



HI34/f - 01/2022

LAICA[®]
LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro, 10
36048 Barbarano Mossano (VI) - Italy
Phone +39 0444.795314
info@laica.com
Made in China

UK Importer: Strix Ltd, Forrest House, Ronaldsway, Isle Of Man, IM9 2RG, British Isles

www.laica.it

LAICA[®]



ISTRUZIONI E GARANZIA

PM2000

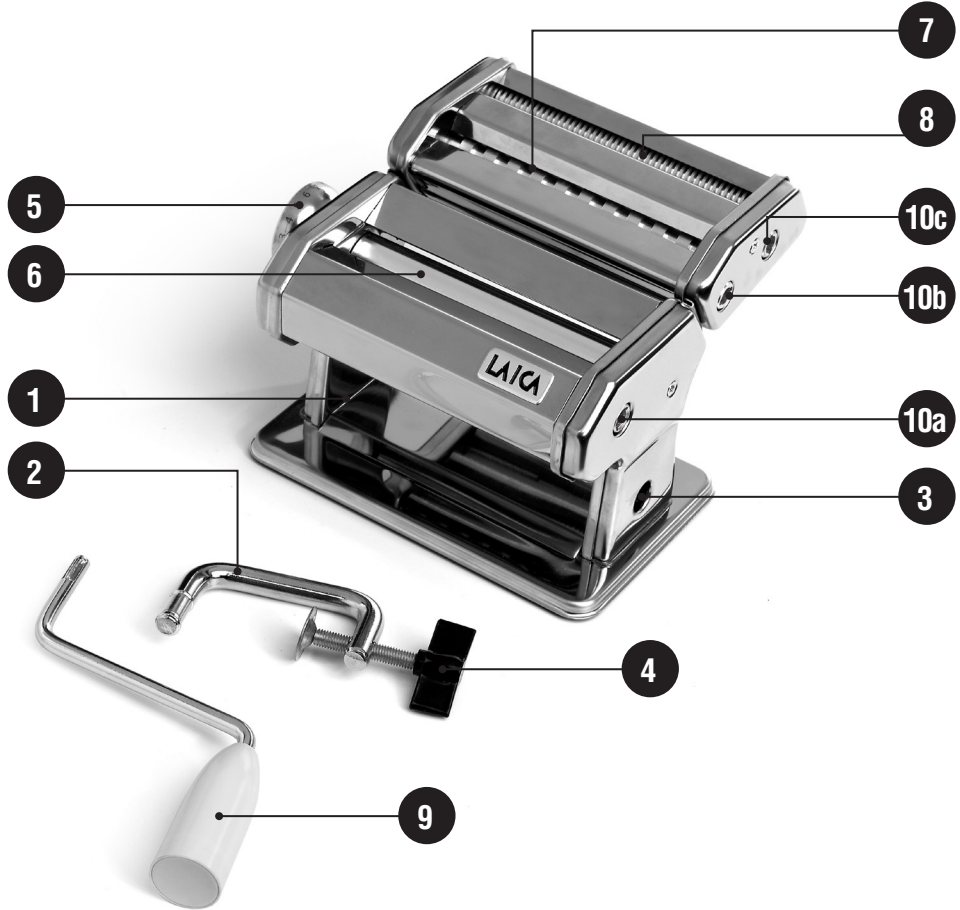
MACCHINA PER LA PASTA

pagina 4

EN	Instructions and warranty PASTA MACHINE	page 6
ES	Instrucciones y garantía MÁQUINA PARA HACER PASTA	página 8
PT	Instruções e garantia MÁQUINA PARA MASSA	página 10
DE	Anleitungen und Garantie NUDELMASCHINE	Seite 12
FR	Instructions et garantie MACHINE À PÂTES	page 14
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	σελίδα 16
CS	Návod k obsluze VÝROBNÍK TĚSTOVIN	strana 18
SK	Návod na obsluhu VÝROBNÍK CESTOVÍN	strana 20
SL	Navodila in garancija APARAT ZA TESTENINE	stran 22
HR	Upute i jamstvo STROJ ZA VAKUUMIRANJE	stranica 24

PM2000

Fig. 1



IT - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1. Corpo macchina
- 2. Morsetto
- 3. Sede morsetto
- 4. Vite
- 5. Pomello regolatore
- 6. Rulli tira sfoglia
- 7. Rulli da taglio formato fettuccine, 6 mm
- 8. Rulli da taglio formato tagliatelle, 2 mm
- 9. Manovella
- 10. Fori
 - a. tira sfoglia,
 - b. fettuccine,
 - c. tagliatelle

EN - PRODUCT DESCRIPTION

- 1. Machine body
- 2. Clamp
- 3. Clamp seat
- 4. Screw
- 5. Adjustment knob
- 6. Pasta sheet rollers
- 7. "Fettuccine" format cutting rollers, 6 mm
- 8. "Tagliatelle" format cutting rollers, 2 mm
- 9. Crank
- 10. Holes
 - a. pasta sheet draw
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

ES- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 1. Cuerpo máquina
- 2. Abrazadera

PT - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- 1. Corpo máquina
- 2. Grampo
- 3. Alojamento grampo
- 4. Parafuso
- 5. Cabo regulador
- 6. Rolos para folhas de massa
- 7. Rolos para "fettuccine", 6 mm
- 8. Rolos para "tagliatelle", 2 mm
- 9. Manivela
- 10. Furos
 - a. folhas de massa,
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

DE - BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

- 1. Korpus
- 2. Klemme
- 3. Sitz der Klemme
- 4. Schrauben
- 5. Einstellknopf
- 6. Teigwalzen

- 7. Teigwalzen zur Herstellung der Nudelsorte "fettuccine", 6 mm
- 8. Teigwalzen zur Herstellung der Nudelsorte "tagliatelle", 2 mm
- 9. Kurbel
- 10. Löcher
 - a. Teigrolle
 - b. "fettuccine"
 - c. "tagliatelle"

FR - DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1. Corps machine
- 2. Étau
- 3. Siège étau
- 4. Vis
- 5. Pommeau régulateur
- 6. Rouleaux pour l'étirement de la pâte
- 7. Rouleaux de découpage format "fettuccine", 6 mm
- 8. Rouleaux de découpage format "tagliatelle", 2 mm
- 9. Manivelle
- 10. Orifices
 - a. pour l'étirement de la pâte,
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

EL - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 1. Σώμα συσκευής
- 2. Μέγγενη
- 3. Έδρα μέγγενης
- 4. Βίδα
- 5. Λαβή ρύθμισης
- 6. Κύλινδροι εισαγωγής ζύμης
- 7. Κύλινδροι κοπής για φετουτσίνι, 6 mm

- 8. Κύλινδροι κοπής για ταλιατέλες, 2 mm
- 9. Μανιβέλα
- 10. Οπές
 - α. εισαγωγή ζύμης
 - β. φετουτσίνι,
 - γ. ταλιατέλες

CS - POPIS SPOTREBIČA

- 1. Telo spotřebiča
- 2. Svorka
- 3. Otvor pre svorku
- 4. Skrutka
- 5. Ovládač nastavenia
- 6. Valček plátu cestovín
- 7. Krájacie valčeky formátu „fettuccine“, 6 mm
- 8. Krájacie valčeky formátu „tagliatelle“, 2 mm
- 9. Kľuka
- 10. Otvory na valkanie a krájanie
 - a. valkanie plátu cesta
 - b. krájanie „fettuccine“,
 - c. krájanie „tagliatelle“

SK - POPIS SPOTREBIČA

- 1. Telo spotřebiča
- 2. Svorka
- 3. Otvor pre svorku
- 4. Skrutka
- 5. Ovládač nastavenia
- 6. Valček plátu cestovín
- 7. Krájacie valčeky formátu „fettuccine“, 6 mm
- 8. Krájacie valčeky formátu „tagliatelle“, 2 mm
- 9. Kľuka
- 10. Otvory na valkanie a krájanie

SL - OPIS IZDELKA

- 1. Telo aparata (testenine)
- 2. Sponka
- 3. Sedež sponke
- 4. Vijak
- 5. Regulacijski gumb
- 6. Valji za valjanje testa
- 7. Valji za rezanje širokih rezancev, 6 mm
- 8. Valji za rezanje rezancev, 2 mm
- 9. Ročka
- 10. Odprtine
 - a. valjanje lista,
 - b. široki rezanci,
 - c. rezanci.

HR - OPIS PROIZVODA

- 1. Tijelo stroja (tjestenina)
- 2. Stezaljka
- 3. Ležište stezaljke
- 4. Vijak
- 5. Ručica regulatora
- 6. Valjci za tjesteninu
- 7. Valjci za rezanje fettuccine, 6 mm
- 8. Valjci za rezanje tagliatelle, 2 mm
- 9. Ručica
- 10. Otvori
 - a. tijesto,
 - b. fettuccine,
 - c. tagliatelle.

 MACCHINA PER LA PASTA – ISTRUZIONI E GARANZIA

Gentile cliente, Laica desidera ringraziarLa per la preferenza accordata al presente prodotto, progettato secondo criteri di affidabilità e qualità al fine di una completa soddisfazione.

IMPORTANTE
LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO
CONSERVARE PER UN RIFERIMENTO FUTURO

 Il manuale di istruzioni deve essere considerato come parte del prodotto e deve essere conservato per tutto il ciclo di vita dello stesso. In caso di cessione dell'apparecchio ad altro proprietario consegnare anche l'intera documentazione.
Per un utilizzo sicuro e corretto del prodotto, l'utente è tenuto a leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel manuale in quanto forniscono importanti informazioni relative a sicurezza, istruzioni d'uso e manutenzione. In caso di smarrimento del manuale di istruzioni o necessità di ricevere maggiori informazioni o chiarimenti compilare l'apposito form presente sul sito <https://www.laica.it/> alla sezione Faq e Assistenza.

LEGENDA SIMBOLI

 Avvertenza

 Divieto

 Per alimenti

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo del prodotto controllare che il prodotto si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare il prodotto e rivolgersi al proprio rivenditore.
- Tenere il sacchetto di plastica della confezione lontano dai bambini: pericolo di soffocamento.
- Questo prodotto dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati e dalla non corretta installazione.
- L'utilizzo e la manutenzione di questo prodotto possono essere effettuati da bambini di età uguale o superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone inesperte, solo sotto un'adeguata sorveglianza da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- In caso di cattivo funzionamento non manomettere la macchina; per le riparazioni rivolgersi sempre al proprio rivenditore.
- Trattare il prodotto con cura, proteggerlo da urti, umidità e polvere.
- ⊘ **NON immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.**
- Il presente prodotto non è indicato per uso professionale ma solo per uso domestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (vedi fig.1)

1. Corpo macchina
2. Morsetto
3. Sede morsetto
4. Vite
5. Pomello regolatore
6. Rulli tira sfoglia
7. Rulli da taglio formato fettuccine, 6 mm
8. Rulli da taglio formato tagliatelle, 2 mm
9. Manovella
10. Fori
 - a. tira sfoglia,
 - b. fettuccine,
 - c. tagliatelle

DATI TECNICI

- Apertura minima e massima dei rulli tira sfoglia: 0.3 - 3 mm
- Larghezza massima della sfoglia: 150 mm
- Pomello regolatore a 7 posizioni
- Corpo macchina in acciaio
- Rulli in alluminio
- Condizioni ambientali di esercizio: +10°C + 40°C



INDICAZIONI PER UN IMPASTO OTTIMALE

- Utilizzare uova a temperatura ambiente: non usare uova fredde di frigorifero.
- Se la sfoglia è troppo molle i rulli non riescono a tagliare: in questo caso rilavorare l'impasto con le mani aggiungendo farina e passarlo nuovamente attraverso i rulli.
- Se la sfoglia è troppo secca e non si inserisce tra i rulli da taglio, rilavorare con le mani l'impasto aggiungendo un po' d'acqua e ripassarlo attraverso i rulli.

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMO UTILIZZO

Pulire la macchina con un panno asciutto per rimuovere eventuali tracce di olio. Per pulire i rulli, fare passare attraverso di essi una piccola quantità di impasto che dovrà poi essere eliminato.

UTILIZZO

Prima di ogni utilizzo pulire la macchina come descritto nel paragrafo “Manutenzione”.

- 1) Fissare la macchina al tavolo con l'apposito morsetto (2), avvitare la vite (4) sino ad ottenere un bloccaggio stabile con il piano d'appoggio (fig.1) e inserire la manovella (9) nel foro tira sfoglia (10a) (vedi fig.2).
- 2) Per aprire completamente i rulli tira sfoglia ruotare il pomello regolatore sul numero 7 tirandolo verso l'esterno (fig.3).
- 3) Passare un pezzo di impasto attraverso i rulli tira sfoglia girando la manovella in senso orario (fig.4). Infarinare leggermente i due lati della sfoglia, piegarla a metà (fig.5) e ripassarla tra i rulli più volte sino ad ottenere una sfoglia liscia e omogenea (fig.6)
- 4) Per assottigliare la sfoglia ruotare il pomello regolatore sul numero 6 e passare la sfoglia una sola volta senza piegarla; ruotare poi il pomello sul numero 5 e ripassare la sfoglia infarinandone entrambi i lati ad ogni passaggio, poi sul numero 4 e così via fino al raggiungimento dello spessore desiderato della sfoglia.
- 5) Per tagliare la sfoglia, sfilare la manovella dal foro tira sfoglia (10a) e inserirla in uno dei fori dei rulli da taglio (10b per fettuccine, 10c per tagliatelle). Inserire la sfoglia tra i rulli del formato desiderato e ruotare la manovella in senso orario (fig.7 e fig.8). A questo punto stendere la pasta su un piano orizzontale per farla asciugare, oppure stenderla sull'appendi pasta Laica codice APM002 (fig.9).
- 6) Al termine di ogni utilizzo pulire la macchina come descritto nel paragrafo “manutenzione”.

ACCESSORI INTERCAMBIABILI DISPONIBILI

E' possibile sostituire i rulli da taglio in dotazione (fettuccine e tagliatelle) con altri formati. Staccare i rulli in dotazione sollevandone la struttura verso l'alto e inserire il nuovo accessorio scelto (fig. 10).

Gli accessori disponibili sono:

- APM003: rullo SINGOLO formato capelli d'angelo 1 mm,
- APM004: rullo SINGOLO formato tagliolini 4 mm,
- APM005: rullo SINGOLO formato reginette 12 mm,
- APM006: rullo DOPPIO formato linguine 3 mm e formato pappardelle 45 mm,
- APM007: rullo formato ravioli dimensioni 30x30mm.

Sono inoltre disponibili:

- APM001: motore,
- APM002: appendi pasta.

MANUTENZIONE

⊘ **NON lavare mai la macchina e gli accessori con acqua o in lavastoviglie.**

- Prima di ogni utilizzo pulire la macchina con un panno asciutto o un pennello morbido (fig. 11). Dopo avere fissato il corpo macchina al tavolo, pulire i rulli tira sfoglia e i rulli da taglio facendo passare attraverso di essi una piccola quantità di impasto che dovrà poi essere eliminato.

- Al termine di ogni utilizzo pulire i rulli facendo passare attraverso di essi una piccola quantità di impasto che dovrà poi essere eliminato; NON rimuovere eventuali residui di impasto con corpi contundenti.
- Se necessario lubrificare le estremità dei rulli da taglio solo con olio di vaselina (fig. 12).
- Verificare che tutti i componenti del prodotto siano perfettamente asciutti prima di riporli in un luogo fresco e asciutto.

GARANZIA

Il presente apparecchio è garantito 2 anni dal momento della consegna del bene, ovvero da altro maggiore termine previsto dalla legislazione nazionale di residenza del consumatore. Tale previsione è conforme alla legislazione italiana ed europea. I prodotti Laica sono progettati per l'uso domestico e non ne è consentito l'utilizzo in pubblici esercizi. La garanzia copre solo i difetti di produzione e non è valida qualora il danno sia causato da evento accidentale, errato utilizzo, negligenza o uso improprio del prodotto. Utilizzare solamente gli accessori forniti; l'utilizzo di accessori diversi può comportare la decadenza della garanzia. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo; in caso di apertura o manomissione, la garanzia decade definitivamente. La garanzia non si applica alle parti soggette ad usura e alle batterie quando fornite in dotazione. Trascorsi i 2 anni dalla consegna, ovvero da altro maggiore termine previsto dalla legislazione nazionale di residenza del consumatore, la garanzia decade; in questo caso gli interventi di assistenza tecnica verranno eseguiti a pagamento. Informazioni su interventi di assistenza tecnica, siano essi in garanzia o a pagamento, potranno essere richieste contattando info@laica.com. Non è dovuta nessuna forma di contributo per le riparazioni e sostituzioni di prodotti che rientrino nei termini della garanzia. In caso di guasti rivolgersi al rivenditore; NON spedire direttamente a LAICA. Tutti gli interventi in garanzia (compresi quelli di sostituzione del prodotto o di una sua parte) non prolungheranno la durata del periodo di garanzia originale del prodotto sostituito. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. È facoltà della ditta Laica, essendo costantemente impegnata nel miglioramento dei propri prodotti, modificare senza alcun preavviso in tutto o in parte i propri prodotti in relazione a necessità di produzione, senza che ciò comporti nessuna responsabilità da parte della ditta Laica o dei suoi rivenditori. Per ulteriori informazioni: www.laica.it.

 PASTA MACHINE – INSTRUCTIONS AND WARRANTY

Dear customer, Laica would like to thank you for choosing one of our products, designed according to strict performance and quality criteria in order to ensure total satisfaction.

**IMPORTANT
READ CAREFULLY BEFORE USE
KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE**

 The instruction manual must be considered an integral part of the product and must be kept for its entire life. If the product is transferred to another owner, its documentation must also be transferred in its entirety.

To ensure the safe and correct use of the product, the user must carefully read the instructions and warnings contained in the manual insofar as they provide important information regarding safety, user and maintenance instructions.

Should the instruction manual get mislaid or you require additional information or clarifications, please fill in the relevant form on the website: <https://www.laica.it/> in the FAQ and Support section.

SYMBOLS KEY		
 Warning	 Prohibited	 Food grade
SAFETY WARNINGS		

- Prior to use, ensure the product is intact and that there is no visible damage. If in doubt, refrain from using the product and contact the retailer that sold you the product.
- Keep the plastic bag away from children: danger of suffocation.
- This product must be used exclusively for the purpose for which it was designed and in the manner indicated in the user instructions. All other types of use will be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer will not be considered liable for any damage caused by inappropriate or incorrect use or by erroneous installation.
- This appliance may only be used or maintained by children 8 years of age or older; individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities or unskilled individuals under adequate adult supervision. Children must not play with the device.
- In case of any malfunction, do not tamper with the machine; for repairs always contact your dealer.

- Handle the product carefully, protect it from impact, moisture, and dust.
- ⚠ Never immerse the appliance in water or other liquids.
- This appliance is not intended for professional use but rather only for domestic use.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig.1)

1. Machine body
2. Clamp
3. Clamp seat
4. Screw
5. Adjustment knob
6. Pasta sheet rollers
7. "Fettuccine" format cutting rollers, 6 mm
8. "Tagliatelle" format cutting rollers, 2 mm
9. Crank
10. Holes
 - a. pasta sheet draw
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

- TECHNICAL DATA**
- Minimum and maximum opening of the pasta sheet rollers: 0.3 - 3 mm
 - Maximum width of the pasta sheet: 150 mm
 - 7-position adjustment knob
 - Stainless steel machine body
 - Aluminium rollers
 - Environmental operating conditions: +10°C + 40°C



INSTRUCTIONS FOR OPTIMUM DOUGH

- Use eggs at room temperature: do not use chilled eggs.
- If the pasta sheet is too soft, the rollers will not be able to cut it: in this case rework the dough with your hands adding flour and pass it through the rollers again.
- If the dough is too dry and does not fit between the cutting rollers, rework the dough with your hands adding a little water and pass through the rollers again.

INSTRUCTIONS FOR USE

FIRST USE
Clean the machine with a dry cloth to remove any traces of oil. To clean the rollers, pass through

them a small amount of dough that will then be disposed of.

- USE**
Before each use, clean the machine as described in the "Maintenance" paragraph.
- 1) Secure the machine to the table with the appropriate clamp (2), tighten the screw (4) until obtaining stable locking with the table top (see fig. 1) and insert the handle (9) in the pasta sheet hole (10a) (fig. 2).
 - 2) To fully open the pasta sheet rollers turn the adjustment knob to the number 7 pulling it outwards (fig.3).
 - 3) Pass a piece of dough through the pasta sheet rollers turning the handle clockwise (fig. 4). Lightly flour both sides of the pasta sheet, fold it in half (fig. 5) and pass it between the rollers several times until the pasta sheet is smooth and homogeneous (fig. 6).
 - 4) To thin the pasta sheet turn the adjustment knob to the number 6 and pass the pasta sheet through once without folding it; then turn the knob to the number 5 and pass the pasta sheet through, flouring both of its sides with each pass, then on the number 4, and so on until achieving the desired thickness of the sheet.
 - 5) To cut the pasta sheet, remove the handle from the pasta sheet hole (10a) and insert it into one of the holes of the cutting rollers (10b for "fettuccine", 10c for "tagliatelle"). Introduce the pasta sheet between the rollers of the desired format and turn the handle clockwise (fig. 7 and 8).
Now roll the pasta sheet out on a flat surface to dry, or spread it over the Laica pasta rack code APM002 (fig. 9).
 - 6) After each use, clean the machine as described in the "Maintenance" paragraph.

- INTERCHANGEABLE ACCESSORIES AVAILABLE**
Is it possible to replace the cutting rollers supplied (fettuccine or tagliatelle) with other formats. Remove the supplied roller by lifting the structure upwards and inserting the new accessory chosen (fig. 10).
- The accessories available are:
- APM003: SINGLE roller "capelli d'angelo" format 1 mm,
 - APM004: SINGLE roller "tagliolini" format 4 mm
 - APM005: SINGLE roller "reginette" format 12 mm
 - APM006: DOUBLE roller "linguine" format 3 mm and "pappardelle" format 45 mm,
 - APM007: roller "ravioli" format sizes 30x30mm.
- The following are also available:
- APM001: motor
 - APM002: pasta rack.

MAINTENANCE

- ⚠ **NEVER wash the machine and accessories with water or in the dishwasher.**
- Before each use, clean the machine with a dry cloth or with a soft brush (fig. 11). After

- securing the machine to the table, clean the pasta sheet rollers and the cutting rollers passing through them a small amount of dough that will then be discarded.
- After each use, clean the rollers by passing through them a small amount of dough that will then have to be disposed of; Do NOT remove any excess dough with blunt instruments.
 - If necessary lubricate the ends of the cutting rollers using exclusively Vaseline oil (fig. 12).
 - Check that all the product components are perfectly dry before storing them in a cool, dry place.

WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years from the time of delivery of the goods, or another longer term envisaged by the national legislation of the consumer's residence. This provision complies with Italian and European legislation. The Laica products are designed for home use and must not be used in public venues. The warranty only covers manufacturing defects and does not apply if the damage is caused by an accidental event, incorrect use, negligence or misuse of the product. Use only the accessories supplied; the use of different accessories may result in invalidity of the warranty. Do not open the unit for any reason; in the case of opening or tampering, the warranty is definitively voided. This warranty does not apply to parts subject to wear or to the batteries when supplied. After 2 years from delivery, or another longer term envisaged by the national legislation of the consumer's residence, the warranty expires; in this case, the technical assistance interventions will be carried out against a fee. Information on technical assistance, whether under warranty or for a fee, can be requested by contacting info@laica.com.

No payment will be due for repairs or replacements of products that fall within the terms of the warranty. In the event of faults, contact the retailer. Do NOT send the appliance directly to LAICA. All the operations under warranty (including those of replacement of the product or part thereof) will not prolong the duration of the original period of warranty of the product replaced. The manufacturer declines any liability for any damage that may, directly or indirectly, be caused to persons, property or animals as a result of the non-observance of all the requirements established in the relevant instructions manual and concerning, especially, warnings relating to installation, use and maintenance of the appliance. Laica, in its constant commitment to improving its products, is entitled to changing without any notice, in whole or in part, its products in relation to production requirements, without this entailing any liability for Laica towards its dealers. For further information: www.laica.it.



MÁQUINA PARA HACER PASTA – INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

Estimado cliente, Laica desea agradecerle por haber elegido el presente producto, diseñado según criterios de fiabilidad y calidad para su completa satisfacción.

IMPORTANTE
LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO
CONSERVAR PARA UNA REFERENCIA FUTURA



El manual de instrucciones se debe considerar como parte del producto y se debe conservar durante todo el ciclo de vida útil del mismo. En caso de cesión del aparato a otro propietario entregar también toda la documentación.

Para el uso seguro y correcto del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en el manual puesto que suministran importantes informaciones con respecto a la seguridad, instrucciones de uso y mantenimiento.

En caso de pérdida del manual de instrucciones o necesidad de recibir más informaciones o aclaratorias llenar el respectivo formulario presente en el sitio <https://www.laica.it/> en la sección Faq y Asistencia.

LEYENDA SÍMBOLOS

 Advertencia

 Prohibición

 Para alimentos

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del uso del producto controlar que el producto esté íntegro y sin daños visibles. En caso de duda no use el producto y consulte con el vendedor.
- Tener la bolsa de plástico de la confección lejos de los niños: peligro de asfixia.
- Este producto deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido y en la manera indicada en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no se considerará responsable de los daños causados por el uso impropio o errado y por la incorrecta instalación.
- El uso y el mantenimiento de este producto pueden ser efectuados por niños de edad igual o superior a 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas inexpertas, siempre y cuando estén sometidos a la vigilancia adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- En caso de mal funcionamiento no alterar la máquina; para las reparaciones comunicarse siempre con su revendedor.
- Tratar el producto con cuidado, protegerlo de golpes, humedad y polvo.

-  **NUNCA** sumerja el producto en agua o en otros líquidos.
- El presente producto no está indicado para uso profesional sino sólo para uso doméstico

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (ver fig.1)

1. Cuerpo máquina
2. Abrazadera
3. Alojamiento abrazadera
4. Tornillo
5. Pomo regulador
6. Rodillos para extender la masa en hoja
7. Rodillos de corte formato "fettuccine", 6 mm
8. Rodillos de corte formato "tagliatelle", 2 mm
9. Manija
10. Agujeros para
 - a. extender la masa,
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

DATOS TÉCNICOS

- Abertura mínima y máxima de los rodillos que extienden la masa: 0.3 - 3 mm
- Ancho máximo de la masa: 150 mm
- Pomo regulador de 7 posiciones
- Cuerpo de la máquina de acero inoxidable
- Rodillos de aluminio
- Condiciones ambientales de ejercicio: +10°C + 40°C



INDICACIONES PARA UNA MASA OPTIMAL

- Usar huevos a temperatura ambiente: no usar huevos fríos de frigorífico.
- Si la masa es demasiado blanda los rodillos no pueden cortar: en este caso volver a amasar la masa con las manos agregando harina y pasarla nuevamente por los rodillos.
- Si la masa en hoja está demasiado seca y no se puede introducir entre los rodillos de corte, volver a amasar con las manos la masa agregando un poco de agua y pasarla por los rodillos.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

PRIMER USO

Limpiar la máquina con un paño seco para quitar eventuales rastros de aceite. Para limpiar los rodillos pasar entre ellos una pequeña cantidad de masa que luego se deberá eliminar.

USO

Antes de cada uso limpiar la máquina como se describe en el párrafo “Mantenimiento”.

- 1) Fijar la máquina a la mesa con la adecuada abrazadera (2), atornillar el tornillo (4) hasta obtener un bloqueo estable en el plano de apoyo (véase fig.1) e introducir la manija (9) en el agujero para extender la masa (10a) (fig.2).
- 2) Para abrir completamente los rodillos que extienden la masa girar el pomo regulador en correspondencia con el número 7 tirándolo hacia el exterior (fig.3).
- 3) Pasar un pedazo de masa por los rodillos que extienden la masa girando la manija en sentido horario (fig.4). Enharinar un poco los dos lados de la masa en hoja, doblarla por la mitad (fig.5) y volver a pasarla entre los rodillos varias veces hasta obtener una masa lisa y homogénea (fig.6).
- 4) Para afinar la masa girar el pomo regularmente en el número 6 y pasar la masa en hoja una sola vez sin doblarla; girar luego el pomo en el número 5 y volver a pasar la masa enharinada en ambos lados en cada pasada, luego en el número 4 y así sucesivamente hasta alcanzar el espesor deseado de la masa.
- 5) Para cortar la masa, quitar la manija del agujero para extender la masa (10a) e introducirla en uno de los agujeros de los rodillos de corte (10b para "fettuccine", 10c para "tagliatelle"). Introducir la masa entre los rodillos del formato deseado y girar la manija en sentido horario (fig.7 y fig.8) en este momento extender la masa sobre un plano horizontal para que se seque, o extenderla en un tendedero para secar pasta Laica código APM002 (fig.9).
- 6) Al finalizar cada uso limpiar la máquina como se describe en el párrafo “Mantenimiento”.

ACCESORIOS INTERCAMBIABLES DISPONIBLES

Se pueden sustituir todos los rodillos de corte en dotación (fettuccini y tallarines) con otros formatos. Quitar los rodillos en dotación levantando la estructura hacia arriba e introducir el nuevo accesorio elegido (fig. 10).

Los accesorios disponibles son:

- APM003: rodillo INDIVIDUAL formato "capelli d'angelo" de ángel 1 mm,
- APM004: rodillo INDIVIDUAL formato "tagliolini" 4 mm,
- APM005: rodillo INDIVIDUAL formato "reginette" 12 mm,
- APM006: rodillo DOBLE formato "linguine" 3 mm Y formato "pappardelle" 45 mm,
- APM007: rodillo formato "ravioli" dimensiones 30x30mm.

Además están disponibles:

- APM001: motor,
- APM002: tendedero para secar pasta.

MANTENIMIENTO

 NUNCA lavar la máquina y los accesorios con agua o en lavavajillas.

- Antes de cada uso limpiar la máquina con un paño seco o un pincel suave (fig. 11). Después de haber fijado el cuerpo de la máquina a la mesa, limpiar los rodillos que extienden la masa y los rodillos de corte pasando entre estos una pequeña cantidad de masa que luego se deberá eliminar.

- Luego de cada uso limpiar los rodillos pasando entre ellos una pequeña cantidad de masa que luego se deberá eliminar; NO quitar eventuales residuos de masa con cuerpos contundentes.
- Si es necesario lubricar las extremidades de los rodillos de corte sólo con aceite de vaselina (fig. 12).
- Controlar que todos los componentes del producto estén perfectamente secos antes de colocarlos en un lugar fresco y seco.

GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de 2 años a partir del momento de la entrega del bien, o cualquier otro plazo más largo previsto por la legislación nacional del lugar de residencia del consumidor. Esta disposición se ajusta a la legislación italiana y europea. Los productos Laica están diseñados para el uso doméstico y no está permitido el uso en establecimientos públicos. La garantía cubre solo los defectos de producción y no es válida en caso que el daño sea causado por un evento accidental, uso errado, negligencia o uso inadecuado del producto. Utilizar solamente los accesorios suministrados; el uso de accesorios diferentes puede causar la decadencia de la garantía. No abrir el aparato por ningún motivo; en caso de abertura o alteración, la garantía decae definitivamente. La garantía no se aplica a las partes sujetas a desgaste y a las baterías cuando se suministran en dotación. Transcurridos 2 años desde la entrega, o cualquier otro periodo más largo estipulado por la legislación nacional del lugar de residencia del consumidor, la garantía decae; en este caso, la asistencia técnica se llevará a cabo previo pago. Informaciones sobre intervenciones de asistencia técnica, estén las mismas en garantía o con remuneración, se podrán solicitar contactando info@laica.com.

No se establece ninguna forma de pago para las reparaciones y las sustituciones que entren en los términos de la garantía. En caso de averías comunicarse con el vendedor; NO enviar directamente a LAICA. Todas las intervenciones en garantía (incluidos los de sustitución del producto o de una parte) no prolongarán la duración del periodo de garantía original del producto sustituido. La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños que puedan, directa o indirectamente, derivar de personas, cosas y animales domésticos a causa de incumplimiento de todas las prescripciones indicadas en el manual de instrucciones específico, especialmente, las advertencias referidas a la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato. Es facultad de la empresa Laica, constantemente comprometida en mejorar sus productos, modificar sin ningún previo aviso en total o en parte sus productos en relación con las necesidades de producción, sin que esto comporte ninguna responsabilidad por parte de la empresa Laica o de sus revendedores. Para mayor información: www.laica.it.

Laica Iberia Distribución, S.L.

C.I.F.: B67044362
Ronda Narciso Monturiol N. 4 (Edificio A), Planta 1ª, Oficina 117
Parque Tecnológico de Paterna - 46980-Paterna (Valencia) - España
Teléfono: 961 484 164
E-mail: info@laicaiberia.com

MÁQUINA PARA MASSA – INSTRUÇÕES E GARANTIA

Caro cliente, a Laica deseja agradecer-ló pela por ter escolhido este produto, projetado consoante os critérios de fiabilidade e de qualidade para uma completa satisfação.

IMPORTANTE
LER ATENTAMENTE ANTES DA UTILIZAÇÃO
CONSERVAR PARA CONSULTA FUTURA

O manual de instruções deve ser considerado parte integrante do produto e deve ser conservado durante todo o ciclo de vida do mesmo. Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário, entregue também toda a documentação.

Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizador deverá ler atentamente as instruções e advertências contidas no manual uma vez que fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de utilização e manutenção.

Em caso de extravio do manual de instruções ou de necessidade de receber mais informações ou esclarecimentos, preencha o formulário para o efeito presente no website <https://www.laica.it/> na secção FAQ e Assistência.

LEGENDA RELATIVA AOS SÍMBOLOS

 Aviso

 Proibição

 Para alimentos

AVISOS DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o produto, verifique se o mesmo se encontra em boas condições, sem danos visíveis. Caso contrário, não utilize o produto e contacte o revendedor.
 - Guarde o saco de plástico da embalagem fora do alcance das crianças: perigo de sufocação.
 - Este produto destina-se exclusivamente ao uso para o qual foi concebido e da forma indicada nas instruções de uso. Outros usos devem ser considerados impróprios e, portanto, perigosos. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por usos impróprios ou erróneos e de uma instalação incorreta.
 - O uso e a manutenção deste produto podem ser efetuados por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes, sob adequada vigilância por parte de um adulto. As crianças não devem brincar com o aparelho.
 - Em caso de mau funcionamento, não adulterar a máquina; para reparações, contactar sempre o revendedor.
 - Tratar o produto com cuidado, protegendo-o contra choques, humidade e pó.
-  NUNCA submerja o produto em água ou em qualquer outro líquido.
- O presente produto não é indicado para uso profissional, mas apenas para uso doméstico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO (veja a a fig.1)

1. Corpo máquina
2. Grampo
3. Alojamento grampo
4. Parafuso
5. Cabo regulador
6. Rolos para folhas de massa
7. Rolos para "fettuccine", 6 mm
8. Rolos para "tagliatelle", 2 mm
9. Manivela
10. Furos
 - a. folhas de massa,
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

DADOS TÉCNICOS

- Abertura mínima e máxima dos rolos para folhas de massa: 0,3 - 3 mm
- Largura máxima da folha de massa: 150 mm
- Cabo regulador
- Corpo máquina em aço inoxidável
- Rolos em alumínio
- Condições ambientais de uso: +10°C / 40°C



INDICAÇÕES PARA UMA MASSA PERFEITA

- Utilizar ovos à temperatura ambiente: não usar ovos acabados de sair do frigorífico.
- Se a folha de massa ficar muito mole, os rolos não conseguirão cortar: neste caso, trabalhar a massa com as mãos acrescentando farinha e passá-la novamente pelos rolos.
- Se a folha de massa estiver demasiado seca e não se insere entre os rolos de corte, voltar a trabalhar a massa com as mãos acrescentando um pouco de água e volte a passá-la pelos rolos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpar a máquina com um pano seco para remover eventuais vestígios de óleo. Para limpar os rolos, fazer passar através dos mesmos uma pequena quantidade de massa, que deverá depois ser eliminada.

USO

Antes de cada uso, limpar a máquina tal como descrito no parágrafo "Manutenção".

- 1) Fixar a máquina à mesa com o respetivo grampo (2), apertar o parafuso (4) até obter um bloqueio estável com o plano de apoio (ver fig. 1) e inserir a manivela (9) no orifício para folhas de massa (10a) (fig. 2).
- 2) Para abrir completamente os rolos para folhas de massa, rodar o cabo regulador para o número 7 puxando-o para fora (fig. 3).
- 3) Passar um bocado de massa através dos rolos para folhas de massa rodando a manivela no sentido horário (fig. 4). Polvilhar ligeiramente com farinha ambos os lados da folha, dobrá-la ao meio (fig. 5) e voltar a passá-la entre os rolos várias vezes até obter uma folha lisa e homogénea (fig. 6).
- 4) Para obter uma folha de massa mais fina, rodar o cabo regulador para o número 6 e passar a folha uma só vez sem dobrá-la; rodar depois o cabo para o número 5 e voltar a passar a folha, polvilhando ambos os lados com farinha a cada passagem, depois para o número 4 e assim por diante até alcançar a espessura pretendida.
- 5) Para cortar a folha, retirar a manivela do furo para folhas de massa (10a) e inseri-la num dos furos dos rolos de corte (10b para "fettuccine", 10c para "tagliatelle"). Inserir a folha de massa entre os rolos do formato pretendido e rodar a manivela no sentido horário (fig. 7 e fig. 8). Nesta altura, estender a massa num plano horizontal para que seque ou estendê-la no secador de massa Laica código APM002 (fig. 9).
- 6) No final de cada uso, limpar a máquina tal como descrito no parágrafo "Manutenção".

ACESSÓRIOS INTERCAMBIÁVEIS DISPONÍVEIS

É possível substituir os rolos de corte fornecidos (fettuccine e tagliatelle) por outros formatos. Desencaixar os rolos fornecidos elevando a estrutura para cima e inserir o novo acessório escolhido (fig. 10).

Os acessórios disponíveis são:

- APM003: rolo SIMPLES formato "capelli d'angelo" 1 mm,
- APM004: rolo SIMPLES formato "tagliolini" 4 mm,
- APM005: rolo SIMPLES formato "reginette" 12 mm,
- APM006: rolo DUPLO formato "linguine" 3 mm e formato "pappardelle" 45 mm,
- APM007: rolo formado "ravioli" dimensões 30x30 mm.

Estão também disponíveis:

- APM001: motor,
- APM002: secador de massa.

MANUTENÇÃO

 NUNCA lavar a máquina e os acessórios com água ou na máquina de lavar loiça.

- Antes de cada utilização, limpar a máquina com um pano seco ou um pincel macio (fig. 11). Depois de fixar o corpo da máquina à mesa, limpar entre os rolos para folhas de massa e os rolos de corte fazendo passar através dos mesmos uma pequena quantidade de massa, que deverá depois ser eliminada.

- No final de cada utilização, limpar os rolos fazendo passar através dos mesmos uma pequena quantidade de massa, que deverá depois ser eliminada; NÃO remover eventuais resíduos de massa com objetos pontiagudos.
- Se necessário, lubrificar as extremidades dos rolos de corte apenas com óleo de vaselina (fig. 12).
- Verificar se todos os componentes do produto estão perfeitamente secos antes de voltar a colocá-los num local fresco e seco.

GARANTIA

O presente aparelho é garantido durante 2 anos a partir do momento da entrega do bem, ou de outra vigência maior prevista pela legislação nacional de residência do consumidor. Tal disposição está em conformidade com a legislação italiana e europeia. Os produtos da Laica são projetados para o uso doméstico e não é permitida a utilização em estabelecimentos públicos. A garantia cobre em exclusivo os defeitos de produção e não é válida sempre que o dano seja causado por um evento accidental, utilização errada, negligência ou uso indevido do produto. Utilize em exclusivo os acessórios fornecidos; a utilização de acessórios diferentes poderá comportar a anulação da garantia. Não abra o aparelho por nenhum motivo; em caso de abertura ou manipulação, a garantia é anulada de forma definitiva. A garantia não se aplica às peças sujeitas ao desgaste e às pilhas, quando fornecidas. Uma vez decorridos 2 anos da entrega, ou de outra vigência maior prevista pela legislação nacional de residência do consumidor, a garantia expira; neste caso, as intervenções de assistência técnica serão realizadas mediante pagamento. Poderá solicitar informações sobre intervenções de assistência técnica, tanto dentro como fora da garantia, contactando o seguinte e-mail: info@laica.com.

Não é devida nenhuma forma de retribuição pelas reparações e substituições de produtos que estejam cobertos pela garantia. Em caso de avarias, dirija-se ao fabricante; NÃO remeta diretamente para a LAICA. Todas as intervenções dentro da garantia (incluindo as de substituição do produto ou de uma das suas peças) não prolongam a duração do período de garantia original do produto substituído. O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades por eventuais danos que possam, direta ou indiretamente, ser causados a pessoas, objetos e animais de estimação na sequência da não observância de todas as prescrições indicadas no respetivo livreto de instruções e relativas, em especial, às advertências sobre o tema da instalação, uso e manutenção do aparelho. É direito da empresa Laica, estando constantemente empenhada no melhoramento dos próprios produtos, de modificar sem aviso prévio todo ou parte dos próprios produtos em relação à necessidade de produção, sem que tal implique nenhuma responsabilidade por parte da empresa Laica ou dos seus revendedores. Para mais informações: www.laica.it.

Laica Iberia Distribución, S.L.

C.I.F.: B67044362
Ronda Narciso Monturiol N. 4 (Edificio A), Planta 1ª, Oficina 117
Parque Tecnológico de Paterna
46980-Paterna (Valencia) - España
Teléfono: 961 484 164
E-mail: info@laicaiberia.com

 NUDELMASCHINE - ANLEITUNGEN UND GARANTIE

Sehr geehrter Kunde, Laica dankt Ihnen, dass Sie sich für dieses Produkt, das nach Kriterien der Zuverlässigkeit und Qualität zur vollsten Zufriedenheit gestaltet wurde, entschieden haben.

**WICHTIG
AUFMERKSAM VOR DEM GEBRAUCH LESEN
FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUFBEWAHREN**

 Das Benutzerhandbuch ist als Bestandteil des Produkts zu betrachten und muss für die gesamte Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden. Sollte das Gerät den Eigentümer wechseln, so sind diesem auch alle Begleitunterlagen auszuhändigen. Zur sicheren und korrekten Verwendung des Produkts ist der Anwender dazu aufgerufen, die im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Hinweise sorgfältig zu lesen, da diese wichtige Informationen in Bezug auf Sicherheit, Gebrauch und Wartung liefern. Bei Verlust der Bedienungsanleitung oder wenn Sie weitere Informationen oder Klarstellungen benötigen, füllen Sie bitte das entsprechende Formular auf der Website <https://www.laica.it/> im Abschnitt Faq und Support aus.

SYMBOLBEDEUTUNGEN

 Hinweis

 Verbot

 Für Lebensmittel

SICHERHEITSHINWEISE

- Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Gerät als unversehrt und ohne sichtbare Schäden erweist. Sollten Sie Zweifel daran haben, verwenden Sie das Gerät nicht und nehmen Sie Kontakt mit dem Händler auf.
- Den Plastikbeutel, in den das Gerät eingepackt war, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren: Erstickungsgefahr.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck, für den es entwickelt wurde, und wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben verwendet werden. Jeder anderweitige Gebrauch ist unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstehen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie von unerfahrenen Personen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedient und gereinigt werden. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, sollten Sie keine Reparaturarbeiten durchführen; wenden Sie sich für Reparaturen stets an Ihren Händler.
- Gehen Sie mit dem Gerät sorgfältig um und schützen Sie es vor Stößen, Feuchtigkeit und Staub.

-  Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen, sondern lediglich für den privaten Gebrauch geeignet.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTS (siehe Abb.1)

1. Korpus
2. Klemme
3. Sitz der Klemme
4. Schrauben
5. Einstellknopf
6. Teigwalzen
7. Teigwalzen zur Herstellung der Nudelsorte "fettuccine", 6 mm
8. Teigwalzen zur Herstellung der Nudelsorte "tagliatelle", 2 mm
9. Kurbel
10. Löcher
 - a. Teigrolle
 - b. "fettuccine"
 - c. "tagliatelle"

TECHNISCHE DATEN

- Einstellbereich der Walzen: 0.3 - 3 mm
- Maximale Breite der Teigplatten 150 mm
- Einstellknopf mit 7 Positionen
- Korpus aus rostfreiem Edelstahl
- Teigwalzen aus Aluminium
- Betriebsbedingungen +10°C +40°C



ANGABEN ZUR HERSTELLUNG EINES PERFEKTEN TEIGES

- Eier bei Raumtemperatur lagern: Verwenden Sie keine gekühlten Eier aus dem Kühlschrank.
- Wenn der ausgerollte Teig zu weich ist, wird er von den Schneidewalzen nicht geschnitten: In diesem Fall muss Mehl zum Teig hinzugefügt werden um ihn anschließend erneut auszurollen.
- Wenn der ausgerollte Teig zu trocken ist und sich nicht zwischen die Schneidewalzen einfügen lässt, dann muss etwas Wasser zum Teig hinzugefügt werden um ihn anschließend erneut auszurollen.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

ERSTMALIGER GEBRAUCH

Reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch um Ölrückstände zu entfernen. Führen Sie eine kleine Menge Teig durch die Walzen, um diese zu reinigen. Der hierfür verwendete Teig sollte nicht weiterverwendet werden.

GEBRAUCH

Reinigen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch wie im Absatz "Wartung" beschrieben.

- 1) Befestigen Sie das Gerät mit der dafür vorgesehenen Klemme (2) am Tisch, ziehen Sie die Schraube (4) fest, um das Gerät stabil mit der Befestigungsfläche zu verbinden (vgl. Abb. 1), und setzen Sie die Kurbel (9) in die Öffnung an der Teigwalze (10a) (Abb. 2).
- 2) Um den größtmöglichen Walzenabstand einzustellen, drehen Sie den Einstellknopf durch Ziehen nach außen auf Position 7 (Abb. 3).
- 3) Führen Sie eine kleine Menge Teig durch die Walzen indem Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn bewegen (Abb. 4). Beide Seiten des ausgerollten Teigs bemehlen, den Teig in der Mitte zusammenklappen (Abb. 5) und mehrmals durch das Gerät führen, um eine glatte und homogene Teigplatte zu erhalten (Abb. 6).
- 4) Um die Teigplattenstärke zu reduzieren, den Einstellknopf auf Position 6 stellen und die Teigplatte einmal durch das Gerät führen ohne sie zusammenzuklappen; anschließend den Einstellknopf auf Position 5 stellen und die Teigplatte erneut durch das Gerät führen, dabei immer beide Seiten des Teiges bemehlen. Anschließend den Einstellknopf auf Position 4 stellen und wie oben beschrieben fortfahren bis die gewünschte Stärke erreicht ist.
- 5) Um den Teig zu schneiden die Kurbel aus der Öffnung der Teigwalze (10a) nehmen und sie in eine der Öffnungen der Schneidewalzen setzen (10b für "fettuccine", 10c für "tagliatelle"). Den Teig durch die Walzen der gewünschten Nudelsorte führen und die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 7 und Abb. 8). Anschließend den Teig auf einer horizontalen Ebene oder auf den Nudelständer von Laica mit der Nummer APM002 (Abb. 9) zum Trocknen aufhängen.
- 6) Abschließend das Gerät wie im Absatz "Wartung" beschrieben reinigen.

VERFÜGBARE AUSTAUSCHBARE ACCESSOIRES

Die im Lieferumfang enthaltenen Schneidewalzen (für die Nudelsorten „Fettuccine“ und „Tagliatelle“) können durch anderen Formate ersetzt werden. Entfernen Sie die mitgelieferten Schneidewalzen durch Herausziehen nach oben und setzen Sie die neue(n) Schneidewalze(n) ein (Abb. 10). Folgende Accessoires sind verfügbar:

- APM003: EINZELNE Teigwalze für Nudelsorte "Capelli d'Angelo", 1 mm
- APM004: EINZELNE Teigwalze für Nudelsorte "Tagliolini", 4 mm
- APM005: EINZELNE Teigwalze für Nudelsorte "Reginette", 12 mm
- APM006: DOPPELTE Teigwalze für Nudelsorte "Linguine", 3 mm, und Nudelsorte "Pappardelle", 45 mm
- APM007: Teigwalze für Nudelsorte "Ravioli", Abmessungen 30x30 mm.

Zudem verfügbar:

- APM001: Motor
- APM002: Nudelständer

WARTUNG

 **Reinigen Sie das Gerät NIEMALS mit Wasser oder im Geschirrspüler.**

- Reinigen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel

- (Abb. 11). Reinigen Sie nach dem Befestigen des Korpus am Tisch die Teigwalzen indem Sie eine kleine Menge Teig durch das Gerät führen. Der hierfür verwendete Teig sollte nicht weiterverwendet werden.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Walzen indem Sie eine kleine Menge Teig durch das Gerät führen. Der hierfür verwendete Teig sollte nicht weiterverwendet werden; entfernen Sie eventuelle Teigreste NICHT mit stumpfen Gegenständen.
 - Bei Bedarf die Enden der Schneidewalzen ausschließlich mit Vaselineöl schmieren (Abb. 12).
 - Stellen Sie sicher, dass alle Produktteile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

GARANTIE

Die Garantielaufzeit des vorliegenden Geräts beträgt 2 Jahre ab dem Lieferdatum der Ware oder einer anderen längeren Frist, die von der nationalen Gesetzgebung des Wohnsitzes des Verbrauchers vorgesehen ist. Diese Bestimmung entspricht der italienischen und europäischen Gesetzgebung. Die Produkte von Laica sind für den Haushaltsgebrauch konzipiert und ihre Verwendung in öffentlichen Einrichtungen (z.B. Gaststätten, etc.) ist nicht gestattet. Die Garantie deckt nur Produktionsfehler ab und gilt nicht für Schäden aufgrund unfallbedingter Ereignisse, falscher Verwendung, Fahrlässigkeit oder unsachgemäßem Gebrauch des Produkts. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör; die Verwendung von anderem Zubehör kann zum Erlöschen der Garantie führen. Öffnen Sie das Gerät niemals; das Öffnen oder die Manipulation des Geräts führt definitiv zum Erlöschen der Garantie. Die Garantie gilt nicht für Teile, die dem Verschleiß ausgesetzt sind, und für mitgelieferte Batterien. Nach Ablauf von 2 Jahren ab Lieferdatum oder einer anderen längeren Frist, die von der nationalen Gesetzgebung des Wohnsitzes des Verbrauchers vorgesehen ist, erlischt die Garantie; In diesem Fall wird jegliche technische Unterstützung gegen eine Gebühr durchgeführt. Informationen zum Kundendienst (im Rahmen der Garantie oder kostenpflichtig) können schriftlich unter info@laica.com angefordert werden.

Für Reparaturen und den Austausch von Produkten, für die ein Garantieanspruch besteht, fallen keine Gebühren an. Bei Defekten wenden Sie sich an den Händler; senden Sie NICHTS direkt an LAICA. Keine der Garantieleistungen (einschließlich Produktersatz / Ersatz von Komponenten) führt zu einer Verlängerung der ursprünglichen Garantiedauer des ausgetauschten Produkts. Der Hersteller entzieht sich jeglicher Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt von Personen, Sachen und Haustieren durch Nichteinhaltung der im entsprechenden Handbuch angegebenen Anweisungen (insbesondere die Hinweise bezüglich Installation, Verwendung und Wartung des Geräts) verursacht werden. Es steht dem stets um Qualitätsverbesserung bemühten Unternehmen Laica frei, an seinen Produkten ohne Vorankündigung umfassende oder partielle mit den Produktionsanforderungen zusammenhängende Änderungen vorzunehmen, ohne dass dem Unternehmen oder den Händlern dabei jegliche Verantwortung zukommt. Für weitere Informationen: www.laica.it.

MACHINE À PÂTES - INSTRUCTIONS ET GARANTIE

Cher client, Laica souhaite vous remercier pour la préférence accordée à ce produit, conçu selon des critères de fiabilité et de qualité qui sauront vous satisfaire pleinement.

IMPORTANT
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION
CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE FUTURE

Le mode d'emploi doit être considéré comme faisant partie du produit et conservé pendant tout le cycle de vie de celui-ci.
En cas de cession de l'appareil à un autre propriétaire, lui remettre toute la documentation. Pour une utilisation sûre et correcte du produit, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions et les avertissements contenus dans le manuel car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité, les instructions pour l'utilisation et l'entretien.
En cas de perte du manuel d'instructions ou de nécessité d'obtenir plus d'informations, remplir le formulaire prévu que l'on peut trouver sur le site <https://www.laica.it/> dans la section Faq et Assistance.

LÉGENDE SYMBOLES



Avertissements



Interdiction



Par aliments

MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ

- Contrôler, avant l'utilisation du produit, que le produit se présente intact sans dommages visibles. En cas de doute, ne pas utiliser le produit et s'adresser au revendeur..
- Garder le sachet en plastique de l'emballage hors de la portée des enfants: danger de suffocation.
- Ce produit devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et de la façon indiquée dans la notice. Toute autre utilisation est non-conforme et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être retenu responsable pour les éventuels dommages dérivant d'usages impropres ou erronés et de l'installation non correcte.
- L'utilisation et l'entretien de ce produit peuvent être effectués par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes inexpérimentées, uniquement sous la surveillance adéquate de la part d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- En cas de mauvais fonctionnement ne pas altérer la machine ; pour les réparations toujours s'adresser au revendeur.
- Traiter le produit avec soin, le protéger des chocs, de l'humidité et de la poussière.

- ⚠ NE jamais plonger le produit dans l'eau ou d'autres liquides.
- Le présent produit n'est pas destiné à un usage professionnel mais seulement à un usage domestique.

DESCRIPTION DU PRODUIT (voir fig.1)

1. Corps machine
2. Étau
3. Siège étau
4. Vis
5. Pommeau régulateur
6. Rouleaux pour l'étirement de la pâte
7. Rouleaux de découpage format "fettuccine", 6 mm
8. Rouleaux de découpage format "tagliatelle", 2 mm
9. Manivelle
10. Orifices
 - a. pour l'étirement de la pâte,
 - b. "fettuccine",
 - c. "tagliatelle"

DONNÉES TECHNIQUES

- Ouverture minimale et maximale des rouleaux pour l'étirement de la pâte : 0.3 - 3 mm
- Largeur maximale de l'abaisse : 150 mm
- Pommeau régulateur à 7 positions
- Corps machine en acier inoxydable
- Rouleaux en aluminium
- Conditions environnementales d'exercice: +10°C + 40°C



INDICATIONS POUR UNE PÂTE OPTIMALE

- Utiliser des œufs à la température ambiante : ne pas utiliser d'œufs froids du réfrigérateur.
- Si l'abaisse est trop molle les rouleaux ne parviennent pas à couper : dans ce cas pétrir à nouveau la pâte avec les mains en ajoutant de la farine et la repasser à travers les rouleaux.
- Si l'abaisse est trop sèche et ne s'insère pas entre les rouleaux de découpage, pétrir à nouveau la pâte avec les mains en ajoutant un peu d'eau et la repasser à travers les rouleaux.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer la machine avec un chiffon sec pour éliminer d'éventuelles traces d'huile. Pour nettoyer les rouleaux, faire passer entre eux une petite quantité de pâte qui devra ensuite être éliminée.

UTILISATION

Avant chaque utilisation nettoyer la machine comme décrit dans le paragraphe "Entretien".

- 1) Fixer la machine à la table à l'aide de l'étau prévu à cet effet (2), visser la vis (4) jusqu'à obtenir un blocage stable avec le plan d'appui (voir fig.1) et insérer la manivelle (9) dans l'orifice pour l'étirement de la pâte (10a) (fig.2).
- 2) Afin d'ouvrir complètement les rouleaux pour l'étirement de la pâte tourner le pommeau régulateur sur le numéro 7 en le tirant vers l'extérieur (fig.3).
- 3) Passer un morceau de pâte à travers les rouleaux pour l'étirement en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.4). Saupoudrer légèrement de farine les deux côtés de l'abaisse, la plier en deux (fig.5) et la repasser entre les rouleaux plusieurs fois jusqu'à obtenir une abaisse lisse et homogène (fig.6).
- 4) Pour amincir l'abaisse tourner le pommeau régulateur sur le numéro 6 et passer l'abaisse une seule fois sans la plier ; tourner ensuite le pommeau sur le numéro 5 et repasser l'abaisse en la saupoudrant de farine des deux côtés à chaque passage, puis sur le numéro 4 et ainsi de suite jusqu'à atteindre l'épaisseur souhaitée.
- 5) Pour couper l'abaisse, ôter la manivelle de l'orifice pour l'étirement de la pâte (10a) et l'insérer dans l'un des orifices des rouleaux de découpage (10b pour "fettuccine", 10c pour "tagliatelle"). Insérer l'abaisse entre les rouleaux du format souhaité et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.7 et fig.8). À ce stade étirer la pâte sur un plan horizontal pour la faire sécher, ou l'étaler sur le séchoir à pâtes Laica code APM002 (fig.9).
- 6) Au terme de chaque utilisation nettoyer la machine comme décrit dans le paragraphe "entretien".

ACCESSOIRES INTERCHANGEABLES DISPONIBLES

Il est possible de remplacer les rouleaux de découpage fournis (fettuccines et tagliatelles) par d'autres formats. Décrocher les rouleaux fournis en soulevant leur structure vers le haut et insérer le nouvel accessoire choisi (fig. 10).

Les accessoires disponibles sont :

- APM003: rouleau INDIVIDUEL format "capelli d'angelo" 1 mm,
- APM004: rouleau INDIVIDUEL format "tagliolini" 4 mm,
- APM005: rouleau INDIVIDUEL format "reginette" 12 mm,
- APM006: rouleau DOUBLE format "linguine" 3 mm et format "pappardelle" 45 mm,
- APM007: rouleau format "ravioli" dimensions 30x30mm.

Sont en outre disponibles :

- APM001: moteur,
- APM002: séchoir à pâtes.

ENTRETIEN

⚠ NE jamais laver la machine et les accessoires avec de l'eau ou dans le lave-vaisselle.

- Avant chaque utilisation nettoyer la machine avec un chiffon sec ou un pinceau doux (fig.11). Après avoir fixé le corps machine à la table, nettoyer les rouleaux pour l'étirement de la pâte et les rouleaux

de découpage en faisant passer à travers ceux-ci une petite quantité de pâte qui devra ensuite être éliminée.

- Au terme de chaque utilisation nettoyer les rouleaux en faisant passer à travers ceux-ci une petite quantité de pâte qui devra ensuite être éliminée ; NE PAS éliminer d'éventuels résidus de pâte avec des corps contondants.
- Si nécessaire lubrifier les extrémités des rouleaux de découpage uniquement avec de l'huile de vaseline (fig. 12).
- Vérifier que tous les composants du produit soient parfaitement secs avant de les ranger dans un lieu fais et sec.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la livraison du bien, ou pour une durée supérieure prévue par la législation nationale de résidence du consommateur. Cette prévision est conforme à la législation italienne et européenne. Les produits Laica sont conçus pour un usage domestique et ne sont pas autorisés dans les établissements publics. La garantie ne couvre que les défauts de fabrication et n'est pas valable si les dommages sont causés par un événement accidentel, une utilisation incorrecte, une négligence ou une mauvaise utilisation du produit. Utiliser seulement les accessoires fournis ; l'utilisation d'accessoires différents peut entraîner l'annulation de la garantie. N'ouvrir en aucun cas l'appareil ; en cas d'ouverture ou d'altération, la garantie expire définitivement. La garantie ne s'applique pas aux pièces sujettes à l'usure et aux batteries lorsqu'elles sont fournies. La garantie déchoit lorsque 2 années, ou toute autre durée supérieure prévue par la législation nationale de résidence du consommateur, se sont écoulées après la livraison ; dans ce cas, les interventions d'assistance technique seront effectuées sur paiement. Des informations sur les interventions d'assistance technique, prises en garantie ou payantes, pourront être demandées en contactant info@laica.com.

Les réparations et les remplacements de produits qui entrent dans les termes de la garantie sont gratuits. En cas de pannes, s'adresser au revendeur ; NE PAS expédier directement à LAICA. Toutes les interventions en garantie (y compris le remplacement du produit ou d'une pièce de celui-ci) ne prolongeront pas la période de garantie d'origine du produit remplacé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant découler directement ou indirectement de personnes, d'objets et d'animaux de compagnie, par le non-respect de toutes les instructions figurant dans ce mode d'emploi et en ce qui concerne, de manière particulière, les mises en garde sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. La société Laica a le droit, en étant constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans préavis, en tout ou en partie, ses produits en fonction des besoins de production, sans que cela n'implique aucune responsabilité de la part de Laica ou de ses revendeurs. Pour plus d'informations : www.laica.it.

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Αγαπητέ πελάτη, η Laica σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε στο προϊόν μας το οποίο σχεδιάστηκε με κριτήρια αξιοπιστίας και απώτερο σκοπό να ικανοποιήσουμε τις απαιτήσεις σας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΜΕΛΕΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ
ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Το εγχειρίδιο οδηγιών πρέπει να θεωρείται αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος και πρέπει να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε περίπτωση μεταβίβασης της συσκευής σε άλλο κάτοχο, παραδώστε και όλα τα συνοδευτικά έγγραφα. Για μια ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος, ο χρήστης υποχρεούται να διαβάσει προσεκτικά τις οδηγίες και προειδοποιήσεις που περιέχονται στο εγχειρίδιο καθώς παρέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, οδηγίες χρήσης και συντήρησης. Σε περίπτωση που χάσετε το εγχειρίδιο οδηγιών ή χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες ή διευκρινίσεις συμπληρώστε το σχετικό έντυπο που βρίσκεται στην ιστοσελίδα <https://www.laica.it/> στην ενότητα Faq και Υποστήριξη.

ΛΕΖΑΝΤΕΣ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

Προειδοποίηση

Απαγόρευση

Για τρόφιμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Πριν από τη χρήση του προϊόντος βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι ακέραιο και χωρίς εμφανείς βλάβες. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μη χρησιμοποιείτε το προϊόν και απευθυνθείτε στο σημείο πώλησης.
 - Η πλαστική συσκευασία πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά: κίνδυνος ασφυξίας.
 - Το παρόν προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί και με τον τρόπο που υποδεικνύουν οι οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη χρήση θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν βλάβες που προκύπτουν από την ακατάλληλη ή εσφαλμένη χρήση και από τη μη σωστή εγκατάσταση.
 - Η χρήση και συντήρηση αυτού του προϊόντος μπορεί να πραγματοποιηθεί και από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες κινητικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από μη έμπειρα άτομα, μόνο εφόσον υπάρχει η κατάλληλη επίβλεψη ενήλικα. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
 - Σε περίπτωση δυσλειτουργίας μην παρεμβαίνετε στη συσκευή· για τυχόν επιδιορθώσεις να απευθύνετε πάντα στο σημείο πώλησης.
 - Χειριστείτε το προϊόν με προσοχή και προστατέψτε το από χτυπήματα, υγρασία και σκόνη.
- ⓘ ΜΗ βυθίζετε ποτέ το προϊόν στο νερό ή σε άλλα υγρά.

- Το παρόν προϊόν δεν ενδείκνυται για επαγγελματική χρήση αλλά μόνο για οικιακή χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (βλ. εικ.1)

1. Σώμα συσκευής
2. Μέγγενη
3. Έδρα μέγγενης
4. Βίδα
5. Λαβή ρύθμισης
6. Κύλινδροι εισαγωγής ζύμης
7. Κύλινδροι κοπής για φέτουσάινι, 6 mm
8. Κύλινδροι κοπής για ταλιατέλες, 2 mm
9. Μανιβέλα
10. Οπές
α. εισαγωγή ζύμης
β. φετουσάινι,
γ. ταλιατέλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- Ελάχιστο και μέγιστο άνοιγμα των κυλινδρών εισαγωγής ζύμης: 0.3 - 3 mm
- Μέγιστο μήκος φύλλου ζύμης: 150 mm
- Λαβή ρύθμισης 7 θέσεων
- Σώμα συσκευής από χάλυβα
- Κύλινδροι από αλουμίνιο
- Περιβαλλοντικές συνθήκες λειτουργίας: +10°C +40°C



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΖΥΜΗ

- Χρησιμοποιήστε αυγά που είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος: μη χρησιμοποιείτε αυγά κατευθειαν από το ψυγείο.
- Αν το φύλλο ζύμης έχει πολλή υγρασία, τότε οι κύλινδροι αδυνατούν να το κόψουν: σε αυτή την περίπτωση δουλέψτε τη ζύμη με τα χέρια σας προσθέτοντας αλεύρι και ξαναπεράστε τη μέσα από τους κυλινδρούς.
- Αν το φύλλο ζύμης είναι πολύ ξηρό και δεν εισέρχεται ανάμεσα στους κυλινδρούς κοπής, δουλέψτε τη ζύμη με τα χέρια σας προσθέτοντας λίγο νερό και ξαναπεράστε το μέσα από τους κυλινδρούς.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Καθαρίστε τη συσκευή με στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν ίχνη λαδιού. Για να καθαρίσετε τους κυλινδρούς, περάστε ανάμεσα τους μια μικρή ποσότητα ζύμης που στη συνέχεια θα πρέπει να απομακρύνετε.

ΧΡΗΣΗ

- Πριν από κάθε χρήση καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή της παραγράφου «Συντήρηση».
- 1) Στερεώστε τη συσκευή στο τραπέζι με την ειδική μέγγενη (2), σφίξτε τη βίδα (4) έως ότου κλειδώσει σταθερά πάνω στο επίπεδο στήριξης (εικ.1) και εισάγετε τη μανιβέλα (9) στην οπή εισαγωγής ζύμης (10α) (βλ. εικ.2).
 - 2) Για να ανοίξετε εντελώς τους κυλινδρούς εισαγωγής ζύμης περιστρέψτε τη λαβή ρύθμισης στον αριθμό 7 τραβώντας την προς τα έξω (εικ.3).
 - 3) Περάστε ένα κομμάτι ζύμης ανάμεσα στους κυλινδρούς εισαγωγής ζύμης περιστρέφοντας τη μανιβέλα δεξιόστροφα (εικ.4). Αλευρώστε ελαφρώς τις δυο πλευρές του φύλλου, διπλώστε το στη μέση (εικ.5) και ξαναπεράστε το αρκετές φορές ανάμεσα στους κυλινδρούς έως ότου το φύλλο γίνει ομαλό και ομοιογενές (εικ.6).
 - 4) Για να λεπτύνετε το φύλλο περιστρέψτε τη λαβή ρύθμισης στον αριθμό 6 και περάστε το φύλλο μόνο μια φορά χωρίς να το διπλώσετε· έπειτα περιστρέψτε τη λαβή ρύθμισης στον αριθμό 5 και ξαναπεράστε το φύλλο αλευρώνοντας και τις δυο πλευρές του σε κάθε πέρασμα, έπειτα στον αριθμό 4 και ούτω καθεξής, έως ότου πετύχετε το επιθυμητό πάχος του φύλλου.
 - 5) Για να κόψετε το φύλλο, περάστε τη μανιβέλα στην οπή εισαγωγής φύλλου (10α) και εισάγετέ το σε μια από τις οπές των κυλινδρών κοπής (10β για φετουσάινι, 10γ για ταλιατέλες). Εισάγετε το φύλλο ανάμεσα στους κυλινδρούς που επιθυμείτε να περιστρέψτε τη μανιβέλα δεξιόστροφα (εικ.7 και εικ.8). Σε αυτό το σημείο απλώστε τη ζύμη πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια για να στεγνώσει, ή απλώστε την πάνω στο εργαλείο στεγνώματος ζυμαρικών της Laica κωδικός APM002 (εικ.9).
 - 6) Στο τέλος κάθε χρήσης καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με την περιγραφή της παραγράφου «Συντήρηση».

ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τους κυλινδρούς κοπής που παρέχονται (φετουσάινι και ταλιατέλες) με κυλινδρούς άλλου τύπου. Αφαιρέστε τους κυλινδρούς που παρέχονται ανασχημάτιστάς τους προς τα πάνω και εισάγοντάς το νέο εξάρτημα που έχετε επιλέξει (εικ. 10).

Τα εξαρτήματα που διατίθενται είναι τα εξής:

- APM003: ΜΟΝΟΣ κύλινδρος για φιδέ 1 mm,
- APM003: ΜΟΝΟΣ κύλινδρος για ταλιολίνι 4 mm,
- APM003: ΜΟΝΟΣ κύλινδρος για ρετζινέ 12 mm,
- APM006: ΔΙΠΛΟΣ κύλινδρος για λινγκουίνι 3 mm και παπαρδέλες 45 mm,
- APM007: κύλινδρος για ροβιόλια διαστάσεων 30x30mm.

Επίσης διατίθενται τα εξής:

- APM001: μοτέρ,
- APM002: εργαλείο στεγνώματος ζυμαρικών.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- ⓘ ΜΗΝ πλένετε ποτέ τη συσκευή και τα εξαρτήματα με νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Πριν από κάθε χρήση καθαρίστε τη συσκευή με ένα στεγνό πανί ή με μια μαλακή βούρτσα (εικ. 11). Αφού στερεώσετε το σώμα της συσκευής στο τραπέζι, καθαρίστε

τους κυλινδρούς εισαγωγής ζύμης και τους κυλινδρούς κοπής τοποθετώντας ανάμεσά τους μια μικρή ποσότητα ζύμης την οποία έπειτα θα πρέπει να απομακρύνετε.

- Στο τέλος κάθε χρήσης καθαρίστε τους κυλινδρούς τοποθετώντας ανάμεσά τους μια μικρή ποσότητα ζύμης την οποία έπειτα θα πρέπει να απομακρύνετε: ΜΗΝ αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα ζύμης με αντικείμενα που μπορεί να προκαλέσουν φθορά.
- Αν χρειαστεί, μπορείτε να λιπάνετε τα άκρα των κυλινδρών κοπής μόνο με λάδι βαζελίνης (εικ. 12).
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος είναι εντελώς στεγνά προτού τα επανατοποθετήσετε σε δροσερό και ξηρό μέρος.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η παρούσα συσκευή διαθέτει εγγύηση 2 ετών από τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος, ή άλλη μεγαλύτερη προθεσμία που προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία της χώρας όπου κατοικεί ο καταναλωτής. Η διάταξη αυτή συμμορφώνεται με την ιταλική και ευρωπαϊκή νομοθεσία. Τα προϊόντα Laica έχουν σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και δεν επιτρέπεται η χρήση τους σε καταστήματα. Η εγγύηση καλύπτει μόνο τα εργοστασιακά ελαττώματα και δεν ισχύει σε περίπτωση που η ζημιά έχει προκληθεί από τυχαία συμβάν, εσφαλμένη χρήση, αμέλεια ή μη κατάλληλη χρήση του προϊόντος. Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τα αξεσουάρ που παρέχονται· η χρήση διαφορετικών αξεσουάρ ενδέχεται να επιφέρει την απώλεια της εγγύησης. Μην ανοίγετε τη συσκευή για κανένα λόγο· σε περίπτωση που την ανοίξετε ή την παραποιήσετε, η εγγύηση χάνεται οριστικά. Η εγγύηση δεν ισχύει για τα μέρη που υφίστανται φθορά και για τις μπαταρίες όταν παρέχονται μαζί. Μετά το πέρας των 2 ετών από την παράδοση, ή άλλης μεγαλύτερης προθεσμίας που προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία της χώρας όπου κατοικεί ο καταναλωτής, η εγγύηση λήγει. Σε αυτή την περίπτωση οι εργασίες τεχνικής υποστήριξης θα πραγματοποιούνται έναντι αμοιβής. Μπορείτε να ζητήσετε πληροφορίες σχετικά με τις παρεμβάσεις τεχνικής υποστήριξης, είτε εντός εγγύησης είτε επί πληρωμή, στη διεύθυνση info@laica.com. Δεν υποχρεούστε σε καμία καταβολή ποσού για τυχόν επισκευές και αντικαταστάσεις προϊόντων που εμπίπτουν στους όρους της εγγύησης. Σε περίπτωση βλάβης απευθυνθείτε στον πωλητή σας· ΜΗΝ αποστέλλετε το προϊόν απευθείας στη LAICA. Οποιαδήποτε εργασία εντός εγγύησης (συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του προϊόντος ή μέρους αυτού) δεν συνεπάγεται την παράταση της αρχικής διάρκειας της εγγύησης του προϊόντος που αντικαθίσταται. Η κατασκευάστρια εταιρεία απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν, με άμεσο ή έμμεσο τρόπο, σε άτομα, αντικείμενα και κατακίδια ζωά σε περίπτωση μη τήρησης όλων των απαιτήσεων που υποδεικνύονται στο σχετικό εγχειρίδιο οδηγιών και που αφορούν, κυρίως, τις προειδοποιήσεις ως προς την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής. Αποτελεί δικαίωμα της εταιρείας Laica, η οποία διαρκώς επιδιώκει τη βελτίωση των προϊόντων της, να τροποποιεί πλήρως ή μερικώς τα προϊόντα της χωρίς καμία προειδοποίηση, ανάλογα με τις ανάγκες παραγωγής, χωρίς αυτό να συνεπάγεται ευθύνες εκ μέρους της εταιρείας Laica ή των μεταπωλητών της. Για περισσότερες πληροφορίες: www.laica.it.



VÝROBNÍK TĚSTOVIN - Návod k obsluze

Vážený zákazníku, chceme vám poděkovat za výběr jednoho z našich výrobků, navržených dle přísných kritérií na provoz a kvalitu k zajištění celkového uspokojení.

DŮLEŽITÉ
PŘEČTĚTE SI DÚKLADNĚ PŘED POUŽITÍM
USCHOVEJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ V
BUDOUCNOSTI

Návod k použití musí být považován za součást výrobku a musí být uchováván po celou dobu jeho životnosti. V případě předání výrobku jinému vlastníkovi předejte rovněž celou dokumentaci. Pro bezpečné a správné používání výrobku je uživatel povinen si pečlivě přečíst pokyny a upozornění obsažené v tomto návodu, protože poskytují důležité informace týkající se bezpečnosti, pokynů pro použití a údržbu. V případě ztráty návodu k použití nebo potřebujete-li získat další informace nebo vysvětlení, vyplňte příslušný formulář na webových stránkách <https://www.laica.it/> v části Časté dotazy (FAQ) a pomoc.

SYMBOLY		
	Varování	
	Zákaz	
BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ		

- Před použitím výrobku se ujistěte, zda není viditelně poškozený. V případě pochybností jej nepoužívejte a kontaktujte prodejce.
- Držte plastové sáčky mimo dosah dětí, protože představují potencionální nebezpečí.
- Tento výrobek se smí používat pouze k určenému účelu a v souladu s pokyny v návodu. Jakýkoliv jiný typ použití je nevhodný a tudíž nebezpečný. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození vyplývající z nesprávného použití a nesprávné instalace.
- Tento výrobek smí používat a obsluhovat pouze děti od 8 let a starší; osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- V případě jakékoliv závady se spotřebičem nemanipulujte; ohledně opravy kontaktujte prodejce.
- Se spotřebičem zacházejte opatrně, chraňte jej před nárazy, vlhkostí a prachem.



- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Tento výrobek není určený pro profesionální využití, pouze pro použití v domácnosti.

POPIS SPOTREBIČA

1. Telo spotřebiča
2. Svorka
3. Otvor pre svorku
4. Skrutka
5. Ovládač nastavenia
6. Valček plátu cestovin
7. Krájacie valčeky formátu „fettuccine“, 6 mm
8. Krájacie valčeky formátu „tagliatelle“, 2 mm
9. Kľuka
10. Otvory na valkanie a krájanie
 - a. valkanie plátu cesta
 - b. krájanie „fettuccine“,
 - c. krájanie „tagliatelle“

TECHNICKÉ PARAMETRE

- Minimálny a maximálny otvor valčekom pre cesto: 0.3 - 3 mm
- Maximálna šírka cesta: 150 mm
- Ovládač pre nastavenie 7 pozícií
- Telo z nehrdzavejúcej ocele
- Hliníkové valčeky
- Prevádzkové podmienky: +10°C až + 40°C



POKYNY PRE OPTIMÁLNE CESTO

- Používajte vajíčka izbovej teploty: nepoužívajte chladené vajcia.
- Ak je cesto veľmi mäkké, valčeky ho nedokážu krájať: v takom prípade cesto opäť spracujte rukami a pridajte múku, potom ho opäť pretiahnite cez valčeky.
- Ak je cesto veľmi suché a nevojde sa medzi krájacie valčeky, cesto opäť spracujte rukami a pridajte trochu vody, potom cesto opäť pretiahnite cez valčeky.

POKYNY NA POUŽITIE

PRVÉ POUŽITIE

Spotřebič vyčistíte suchou utierkou pre odstránenie zvyškov oleja. Na čistenie valčekom cez ne pretiahnite malé množstvo cesta, ktoré potom zlikvidujete.

POUŽITIE

Pred každým použitím vyčistíte spotrebič podľa popisu v odseku „Údržba“.

- 1) Upevnite spotrebič k stolu pomocou dodanej svorky (2), utiahnite skrutku (4) až do stabilného upevnenia (obr. 1) a vložte kľuku (9) do otvoru pre valkanie cesta (10a) (obr. 2).
- 2) Pre plné otvorenie valčekom pre valkanie cesta otočte nastavovací ovládač na číslicu 7 potiahnutím smerom von (obr. 3).
- 3) Pretiahnite kus cesta cez valčeky s otáčaním kľukou v smere hodinových ručičiek (obr. 4). Jemne pomúčte obe strany plátu cesta, preložte na polovicu (obr. 5) a opakovane pretiahnite cez valčeky, kým nie je cesto hladké a homogénne (obr. 6).
- 4) Pre stenčenie cesta upravte nastavenie voliča na 6 a pretiahnite cesto cez valčeky raz bez preloženia; potom nastavte volič na 5 a pretiahnite cesto, pomúčte obe strany po každom pretiahnutí, potom na nastavení 4 a tak ďalej, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku cesta.
- 5) Na krájanie plátu cesta vyberte kľuku z otvoru pre valkanie (10a) a zasunúť do jedného z otvorov pre krájanie (10b pre „fettuccine“, 10c pre „tagliatelle“). Vložte plát cesta medzi valčeky a otočte kľukou v smere hodinových ručičiek (obr. 7 a 8). Teraz rozložte cesto na rovný povrch alebo ho rozprestrite na rošt pre cestoviny Laica s kódom APM002 (obr. 9).
- 6) Po každom použití vyčistíte spotrebič podľa popisu v odseku „Údržba“.

DOSTUPNÉ VYMENITELNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dodané krájacie valčeky (fettuccine alebo tagliatelle) môžete vymeniť za iné formáty. Vyberte valčeky zdvihnutím konštrukcie hore a vložte nové nástavce (obr. 10).

Dostupné príslušenstvo je:

- APM003: jeden valček formátu „capelli d'angelo“ 1 mm,
- APM004: jeden valček formátu „tagliolini“ 4 mm
- APM005: jeden valček formátu „reginette“ 12 mm
- APM006: dva valčeky formátu „linguine“ 3 mm a „pappardelle“ 45 mm,
- APM007: valček „ravioli“ veľkosť 30 x 30 mm.

Dostupné sú taktiež:

- APM001: motor
- APM002: sušiak na cestoviny.

ÚDRŽBA

Spotřebič NIKDY neponárajte do vody ani neumývajte v umývačke riadu.

- Pred každým použitím spotrebič vyčistíte suchou utierkou mäkkou kefkou (obr. 11). Po upevnení spotrebiča k stolu vyčistíte valčeky spotrebiča pretiahnutím kusu cesta, ktoré potom vyhodíte.

- Po každom použití vyčistíte valčeky pretiahnutím malého množstva cesta, ktoré potom vyhodíte; Kusy cesta NEODSTRANUJTE ostrými predmetmi.
- Ak je nutné namazať konce krájacích valčekom, používajte výhradne vazelinu (obr. 12).
- Pred uskladnením na suchom a chladnom mieste sa uistite, že je spotrebič úplne suchý.

ZÁRUKA

Na toto zariadenie sa vzťahuje záruka 2 roky od dodání zboží nebo delší doba, která je stanovena vnitrostátními právními předpisy v místě bydliště spotřebitele. Toto ustanovení je v souladu s italskými a evropskými právními předpisy. Výrobky Laica jsou určeny pro domácí použití a nejsou povoleny pro veřejné použití. Záruka se vztahuje pouze na výrobní vady a není platná, pokud je škoda způsobena náhodnou událostí, nesprávným použitím, nedbalostí nebo nesprávným použitím výrobku. Používejte pouze dodané příslušenství; použití jiného příslušenství může mít za následek neplatnost záruky. Zariadení ze žádného dôvodu neotvórajte; v prípade otvorení nebo nedovolené manipulace zaniká záruka s konečnou platností. Záruka se nevztahuje na díly podléhající opotřebení a na baterie, jsou-li dodány. Po uplynutí 2 let od dodání nebo jiné delší doby stanovené vnitrostátními právními předpisy v místě bydliště spotřebitele záruka zaniká; technické asistenční zásahy budou v tomto případě prováděny za úplat. Informace o technických asistenčních zásazích, ať už jsou v záruce nebo za úhradu, si můžete vyžádat na adrese info@laica.com.

Za opravy a náhrady výrobků, na které se vztahují záruční podmínky, se nevztahuje žádná forma nákladů. V případě poruch kontaktujte svého prodejce; NEPOSÍLEJTE nic přímo společnosti LAICA. Veškeré zásahy v záruce (včetně výměny výrobku nebo jeho části) neprodlužují původní záruční dobu vyměněného výrobku. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jakékoli škody, které mohou být přímo nebo nepřímo způsobeny osobám, věcem nebo domácím zvířatům v důsledku nedodržení všech pokynů uvedených ve specifickém návodu k použití, a to zejména pokud jde o varování při instalaci, používání a údržbu přístroje. Společnost Laica, která neustále usiluje o zlepšování svých výrobků, je oprávněna bez předchozího upozornění upravovat své výrobky zcela nebo zčásti ve vztahu k výrobním potřebám, aniž by to znamenalo jakoukoli odpovědnost ze strany společnosti Laica nebo jejich prodejců. Pro více informací: www.laica.it.

VÝROBNÍK CESTOVÍN - Návod na obsluhu

Vážení zákazníci, chceme vám poďakovať za výber jedného z našich výrobkov, navrhnutých podľa prísnych kritérií na prevádzku a kvalitu pre zaistenie celkového uspokojenia.

DÔLEŽITÉ
PREČÍTAJTE SI DÔKLADNE PRED POUŽITÍM
USCHOVAJTE NA BEZPEČNOM MIESTE PRE PRÍPADNÉ POUŽITIE V
BUDÚCNOSTI

Tento návod na používanie tvorí neoddeliteľnú súčasť výrobku a je potrebné ho uchovávať počas celej jeho životnosti. V prípade zmeny vlastníka odovzdajte novému vlastníkovi aj všetky súvisiace doklady. V záujme bezpečného a správneho používania výrobku si používateľ musí pozorne prečítať pokyny a upozornenia uvedené v návode na používanie, pretože obsahujú dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, používania a údržby. V prípade straty návodu na používanie alebo ak potrebujete bližšie informácie alebo vysvetlenia, vyplňte príslušný formulár, ktorý sa nachádza na stránke <https://www.laica.it/> v časti Často kladené otázky a podpora.

SYMBOLY

-  Varovanie
-  Zákaz
-  Potravinárske

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

- Pred použitím výrobku sa uistite, že nie je viditeľne poškodený. V prípade pochybností ho nepoužívajte a kontaktujte predajcu.
- Držte plastové vrecká mimo dosah detí, pretože predstavujú potencionálne nebezpečenstvo.
- Tento výrobok sa môže používať len na určený účel a v súlade s pokyn v návode. Akýkoľvek iný typ použitia je nevhodný a teda nebezpečný. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenia vyplývajúce z nesprávneho použitia a nesprávnej inštalácie.
- Tento výrobok môžu používať a obsluhovať len deti od 8 let a staršie; osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, ak sú pod dozorom dospelé osoby. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- V prípade akejkoľvek poruchy so spotrebičom nemanipulujte; ohľadom opravy

- kontaktujte predajcu.
- So spotrebičom zaobchádzajte opatrne, chráňte ho pred nárazmi, vlhkosťou a prachom.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Tento výrobok nie je určený pre profesionálne využitie, len pre použitie v domácnosti.

POPIS SPOTREBIČA

- Telo spotrebiča
- Svorka
- Otvor pre svorku
- Skrutka
- Ovládač nastavenia
- Valček plátu cestovín
- Krájacie valčeky formátu „fettuccine“, 6 mm
- Krájacie valčeky formátu „tagliatelle“, 2 mm
- Kľuka
- Otvory na valkanie a krájanie
 - valkanie plátu cesta
 - krájanie „fettuccine“,
 - krájanie „tagliatelle“

TECHNICKÉ PARAMETRE

- Minimálny a maximálny otvor valčekov pre cesto: 0.3 - 3 mm
- Maximálna šírka cesta: 150 mm
- Ovládač pre nastavenie 7 pozícií
- Telo z nehrdzavejúcej ocele
- Hliníkové valčeky
- Prevádzkové podmienky: +10°C až + 40°C



POKYNY PRE OPTIMÁLNE CESTO

- Používajte vajíčka izbovej teploty: nepoužívajte chladené vajcia.
- Ak je cesto veľmi mäkké, valčeky ho nedokážu krájať: v takom prípade cesto opäť spracujte rukami a pridajte múku, potom ho opäť pretiahnite cez valčeky.
- Ak je cesto veľmi suché a nevojde sa medzi krájacie valčeky, cesto opäť spracujte rukami a pridajte trochu vody, potom cesto opäť pretiahnite cez valčeky.

POKYNY NA POUŽITIE

PRVÉ POUŽITIE

Spotrebič vyčistíte suchou utierkou pre odstránenie zvyškov oleja. Na čistenie valčekov cez ne pretiahnite malé množstvo cesta, ktoré potom zlikvidujete.

POUŽITIE

- Pred každým použitím vyčistíte spotrebič podľa popisu v odseku „Údržba“.
- Upevníte spotrebič k stolu pomocou dodanej svorky (2), utiahnete skrutku (4) až do stabilného upevnenia (obr. 1) a vložte kľuku (9) do otvoru pre valkanie cesta (10a) (obr. 2).
 - Pre plné otvorenie valčekov pre valkanie cesta otočte nastavovací ovládač na číslicu 7 potiahnutím smerom von (obr. 3).
 - Pretiahnite kus cesta cez valčeky s otáčaním kľukou v smere hodinových ručičiek (obr. 4). Jemne pomúčte obe strany plátu cesta, preložte na polovicu (obr. 5) a opakovane pretiahnite cez valčeky, kým nie je cesto hladké a homogénne (obr. 6).
 - Pre stenčenie cesta upravte nastavenie voliča na 6 a pretiahnite cesto cez valčeky raz bez preloženia; potom nastavte volič na 5 a pretiahnite cesto, pomúčte obe strany po každom pretiahnutí, potom na nastavení 4 a tak ďalej, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku cesta.
 - Na krájanie plátu cesta vyberte kľuku z otvoru pre valkanie (10a) a zasuňte do jedného z otvorov pre krájanie (10b pre „fettuccine“, 10c pre „tagliatelle“). Vložte plát cesta medzi valčeky a otočte kľukou v smere hodinových ručičiek (obr. 7 a 8). Teraz rozložte cesto na rovný povrch alebo ho rozprestrite na rošt pre cestoviny Laica s kódom APM002 (obr. 9).
 - Po každom použití vyčistíte spotrebič podľa popisu v odseku „Údržba“.

DOSTUPNÉ VYMĚNITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodané krájací valčeky (fettuccine nebo tagliatelle) můžete vyměnit za jiné formáty. Vyměňte valčeky zvednutím konstrukce nahoru a vložte nové nástavce (obr. 10).

Dostupné příslušenství je:

- APM003: jeden váleček formátu „capelli d'angelo“ 1 mm,
- APM004: jeden váleček formátu „tagliolini“ 4 mm
- APM005: jeden váleček formátu „reginette“ 12 mm
- APM006: dva válečky formátu „linguine“ 3 mm a „pappardelle“ 45 mm,
- APM007: váleček „ravioli“ velikost 30 x 30 mm.

Dostupné jsou také:

- APM001: motor
- APM002: sušák na těstoviny.

ÚDRŽBA

Spotrebič NIKDY neponořujte do vody ani nemýjte v myčce nádobí.

- Před každým použitím spotrebič vyčistíte suchou utěrkou nebo měkkým kartáčkem

(obr. 11). Po upevnění spotřebiče ke stolu vyčistíte válečky spotřebiče přetažením kusu těsta, které pak vyhodíte.

- Po každém použití vyčistíte válečky přetažením malého množství těsta, které pak vyhodíte; Kusy těsta NEODSTRAŇUJTE ostrými předměty.
- Pokud je nutné namazat konce krájecích válečků, použijte výhradně vazelínu (obr. 12).
- Před uskladněním na suchém a chladném místě se ujistěte zda je spotřebič zcela suchý.

ZÁRUKA

Záručná lehota na toto zariadenie je 2 roky od dátumu doručenia tovaru alebo od iného dátumu, ktorý stanovujú právne predpisy krajiny bydliska spotrebiteľa. Táto lehota je v súlade s talianskymi a európskymi právnymi predpismi. Výrobky spoločnosti Laica sú určené na používanie v domácom prostredí a nesmú sa používať vo verejných zariadeniach. Záruka sa vzťahuje iba na výrobné chyby, nevzťahuje sa na škody spôsobené nehodou, nedbanlivosťou alebo neprimeraným alebo nesprávnym používaním výrobku. Používajte iba dodávané príslušenstvo. Použitie iného príslušenstva môže viesť k skončeniu platnosti záruky. Za žiadnych okolností pomôcku neotvárajte. V prípade otvorenia alebo iného zásahu do pomôcky platnosť záruky definitívne končí. Záruka sa nevzťahuje na časti podliehajúce opotrebovaniu a na batérie, ak sú vo výbave. Po uplynutí 2 rokov od dátumu doručenia tovaru alebo od iného dátumu, ktorý stanovujú právne predpisy krajiny bydliska spotrebiteľa, sa platnosť záruky skončí. Každý ďalší zákrok technickej podpory bude príslušne spoplatnený. Ak chcete získať informácie o servisných zásahoch, či už záručných alebo spoplatnených, kontaktujte nás na info@laica.com.

Za opravy a výmenu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje záruka, sa nevyžaduje žiadny poplatok. V prípade poruchy sa obráťte na svojho predajcu, NIE priamo na spoločnosť LAICA. Žiaden zásah v rámci záruky (vrátane výmeny výrobku alebo jeho časti) neznamená predĺženie pôvodnej záručnej lehoty vymeneného výrobku. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody, ktoré priamo alebo nepriamo spôsobia osoby, predmety alebo domáce zvieratá následkom nedodržiavania všetkých pokynov uvedených v príslušnom návode na používanie, ktoré sa týkajú predovšetkým inštalácie, používania a údržby pomôcky. Spoločnosť Laica, ktorá sa neustále snaží o zvýšenie kvality svojich výrobkov, môže bez predbežného upozornenia čiastočne alebo úplne zmeniť svoje výrobky v závislosti od výrobných požiadaviek. Takáto zmena neznamená vznik žiadnej zodpovednosti zo strany spoločnosti Laica alebo jej predajcov. Ďalšie informácie: www.laica.it.

📘 APARAT ZA TESTENINE
NAVODILA IN GARANCIJA

Spoštovani kupec, Laica se vam želi zahvaliti za vašo izbiro izdelka, zasnovanega po kriterijih zanesljivosti in kakovosti za vaše popolno zadovoljstvo.

POMEMBNO
PRED UPORABO POZORNO PREBERITE
SHRANITE ZA NADALJNJO UPORABO

📖 Navodila za uporabo je treba šteti kot sestavni del izdelka in jih morate hraniti za vso življenjsko dobo izdelka. V primeru prenosa aparata drugemu lastniku, morate izročiti le-temu tudi celotno dokumentacijo. Uporabnik je za varno in pravilno uporabo izdelka dolžan natančno prebrati navodila in opozorila, ki jih vsebuje priročnik, saj zagotavljajo pomembne informacije za varnost, uporabo in vzdrževanje izdelka. Če navodila izgubite, ali potrebujete več informacij ali pojasnila, izpolnite ustrezen obrazec na spletni strani <https://www.laica.it/> v razdelku Faq in pomoč.

LEGENDA SIMBOLOV

⚠️ Opozorilo ⛔ Prepoved 🍷 Za živila

VARNOSTNA OPOZORILA

- Pred uporabo izdelka preverite, če je izdelek brezhiben in brez vidnih poškodb. V primeru dvoma izdelka ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.
- Plastično vrečko ovojnine hranite otrokom nedosegljivo: nevarnost zadušitve.
- Ta izdelek se mora uporabljati izključno samo za namene, za katere je zasnovan, in na način, ki je opisan v navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba se smatra za neprimerno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za morebitno škodo, ki bi nastala z neprimerno ali napačno rabo izdelka ali nepravilne inštalacije.
- Ta izdelek lahko uporabljajo in vzdržujejo otroci stari 8 ali več let ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter neizkušene osebe, vendar samo pod ustreznim nadzorom odrasle osebe. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- V primeru nepravilnega delovanja ne posegajte v aparat; za popravila se obrnite na prodajalca.
- Z aparatom rokujte skrbno, varujte ga pred udarci, vlago in prahom.

- ⚠️ Aparata nikoli NE potopite v vodo ali druge tekočine.
- Ta izdelek ni primeren za profesionalno ampak le za gospodinjsko uporabo.

OPIS IZDELKA (glejte sliko 1)

1. Telo aparata (testenine)
2. Sponka
3. Sedež sponke
4. Vijak
5. Regulacijski gumb
6. Valji za valjanje testa
7. Valji za rezanje širokih rezancev, 6 mm
8. Valji za rezanje rezancev, 2 mm
9. Ročka
10. Odprtine
 - a. valjanje lista,
 - b. široki rezanci,
 - c. rezanci.

TEHNIČNI PODATKI

- Najmanjša in največja razdalja med valji za valjanje testa: 0.3-3 mm
- Največja širina lista testa: 150 mm
- Regulacijski gumb na 7 položajev
- Telo aparata iz nerjavnega jekla
- Aluminijijski valji
- Okoljski pogoji delovanja: +10°C + 40°C



PRIPOROČILA ZA NAJBOLJŠE TESTO

- Uporabite jajca pri sobni temperaturi: ne uporabite jajc iz hladilnika.
- Če je list testa premehek je valji ne bodo mogli razrezati: v tem primeru z rokami ponovno zamesite testo in dodajte moke ter ga ponovno razvaljajte skozi valje.
- Če je list testa presuh in ga ni mogoče vstaviti med valje za rezanje, z rokami ponovno zamesite testo in dodajte malo vode ter ga ponovno razvaljajte skozi valje.

NAVODILA ZA UPORABO

PRVA UPORABA

Aparat očistite s suho krpo, da bi odstranili morebitne sledi olja. Da bi očistili valje, razvaljajte skozi nekaj testa, ki ga nato zavržete.

UPORABA

Pred vsako uporabo skrbno očistite aparat, kot je opisano v odstavku "Vzdrževanje".

- 1) Aparat pritrdite na mizo s sponko (2), privijte vijak (4) dokler aparat ni trdno pritrtjen na površino (sl. 1) ter vstavite ročko (9) v odprtino za razvaljanje testa (10a) (glej sl. 2).
- 2) Da bi popolnoma razširili valje za valjanje testa zavrtite regulacijski gumb na številko 7 tako, da ga povlečete navzven (sl. 3).
- 3) Nekaj testa spustite skozi valje za valjanje testa tako, da zavrtite ročko v smeri urinega kazalca (sl. 4). Obe strani lista testa rahlo pomokajte, upognite na polovico (sl. 5) in jo večkrat vstavite med valje in razvaljajte dokler ni testo gladko in enakomerno (sl. 6)
- 4) Da bi stanjšali debelino lista testa zavrtite regulacijski gumb na številko 6 in razvaljajte list testa samo enkrat brez upogiba; zavrtite regulacijski gumb na številko 5 in ponovno razvaljajte testo, pri vsakem prehodu list testa pomokajte na obeh straneh, nato skozi številko 4 in tako naprej dokler ne dosežete zelene debeline lista testa.
- 5) Da bi list testa razrezali odstranite ročko iz odprtine za razvaljanje (10a) in jo vstavite v eno od lukenj valjev za rezanje (10b za široke rezance, 10c za rezance). List testa vstavite med valje zelenega formata in zavrtite ročko v smeri urinega kazalca (sl. 7 in sl. 8). Testenine razgrnite na ravno površino, da se posušijo, ali jih obesite na sušilnik za testenine Laica koda APM002 (sl. 9).
- 6) Po vsaki uporabi skrbno očistite aparat, kot je opisano v odstavku "Vzdrževanje".

RAZPOLOŽLJIVI DODATNI PRIPOMOČKI

Valje za rezanje v dobavi (rezanci in široki rezanci) lahko zamenjate z drugimi formati. Odstranite valje v dobavi tako, da dvignete strukturo ter vstavite izbran dodatek (sl. 10).

Razpoložljivi dodatki so:

- APM003: ENOJNI valj za format "angelski lasje" 1 mm,
- APM004: ENOJNI valj za format "tanki rezanci" 4 mm,
- APM005: ENOJNI valj za format "reginette" 12 mm,
- APM006: DVOJNI valj za format "linguine" 3 mm in format "pappardelle" 45 mm,
- APM007: valj format za raviole velikosti 30x30 mm.

Poleg tega so razpoložljivi:

- APM001: motor,
- APM002: sušilec za testenine.

VZDRŽEVANJE

⚠️ NIKOLI NE perite aparata in dodatkov v vodi ali pomivalnem stroju.

- Pred vsako uporabo očistite aparat s suho krpo ali mehkim čopičem (sl. 11). Ko ste aparat pitrdili na mizo očistite valje za valjanje testa in rezanje tako, da skozenj potegneta manjšo količino testa, ki ga nato zavržete.

GARANCIJA

Garancija za ta aparat traja 2 leti od trenutka dostave blaga ali drugi daljši rok, ki ga določa nacionalna zakonodaja prebivališča stranke. Ta določba je v skladu z italijansko in evropsko zakonodajo. Izdelki Laica so zasnovani za uporabo v gospodinjstvu. Uporaba v javnih storitvah ni dovoljena. Garancija krije samo pomanjkljivosti izdelave in ne velja v primeru škode, nastale zaradi nezgodnega dogodka, napačne uporabe, malomarnosti ali nenamenske rabe izdelka. Uporabljajte samo priloženi pribor; raba drugačnega pribora lahko vodi v razveljavitev garancije. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja izdelka; v primeru odprtja ali spreminjanja se garancija dokončno razveljavi. Garancija ne velja za obrabi podvržene dele in baterije, če so te dobavljene v priboru. Po 2 letih od dobave ali po drugem daljšem roku, ki ga določa nacionalna zakonodaja prebivališča stranke, garancija preneha; v tem primeru se bodo posegi tehnične pomoči izvajali proti plačilu. Informacije o servisnih posegih, bodisi v garancijskem roku kot tudi plačljivih, lahko dobite z zahtevkom na naslov info@laica.com.

Za popravilo ali zamenjavo izdelka v skladu z garancijskimi pogoji ni potrebno plačati nobenega prispevka. V primeru okvare se obrnite na prodajalca; NE pošiljajte direktno v podjetje LAICA. V primeru posegov v garancijskem roku (vključno z zamenjavo izdelka ali njegovega dela) se trajanje originalne garancijske dobe zamenjanega izdelka ne podaljša. Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za morebitno škodo, ki bi bila neposredno ali posredno povzročena osebam, predmetom ali domačim živalim kot posledica neupoštevanja vseh določil, navedenih v ustrezni knjižici z navodili, posebej tistih, ki se nanašajo na opozorila o namestitvi, uporabi in vzdrževanju aparata. Podjetje Laica se nenehno trudi izboljšati svoje izdelke, zato si jemlje pravico, brez predhodnega obveščanja, do delnega ali celotnega spreminjanja svojih izdelkov v skladu s potrebami proizvodnje, ne da bi to predstavljalo kakršno koli odgovornost podjetja Laica ali njenih prodajalcev. Za dodatne informacije: www.laica.it.



STROJ ZA TJESTENINU - UPUTE I JAMSTVO

Poštovani korisniče, Laica Vam se zahvaljuje na odabiru ovog proizvoda, dizajniranoga sukladno standardima pouzdanosti i kvalitete za potpuno zadovoljstvo.

VAŽNO
PRIJE UPORABE POZORNO PROČITATI
SAČUVATI ZA BUDUĆE REFERENCE



Priručnik se smatra sastavnim dijelom proizvoda i mora se pohraniti za buduće konzultacije, sve do kraja njegovog radnog vijeka. U slučaju prodaje uređaja drugom vlasniku, isporučite također i cjelokupnu dokumentaciju. Za sigurnu i ispravnu upotrebu proizvoda, korisnik mora pažljivo pročitati upute i upozorenja sadržane u priručniku jer daju važne informacije koje se odnose na sigurnost, upute za uporabu i održavanje. U slučaju da izgubite priručnik ili ako trebate dodatne informacije ili pojašnjenja popunite odgovarajući obrazac na web stranici <https://www.laica.it/> u odjeljku Česta pitanja i pomoć.

SIMBOLI		
	Upozorenje	
	Zabrana	
		Za namirnice
SIGURNOSNA UPOZORENJA		

- Prije korištenja proizvoda uvjerite se da je proizvod bez vidljivih oštećenja. U slučaju nedoumice, nemojte koristiti uređaj, već se obratite prodavaču.
- Držite plastičnu vrećicu za pakiranje izvan dohvata djece: opasnost od gušenja.
- Ovaj proizvod mora se koristiti isključivo u svrhu za koju je namijenjen i na način naveden u uputama. Svaka druga upotreba smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu uzrokovanu neodgovarajućom ili nepravilnom upotrebom i netočnom instalacijom.
- Upotreba i održavanje ovog proizvoda mogu obavljati djeca od 8 ili više godina starosti i osobe s smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili neiskusne osobe, samo pod odgovarajućim nadzorom od strane odrasle osobe. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- U slučaju neispravnosti nemojte dirati stroj; za popravke uvijek se obratite prodavaču.
- Pažljivo postupajte s uređajem, zaštitite ga od udara, vlage i prašine.



- NIKAD ne uranjajte proizvod u vodu ili druge tekućine.
- Ovaj proizvod nije namijenjen za profesionalnu, već sam za kućnu upotrebu.

OPIS PROIZVODA (pogledaj sl.1)

1. Tijelo stroja (tjestenina)
2. Stezaljka
3. Ležište stezaljke
4. Vijak
5. Ručica regulatora
6. Valjci za tjesteninu
7. Valjci za rezanje fettuccine, 6 mm
8. Valjci za rezanje tagliatelle, 2 mm
9. Ručica
10. Otvori
 - a. tijesto,
 - b. fettuccine,
 - c. tagliatelle.

TEHNIČKI PODACI

- Minimalno i maksimalno otvaranje valjaka za povlačenje tijesta: 0,3-3 mm
- Maksimalna širina tijesta: 150 mm
- Ručica regulatora u 7 položaja
- Tijelo stroja od nehrđajućeg čelika
- Aluminijski valjci
- Radni okoliš: +10 °C + 40 °C



UPUTE ZA OPTIMALNO TIJESTO

- Koristite jaja na sobnoj temperaturi: nemojte koristiti hladna jaja iz hladnjaka.
- Ako je tijesto previše mekano, valjci ga ne mogu rezati: u ovom slučaju, preradite tijesto rukama, dodajte brašno i ponovno ga prodite kroz valjke.
- Ako je tijesto previše suho i ne staje između valjaka za rezanje, doradite tijesto rukama, dodajte malo vode i ponovno ga prodite kroz valjke.

UPUTE ZA UPORABU

PRVA UPORABA

Očistite stroj suhom krpom kako biste uklonili bilo koje tragove ulja. Da biste očistili valjke, propustite malu količinu tijesta koju zatim morate baciti.

UPOTREBA

Prije svake upotrebe očistite stroj kako je opisano u poglavlju "Održavanje".

- 1) Učvrstite stroj na stolu s odgovarajućim stezaljkom (2), zavijte vijak (4) dok ne dobijete stabilno blokiranje s nosivom površinom (sl.1) i umetnite ručicu (9) u rupicu za izvlačenje (10a) (vidi sl.2).
- 2) Da biste potpuno otvorili valjke, povucite zakrenite regulacijsku ručicu na broj 7 i izvucite je prema van (sl.3).
- 3) Provucite komad tijesta kroz valjke, povucite tijesto zakretanjem ručice u smjeru kazaljke na satu (sl.4). Lagano pospite brašnom dvije strane tijesta, preklopite ga na pola (sl.5) i prodite nekoliko puta između valjaka dok ne dobijete glatko i homogeno tijesto (sl.6)
- 4) Da biste dobili tanko tijesto, okrenite regulator na broj 6 i propustite tijesto jednom bez savijanja; zatim okrenite regulator na broj 5 i propustite ponovo tijesto i pospite brašnom s obje strane pri svakom prolazu, zatim na broj 4 i tako dalje sve dok ne postignete željenu debljinu tijesta.
- 5) Za rezanje tijesta, uklonite ručicu iz rupe za povlačenje tijesta (10a) i umetnite je u jednu od rupa valjaka za rezanje (10b za fettuccine, 10c za tagliatelle). Umetnite tijesto između valjaka željenog formata i okrećite polugu u smjeru kazaljke na satu (sl.7 i sl.8). Sada rasporedite tijesto na vodoravnu površinu kako biste ga osušili ili ga stavite na sušač za tijesto Laica šifra APM002 (sl.9).
- 6) Poslije svake upotrebe očistite stroj kako je opisano u poglavlju "Održavanje".

DOSTUPNA ZAMJENSKA OPREMA

Moguće je zamijeniti isporučene valjke za rezanje (fettuccine i tagliatelle) s drugim formatima. Uklonite isporučene valjke podizanjem strukture prema gore i umetnite novi odabrani pribor (sl. 10).

Dostupni pribor je:

- APM003: JEDNOSTRUKI valjak format "andeoska kosa" od 1 mm,
- APM004: JEDNOSTRUKI valjak format tagliolini od 4 mm,
- APM005: JEDNOSTRUKI valjak format reginette od 12 mm,
- APM006: DVOSTRUKI valjak format linguine 3 mm i format pappardelle 45 mm,
- APM007: valjak format ravioli dimenzija 30x30 mm.

Osim toga su dostupni:

- APM001: motor,
- APM002: sušač za tijesto.

ODRŽAVANJE

NIKADA ne perite stroj i pribor s vodom ili u stroju za pranje posuda.

- Prije svake uporabe, stroj očistite suhom krpom ili mekom četkom (sl. 11).

Nakon pričvršćivanja tijela stroja na stol, očistite valjke za povlačenje tijesta i valjaka za rezanje prolaskom male količine tijesta koje zatim treba baciti.

- Na kraju svake uporabe, očistite valjke tako da kroz njih prodete malu količinu tijesta koju ćete zatim baciti; NEMOJTE uklanjati ostatke tijesta tupim instrumentima.
- Ako je potrebno, podmažite krajeve reznih valjaka samo s vazelinskim uljem (sl. 12).
- Provjerite jesu li svi dijelovi proizvoda savršeno suhi prije pohranjivanja na hladnom i suhom mjestu.

JAMSTVO

Ovaj uređaj ima jamstvo 2 godine od trenutka isporuke robe ili na drugi duži rok predviđen nacionalnim zakonodavstvom prebivališta potrošača. Ova odredba je u skladu s talijanskim i europskim zakonodavstvom. Laika proizvodi su dizajnirani samo za kućnu uporabu i ne smiju se koristiti u javnim prostorima. Jamstvo pokriva samo greške proizvodnje i ne primjenjuje se ako je šteta uzrokovana nezgodom, nemarom ili zloupotrebom proizvoda. Koristite samo isporučeni pribor; korištenje drugih dodataka može poništiti jamstvo. Ne otvarajte uređaj ni pod kojim okolnostima; ako je uređaj otvoren ili neovlašteno mijenjan, jamstvo je definitivno poništeno. Jamstvo se ne odnosi na dijelove koji podliježu trošenju i na baterije kada se isporučuju s uređajem. Nakon 2 godine od isporuke ili drugog duljeg roka predviđenog nacionalnim zakonodavstvom prebivališta potrošača, jamstvo prestaje; u tom slučaju će se intervencije tehničke pomoći obavljati uz naknadu. Informacije o tehničkoj pomoći, bilo da je pod jamstvom ili se plaća, možete zatražiti kontaktiranjem info@laica.com.

Nije potrebna nikakva vrsta doprinosa za popravke i zamjene proizvoda koje spadaju pod ovim jamstvom. U slučaju kvara obratite se zastupniku; NIKADA ne šaljite proizvod direktno proizvođaču LAICA. Sve popravke za vrijeme jamstva (uključujući i zamjenu proizvoda ili njegov dio) neće pružiti trajanje razdoblja jamstva proizvoda koji se zamjenjuje. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu koja može izravno ili neizravno, utjecati na osobe, objekte i kućne ljubimce kao posljedica neispunjavanja svih uputa danih u knjižici s uputama, posebno, upozorenjima u vezi instalacije, uporabe i održavanja. Isključivo je pravo tvrtke Laica, koja kontinuirano nastoji poboljšati svoje proizvode, bez prethodne obavijesti mijenjati sve ili dio svojih proizvoda u odnosu na proizvodne potrebe, bez da to dovede do bilo kakve odgovornosti tvrtke Laica ili njezinih zastupnika. Za dodatne informacije: www.laica.it.

NOTE

NOTE