřebič а otočte ovladačem, abyste zmenšili vzdálenost mezi válečky на těstoviny. Тěstoviny opakovaně protahujte válečky, dokud nedosáhne požadované tloušťky. Poznámka: Informace о přípravě těsta naleznete в receptu.

### Řezání (obr. 3 на straně 1)

- Umístité stroj на vhodný povrch, který unese jeho hmotnost, nasadíte dodanou svorku до otvoru а utáhněte šroub, dokud nebude stroj pevně zajištěn к povrchu.
- Nasadíte nádobu/zásobník (není součástí dodávky) на otvory в přístroji на těstoviny pro umístění těstovin.
- Vložíte rukojet до otvoru.
- Nasadíte plech на těstoviny на stroj požadovaným řezacím nožem (tagliatelle nebo fettuccine).
- Otočením rukojeti по směru hodinových ručiček nařizněte plátek těstovin.

### Čištění а údržba

- Čištění je jedinou běžnou údržbou.
- Neodstraňujte zbytky těstovin pomocí ostrého nádobí. (Použijte měkké kartáče, které nejsou součástí dodávky).
- Tělo pračky ani příslušenství nikdy nemyjte pod tekoucí vodou nebo в myčce nádobí.
- Nikdy nemyjte žádnou část spotřebiče nebo příslušenství в myčce nádobí.
- Zařízení důkladně očistěte suchým hadříkem nebo měkkým kartáčem.
- Před odložením zkontrolujte, zda jsou díly dokonale suché.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informace а prohlášení о shodě naleznete на adrese [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## MAGYAR

### Tésztakészítő

#### Műszaki adatok

Tétel sz.: 224830

Friss tészta maximális szélessége: 140 mm  
Tészta vastagsága: 0,2 mm-től 2,5 mm-ig (7 beállítás)

Pengetőpusok: 2 típus (Tagliatelle és fettuccine)

Megjegyzés: A műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.

### Biztonsági utasítások

- Ez а тésztakészítő gép kereskedelmi használatra szöglál.
- Ezt а тésztakészítő gépet csak arra а célra szabad használni, amelyre szánták és tervezték.
- А gyártó nem vállal felelősséget а helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- Ezt а тésztakészítő gépet kizárólag tészta keverésére, gördülésére és vágására tervezték, és más célokra nem használható. Ezt а gépet képzett személyzet, például konyha vagy bár személyzete használhatja.
- Ez а тésztakészítő gép nem játék. Gyermekektől elzárva tartandó.
- Ne használja а gépet olyan ruhadarabok vagy kötének viselése közben, amelyek а тésztakészítő gép mozgó részeibe vagy а vágópengébe szorulhatnak.
- Külföldön ügyeljen а hajt visszakötésének higiéniai okaira (javasolt védőkupakot használni), és távolítson el minden olyan tárgyat, amely veszélyt okozhat (nyakláncok, karkötők, sál stb.).
- Ne használja а gépet, ha nem működik megfelelően, vagy sérült.
- Rögzítse а gépet egy beszállítói szorítóval egy vízszintes, tiszta, száraz, stabil, hőálló felületre, amely elbírja а súlyt, és illessze а szorítót а nyílásba.
- Tartsa távol а gépet forró felületektől és nyílt lángtól. Védje а gépet а hőtől, portól, nedvességtől, csöpögő és kiiróccsenő víztől.
- Soha ne mossa а gépházat vagy а tartozékot folyó víz alatt, vagy а tartozékok mosogatógépben.
- Soha ne mossa а készülék vagy а tartozék egyetlen részét sem mosogatógépben.

### Használat előtt

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze а tartozékok teljességét (1 bilincset és 1 kézi hajtókart tartalmaz).
- Hiányos szállítás és károk esetén. Kérjük, forduljon а szállítóhoz.
- Alaposan tisztítsa meg а gépet száraz ruhával vagy puha kefével (nem tartozék).
- Miután а gépet megfelelő felületre rögzítette, а tisztítási művelet befejezhető egy darab tészta átvizelésével а görgőkön és а marókon (а por eltávolítása érdekében). Ezután dobja ki а művelethez használt tésztát.
- Soha ne mossa а gépházat vagy а tartozékokat folyó víz alatt, vagy а tartozékok mosogatógépben.
- Soha ne mossa а készülék vagy а tartozék egyetlen részét sem mosogatógépben.

### Üzemeltetési utasítások

#### Tésztaalap készítése

- Helyezze а gépet egy megfelelő felületre, amely elbírja а súlyt, illessze а mellékelt szorítóelemet а nyílásba, és szorítsa meg а csavart, amíg а gép szilárdan nem rögzül а felülethez (1. ábra az 1. oldalon).
- Szerelje fel а tartályt/tálcát (nem tartozék) а тésztakészítő gép nyílásaira а тésztaalap elhelyezéséhez.
- Miután а gombot „7” állásba forgatta, helyezze az előkészített tészta egy részét а görgőkre (2a. ábra az 1. oldalon).
- Óvatosan nyomja meg а тésztát, és helyezze а

fogantúyt а тésztakészítő gépen lévő lyukba, forgassa el а fogantúyt az óramutató járásával megegyező irányba (ami а тésztagörgők elfordítását okozza). Ez а тészta kivezetésére szolgál. Ismételje meg ezt а műveletet, amíg lapos тésztaalapot nem kap.(2b. ábra az 1. oldalon) .

- А тésztaalap vastagságának csökkentéséhez állítsa le а gépet, és forgassa el а gombot а тésztagörgők közötti távolság csökkentéséhez. А тésztaalapot többször vesse át а görgőkön, amíg el nem éri а kívánt vastagságot.

Megjegyzés: Kérjük, ellenőrizze а receptnél а тésztát.

### Vágás (3. ábra az 1. oldalon)

- Helyezze а gépet egy megfelelő felületre, amely elbírja а súlyt, illessze а mellékelt szorítót а nyílásba, és szorítsa meg а csavart, amíg а gép szilárdan nem rögzül а felülethez.
- Szerelje fel а tartályt/tálcát (nem tartozék) а тésztakészítő gép nyílásaira а тészta elhelyezéséhez.
- Helyezze be а fogantúyt а furatba.
- Illessze а тésztaalapot а gépre а kívánt vágópengével (tagliatelle vagy fettuccine).
- Forgassa el а fogantúyt az óramutató járásával megegyező irányba а тésztaalap levágásához.

### Tisztítás és karbantartás

- А tisztítás az egyetlen karbantartás, amelyre általában szükség van.
- Ne távolítsa el а тésztaamaradványokat és eszközök segítségével. (Használjon puha keféket, nem tartozék).
- Soha ne mossa а gépházat vagy а tartozékokat folyó víz alatt, vagy а tartozékok mosogatógépben.
- Soha ne mossa а készülék vagy а tartozék egyetlen részét sem mosogatógépben.
- Alaposan tisztítsa meg а gépet száraz ruhával vagy puha kefével.
- Mielőtt eltelné, ellenőrizze, hogy az alkatrészek tökéletesen szárazak-e.

HENDI B.V.

Műszaki információkért és megfelelőségi nyilatkozatokért lásd: [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## УКРАЇНСЬКИЙ

### Пристрій для приготування пасти

#### Технічні характеристики

Номер елемента: 224830

Максимальна ширина свіжої пасти: 140 мм  
Товщина пасти: Від 0,2 мм до 2,5 мм (7 налаштувань)

Типи лез: 2 типи (Tagliatelle і fettuccine)

Зуваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

### Інструкції з техніки безпеки

- Цей макаронний апарат призначений для комерційного використання.
- Цей макаронний апарат слід використовувати лише з тією метою, для якої він був призначений і розроблений.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням та неправильним використанням.
- Цей макаронний апарат призначений лише для змішування, прокатки та різання макаронних

- виробів і не може використовуватися для інших цілей. Ця машина призначена для використання кваліфікованим персоналом, таким як персонал кухні або бару.
- Цей макаронний комбайн не є іграшкою. Його слід зберігати в недоступному для дітей місці.
- Не використовуйте цю машину під час носіння одягу або фартухів із застібками, які можуть захоплювати рухомі частини макаронної машини або ріжучі леза.
- Будьте особливо уважні з гігієнічних причин, через які волосся зв'язано (рекомендується використовувати захисний ковпачок) і знімайте будь-які предмети, які можуть становити небезпеку (намиса, браслети, шарф тощо).
- Не використовуйте цей прилад, якщо він не працює належним чином або пошкоджений.
- Зафіксуйте машину за допомогою затискача постачальника на рівній, стійкій, сухій, стійкій термостійкій поверхні, яка може витримувати вагу, вставте затиск у отвір.
- Тримайте машину подаль від будь-яких гарячих поверхонь і відкритого вогню. Захищайте машину від тепла, пилу, вологи, крапель та бризок води.
- Ніколи не мийте корпус машини або аксесуар під проточною водою або аксесуар у посудомийній машині.
- Ніколи не мийте будь-яку частину машини або аксесуар у посудомийній машині.

### Перед використанням

- Зніміть усю захисну упаковку та упаковку.
- Перевірте повноту аксесуарів (у комплект входять 1 затискач і 1 ручний тримач).
- У разі неповної доставки та пошкодження. Зверніться до постачальника.
- Ретельно очистіть машину сухою тканиною або м'якою щіткою (не входить до комплекту).
- Після фіксації машини на придатній поверхні операцію очищення можна виконати шляхом пропускання шматка пасти через валики та різакі (для видалення пилу). Потім викиньте цю пасту, яка використовувалася для цієї операції.
- Ніколи не мийте корпус машини або аксесуар під проточною водою або аксесуар у посудомийній машині.
- Ніколи не мийте будь-яку частину машини або аксесуар у посудомийній машині.

### Інструкції з експлуатації

#### Виготовлення пасти

- Помістіть машину на відповідну поверхню, яка може витримати вагу, вставте затискач, що постачається в комплекті, у отвір, затягуючи гвинт, поки машина не буде міцно прикріплена до поверхні (Мал. 1 на стор. 1).
- Припасуйте контейнер/лоток (не входить до комплекту) до отворів пристрою для пасти для розміщення пасти.
- Поставте ручку в положення «7», помістіть поверхню пригтовленого тіста на валики (Мал. 2а на стор. 1).
- Обережно притисніть тісто та вставте ручку в отвір на макаронній машині, поверніть ручку за годинниковою стрілкою (щоб повернути макаронні ролик). Це розгорне макаронні вироби. Повторюйте цю операцію, доки не отримаєте плаский лист пасти.(Мал. 2b на стор. 1) .

- Щоб зменшити товщину листа пасти, зупиніть машину та поверніть ручку, щоб зменшити відстань між вальками для пасти. Пропустіть лист пасти неодноразово через валики, доки він не досягне бажаної товщини.
- Примітка: Перевірте рецепт приготування тіста.

### Обрізання (мал. 3 на стор. 1)

- Помістіть машину на відповідну поверхню, яка може витримати вагу, вставте затискач, що входить до комплекту, у отвір, затягуючи гвинт, доки машина не буде міцно прикріплена до поверхні.
- Припасуйте контейнер/лоток (не входить до комплекту) до отворів для розміщення пасти.
- Вставте ручку в отвір.
- Прикріпіть лист пасти до машини за допомогою бажаного ріжучого леза (талъятелле або фетукцин).
- Поверніть ручку за годинниковою стрілкою, щоб вирізати лист пасти.

### Очищення та технічне обслуговування

- Очищення — це єдине технічне обслуговування, яке зазвичай потребується.
- Не видаляйте залишки пасти за допомогою гострого приладдя. (Використовуйте м'які щітки, не входять до комплекту постачання).
- Ніколи не мийте корпус машини або аксесуар під проточною водою або аксесуар у посудомийній машині.
- Ніколи не мийте будь-яку частину машини або аксесуар у посудомийній машині.
- Ретельно очистіть машину сухою тканиною або м'якою щіткою.
- Перш ніж виймати деталі, переконайтеся, що вони повністю сухі.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Для отримання технічної інформації та Декларації відповідності див. [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## EESTI KEEL

### Pasta valmistaja

#### Tehnilised andmed

Punkt nr: 224830

Värske pasta maksimaalne laius: 140 mm  
Pasta paksus: 0,2 mm kuni 2,5 mm (7 sätet)  
Tera tüübid: 2 tüüpi (gliatelle ja fettuccine)

Märkus: Tehnilised andmed võivad muutuda ilma eelneva teatamiseta.

### Ohutusjuhised

- See pastamasin on mõeldud kaubanduslikuks kasutamiseks.
- Seda pastamasinat tohib kasutada ainult sellel eesmärgil, milleks see oli ette nähtud ja disainitud.
- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest ja ebaõigest kasutamisest.
- See pastamasin on mõeldud ainult pasta segamiseks, rullimiseks ja lõikamiseks ning seda ei saa kasutada muudel eesmärkidel. See masin on mõeldud kasutamiseks koolitatud töötajatele, näiteks köögi- või baaritöötajatele.
- See pastamasin ei ole mänguasi. Seda tuleks hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seda masinat, kui kannate rõivaid või põlle, millel on klappid, mis võivad pastamasina



- või lõiketerade liikuvatesse osadesse kinni jääda.
- Hoolitsege eriti hügieenilistel põhjustel, et juuksed oleksid tagasi seotud (soovitav on kasutada kaitsekorki) ja eemaldage kõik esemed, mis võivad põhjustada ohtu (kaelakeed, käevõrud, sall jne).
- Ärge kasutage masinat, kui see ei töötata korralikult või on kahjustatud.
- Kinnitage masin tarnija klambriga tasasele pultale, kuivale, stabiilsele, kuumuskindlale pinnale, mis võib kaalu kanda, ja asetage klamber avasse.
- Hoidke masinat eemal kuumadest pindadest ja lahtisest tulest. Kaitsege masinat kuumuse, tolmu, niiskuse, tilkumise ja pritsiva vee eest.
- Ärge kunagi peske masina korпуст või tarvikut voolava vee all või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi peske masina või tarviku osi nõudepesumasinas.

#### Enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige lisatarvikute täielikkust (1 klamber ja 1 käsivänt).
- Ebatäieliku koahaloimetamise ja kahjude korral. Võtke ühendust tarnijaga.
- Puhastage masinat põhjalikult kuiva lapiga või pehme harjaga (ei kuulu komplekti).
- Pärast masina kinnitamist sobivale pinnale saab puhastustoimingu lõpetada viia, viies pastaosa läbi rullide ja lõikurite (tolmu eemaldamiseks). Seejärel visake ära selle operatsiooni jaoks kasutatud pasta.
- Ärge kunagi peske masina korпуст või tarvikut voolava vee all või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi peske masina või tarviku osi nõudepesumasinas.

#### Kasutusjuhend

##### Pastalehe valmistamine

- Paigutage masin sobivale pinnale, mis võib kanda kaalu, ja paigaldage kaasasolev klamber avasse, pingutades kruvi, kuni masin on kindlalt pinna külge lukustatud (Joonis 1 lk 1).
- Paigaldage mahuti/alus (ei kuulu komplekti) pastamasina avadesse pastalehe paigutamiseks.
- Pärast nupu pööramist asendisse "7", asetage ettevalmistatud taigna osa rullidele (Joonis 2a lk 1).
- Vajutage õrnalt tainast ja sisestage käepide pastamasinal olevasse aukku, keerake käepidet päripäeva (põhjustes pastarullide pööramise). See toob pasta välja.
- Korrake seda toimingut, kuni saadakse lame pastaleht. (Joonis 2b leheküljel 1).
- Pastalehe paksumise vähendamiseks peatage masin ja keerake nupp, et vähendada pastarullide vahelist kaugust. Viige pastaleht korduvalt läbi rullide, kuni see on soovitud paksumusega.
- Märkus: Palun kontrollige oma retsepti taigna valmistamiseks.

##### Lõikamine (Joonis 3 lk 1)

- Paigutage masin sobivale pinnale, mis võib kanda kaalu, ja paigaldage kaasasolev klamber avasse, pingutades kruvi, kuni masin on kindlalt pinnale lukustatud.
- Pange mahuti/alus (ei kuulu komplekti) pastamasina avadesse pasta paigutamiseks.
- Sisestage käepide aukku.
- Sobituge pastaleht soovitud lõiketeraga (tagliatelle või fettuccine) masinale.

- Pastalehe lõikamiseks keerake käepidet päripäeva.

##### Puhastamine ja hooldus

- Puhastamine on ainus vajalik hooldus.
- Ärge eemaldage pasta jääke teravate nõudega. (Kasutage pehmeid harju, ei kuulu komplekti).
- Ärge kunagi peske masina korпуст või tarvikut voolava vee all või nõudepesumasinas.
- Ärge kunagi peske masina või tarviku osi nõudepesumasinas.
- Puhastage masinat põhjalikult kuiva lapiga või pehme harjaga.
- Enne nende ärapanemist veenduge, et osad on täiesti kuivad.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnilist teavet ja vastusdeklaratsioone vt www.hendi.com.

## LATVISKI

### Makaronu pagatavošana ierice

#### Tehnisā specifikācija

Preces Nr.: 224830

Maksimālais svaigu makaronu platums: 140 mm  
Makaronu biezums: No 0,2 mm līdz 2,5 mm (7 iestatījumi)

Asmens veidi: 2 veidi (Tagliatelle un fettuccine)

Piezīme: Tehnisā specifikācija var tikt mainīta bez iepriekšēja paziņojuma.

#### Drošības norādījumi

- Šī makaronu mašina ir paredzēta komerciālai lietošanai.
- Šo makaronu mašīnu drīkst izmantot tikai tam nolūkam, kādam tā bija paredzēta ir paredzēta.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas darbības vai nepareizas lietošanas rezultātā.
- Šī makaronu mašina ir paredzēta tikai makaronu sajaukšanai, velmēšanai un griešanai, un to nevar izmantot citiem mērķiem. Un šo mašīnu ir paredzēts izmantot apmācītam personālam, piemēram, virtuves vai bāra personālam.
- Šī makaronu mašina nav rotālieta. Tas jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Nelietojiet šo mašīnu, valkājot apģērbu vai priekšautus ar atlokliem, kas var iesprūst makaronu mašīnas kustīgajās daļās vai griešanas lāpstiņās.
- Ipaši rūpējieties par higiēniskiem iemesliem, lai mati būtu piesieti atpakaļ (lieteicams izmantot aizsargvāciņu), un noņemiet visus priekšmetus, kas var radīt apdraudējumu (neklases, rokassprāzdes, šalli utt.).
- Nelietojiet šo mašīnu, ja tā nedarbojas pareizi vai ir bojāta.
- Nostipriniet iekārtu ar piegādātāja skavu uz līdzenas, tīras, sausas, stabilas, karstumizturīgas virsmas, kas var izturēt svaru, ievietojiet skavu atverē.
- Turiet mašīnu atstatu no karstām virsmām un atklātām liesmām. Pasargājiet mašīnu no karstuma, putekļiem, mitruma, pilēšanas un šļakatām.
- Nekad nemazgājiet mašīnas korpusu vai piederumu zem tekoša ūdens vai palīgierīces trauku mazgājamā mašīnā.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet nevienu mašīnas daļu vai piederumu trauku mazgājamā mašīnā.

#### Pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiapakoju un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai piederumi ir pilnīgi iekļauti 1 skava un 1 rokas kļoksis).
- Nepilnīgas piegādes un bojājumu gadījumā. Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
- Rūpīgi notīriet iekārtu ar sausu drānu vai mīkstu suku (nav iekļauta).
- Pēc mašīnas nostiprināšanas uz piemērotas virsmas tīršanas darbību var pabeigt, izlaižot makaronu gabalu caur veltņiem un griezējiem (lai noņemtu putekļus). Tad izmetiet šo makaronu, ko izmanto šai operācijai.
- Nekad nemazgājiet mašīnas korpusu vai piederumu zem tekoša ūdens vai palīgierīces trauku mazgājamā mašīnā.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet nevienu mašīnas daļu vai piederumu trauku mazgājamā mašīnā.

#### Lietošanas norādījumi

##### Makaronu loksnes izgatavošana

- Novietojiet iekārtu uz piemērotas virsmas, kas var izturēt svaru, ievietojiet komplektācijā iekļauto skavu atverē, pievelkot skrūvi, līdz mašīna ir stingri nokļūta pie virsmas (1. att. 1. lpp.).
- Ievietojiet trauku/paplāti (nav komplektā) makaronu mašīnas atverēs makaronu loksnes novietošanai.
- Pēc pogas pagriešanas pozīcijā "7" novietojiet sagatavotās mīklas daļu uz veltņiem (2.a att. 1. lpp.).
- Uzmanīgi piespiediet mīklu un ievietojiet rokturi makaronu mašīnas atverē, pagrieziet rokturi pulksteņrādītāja virzienā (pieļiekot makaronu veltņiem griezties). Tas izrullēs makaronus. Atkārtojiet šo darbību, līdz tiek iegūta plakana makaronu loksne. (Zīm 2b 1. lappuse).
- Lai samazinātu makaronu loksnes biezumu, apturiet mašīnu un pagrieziet pogu, lai samazinātu atātlumu starp makaronu veltņiem. Atkārtoti izveriet makaronu loksni cauri veltņiem, līdz tā ir vēlamajā biezumā.
- Piezīme: Lūdzu, pārbaudiet ar savu recepti mīklas pagatavošanu.

##### Griešana (3. att. 1. lpp.)

- Novietojiet iekārtu uz piemērotas virsmas, kas var izturēt svaru, ievietojiet komplektācijā iekļauto skavu atverē, pievelkot skrūvi, līdz mašīna ir stingri nokļūta pie virsmas.
- Ievietojiet trauku/paplāti (nav komplektā) makaronu mašīnas atverēs makaronu novietošanai.
- Ievietojiet rokturi atverē.
- Uzlieciet makaronu loksni uz mašīnas ar vēlamu griešanas asmeni (tagliatelle vai fettuccine).
- Pagrieziet rokturi pulksteņrādītāja virzienā, lai nogrieztu makaronu loksni.

##### Tīršana un apkope

- Tīršana ir vienīgā nepieciešamā apkope.
- Neizņemiet makaronu atliekas, izmantojot asus piederumus. (Izmantojiet mīkstās birstes, kas nav iekļautas komplektācijā).
- Nekad nemazgājiet mašīnas korpusu vai piederumu zem tekoša ūdens vai palīgierīces trauku mazgājamā mašīnā.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet nevienu mašīnas daļu vai piederumu trauku mazgājamā mašīnā.
- Rūpīgi notīriet iekārtu ar sausu drānu vai mīkstu suku.

- Pirms detaļu nolikšanas pārbaudiet, vai tās ir pilnīgi sausas.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

## LITUVIŲ

### Makaronų gamintojas

#### Techninė specifikacija

Prekės Nr.: 224830

Maksimalus šviežių makaronų plotis: 140 mm  
Maišelio storis: Nuo 0,2 mm iki 2,5 mm (7 nuostatų)  
Peilių tipai: 2 tipai (Tagliatelle ir fettuccine)

Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.

#### Saugos instrukcijos

- Ši makaronų mašina skirta komerciniam naudojimui.
- Ši makaronų mašina turi būti naudojama tik tam tikslui, kuriam ji buvo skirta ir sukurta.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
- Ši makaronų mašina skirta tik makaronams maišyti, sukuti ir pjaustyti ir negali būti naudojama kitiems tikslams. Ir ši mašina skirta naudoti apmokytiems darbuotojams, pvz., virtuvės ar baro darbuotojams.
- Ši makaronų mašina nėra žaizdas. Jis turėtų būti laikomas vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nenaudokite šios mašinos dėvėdami drabužius ar prijuostes su atvartais, kurie gali įstrigti makaronų mašinos judančiose dalyse arba pjovimo peiliuose.
- Ypatingą dėmesį skirkite higieniškomis priemonėmis, dėl kurių plaukai yra susirišę (patartina naudoti apsauginį dangtelį) ir pašalinkite visus daiktus, kurie gali sukelti pavojų (baklažanus, apyrankes, šaliką ir kt.).
- Nenaudokite šios mašinos, jei ji veikia netinkamai arba buvo pažeista.
- Pritvirtinkite mašinę tiekioju spauštuku ant lygaus, švaraus, sauso, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, kuris gali pakelti svorį, įstatykite spauštuką į angą.
- Saugokite mašinę nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos. Saugokite mašinę nuo karščio, dulkių, drėgmės, lašėjimo ir vandens pūrslių.
- Niekada neplaukite mašinos korpuso arba priedo po tekančiu vandeniu arba priedu indaplovėje.
- Niekada neplaukite jokios mašinos dalies ar priedo indaplovėje.

#### Prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar priedai yra išsamūs (priedamas 1 spauštukas ir 1 rankena).
- Nepilno pristatymo ir žalos atveju. Kreipkitės į tiekėją.
- Krupoščiai nuvalykite mašinę sausa šluoste arba minkštu šepetėliu (nepriedama).
- Sumontavus mašinę ant tinkamo paviršiaus, valymo operaciją galima atlikti per ritinėlį ir pjoviklius pravedus makaronų gabalą (kad būtų pašalintos dulksės). Tada išmeskite makaronus, naudojamus šiai operacijai.
- Niekada neplaukite mašinos korpuso arba priedo po tekančiu vandeniu arba priedu indaplovėje.

- Niekada neplaukite jokios mašinos dalies ar priedo indaplovėje.

#### Naudojimo instrukcijos

##### Makaronų lakštų gamyba

- Uždėkite mašinę ant tinkamo paviršiaus, kuris gali nešti svorį, įstatykite pateiktą spauštuką į angą, priverždami varžtą, kol mašina tvirtai užsikisuos ant paviršiaus (1 pav., 1 psl.).
- Įdėkite konteinerį / dėklą (netiekiamą) į makaronų mašinos angas makaronų lakštui įdėti.
- Pasukite rankenėlę į padėtį „7“, padėkite paruoštos tešlos dalį ant ritinėlių (2a pav. 1 psl.).
- Švelniai paspauskite tešlą ir įkiškite rankeną į makaronų mašinos angą, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę (dėl to makaronų ritinėliai sukasi). Tai išvystys makaronus.
- Kartokite šią operaciją, kol gausite plokščią makaronų lapą. (2b pav. 1 psl.).
- Norėdami sumažinti makaronų lakšto storį, sustabdykite mašinę ir pasukite rankenėlę, kad su mažintumėte atstumą tarp makaronų ritinėlių. Kelis kartus praleiskite makaronų lapą per ritinėlį, kol jis bus norimo storio.
- Pastaba: Patikrinkite pagal receptą, kaip gaminti tešlą.

##### Pjovimas (3 pav., 1 psl.)

- Uždėkite mašinę ant tinkamo paviršiaus, kuris gali pakelti svorį, įstatykite pateiktą spauštuką į angą, priverždami varžtą, kol mašina tvirtai užsikisuos ant paviršiaus.
- Įdėkite konteinerį / dėklą (netiekiamą) į makaronų mašinos angas makaronams dėti.
- Įkiškite rankeną į skylę.
- Pritvirtinkite makaronų lakštą prie mašinos naudodami norimą pjovimo peilį (tagliateli arba fettuccine).
- Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad nukirptumėte makaronų lakštą.

#### Valymas ir priežiūra

- Valymas yra vienintelė paprastai reikalinga priežiūra.
- Nešalinkite makaronų likučių aštriais indais. (Naudokite minkštus šepetius, kurie nėra tiekiami).
- Niekada neplaukite mašinos korpuso arba priedo po tekančiu vandeniu arba priedu indaplovėje.
- Niekada neplaukite jokios mašinos dalies ar priedo indaplovėje.
- Krupoščiai nuvalykite mašinę sausa šluoste arba minkštu šepetėliu.
- Prieš dėdami dalis, patikrinkite, ar jos visiškai sausas.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehniske informacija ir atitiktos deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.



**Fabricante de massas****Especificação técnica**

Item no: 224830

Largura máxima da massa fresca: 140 mm

Espessura da massa: De 0,2 mm até 2,5 mm (7 definições)

Tipos de lâmina: 2 tipos (Tagliatelle e fettuccine)

Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.

**Instruções de segurança**

- Esta máquina de massa destina-se a utilização comercial.
  - Esta máquina de massa só deve ser utilizada para a finalidade a que se destina e para a qual foi concebida.
  - O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização indevida.
  - Esta máquina de massas foi concebida apenas para misturar, enrolar e cortar massas e não pode ser utilizada para outros fins. E esta máquina destina-se a ser utilizada por pessoal qualificado, como pessoal da cozinha ou do bar.
  - Esta máquina de massas não é um brinquedo. Deve ser mantido fora do alcance das crianças.
  - Não utilize esta máquina enquanto estiver a usar vestuário ou aventais com abas que possam ficar presos nas partes móveis da máquina de massas ou nas lâminas de corte.
  - Tenha especial cuidado por motivos de higiene de que o cabelo está preso (é aconselhável usar uma touca protetora) e remova quaisquer itens que possam causar perigo (colares, pulseiras, lenços, etc.).
  - Não utilize esta máquina se não estiver a funcionar corretamente ou se estiver danificada.
  - Fixe a máquina com uma braçadeira do fornecedor numa superfície nivelada, limpa, seca, estável e resistente ao calor que possa suportar o peso, encaixe a braçadeira na abertura.
  - Mantenha a máquina afastada de superfícies quentes e chamas abertas. Proteja a máquina do calor, poeira, humidade, gotejamento e salpicos de água.
  - Nunca lave o corpo da máquina ou o acessório debaixo de água corrente ou o acessório numa máquina de lavar loiça.
  - Nunca lave qualquer parte da máquina ou do acessório numa máquina de lavar loiça.
- Antes da utilização**
- Retire todas as embalagens e embalagens de proteção.
  - Verifique se os acessórios estão completos (1 grampo e 1 manivela estão incluídos).
  - Em caso de entrega incompleta e danos. Contacte o fornecedor.
  - Limpe bem a máquina com um pano seco ou uma escova macia (não incluída).
  - Depois de fixar a máquina numa superfície adequada, a operação de limpeza pode ser concluída passando um pedaço de massa pelos rolos e pelos cortadores (para remover qualquer pó). Em seguida, deite fora esta massa utilizada para esta operação.
  - Nunca lave o corpo da máquina ou o acessório

debaixo de água corrente ou o acessório numa máquina de lavar loiça.

- Nunca lave qualquer parte da máquina ou do acessório numa máquina de lavar loiça.

**Instruções de funcionamento****Fazer folha de massa**

- Posicione a máquina numa superfície adequada que possa suportar o peso, encaixe o grampo fornecido na abertura, apertando o parafuso até que a máquina esteja firmemente bloqueada na superfície (Fig. 1 na página 1).
  - Coloque o recipiente/tabuleiro (não fornecido) nas aberturas da máquina de massas para colocar a folha de massa.
  - Depois de rodar o botão para a posição "7", coloque parte da massa preparada nos rolos (Fig. 2a na página 1).
  - Pressione a massa suavemente e insira o manípulo no orifício da máquina de massas, rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio (levando os rolos de massa a rodar). Isto irá fazer com que a massa seja lançada.
  - Repita esta operação até obter uma folha plana de massa (Fig. 2b na página 1).
  - Para reduzir a espessura da folha de massa, pare a máquina e rode o botão para reduzir a distância entre os rolos de massa. Passe a folha de massa repetidamente pelos rolos até atingir a espessura desejada.
- Nota: Verifique a sua receita para fazer a massa.

**Corte (Fig. 3 na página 1)**

- Posicione a máquina numa superfície adequada que possa suportar o peso, encaixe o grampo fornecido na abertura, apertando o parafuso até que a máquina esteja firmemente bloqueada na superfície.
- Coloque o recipiente/tabuleiro (não fornecido) nas aberturas da máquina de massas para colocar a massa.
- Insira a pega no orifício.
- Coloque a folha de massa na máquina com a lâmina de corte pretendida (tagliatelle ou fettuccine).
- Rode a pega no sentido dos ponteiros do relógio para cortar a folha de massa.

**Limpeza e manutenção**

- A limpeza é a única manutenção normalmente necessária.
- Não remova resíduos de massa utilizando utensílios afiados. (Utilize escovas macias, não fornecidas).
- Nunca lave o corpo da máquina ou o acessório debaixo de água corrente ou o acessório numa máquina de lavar loiça.
- Nunca lave qualquer parte da máquina ou do acessório numa máquina de lavar loiça.
- Limpe bem a máquina com um pano seco ou uma escova macia.
- Verifique se as peças estão perfeitamente secas antes de as guardar.

**HENDI B.V.**Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte [www.hendi.com](http://www.hendi.com).**Fabricante de pasta****Especificación técnica**

N.o de artículo: 224830

Ancho máximo de pasta fresca: 140 mm

Grosor de la pasta: Desde 0,2 mm hasta 2,5 mm (7 ajustes)

Tipos de cuchilla: 2 tipos (Tagliatelle y fettuccine)

Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

**Instrucciones de seguridad**

- Esta máquina de pasta está diseñada para uso comercial.
- Esta máquina de pasta solo debe utilizarse para el fin para el que fue diseñada.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
- Esta máquina de pastas está diseñada únicamente para mezclar, enrollar y cortar pastas y no puede utilizarse para otros fines. Y esta máquina está diseñada para ser utilizada por personal capacitado, como personal de cocina o bar.
- Esta máquina de pasta no es un juguete. Debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No utilice esta máquina mientras lleva prendas o delantales con solapas que puedan quedar atrapadas en las partes móviles de la máquina de pasta o las cuchillas de corte.
- Tenga especial cuidado por motivos higiénicos de que el cabello esté atado (se recomienda usar una gorra protectora) y retire cualquier artículo que pueda causar peligro (collares, pulseras, bufanda, etc.).
- No utilice esta máquina si no funciona correctamente o si está dañada.
- Fije la máquina con una abrazadera del proveedor en una superficie nivelada, limpia, seca, estable y resistente al calor que pueda soportar el peso, y coloque la abrazadera en la abertura.
- Mantenga la máquina alejada de superficies calientes y llamas abiertas. Proteja la máquina contra el calor, el polvo, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- Nunca lave el cuerpo de la máquina o el accesorio bajo el grifo o el accesorio en un lavavajillas.
- No lave nunca ninguna pieza de la máquina ni el accesorio en un lavavajillas.

**Antes del uso**

- Retire todo el embalaje protector y el envoltorio.
- Compruebe que los accesorios estén completos (se incluyen 1 abrazadera y 1 manivela).
- En caso de entrega incompleta y daños. Póngase en contacto con el proveedor.
- Limpie bien la máquina con un paño seco o un cepillo suave (no incluido).
- Después de fijar la máquina en una superficie adecuada, la operación de limpieza se puede completar pasando un trozo de pasta a través de los rodillos y los cortadores (para eliminar cualquier polvo). A continuación, deseche la pasta utilizada para esta operación.
- Nunca lave el cuerpo de la máquina o el accesorio bajo el grifo o el accesorio en un lavavajillas.
- No lave nunca ninguna pieza de la máquina ni el accesorio en un lavavajillas.

**Instrucciones de funcionamiento****Cómo hacer la hoja de pasta**

- Coloque la máquina sobre una superficie adecuada que pueda soportar el peso, coloque la abrazadera suministrada en la abertura y apriete el tornillo hasta que la máquina esté firmemente bloqueada en la superficie (Fig. 1 en la página 1).
  - Coloque el recipiente/bandeja (no suministrado) en las aberturas de la máquina de pasta para colocar la hoja de pasta.
  - Después de girar el mando a la posición "7", coloque parte de la masa preparada en los rodillos (Fig. 2a en la página 1).
  - Presione suavemente la masa e inserte el mango en el orificio de la máquina de pasta, gire el mango en el sentido de las agujas del reloj (lo que hace que los rodillos de pasta giren). Esto hará rodar la pasta.
  - Repita esta operación hasta obtener una hoja plana de pasta (Fig. 2b en la página 1).
  - Para reducir el grosor de la lámina de pasta, detenga la máquina y gire el mando para reducir la distancia entre los rodillos de pasta. Pase la lámina de pasta repetidamente a través de los rodillos hasta que tenga el grosor deseado.
- Nota: Consulta tu receta para hacer la masa.

**Corte (Fig. 3 en la página 1)**

- Coloque la máquina sobre una superficie adecuada que pueda soportar el peso, coloque la abrazadera suministrada en la abertura y apriete el tornillo hasta que la máquina esté firmemente bloqueada en la superficie.
- Coloque el recipiente/bandeja (no suministrado) en las aberturas de la máquina de pasta para colocar la pasta.
- Inserte el mango en el orificio.
- Coloque la lámina de pasta en la máquina con la cuchilla de corte deseada (tagliatelle o fettuccine).
- Gire el mango en el sentido de las agujas del reloj para cortar la lámina de pasta.

**Limpeza y mantenimiento**

- La limpieza es el único mantenimiento que se requiere normalmente.
- No elimine los residuos de pasta con utensilios afilados. (Utilice cepillos suaves, no suministrados).
- Nunca lave el cuerpo de la máquina o el accesorio bajo el grifo o el accesorio en un lavavajillas.
- No lave nunca ninguna pieza de la máquina ni el accesorio en un lavavajillas.
- Limpie bien la máquina con un paño seco o un cepillo suave.
- Compruebe que las piezas estén perfectamente secas antes de guardarlas.

**HENDI B.V.**Para obtener información técnica y declaraciones de conformidad, consulte [www.hendi.com](http://www.hendi.com).**Výrobca cestovín****Technická špecifikácia**

Č. položky: 224830

Max. šírka čerstvých cestovín: 140 mm

Hrúbka cestoviny: Od 0,2 mm do 2,5 mm (7 nastavení)

Typy čepelí: 2 typy (Tagliatelle a fettuccine)

Poznámka: Technická špecifikácia sa môže zmeniť bez predchádzajúceho oznámenia.

**Bezpečnostné pokyny**

- Tento prístroj na cestoviny je určený na komerčné použitie.
  - Tento prístroj na cestoviny sa smie používať iba na účel, na ktorý bol určený a navrhnutý.
  - Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
  - Tento prístroj na cestoviny je určený len na miesanie, valcovanie a rezanie cestovín a nemôže sa používať na iné účely. A tento stroj je určený na používanie vyškolenými pracovníkmi, ako sú pracovníci kuchyne alebo barov.
  - Tento prístroj na cestoviny nie je hračka. Uchováajte mimo dosahu detí.
  - Nepoužívajte tento stroj, keď máte na sebe odevy alebo zástery s poklopmi, ktoré sa môžu zachytiť do pohyblivých častí stroja na cestoviny alebo rezacích čepelí.
  - Z hygienických dôvodov dávajte osobitný pozor, aby boli vlasy zviazané (odporúča sa použiť ochranný kryt) a odstráňte všetky predmety, ktoré môžu spôsobiť nebezpečenstvo (šnúrký na krku, náramky, šál atď.).
  - Nepoužívajte tento stroj, ak nefunguje správne alebo ak je poškodený.
  - Upevnite stroj pomocou dodávateľskej svorky na rovný, čistý, suchý, stabilný, teplovzdorný povrch, ktorý nesie hmotnosť, a nasadte svorku do otvoru.
  - Stroj chráňte pred horúcimi povrchmi a otvoreným ohňom. Stroj chráňte pred teplom, prachom, vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
  - Nikdy neumývajte telo spotrebiča ani príslušenstvo pod tečúcou vodou alebo príslušenstvom v umývačke riadu.
  - Nikdy neumývajte žiadnu časť spotrebiča ani príslušenstva v umývačke riadu.
- Pred použitím**
- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
  - Skontrolujte úplnosť príslušenstva (súčasťou balenia je 1 svorka a 1 ručná kluka).
  - V prípade neúplného doručenia a poškodenia. Obráťte sa na dodávateľa.
  - Stroj dôkladne vyčistite suchou handričkou alebo mäkkou kefkou (nie je súčasťou balenia).
  - Po upevnení stroja na vhodný povrch je možné operáciu čistenia dokončiť prevlečením kusa cestovín cez valčeky a frézy (na odstránenie prachu). Potom vyhodte cestoviny použité na túto operáciu.
  - Nikdy neumývajte telo spotrebiča ani príslušenstvo pod tečúcou vodou alebo príslušenstvom v umývačke riadu.
  - Nikdy neumývajte žiadnu časť spotrebiča ani príslušenstva v umývačke riadu.

## Prevádzkové pokyny

### Príprava cestovinového plátu

- Umiestnite stroj na vhodný povrch, ktorý dokáže uniesť hmotnosť, nasadíte dodanú svorku do otvoru a utiahnite skrutku, až kým nebude stroj pevne zasietený k povrchu (obr. 1 na strane 1).
  - Nasadíte nádobu/tácku (nie je súčasťou dodávky) na otvory na papier na cestoviny na umiestnenie cestovinového plátu.
  - Po otočení gombíka do polohy „7“ umiestnite časť pripraveného cesta na valčeky (obr. 2a na strane 1).
  - Cesto jemne zatlačte a zasuňte rukoväť do otvoru na papieri na cestoviny, otočte rukoväť v smere hodinových ručičiek (spôsobte otáčanie valčekov na cestoviny). Týmto sa cestoviny vyvinú.
  - Tento postup opakujte, kým nezískate plochý plátok cestovín. (Obr. 2b na strane 1).
  - Ak chcete znížiť hrúbku cestovinového plátu, zstavte stroj a otočením gombíka zmenšite vzdialenosť medzi valčkami na cestoviny. Cestovinový plát opakovane presúvajte cez valčeky, kým nedosiahne požadovanú hrúbku.
- Poznámka: Skontrolujte podľa receptu na prípravu cesta.

### Rezanie (obr. 3 na strane 1)

- Umiestnite stroj na vhodný povrch, ktorý uniesie hmotnosť, nasadíte dodanú svorku do otvoru a dotiahnite skrutku, až kým nebude stroj pevne zasietený k povrchu.
- Nasadíte nádobu/tácku (nie je súčasťou dodávky) na otvory prístroja na cestoviny na umiestnenie cestovín.
- Vložte rukoväť do otvoru.
- Cestovinový plát nasadíte na stroj pomocou požadovanej reznej čepele (tagliatelle alebo fettuccine).
- Otočte rukoväť v smere hodinových ručičiek, aby ste odrezali plát cestovín.

### Čistenie a údržba

- Čistenie je jediná údržba, ktorá sa bežne vyžaduje.
- Neodstraňujte zvyšky cestovín pomocou ostrých pomôcok. (Použite mäkké kefky, ktoré nie sú súčasťou dodávky).
- Nikdy neumývajte telo spotrebiča ani príslušenstvo pod tečúcou vodou alebo príslušenstvom v umývačke riadu.
- Nikdy neumývajte žiadnu časť spotrebiča ani príslušenstva v umývačke riadu.
- Stroj dôkladne vyčistite suchou handričkou alebo mäkkou kefkou.
- Pred odložením skontrolujte, či sú diely dokonale suché.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informácie a vyhlásenia o zhode nájdete na adrese [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## DANSK

### Pastamaskine

#### Teknisk specifikation

Vare nr.: 224830

Maks. bredde af frisk pasta: 140 mm

Pastatykkelse: Fra 0,2 mm op til 2,5 mm (7 indstillinger)

Typer af blade: 2 typer (Tagliatelle og fettuccine)

Bemærk: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

#### Sikkerhedsanvisninger

- Denne pastamaskine er beregnet til kommerciel brug.
- Denne pastamaskine må kun bruges til det formål, den var beregnet til og designet til.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af forkert drift og forkert brug.
- Denne pastamaskine er kun beregnet til at blande, rulle og skære pasta og kan ikke bruges til andre formål. Og denne maskine er beregnet til at blive brugt af uddannede personale som køkken- eller barpersonale.
- Denne pastamaskine er ikke legetøj. Det skal holdes uden for børnenes rækkevidde.
- Brug ikke denne maskine, mens du bærer tøj eller forklæder med flapper, der kan fange de bevægelige dele af pastamaskinen eller skæreblandene.
- Vær særlig omhyggelig af hygiejniske årsager med, at håret er bundet tilbage (det anbefales at bruge en beskyttelseshætte), og fjern alle genstande, der kan forårsage fare (halskæder, armbånd, halstørklæde osv.).
- Brug ikke denne maskine, hvis den ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget.
- Fastgør maskinen med en leverandørklemme på en plan, ren, tør, stabil, varmebestandig overflade, der kan bære vægten, og sæt klemmen ind i åbningen.
- Hold maskinen væk fra varme overflader og åben ild. Beskyt maskinen mod varme, støv, fugt, dryp og vandstænk.
- Vask aldrig maskinen eller tilbehøret under rindende vand eller tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Vask aldrig nogen del af maskinen eller tilbehøret i en opvaskemaskine.

#### For brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, om tilbehøret er komplet (1 klemme og 1 håndsving medfølger).
- I tilfælde af ufuldstændig levering og skader. Kontakt leverandøren.
- Rengør maskinen grundigt med en tør klud eller en blød børste (medfølger ikke).
- Når maskinen er fastgjort på en passende overflade, kan rengøringen udføres ved at føre et stykke pasta gennem rullerne og skærerne (for at fjerne støv). Smid derefter den pasta, der blev brugt til denne operation, væk.
- Vask aldrig maskinen eller tilbehøret under rindende vand eller tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Vask aldrig nogen del af maskinen eller tilbehøret i en opvaskemaskine.

## Betjeningsvejledning

### Fremstilling af pastaark

- Anbring maskinen på en passende overflade, som kan bære vægten, sæt den medfølgende klemme ind i åbningen, og stram skruen, indtil maskinen er fastlåst til overfladen (fig. 1 på side 1).
  - Sæt beholderen/bakken (medfølger ikke) på pastamaskinens åbninger til placering af pastaplader.
  - Når du har drejet knappen til positionen "7", skal du placere en del af den klargjorte dej på rullerne (fig. 2a på side 1).
  - Tryk forsigtigt på dejen, og sæt håndtaget i hullet på pastamaskinen, drej håndtaget med uret (forårsag pastarullerne til at drejle). Dette vil rulle pastaen ud.
  - Gentag denne handling, indtil der opnås et fladt lag pasta. (Fig. 2b på side 1).
  - For at reducere pastapladerens tykkelse skal du stoppe maskinen og dreje knappen for at reducere afstanden mellem pastarullerne. Før pastaarket gentagne gange gennem rullerne, indtil det har den ønskede tykkelse.
- Bemærk: Tjek med din opskrift for at lave dejen.

### Skæring (fig. 3 på side 1)

- Anbring maskinen på en passende overflade, der kan bære vægten, sæt den medfølgende klemme ind i åbningen, og stram skruen, indtil maskinen er fastlåst til overfladen.
- Sæt beholderen/bakken (medfølger ikke) på pastamaskinens åbninger til placering af pastaen.
- Indsæt håndtaget i hullet.
- Sæt pastaarket på maskinen med det ønskede skærebånd (tagliatelle eller fettuccine).
- Drej håndtaget med uret for at skære pastapladeren over.

### Rengøring og vedligeholdelse

- Rengøring er den eneste vedligeholdelse, der normalt kræves.
- Fjern ikke rester af pasta med skarpe redskaber. (Brug blade børster, der ikke medfølger).
- Vask aldrig maskinen eller tilbehøret under rindende vand eller tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Vask aldrig nogen del af maskinen eller tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Rengør maskinen grundigt med en tør klud eller en blød børste.
- Kontrollér, at delene er helt tørre, inden de lægges væk.

HENDI B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## SUOMALAINEN

### Pastan valmistaja

#### Tekniset tiedot

Tuotenumero: 224830

Tuorepastan enimmäislevyys: 140 mm

Pastan paksuus: 0,2–2,5 mm (7 asetusta)

Terätyypit: 2 typpiä (Tagliatelle ja fettuccine)

Huomautus: Tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

#### Turvallisuusohjeet

- Tämä pastakone on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Tätä pastakonetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu ja suunniteltu.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
- Tämä pastakone on tarkoitettu vain pastan sekoittamiseen, pyörittämiseen ja leikkaamiseen, eikä sitä voi käyttää muihin tarkoituksiin. Tämä kone on tarkoitettu koulutetun henkilökunnan, kuten keittiö- tai baarihenkilökunnan, käyttöön.
- Tämä pastakone ei ole lelu. Se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä konetta, kun käytät vaatteita tai esiliinoja, joissa on läpät, jotka voivat tarttua pastakoneen liikkuviin osiin tai leikkuuteriin.
- Ole erityisen huolellinen hygieenisistä syistä, joiden vuoksi hiukset on sidottu (suosittelemme suojakorkin käyttöä) ja poista kaikki esineet, jotka voivat aiheuttaa vaaraa (kaulakorut, rannekorut, huivi jne.).
- Älä käytä tätä konetta, jos se ei toimi oikein tai jos se on vaurioitunut.
- Kiinnitä kone toimittajan puristimella tasaiselle, puhtaalle, kuivalle, vakaalle ja lämmönkestävälle pinnalle, joka kestää painon, ja kiinnitä puristin aukkoon.
- Pidä kone kaukana kuumista pinnoista ja avotulesta. Suojaa kone kuumuudelta, pölyltä, kosteudelta, tippuvalta vedeltä ja roiskevedeltä.
- Älä koskaan pese koneen runkoa tai lisävarustetta juoksevan veden alla tai lisävarustetta astianpesukoneessa.
- Älä koskaan pese mitään koneen osaa tai lisävarustetta astianpesukoneessa.

#### Ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista lisävarusteiden täydellisyys (mukana toimitetaan 1 puristin ja 1 käsikampeli).
- Epätäydellisen toimituksen ja vahinkojen tapauksessa. Ota yhteyttä toimittajaan.
- Puhdista kone perusteellisesti kuivalla liinalla tai pehmeällä harjalla (ei sisälly toimitukseen).
- Kun kone on kiinnitetty sopivalle pinnalle, puhdistus voidaan suorittaa viemällä pala pastaa rullien ja leikkurien läpi (pölyn poistamiseksi). Heitä sitten tämä tässä toiminnossa käytetty pasta pois.
- Älä koskaan pese koneen runkoa tai lisävarustetta juoksevan veden alla tai lisävarustetta astianpesukoneessa.
- Älä koskaan pese mitään koneen osaa tai lisävarustetta astianpesukoneessa.

## Käyttöohjeet

### Pasta-arkin valmistaminen

- Aseta kone sopivalle pinnalle, joka kestää painon, kiinnitä mukana toimitettu puristin aukkoon ja kiristä ruuvia, kunnes kone on tiukasti lukittunut pintaan (kuva 1 sivulla 1).
  - Kiinnitä astia/astia (ei toimiteta mukana) pastakoneen aukkoihin pastalevyn asettamista varten.
  - Kun olet kääntänyt nupin asentoon 7, aseta osa valmistellusta taikinasta rullille (kuva 2a sivulla 1).
  - Paina taikinaa varovasti ja työnnä kahva pastakoneen reikään. Käännä kahvaa myötäpäivään (pastarullen pyöriessä). Tämä tuo esiin pastan.
  - Toista tätä toimenpidettä, kunnes saat tasaisen pasta-arkin. (Kuva 2b sivulla 1).
  - Vähennä pastalevyn paksuutta pysäyttämällä kone ja kääntämällä nuppia, jolloin pastarullien välinen etäisyys pienenee. Kuljeta pastalevyä toistuvasti rullien läpi, kunnes se on halutun paksuinen.
- Huomautus: Tarkista taikinan valmistusreseptistäsi.

### Leikkaus (kuva 3 sivulla 1)

- Aseta kone sopivalle pinnalle, joka kestää painon, kiinnitä mukana toimitettu puristin aukkoon ja kiristä ruuvia, kunnes kone on tiukasti lukittunut pintaan.
- Sovita astia/tarjotin (ei toimiteta mukana) pastakoneen aukkoihin pastan asettamista varten.
- Aseta kahva reikään.
- Sovita pastalevy koneeseen halutulla leikkuuterällä (tagliatelle tai fettuccine).
- Käännä kahvaa myötäpäivään leikataksesi pastalevyn.

### Puhdistus ja huolto

- Puhdistus on ainoa normaalisti tarvittava huolto.
- Älä poista pastajäämiä terävillä välineillä. (Käytä pehmeitä harjoja, joita ei toimiteta mukana).
- Älä koskaan pese koneen runkoa tai lisävarustetta juoksevan veden alla tai lisävarustetta astianpesukoneessa.
- Älä koskaan pese mitään koneen osaa tai lisävarustetta astianpesukoneessa.
- Puhdista kone perusteellisesti kuivalla liinalla tai pehmeällä harjalla.
- Tarkista, että osat ovat täysin kuivia ennen kuin laitat ne pois.

HENDI B.V.

Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutus ovat osoitteessa [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## NORSK

### Pastamaskin

#### Teknisk spesifikasjon

Artikkelnr.: 224830

Maks bredde på fersk pasta: 140 mm

Pasta tykkelse: Fra 0,2 mm opp til 2,5 mm (7 innstillinger)

Typer blad: 2 typer (Tagliatelle og fettuccine)

Merknad: Teknisk spesifikasjon er gjenstand for endring uten forhåndsvarsel.

#### Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne pastamaskinen er beregnet for kommersiell bruk.
- Denne pastamaskinen må kun brukes til det formålet den var ment og designet for.



- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil drift og feil bruk.
- Denne pastamaskinen er kun laget for blanding, rulling og skjæring av pasta og kan ikke brukes til andre formål. Og denne maskinen er ment å brukes av opplært personell som kjøkken- eller barpersonale.
- Denne pastamaskinen er ikke leketøy. Den skal oppbevares utilgjengelig for barn.
- Ikke bruk denne maskinen når du har på deg plagg eller forklær med klaffer som kan sette seg fast i de bevegelige delene på pastamaskinen eller knivene.
- Vær spesielt forsiktig av hygieniske grunner at håret er bundet tilbake (det anbefales å bruke en beskyttende hette) og fjern eventuelle gjenstander som kan forårsake fare (halskjeder, armbånd, skjær, etc.).
- Ikke bruk denne maskinen hvis den ikke fungerer som den skal eller har blitt skadet.
- Fest maskinen med en leverandørklemme på en jevn, ren, tørr, stabil, varmebestandig overflate som tåler vekten, og sett klemmen inn i åpningen.
- Hold maskinen unna varme overflater og åpen ild. Beskytt maskinen mot varme, støv, fuktighet, drypp og vannsprut.
- Vask aldri maskinkroppen eller tilbehøret under rennende vann eller tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Vask aldri noen del av maskinen eller tilbehøret i oppvaskmaskin.

#### Før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at tilbehøret er komplett (1 klemme og 1 håndseiv er inkludert).
- Ved ufullstendig levering og skader. Ta kontakt med leverandøren.
- Rengjør maskinen grundig med en tørr klut eller en myk børste (ikke inkludert).
- Etter å ha festet maskinen på en egnet overflate, kan rengjøringen fullføres ved å føre et stykke pasta gjennom rullene og kutterne (for å fjerne støv). Kast deretter denne pastaen som brukes til denne operasjonen.
- Vask aldri maskinkroppen eller tilbehøret under rennende vann eller tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Vask aldri noen del av maskinen eller tilbehøret i oppvaskmaskin.

#### Bruksanvisning

##### Lage pastaark

- Plasser maskinen på et egnet underlag som tåler vekten, sett den medfølgende klemmen inn i åpningen og stram skruen til maskinen er godt låst til overflaten (fig. 1 på side 1).
- Sett beholderen/brettet (følger ikke med) på pastamaskinens åpninger for plassering av pastaarket.
- Etter at du har vridd bryteren til posisjonen "7", plasser du en del av den klargjorte deigen på rullene (fig. 2a på side 1).
- Trykk deigen forsiktig og sett håndtaket inn i hullet på pastamaskinen, vri håndtaket med klokken (forårsaker pastarullene til å dreie). Dette vil rulle ut pastaen.
- Gjenta denne operasjonen til du får et flatt ark med pasta.(Fig. 2b på side 1).

- For å redusere tykkelsen på pastaplatten, stopp maskinen og vri bryteren for å redusere avstanden mellom pastarullene. Før pastaarket gjentatte ganger gjennom rullene til det har ønsket tykkelse. Merk: Sjekk oppskriften din for å lage deigen.

#### Skjæring (fig. 3 på side 1)

- Plasser maskinen på et egnet underlag som tåler vekten, sett den medfølgende klemmen inn i åpningen og stram skruen til maskinen er godt låst til overflaten.
- Sett beholderen/brettet (følger ikke med) på pastamaskinens åpninger for plassering av pastaen.
- Sett håndtaket inn i hullet.
- Sett pastaarket på maskinen med ønsket knivblad (tagliatelle eller fettuccine).
- Drei håndtaket med klokken for å kutte pastaarket.

#### Rengjøring og vedlikehold

- Rengjøring er det eneste vedlikeholdet som normalt kreves.
- Ikke fjern rester av pasta med skarpe redskaper. [Bruk myke børster som ikke følger med].
- Vask aldri maskinkroppen eller tilbehøret under rennende vann eller tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Vask aldri noen del av maskinen eller tilbehøret i oppvaskmaskin.
- Rengjør maskinen grundig med en tørr klut eller en myk børste.
- Kontroller at delene er helt tørre før du legger dem bort.

#### HENDI B.V.

For teknisk informasjon og samsvarserklæringer, se [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## SLOVENŠČINA

#### Aparat za pripravo testenin Tehnične specifikacije

Št. artikla: 224830

Največja širina svežih testenin: 140 mm  
Debelina testenin: Od 0,2 mm do 2,5 mm (7 nastavitve)  
Vrste rezila: 2 vrsti (Tagliatelle in fettuccine)

Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

#### Varnostna navodila

- Ta pasta stroj je namenjen za komercialno uporabo.
- Ta pasta stroj se sme uporabljati samo za namen, za katerega je bil namenjen in zasnovan.
- Proizvajalec ni odgovoren za morebitno škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
- Ta stroj za testenine je zasnovan samo za mešanje, valjanje in rezanje testenin in ga ni mogoče uporabiti za druge namene. Ta stroj je namenjen uporabi s strani usposobljenega osebjem, kot je kuhinjsko ali barsko osebje.
- Ta stroj za testenine ni igrača. Treba ga je držati izven dosega otrok.
- Stroja ne uporabljajte med nošenjem oblačil ali predpasnikov z zavijki, ki se lahko ujamejo v gibljive dele testeninskega stroja ali rezil.

- Bodite še posebej pozorni na higienske razloge, da so lasje privezani (priporočamo uporabo zaščitnega pokrovčka) in odstranite vse predmete, ki lahko povzročijo nevarnost (zapestnice, zapestnice, šal itd.).
- Ne uporabljajte tega stroja, če ne deluje pravilno ali je bil poškodovan.
- Stroj pritrđite s sponko dobavitelja na ravni, čisti, suhi, stabilni, toplotno odporni površini, ki lahko nosi težo, sponko namestite v odprtino.
- Stroj hranite stran od vroćih površin in odprtega plamena. Stroj zaščitite pred vroćino, prahom, vlagom, kapljanjem in brizganjem vode.
- Nikoli ne perite ohišja stroja ali dodatka pod tekočo vodo ali dodatka v pomivalnem stroju.
- V pomivalnem stroju nikoli ne operite nobenega dela stroja ali dodatka.

#### Pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoji.
- Preverite popolnost dodatne opreme (priložena sta 1 sponka in 1 roćica).
- V primeru nepopolne dostave in škode. Obrnite se na dobavitelja.
- Stroj temeljito očistite s suho krpo ali mehko krtačo (ni priložena).
- Po pritrđitvi stroja na ustrezno površino lahko čistenje opravite tako, da kos testenin prečkate skozi valje in rezalnike (za odstranitev prahu). Nato vrzite to testenino, ki se uporablja za to operacijo.
- Nikoli ne perite ohišja stroja ali dodatka pod tekočo vodo ali dodatka v pomivalnem stroju.
- V pomivalnem stroju nikoli ne operite nobenega dela stroja ali dodatka.

#### Navodila za uporabo

##### Izdelava lista testenin

- Stroj namestite na ustrezno površino, ki lahko nosi težo, priloženo sponko namestite v odprtino in privijte vijak, dokler se stroj ne trdno zaskoči na površino (slika 1 na strani 1).
- Posodo/pripravo [ni priložena] namestite na odprtine testeninskega stroja, da položite list za testenine.
- Ko gumb obrnete v položaj »7«, del pripravljene testa položite na valje (slika 2a na strani 1).
- Nežno pritisnite testo in vstavite roćaj v luknjo na testeninskem stroju, roćaj obrnite v smeri urinega kazalca (zavrtite valjčke za testenine). To bo povzročilo nastanek testenin. Postopek ponovljajte, dokler ne dobite ravnega lista testenin.(Slika 2b na strani 1).
- Če želite zmanjšati debelino lista za testenine, ustavite stroj in obrnite gumb, da zmanjšate razdaljo med valji za testenine. List testenin večkrat potisnite skozi valje, dokler ni zelene debeline. Opomba: Prosimo, preverite s svojim receptom za pripravo testa.

#### Rezanje (slika 3 na strani 1)

- Stroj namestite na ustrezno površino, ki lahko nosi težo, priloženo sponko namestite v odprtino in privijte vijak, dokler se stroj ne trdno zaskoči na površino.
- Posodo/pripravo [ni priložena] namestite na odprtine testeninskega stroja za namestitev testenin.
- Vstavite roćaj v luknjo.
- List za testenine namestite na stroj z zelenim rezilom za rezanje (tagliatelle ali fettuccine).

- Obrnite roćaj v smeri urinega kazalca, da odrežete list testenin.

#### Čišćenje in vzdrževanje

- Čišćenje je edino običajno potrebno vzdrževanje.
- Ostanok testenin ne odstranjujte z ostrimi pripomoćki. (Uporabite mehke krtaće, ki niso priložene).
- Nikoli ne perite ohišja stroja ali dodatka pod tekočo vodo ali dodatka v pomivalnem stroju.
- V pomivalnem stroju nikoli ne operite nobenega dela stroja ali dodatka.
- Stroj temeljito očistite s suho krpo ali mehko krtačo.
- Pred odlaganjem preverite, ali so deli popolnoma suhi.

#### HENDI B.V.

Za tehnične informacije in izjave o skladnosti glejte [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## SVENSKA

#### Pastatillverkare

##### Teknisk specifikation

ArtikelNr: 224830

Maxbredd färsk pasta: 140 mm

Pasta tjocklek: Från 0,2 mm upp till 2,5 mm (7 inställningar)

Typ av blad: 2 typer (Tagliatelle och fettuccine)

Anmärkning: Den tekniska specifikationen kan ändras utan föregående meddelande.

#### Säkerhetsinstruktioner

- Denna pastamaskin är avsedd för kommersiellt bruk.
- Denna pastamaskin får endast användas för det ändamål för vilket den var avsedd och utformad.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig drift och felaktig användning.
- Denna pastamaskin är endast avsedd för blanding, rullning och skjärning av pasta och kan inte användas för andra ändamål. Och den här maskinen är avsedd att användas av utbildad personal som köks- eller barpersonal.
- Denna pastamaskin är inte leksak. Den bör hållas utom räckhåll för barnen.
- Använd inte denna maskin när du bär kläder eller förkläden med flikar som kan haka i de rörliga delarna av pastamaskinen eller skärbladen.
- Var särskilt försiktig av hygieniska skäl att håret är bundet tillbaka (det är lämpligt att använda en skyddskåpa) och ta bort alla föremål som kan orsaka fara (halsband, armband, halsduk etc.).
- Använd inte maskinen om den inte fungerar korrekt eller har skadats.
- Fixera maskinen med en leverantörsklämma på en jämn, ren, torr, stabil, värmebestandig yta som kan bära vikten, montera klämman i öppningen.
- Håll maskinen borta från heta ytor och öppna lågor. Skydda maskinen mot värme, damm, fukt, dropp och vattenstänk.
- Tvätta aldrig maskinhuset eller tillbehöret under rinnande vatten eller tillbehöret i diskmaskin.
- Tvätta aldrig någon del av maskinen eller tillbehöret i diskmaskin.

#### Före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- Kontrollera att tillbehören är fullständiga (1 kläm-

- ma och 1 handvred medföljer).
- Vid ofullständig leverans och skador. Kontakta leverantören.
- Rengör maskinen noggrant med en torr trasa eller en mjuk borste (ingår ej).
- När maskinen har fästs på en lämplig yta kan rengöringen slutföras genom att en pastabit förs genom rullarna och skärarna (för att avlägsna eventuellt damm). Kasta sedan bort den pasta som används för denna operation.
- Tvätta aldrig maskinhuset eller tillbehöret under rinnande vatten eller tillbehöret i diskmaskin.
- Tvätta aldrig någon del av maskinen eller tillbehöret i diskmaskin.

#### Bruksanvisning

##### Göra pastaark

- Placera maskinen på en lämplig yta som kan bära vikten, sätt in den medföljande klämman i öppningen och dra åt skruven tills maskinen är ordentligt fastlåst på ytan (Fig. 1 på sidan 1).
- Montera behållaren/brickan (medföljer ej) i pastamaskinens öppningar för placering av pastaplåten.
- När du har vridit vredet till position "7" placeras du en del av den beredda degen på rullarna (Fig. 2a på sidan 1).
- Tryck försiktigt på degen och för in handtaget i hålet på pastamaskinen, vrid handtaget medurs (vilket gör att pastarullarna vrids). Detta kommer att rulla ut pasta.
- Upprepa denna åtgärd tills ett platt pastaark erhålls.(Fig. 2b på sidan 1).
- För att minska tjockleken på pastaplåten, stoppa maskinen och vrid på vredet för att minska avståndet mellan pastarullarna. För pastan upprepa åtgärden genom rullarna tills den har önskad tjocklek. Obs! Kontrollera med ditt recept för att göra degen.

#### Skärning (Fig 3 på sidan 1)

- Placera maskinen på en lämplig yta som kan bära vikten, montera den medföljande klämman i öppningen och dra åt skruven tills maskinen är ordentligt fastlåst på ytan.
- Montera behållaren/brickan (medföljer ej) i pastamaskinens öppningar för placering av pastan.
- För in handtaget i hålet.
- Montera pastabladet på maskinen med önskat skärblad (tagliatelle eller fettuccine).
- Vrid handtaget medurs för att skära pastaarket.

#### Rengöring och underhåll

- Rengöring är det enda underhåll som normalt krävs.
- Ta inte bort rester av pasta med vassa redskap. [Använd mjuka borstar, medföljer ej].
- Tvätta aldrig maskinhuset eller tillbehöret under rinnande vatten eller tillbehöret i diskmaskin.
- Tvätta aldrig någon del av maskinen eller tillbehöret i diskmaskin.
- Rengör maskinen noggrant med en torr trasa eller en mjuk borste.
- Kontrollera att delarna är helt torra innan du lägger undan dem.

#### HENDI B.V.

För teknisk information och försäkran om överensstämmelse, se [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

**Производител на паста**

**Техническа спецификация**

Елемент No: 224830

Максимална ширина на пресните паста: 140 мм  
Дебелина на пастата: От 0,2 мм до 2,5 мм [7 настрйоки]

Видове остриета: 2 вида (таглиател и фетуцин)

Забележка: Техническата спецификация подлежи на промяна без предварително уведомление.

**Инструкции за безопасност**

- Тази паста машина е предназначена за търговска употреба.
- Тази паста машина трябва да се използва само за паста, за която е предназначена и проектирана.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
- Тази паста е предназначена само за смесване, търкаляне и рязане на паста и не може да се използва за други цели. И тази машина е предназначена за използване от обучен персонал, като например персонал в кухнята или бара.
- Тази паста машина не е играчка. Тя трябва да се съхранява на място, недостъпно за деца.
- Не използвайте тази машина, докато носите дрехи или престилки с капаци, които могат да се захванат в движещите се части на машината за паста или режещите остриета.
- Особено внимавайте по хигиенни причини, че косата е вързана назад (препоръчително е да се използва защитна капачка) и да се отстранят всички предмети, които могат да причинят опасност (врати, гривни, шал и др.).
- Не използвайте тази машина, ако тя не работи правилно или е повредена.
- Фиксирайте машината със скоба на доставчика на равна, чиста, суха, стабилна, топлоустойчива повърхност, която може да понесе теглото, поставете скобата в отвора.
- Пазете машината далеч от горещи повърхности и открити пламъци. Защитете машината от топлина, прах, влага, капене и пръски вода.
- Никога не мийте тялото на машината или аксесоара под течаща вода или аксесоара в съдомиялна машина.
- Никога не мийте никоя част от машината или аксесоара в съдомиялна машина.

**Преди употреба**

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете за пълнотата на аксесоарите (включени са 1 скоба и 1 ръчна манивела).
- В случай на непълна доставка и щети. Моля, свържете се с доставчика.
- Почистете машината старателно със суха кърпа или мека четка (не е включена).
- След фиксиране на машината върху подходяща повърхност, почистването може да се извърши чрез преминаване на парче паста през ролките и резачите (за отстраняване на прах). След това изхвърлете пастата, използвана за тази операция.
- Никога не мийте тялото на машината или аксесоара под течаща вода или аксесоара в съдо-

миялна машина.

- Никога не мийте никоя част от машината или аксесоара в съдомиялна машина.

**Инструкции за работа**

**Изготвяне на паста**

- Поставете машината върху подходяща повърхност, която може да понесе теглото, поставете доставената скоба в отвора, като затегнете винта, докато машината се заключи здраво към повърхността (фиг. 1 на страница 1).
- Поставете контейнера/капака (не е доставен) в отворите на машината за паста за поставяне на листа от паста.
- След като завъртите копчето в положение „7“, поставете част от приготвеното тесто върху ролките (фиг. 2а на стр. 1).
- Натиснете внимателно тестото и поставете дръжката в отвора на машината за паста, завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка (причинявайки завъртане на паста ролките). Това ще разгърне пастата. Повторете тази операция, докато се получи плосък лист паста. (Фиг. 2б на страница 1).
- За да намалите дебелината на листа от паста, спрете машината и завъртете копчето, за да намалите разстоянието между ролките от паста. Прекарайте листа от паста многократно през ролките, докато достигне желаната дебелина. **Забележка:** Моля, проверете с рецептата си за приготвяне на тестото.

**Рязане (Фиг. 3 на страница 1)**

- Поставете машината върху подходяща повърхност, която може да понесе теглото, поставете доставената скоба в отвора, като затегнете винта, докато машината се заключи здраво към повърхността.
- Поставете контейнера/капака (не е доставен) в отворите на машината за паста за поставяне на пастата.
- Поставете дръжката в отвора.
- Поставете листа от паста към машината с желаното режещо острие (талиател или фетуцин).
- Завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка, за да отрежете листа от паста.

**Почистване и поддръжка**

- Почистването е единственото нормално необходимо поддръжка.
- Не отстранявайте остатъци от паста с помощта на остри съдове. (Използвайте меки четки, които не са доставени).
- Никога не мийте тялото на машината или аксесоара под течаща вода или аксесоара в съдомиялна машина.
- Никога не мийте никоя част от машината или аксесоара в съдомиялна машина.
- Почистете машината старателно със суха кърпа или мека четка.
- Проверете дали частите са напълно сухи, преди да ги изхвърлите.

HENDI Polska Sp.z o.o.

За техническа информация и декларации за съответствие вижте [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

**Конструктор пасты**

**Технические характеристики**

No позиции: 224830

Макс. ширина свежей пасты: 140 мм

Толщина пасты: От 0,2 мм до 2,5 мм [7 настроек]

Типы лезвий: 2 типа (талятелле и феттуцин)

Примечание: Техническая спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

**Инструкции по технике безопасности**

- Эта паста предназначена для коммерческого использования.
- Данный аппарат для макаронных изделий следует использовать только по назначению, предназначенному для использования и предназначенному для использования.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
- Эта машина для приготовления макаронных изделий предназначена только для смешивания, прокатки и резки макаронных изделий и не может использоваться для других целей. Эта машина предназначена для использования обученным персоналом, например, персоналом кухни или бара.
- Этот аппарат для приготовления макаронных изделий не является игрушкой. Его следует хранить в недоступном для детей месте.
- Не используйте эту машину в одежде или фартуках с клапанами, которые могут зацепиться за движущиеся части машины для макаронных изделий или режущие лезвия.
- Соблюдайте гигиенические требования, чтобы волосы были завязаны (рекомендуется использовать защитную крышку) и удалите все предметы, которые могут представлять опасность (шея, браслеты, шарф и т. д.).
- Не используйте эту машину, если она работает неправильно или повреждена.
- Закрепите машину с помощью зажима поставщика на ровной, чистой, сухой, стабильной, теплостойкой поверхности, которая может выдерживать вес, установите зажим в отверстие.
- Держите машину вдали от любых горячих поверхностей и открытого огня. Защищайте машину от воздействия тепла, пыли, влаги, капель и брызг воды.
- Никога не мойте корпус машины или принадлежность под проточной водой или принадлежностью в посудомоечной машине.
- Никога не мойте какие-либо части машины или принадлежности в посудомоечной машине.

**Перед использованием**

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Проверьте комплектность принадлежностей (в комплект входят 1 зажим и 1 рукоятка).
- В случае неполной доставки и повреждения. Обратитесь к поставщику.
- Тщательно очистите машину сухой тканью или мягкой щеткой (не входит в комплект).
- После крепления машины на подходящей поверхности операция очистки может быть завершена путем пропускания кусочка пасты через

ролики и режущие механизмы (для удаления пыли). Затем выбросьте пасту, используемую для этой операции.

- Никога не мойте корпус машины или принадлежность под проточной водой или принадлежностью в посудомоечной машине.
- Никога не мойте какие-либо части машины или принадлежности в посудомоечной машине.

**Инструкции по эксплуатации**

**Приготовление листа пасты**

- Установите машину на подходящую поверхность, которая может выдержать вес, вставьте прилагаемый зажим в отверстие, затягивая винт до тех пор, пока машина не будет надежно зафиксирована на поверхности (рис. 1 на стр. 1).
- Установите контейнер/лоток (не входит в комплект) на отверстия машины для пасты для размещения листа пасты.
- Повернув ручку в положение «7», поместите часть подготовленного теста на ролики (рис. 2а на стр. 1).
- Аккуратно надавите на тесто и вставьте ручку в отверстие машины для пасты, поверните ручку по часовой стрелке (при этом валики пасты поворачиваются). Это развернет пасту. Повторяйте эту операцию до получения плоского листа пасты. (рис. 2б на стр. 1).
- Чтобы уменьшить толщину листа пасты, остановите машину и поверните ручку, чтобы уменьшить расстояние между валиками пасты. Пропустите лист макаронных изделий через валики до тех пор, пока он не достигнет желаемой толщины. **Примечание:** Проверьте рецепт приготовления теста.

**Резка (рис. 3 на стр. 1)**

- Расположите машину на подходящей поверхности, которая может выдержать вес, вставьте прилагаемый зажим в отверстие, затягивая винт до тех пор, пока машина не будет надежно зафиксирована на поверхности.
- Установите контейнер/лоток (не входит в комплект) на отверстия машины для пасты для размещения пасты.
- Вставьте ручку в отверстие.
- Установите лист пасты на станок с помощью нужной режущей пластины (талятелле или феттуцин).
- Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы резать лист пасты.

**Очистка и техническое обслуживание**

- Очистка является единственным обычно необходимым обслуживанием.
- Не удаляйте остатки пасты с помощью острых инструментов. (Используйте мягкие щетки, не входят в комплект поставки).
- Никога не мойте корпус машины или принадлежность под проточной водой или принадлежностью в посудомоечной машине.
- Никога не мойте какие-либо части машины или принадлежности в посудомоечной машине.
- Тщательно очистите машину сухой тканью или мягкой щеткой (не входит в комплект).
- Перед тем как убрать детали, убедитесь, что они абсолютно сухие.

HENDI Polska Sp.z o.o.

Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.  
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.  
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.  
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.  
FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.  
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.  
RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.  
GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.  
HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.  
CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.  
HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.  
UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.  
EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.  
LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.  
LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.  
PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.  
ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.  
SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.  
DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.  
FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.  
NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.  
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.  
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.  
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.  
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.  
DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.  
FR: Variations et fautes d'impression réservées.  
IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.  
HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.  
CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.  
HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.  
UA: Помилки в друку та друку збережено.  
EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.  
LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.  
LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.  
PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.  
ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.  
SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.  
DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.  
FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.  
NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.  
SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.  
SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.  
BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.  
RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

