Girmi

Mod.: IM90

Technical model: QF-150



it	Macchina per la pasta | Manuale d'uso	2
en	Pasta machine | User manual	9
fr	Machine à pâtes | Manuel d'utilisation	16
de	Nudelmaschine | Bedienungsanleitung	23
es	Máquina para hacer pasta | Manual de uso	30
pt	Máquina de massa | Manual de utilização	37
nl	Pastamachine | Gebruikershandleiding	44
sv	Pastamaskin | Bruksanvisning	51
pl	Maszynka do makaronu | Instrukcja obsługi	58
hu	Tésztakészítő | Használati útmutató	65
cs	Strojek na těstoviny | Návod k použití	72
sk	Stroj na výrobu cestovín | Používateľská príručka	79
sl	Strojček za testenine | Navodila za uporabo	86

Contenuti | it

1	MESSAGGI E SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE	3
2	AVVERTENZE DI SICUREZZA	4
3	STRUTTURA	6
4	DESCRIZIONE	6
5	FUNZIONAMENTO	6
6	PULIZIA	8
7	ASSISTENZA	8
8	SMALTIMENTO	8

1. Messaggi e simboli presenti nel manuale

1.1 Messaggi di sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare morte o ferite gravi.

⚠ ATTENZIONE

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare ferite lievi.

1.2 Altri messaggi

AVVISO

Indica obblighi che se non ottemperati possono causare danni alla macchina.

2. Avvertenze di sicurezza

2.1 Avvertenze generali



Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e usare l'apparecchio. Conservare il riferimento al manuale digitale per eventuali consultazioni future.

2.2 Avvertenze per il corretto posizionamento

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto. Tenere l'apparecchio lontano da pioggia, umidità, gelo o altre condizioni atmosferiche dannose.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non scivolosa.

2.3 Avvertenze per l'uso sicuro dell'apparecchio

- Non inserire le dita nei rulli mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenere capelli e vestiti lontano dalle parti in movimento.
- Proteggere l'apparecchio da urti e cadute.
- Usare solo ricambi e accessori originali e compatibili.

2.4 Avvertenze per il primo uso

- Prima dell'uso verificare che l'apparecchio e tutte le sue parti siano integre. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, graffette, ecc.) fuori dalla portata dei bambini. Smaltirli secondo le norme di raccolta differenziata.
- Lavare tutte le parti che andranno a contatto con gli alimenti.

2.5 Avvertenze per l'uso

- Usare l'apparecchio solo per stendere e tagliare la pasta.
- Non inserire nell'apparecchio oggetti duri.
- Prima di azionare l'apparecchio controllare che le parti siano montate in modo corretto

2.6 Avvertenze per la pulizia

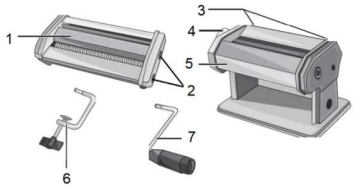
- Pulire la parte esterna con un panno umido.
- Non lavare sotto acqua corrente.
- Non lavare parti dell'apparecchio in lavastoviglie.

2.7 Avvertenze in caso di guasti e riparazioni

- In caso di guasto o cattivo funzionamento, non aprire o manomettere l'apparecchio.
- Solo il costruttore, il servizio di assistenza autorizzato o il personale qualificato possono aprire e riparare l'apparecchio.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza e annullare la garanzia.

3. Struttura

3.1 Descrizione



Parte	Descrizione
1	Rullo per spaghetti e tagliatelle
2	Foro ingranaggio rulli
3	Corsie di aggancio rulli
4	Manopola regolazione spessore
5	Struttura con sfogliatrice
6	Morsetto di fissaggio
7	Manovella

4. Descrizione

4.1 Funzione

Questa macchina per la pasta permette di tirare la pasta con 9 livelli di spessore. La sfoglia ottenuta può essere impiegata nei seguenti modi:

- Usata per intero per preparare lasagne
- Tagliata con i rulli in dotazione per ottenere diversi formati di pasta
- Tagliata a coltello
- Impiegata per la preparazione di pasta ripiena

4.2 Accessori

La sfogliatrice ha in dotazione i seguenti accessori:

- Rullo per spaghetti e tagliatelle
- Manovella
- Morsetto di fissaggio

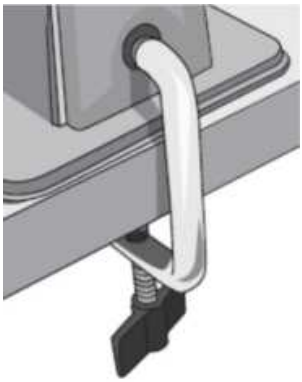
5. Funzionamento

5.1 Primo uso

▸ Far passare un po' di impasto nei rulli per eliminare eventuali residui di lavorazione.

5.2 Usare la macchina

1. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
2. Inserire il morsetto nel foro sul lato della macchina e stringere il morsetto per bloccarla.



3. Montare il rullo desiderato inserendolo nelle corsie di aggancio.
4. Inserire la manovella nel foro sulla destra del rullo.
5. Stendere e, se necessario, tagliare la sfoglia.
6. Dopo l'uso, sganciare il morsetto e la manovella.
7. Lavare la macchina.

5.3 Stendere la sfoglia

1. Posizionare la manopola di regolazione dello spessore su quello massimo.
2. Inserire nel rullo una pallina di impasto.
3. Accompagnare il passaggio dell'impasto con entrambe le mani, una sopra e una sotto la sfoglia, mantenendola leggermente in tensione per ottenere un risultato più uniforme.
4. Ripiegare la sfoglia su sé stessa, infarinarla leggermente e ripassarla tra i rulli. Ripetere questa operazione più volte fino a ottenere una consistenza omogenea.
5. Per ottenere una sfoglia più sottile, agire sulla manopola di regolazione dello spessore. Ripetere questa operazione più volte fino a ottenere lo spessore desiderato.

5.4 Tagliare la sfoglia

1. Dopo averla stesa, lasciare asciugare la sfoglia almeno 10 minuti.
2. Estrarre la manovella dalla macchina.
3. Montare il rullo desiderato inserendolo nelle corsie di aggancio.

4. Inserire la manovella nel foro del rullo.
5. Inserire la sfoglia nel rullo e tagliarla usando la manovella.

6. Pulizia

6.1 Indicazioni per la pulizia

- Pulire la parte esterna con un panno umido. Non usare prodotti abrasivi, solventi o detergenti aggressivi.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Per rimuovere i residui di impasto dai rulli, usare uno spazzolino o un panno umido.
- Non lavare sotto acqua corrente.

7. Assistenza

7.1 Servizio assistenza

In caso di malfunzionamento o guasto o per informazioni contattare l'assistenza tecnica più vicina a voi.

Per conoscere il centro di assistenza più vicino, contattare il responsabile Centri Assistenza al numero di telefono +39 0541 694246 o all'indirizzo E-Mail service@trevidea.it .

8. Smaltimento



Come prescritto dalla Direttiva Europea 2012/19/UE, non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti urbani non differenziati.
È responsabilità del proprietario smaltire sia questi prodotti sia le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche mediante le specifiche strutture di raccolta indicate dal governo o dagli enti pubblici locali.
Il corretto smaltimento e il riciclaggio aiuteranno a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'essere umano.
Per ricevere informazioni più dettagliate circa lo smaltimento contattare gli enti pubblici di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il rappresentante dal quale avete acquistato il prodotto.
Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto, oppure restituirlo al momento dell'acquisto di un prodotto equivalente.

Contents | en

1 MESSAGES AND SYMBOLS IN THIS MANUAL 10
2 SAFETY WARNINGS 11
3 PRODUCT OVERVIEW 13
4 DESCRIPTION 13
5 OPERATION 13
6 CLEANING 15
7 SERVICE 15
8 DISPOSAL 15

1. Messages and symbols in this manual

1.1 Safety messages

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause minor injury.

1.2 Other messages

NOTICE

Indicates obligations which, if ignored, could cause damage to the appliance.

2. Safety warnings

2.1 General warnings



Read the user manual carefully before installing or using the appliance. Keep the reference to the digital manual for future use.

2.2 Warnings for correct positioning

- Store the appliance in a dry place. Keep the appliance away from rain, moisture, frost and other damaging weather conditions.
- Place the appliance on a flat, stable, nonslip surface.

2.3 Warnings for safe use of the appliance

- Do not put your fingers into the rollers while the appliance is running.
- Keep hair and clothing away from moving parts.
- Protect the appliance from impacts and falls.
- Use only original and compatible spare parts and accessories.

2.4 Warnings for first use

- Before use, check that the appliance and all its parts are intact. If in doubt, do not use it and contact an authorised service centre.
- Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) out of the reach of children. Dispose of them in accordance with local waste regulations.
- Thoroughly wash all parts that will come into contact with food.

2.5 Warnings for use

- Use the machine only for rolling out and cutting pasta.
- Do not insert hard objects into the appliance.
- Before operating the appliance, check that all parts are assembled correctly.

2.6 Warnings for cleaning

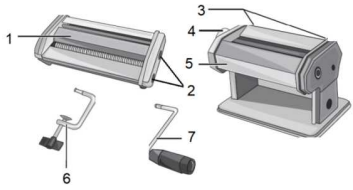
- Clean the outside with a damp cloth.
- Do not wash under running water.
- Do not wash appliance parts in the dishwasher.

2.7 Warnings in the event of faults and repairs

- In the event of a fault or malfunction, do not open or tamper with the appliance.
- Only the manufacturer, authorised service centre or qualified personnel may open and repair the appliance.
- Failure to follow these instructions may compromise safety and invalidate the warranty.

3. Product overview

3.1 Description



Part	Description
1	Spaghetti and tagliatelle cutter
2	Roller drive socket
3	Roller attachment slots
4	Thickness adjustment knob
5	Main unit with pasta roller
6	Fixing clamp
7	Crank handle

4. Description

4.1 Function

This pasta machine allows you to roll out pasta with 9 thickness levels. The resulting pasta sheet can be used as follows:

- Used whole to make lasagne
- Cut with the supplied rollers to obtain different types of pasta
- Cut with a knife
- Used to prepare filled pasta

4.2 Accessories

The pasta roller is supplied with the following accessories:

- Spaghetti and tagliatelle cutter
- Crank handle
- Fixing clamp

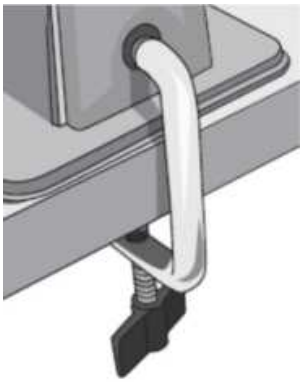
5. Operation

5.1 First use

▸ Put a small amount of dough through the rollers to remove any manufacturing residues.

5.2 Using the machine

1. Place the machine on a flat, stable surface.
2. Insert the clamp into the hole on the side of the machine and tighten the clamp to secure it.



3. Fit the desired roller by inserting it into the attachment slots.
4. Insert the crank handle into the hole on the right-hand side of the roller.
5. Roll out and, if necessary, cut the pasta sheet.
6. After use, remove the clamp and the crank handle.
7. Clean the machine.

5.3 Rolling the pasta sheet

1. Set the thickness adjustment knob to the maximum setting.
2. Feed a small ball of dough into the roller.
3. Guide the dough through with both hands, one above the pasta sheet and one below, keeping it slightly taut to obtain a more even result.
4. Fold the pasta sheet over on itself, flour it lightly and pass it through the rollers again. Repeat this several times until the sheet has an even consistency.
5. To obtain a thinner pasta sheet, adjust the thickness adjustment knob. Repeat this several times until the desired thickness is achieved.

5.4 Cutting the pasta sheet

1. After rolling it out, leave the pasta sheet to dry for at least 10 minutes.
2. Remove the crank handle from the machine.
3. Fit the desired roller by inserting it into the attachment slots.

4. Insert the crank handle into the hole in the roller.
5. Feed the pasta sheet into the cutting roller and turn the handle to cut the pasta.

6. Cleaning

6.1 Cleaning instructions

- Clean the outside with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners, solvents or harsh detergents.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.
- To remove any residual dough from the rollers, use a small brush or a damp cloth.
- Do not wash under running water.

7. Service

7.1 Customer service

In the event of malfunction or fault, or to request information, contact your nearest service centre.

To find your nearest service centre, contact the Service Centres Manager on +39 0541 694246 or by e-mail at service@trevidea.it.

8. Disposal



As required by European directive 2012/19/EU, do not dispose of this product with unsorted household waste.
It is the owner's responsibility to dispose of these products and other electrical and electronic equipment through the specific collection facilities designated by the government or local public authorities.
Correct disposal and recycling will help prevent potentially negative consequences for the environment and human health.
For more detailed information on disposal, contact the relevant public authorities, the waste disposal service or the retailer from whom you purchased the product.
If the product is small (external dimensions less than 25 cm), you can return it to the retailer without having to buy a new product, or you can exchange it at the time of purchase of an equivalent product.

Sommaire | fr

1	MESSAGES ET SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL	17
2	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	18
3	STRUCTURE	20
4	DESCRIPTION	20
5	FONCTIONNEMENT	20
6	NETTOYAGE	22
7	ASSISTANCE	22
8	ÉLIMINATION	22

1. Messages et symboles présents dans le manuel

1.1 Messages de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles si elle n'est pas évitée.

⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères si elle n'est pas évitée.

1.2 Autres messages

IMPORTANT

Indique les obligations dont le non-respect peut entraîner des dommages à la machine.

2. Avertissements de sécurité

2.1 Avertissements généraux



Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez la référence du manuel numérique pour toute consultation future.

2.2 Consignes pour placer et ranger l'appareil correctement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec. Tenez l'appareil à l'écart de la pluie, de l'humidité, du gel et de toutes autres conditions météorologiques dommageables.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et antidérapante.

2.3 Consignes pour utiliser l'appareil en toute sécurité

- N'introduisez pas les doigts dans les rouleaux lorsque l'appareil est en marche.
- Tenez les cheveux et les vêtements loin des parties en mouvement.
- Protégez l'appareil des chocs et des chutes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine et compatibles.

2.4 Avertissements pour la première utilisation

- Avant utilisation, vérifiez que l'appareil et toutes ses pièces sont intactes. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez un centre d'assistance agréé.
- Gardez le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, agrafes, etc.) hors de portée des enfants. Éliminez-les conformément aux réglementations en matière de tri sélectif.
- Lavez toutes les parties qui entreront en contact avec les aliments.

2.5 Avertissements pour l'utilisation

- N'utilisez cet appareil que pour laminer et découper la pâte à pâtes fraiches.
- N'introduisez pas d'objets durs dans l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que les pièces sont correctement montées.

2.6 Avertissements pour le nettoyage

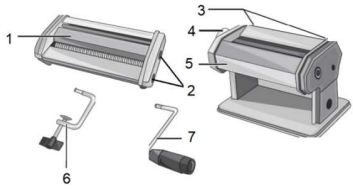
- Nettoyez les parties extérieures avec un chiffon humide.
- Ne lavez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Ne mettez pas les pièces de l'appareil au lave-vaisselle.

2.7 Avertissements en cas de pannes et de réparations

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, n'ouvrez pas l'appareil et n'y apportez aucune modification.
- Seuls le fabricant, le service d'assistance agréé ou un technicien qualifié peuvent ouvrir et réparer l'appareil.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.

3. Structure

3.1 Description



Pièce	Description
1	Rouleau pour spaghettis et tagliatelles
2	Orifice de l'engrenage des rouleaux
3	Rainures de fixation des rouleaux
4	Molette de réglage de l'épaisseur
5	Structure avec laminoir
6	Serre-joint de fixation
7	Manivelle

4. Description

4.1 Fonction

Cette machine à pâtes permet d'étaler la pâte avec 9 niveaux d'épaisseur. La feuille de pâte obtenue peut être utilisée comme suit :

- Utilisée entière pour préparer des lasagnes
- Découpée avec les rouleaux fournis pour obtenir différents formats de pâtes
- Découpée au couteau
- Utilisée pour préparer des pâtes farcies

4.2 Accessoires

Le laminoir est fourni avec les accessoires suivants :

- Rouleau pour spaghettis et tagliatelles
- Manivelle
- Serre-joint de fixation

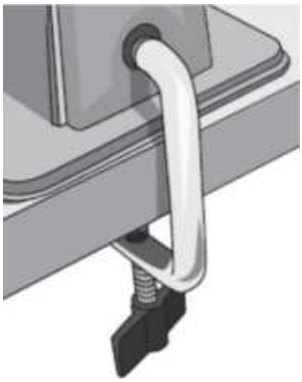
5. Fonctionnement

5.1 Première utilisation

▸ Faites passer un peu de pâte dans les rouleaux pour éliminer d'éventuels résidus de fabrication.

5.2 Utiliser la machine

1. Placez la machine sur une surface plane et stable.
2. Insérez le serre-joint dans l'orifice situé sur le côté de la machine et serrez-le pour la fixer.



3. Montez le rouleau souhaité en l'insérant dans les rainures de fixation.
4. Insérez la manivelle dans l'orifice situé à droite du rouleau.
5. Étalez la pâte et, si nécessaire, découpez la feuille de pâte.
6. Après utilisation, desserrez le serre-joint et retirez la manivelle.
7. Nettoyez la machine.

5.3 Étaler la feuille de pâte

1. Réglez la molette de sélection de l'épaisseur sur l'épaisseur maximale.
2. Introduisez une boule de pâte entre les rouleaux.
3. Accompagnez le passage de la pâte avec les deux mains, l'une au-dessus et l'autre en dessous de la feuille de pâte, en la maintenant légèrement tendue pour obtenir un résultat plus uniforme.
4. Repliez la feuille de pâte sur elle-même, farinez-la légèrement et repassez-la entre les rouleaux. Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à obtenir une consistance homogène.
5. Pour obtenir une feuille de pâte plus fine, tournez la molette de réglage de l'épaisseur. Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

5.4 Découper la feuille de pâte

1. Après avoir étalé la pâte, laissez sécher la feuille de pâte pendant au moins 10 minutes.
2. Retirez la manivelle de la machine.
3. Montez le rouleau souhaité en l'insérant dans les rainures de fixation.

4. Insérez la manivelle dans l'orifice du rouleau.
5. Introduisez la feuille de pâte entre les rouleaux et découpez-la à l'aide de la manivelle.

6. Nettoyage

6.1 Consignes de nettoyage

- Nettoyez les parties extérieures avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants ou de détergents agressifs.
- Ne mettez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Pour retirer les résidus de pâte des rouleaux, utilisez une petite brosse ou un chiffon humide.
- Ne lavez pas l'appareil sous l'eau courante.

7. Assistance

7.1 Service d'assistance

En cas de dysfonctionnement, de panne ou pour toute information, contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous.

Pour connaître le centre d'assistance le plus proche, contactez le responsable des Centres d'assistance au numéro de téléphone +39 0541 694246 ou à l'adresse e-mail service@trevidea.it.

8. Élimination



Conformément à la directive européenne 2012/19/UE, ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères non triées.
Il est de votre responsabilité d'éliminer ces produits ainsi que les autres équipements électriques et électroniques en les déposant auprès des structures de collecte spécifiques indiquées par le gouvernement ou les autorités publiques locales.
Une élimination et un recyclage corrects contribueront à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine.
Pour obtenir des informations plus détaillées concernant l'élimination, contactez les autorités publiques compétentes, le service d'élimination des déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.
Si le produit est de petite taille (dimensions extérieures inférieures à 25 cm), vous pouvez le rapporter au revendeur sans obligation d'achat d'un nouveau produit ou le restituer lors de l'achat d'un produit équivalent.

Inhalt | de

1	KENNZEICHNUNGEN UND SYMBOLE IN DER ANLEITUNG	24
2	SICHERHEITSHINWEISE	25
3	AUFBAU	27
4	BESCHREIBUNG	27
5	BETRIEB	27
6	REINIGUNG	29
7	KUNDENDIENST	29
8	ENTSORGUNG	29

1. Kennzeichnungen und Symbole in der Anleitung

1.1 Sicherheitskennzeichnungen

⚠ WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ VORSICHT

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.2 Weitere Kennzeichnungen

HINWEIS

Weist auf Vorschriften hin, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät führen kann.

2. Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Vor der Aufstellung und Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Den Verweis auf die digitale Bedienungsanleitung für späteres Nachlesen aufbewahren.

2.2 Sicherheitshinweise zur korrekten Aufstellung

- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren. Das Gerät vor Regen, Feuchtigkeit, Frost und anderen schädlichen Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und rutschfesten Oberfläche aufstellen.

2.3 Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts

- Keine Finger zwischen die Walzen stecken, während das Gerät in Betrieb ist.
- Haare und Kleidung von beweglichen Teilen fernhalten.
- Das Gerät vor Stößen und Herunterfallen schützen.
- Nur originale und kompatible Ersatzteile und Zubehörteile verwenden.

2.4 Sicherheitshinweise zum ersten Gebrauch

- Vor Gebrauch prüfen, ob das Gerät und alle Teile unbeschädigt sind. Im Zweifelsfall nicht verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Heftklammern usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gemäß den Vorschriften zur Abfalltrennung entsorgen.
- Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

2.5 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Ausrollen und Schneiden von Nudelteig.
- Führen Sie keine harten Gegenstände in das Gerät ein.
- Vor dem Einschalten des Geräts prüfen, ob alle Teile korrekt montiert sind.

2.6 Sicherheitshinweise zur Reinigung

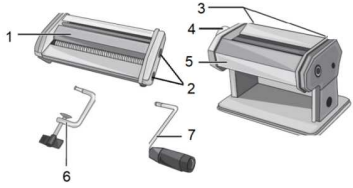
- Die Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Keine Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

2.7 Sicherheitshinweise zu Störungen und Reparaturen

- Bei Störungen oder Fehlfunktionen das Gerät nicht öffnen oder verändern.
- Das Gerät darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

3. Aufbau

3.1 Beschreibung



Teil	Beschreibung
1	Walze für Spaghetti und Tagliatelle
2	Öffnung Walzengetriebe
3	Aufnahmeschienen für die Walzen
4	Dickenregler
5	Grundgerät mit Teigausrollwalze
6	Befestigungsklemme
7	Kurbel

4. Beschreibung

4.1 Funktion

Diese Nudelmaschine ermöglicht es, den Teig in 9 unterschiedlichen Dicken auszurollen. Der ausgerollte Teig kann wie folgt verwendet werden:

- Im Ganzen zur Zubereitung von Lasagne
- Mit den mitgelieferten Walzen geschnitten, um verschiedene Pastaformen herzustellen
- Mit dem Messer geschnitten
- Zur Zubereitung von gefüllter Pasta

4.2 Zubehör

Zum Lieferumfang der Nudelmaschine gehören folgende Zubehörteile:

- Walze für Spaghetti und Tagliatelle
- Kurbel
- Befestigungsklemme

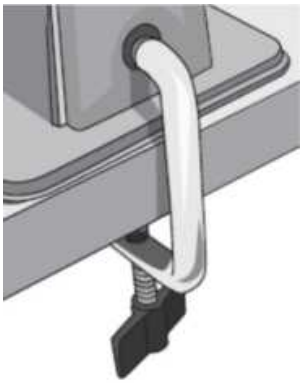
5. Betrieb

5.1 Erster Gebrauch

▸ Etwas Teig durch die Walzen laufen lassen, um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen.

5.2 Verwendung der Maschine

1. Die Maschine auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
2. Die Klemme in die Öffnung an der Seite der Maschine einstecken und anziehen, um die Maschine zu befestigen.



3. Die gewünschte Walze in die Aufnahmeschienen einsetzen.
4. Die Kurbel in die Öffnung rechts an der Walze einsetzen.
5. Den Teig ausrollen und bei Bedarf schneiden.
6. Nach Gebrauch die Klemme lösen und die Kurbel entfernen.
7. Die Maschine reinigen.

5.3 Teig ausrollen

1. Den Dickeneinstellknopf auf die maximale Stufe stellen.
2. Eine Teigkugel zwischen die Walzen einführen.
3. Den Teig mit beiden Händen führen, eine Hand oberhalb und eine unterhalb der Teigplatte. Die Teigplatte dabei leicht gespannt halten, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen.
4. Den ausgerollten Teig zusammenfalten, mit etwas Mehl bestreuen und erneut durch die Walzen führen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.
5. Um den Teig dünner auszurollen, den Dickeneinstellknopf verstellen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

5.4 Ausgerollten Teig schneiden

1. Nach dem Ausrollen den Teig mindestens 10 Minuten trocknen lassen.
2. Die Kurbel aus der Maschine ziehen.

3. Die gewünschte Walze in die Aufnahmeschienen einsetzen.
4. Die Kurbel in die Öffnung an der Walze einsetzen.
5. Den Teig zwischen die Walzen einführen und durch Drehen der Kurbel schneiden.

6. Reinigung

6.1 Hinweise zur Reinigung

- Die Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Scheuermittel, Lösungsmittel oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
- Das Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Zum Entfernen von Teigresten von den Walzen eine kleine Bürste oder ein feuchtes Tuch verwenden.
- Nicht unter fließendem Wasser reinigen.

7. Kundendienst

7.1 Kundendienst

Wenden Sie sich bei Fehlfunktionen, Defekten oder Fragen an den nächstgelegenen technischen Kundendienst.

Um das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu finden, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer +39 0541 694246 oder unter der E-Mail-Adresse service@trevidea.it an die Kundendienstzentrale.

8. Entsorgung



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU darf das Produkt nicht im Haushaltsrestmüll entsorgt werden.
Für die Entsorgung dieser Produkte sowie anderer Elektro- und Elektronikgeräte ist die Besitzerin oder der Besitzer verantwortlich. Nutzen Sie dafür die vom Staat oder den lokalen Behörden vorgesehenen Sammelstellen.
Die korrekte Entsorgung und das Recycling helfen, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
Für detailliertere Informationen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden, das Abfallbeseitigungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.
Wenn das Produkt klein ist (Außenmaße unter 25 cm), kann es ohne Verpflichtung zu einem Neukauf zum Händler zurückgebracht oder beim Kauf eines gleichartigen Produkts zurückgegeben werden.

Contenidos | es

1	MENSAJES Y SÍMBOLOS PRESENTES EN EL MANUAL	31
2	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	32
3	ESTRUCTURA	34
4	DESCRIPCIÓN	34
5	FUNCIONAMIENTO	34
6	LIMPIEZA	36
7	ASISTENCIA	36
8	ELIMINACIÓN	36

1. Mensajes y símbolos presentes en el manual

1.1 Mensajes de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas graves.

⚠ ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar heridas leves.

1.2 Otros mensajes

AVISO

Indica obligaciones cuyo incumplimiento puede provocar daños en la máquina.

2. Advertencias de seguridad

2.1 Advertencias generales



Leer atentamente el manual de uso antes de instalar y usar el aparato. Conservar la referencia al manual digital para posibles consultas futuras.

2.2 Advertencias para la correcta colocación

- Guardar el aparato en un lugar seco. Mantener el aparato alejado de la lluvia, la humedad, las heladas u otras condiciones atmosféricas nocivas.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y antideslizante.

2.3 Advertencias para el uso seguro del aparato

- No introducir los dedos en los rodillos mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Mantener el cabello y la ropa alejados de las piezas en movimiento.
- Proteger el aparato de golpes y caídas.
- Usar solo piezas de repuesto y accesorios originales y compatibles.

2.4 Advertencias para el primer uso

- Antes del uso, comprobar que el aparato y todas sus partes estén en perfecto estado. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado.
- Mantener los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, grapas, etc.) fuera del alcance de los niños. Desecharlos conforme a las normas de reciclaje selectivo.
- Lavar todas las partes que estarán en contacto con los alimentos.

2.5 Advertencias de uso

- Utilizar el aparato solo para extender y cortar la pasta.
- No introducir objetos duros en el aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, comprobar que las piezas estén montadas correctamente

2.6 Advertencias para la limpieza

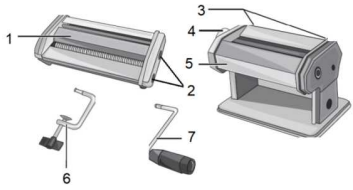
- Limpiar la parte exterior con un paño húmedo.
- No lavar bajo el agua corriente.
- No lavar ninguna pieza del aparato en el lavavajillas.

2.7 Advertencias en caso de averías y reparaciones

- En caso de avería o mal funcionamiento, no abrir ni manipular el aparato.
- Solo el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o el personal cualificado pueden abrir y reparar el aparato.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede comprometer la seguridad y anular la garantía.

3. Estructura

3.1 Descripción



Parte	Descripción
1	Rodillo para espaguetis y tallarines
2	Orificio del engranaje de rodillos
3	Guías de acoplamiento de rodillos
4	Mando de ajuste del grosor
5	Estructura con laminadora
6	Abrazadera de fijación
7	Manivela

4. Descripción

4.1 Función

Esta máquina para hacer pasta permite extender la masa en 9 distintos niveles de grosor. La masa obtenida se puede utilizar de las siguientes maneras:

- Se utiliza entera para preparar lasañas
- Cortada con los rodillos incluidos para obtener diferentes formatos de pasta
- Cortada con cuchillo
- Se utiliza para la elaboración de pasta rellena

4.2 Accesorios

La laminadora de pasta incluye los siguientes accesorios:

- Rodillo para espaguetis y tallarines
- Manivela
- Abrazadera de fijación

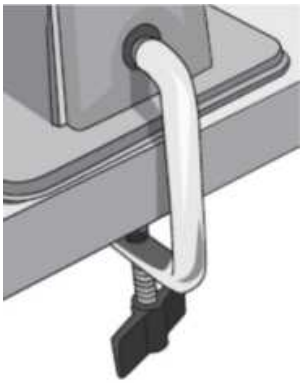
5. Funcionamiento

5.1 Primer uso

▸ Hacer pasar un poco de masa por los rodillos para eliminar cualquier residuo del proceso de elaboración.

5.2 Uso de la máquina

1. Colocar la máquina sobre una superficie plana y estable.
2. Introducir la abrazadera de fijación en el orificio situado en el lateral de la máquina y apretar la mordaza para sujetarla.



3. Montar el rodillo que se desea utilizar encajándolo en las guías de acoplamiento.
4. Introducir la manivela en el orificio situado a la derecha del rodillo.
5. Extender la masa y, si es necesario, cortala.
6. Después del uso, soltar la abrazadera y la manivela.
7. Lavar la máquina.

5.3 Extender la masa

1. Colocar el mando de regulación del grosor en la posición máxima.
2. Introducir una bolita de masa en el rodillo.
3. Acompañar el paso de la masa con ambas manos, una por encima y otra por debajo de la lámina, manteniéndola ligeramente tensa para conseguir un resultado más uniforme.
4. Doblar la masa sobre sí misma, espolvorearla con poca harina y volver a pasarla por los rodillos. Repetir esta operación varias veces hasta obtener una consistencia homogénea.
5. Para obtener una lámina más fina, ajustar el mando de regulación del grosor. Repetir esta operación varias veces hasta conseguir el grosor deseado.

5.4 Cortar la masa

1. Una vez extendida, dejar que la masa se seque durante al menos 10 minutos.
2. Sacar la manivela de la máquina.
3. Montar el rodillo que se desea utilizar encajándolo en las guías de acoplamiento.

4. Introducir la manivela en el orificio del rodillo.
5. Introducir la lámina en el rodillo y cortarla utilizando la manivela.

6. Limpieza

6.1 Indicaciones para la limpieza

- Limpiar la parte exterior con un paño húmedo. No utilizar productos abrasivos, disolventes ni detergentes agresivos.
- No lavar los accesorios en la lavavajillas.
- Para eliminar los restos de masa de los rodillos, utilizar un cepillo pequeño o un paño húmedo.
- No lavar bajo el agua corriente.

7. Asistencia

7.1 Servicio de asistencia

En caso de mal funcionamiento o avería, o para obtener información, contactar con el servicio de asistencia técnica más cercano.

Para conocer el centro de asistencia más cercano, contactar con el responsable de Centros de Asistencia en el número de teléfono +39 0541 694246 o en la dirección de correo electrónico service@trevidea.it .

8. Eliminación



Tal y como establece la Directiva Europea 2012/19/UE, no desechar el producto junto con los residuos urbanos no clasificados.
Es responsabilidad del propietario eliminar tanto estos productos como los demás aparatos eléctricos y electrónicos a través de los puntos de recogida específicos indicados por el gobierno o por los organismos públicos locales.
La eliminación correcta y el reciclaje ayudarán a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y para la salud humana.
Para recibir información más detallada sobre la eliminación, contactar con los organismos públicos competentes, el servicio de eliminación de residuos o el representante al que se adquirió el producto.
Si el producto es de pequeño tamaño (dimensiones exteriores inferiores a 25 cm), es posible devolverlo al revendedor sin obligación de realizar una nueva compra, o bien devolverlo al adquirir un producto equivalente.

Conteúdos | pt

1	MENSAGENS E SÍMBOLOS PRESENTES NO MANUAL	38
2	ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	39
3	ESTRUTURA	41
4	DESCRIÇÃO	41
5	FUNCIONAMENTO	41
6	LIMPEZA	43
7	ASSISTÊNCIA	43
8	ELIMINAÇÃO	43

1. Mensagens e símbolos presentes no manual

1.1 Mensagens de segurança

⚠ ADVERTÊNCIA

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode ser fatal ou causar lesões graves.

⚠ ATENÇÃO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar lesões ligeiras.

1.2 Outras mensagens

AVISO

Indica obrigações que, se não forem cumpridas, podem causar danos na máquina.

2. Advertências de segurança

2.1 Advertências gerais



Ler atentamente o manual de utilização antes de instalar e utilizar o aparelho. Conservar a referência ao manual digital para eventuais consultas futuras.

2.2 Advertências para o posicionamento correto

- Guardar o aparelho num local seco. Manter o aparelho afastado de chuva, humidade, geada ou outras condições atmosféricas prejudiciais.
- Colocar o aparelho numa superfície plana, estável e antiderrapante.

2.3 Advertências para uma utilização segura do aparelho

- Não introduzir os dedos nos rolos enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Manter o cabelo e a roupa afastados das peças em movimento.
- Proteger o aparelho de impactos e quedas.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais e compatíveis.

2.4 Advertências para a primeira utilização

- Antes da utilização, verificar se o aparelho e todas as suas peças estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar um centro de assistência autorizado.
- Manter os materiais da embalagem (sacos de plástico, esferovite, agrafos, etc.) fora do alcance das crianças. Eliminá-los de acordo com as normas de recolha diferenciada.
- Lavar todas as peças que irão entrar em contacto com os alimentos.

2.5 Advertências de utilização

- Utilizar o aparelho apenas para estender e cortar a massa.
- Não introduzir objetos duros no aparelho.
- Antes de pôr o aparelho em funcionamento, verificar se as peças estão corretamente montadas

2.6 Advertências de limpeza

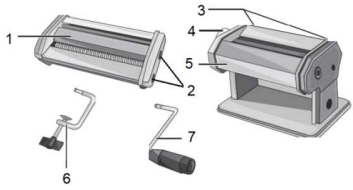
- Limpar a parte exterior com um pano húmido.
- Não lavar sob água corrente.
- Não lavar peças do aparelho na máquina de lavar louça.

2.7 Advertências em caso de avarias e reparações

- Em caso de avaria ou mau funcionamento, não abrir nem mexer no aparelho.
- Só o fabricante, o serviço de assistência autorizado ou pessoal qualificado podem abrir e reparar o aparelho.
- O incumprimento destas indicações pode comprometer a segurança e anular a garantia.

3. Estrutura

3.1 Descrição



Peça	Descrição
1	Rolo para esparguete e tagliatelle
2	Orifício do engrenagem dos rolos
3	Ranhuras de encaixe dos rolos
4	Manípulo de regulação da espessura
5	Estrutura com laminador
6	Grampo de fixação
7	Manivela

4. Descrição

4.1 Função

Esta máquina de massa permite estender a massa com 9 níveis de espessura. A folha de massa obtida pode ser utilizada das seguintes formas:

- Utilizada inteira para preparar lasanha
- Cortada com os rolos fornecidos para obter diferentes formatos de massa
- Cortada com faca
- Utilizada para a preparação de massa recheada

4.2 Acessórios

O laminador vem equipado com os seguintes acessórios:

- Rolo para esparguete e tagliatelle
- Manivela
- Grampo de fixação

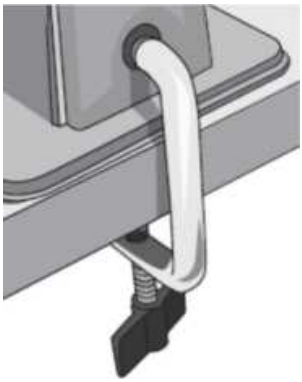
5. Funcionamento

5.1 Primeira utilização

▸ Fazer passar um pouco de massa pelos rolos para eliminar eventuais resíduos de fabrico.

5.2 Utilizar a máquina

1. Colocar a máquina numa superfície plana e estável.
2. Introduzir o grampo no orifício na lateral da máquina e apertá-lo para o fixar.



3. Montar o rolo pretendido, inserindo-o nas ranhuras de encaixe.
4. Introduzir a manivela no orifício à direita do rolo.
5. Estender e, se necessário, cortar a folha de massa.
6. Após a utilização, desapertar o grampo e retirar a manivela.
7. Lavar a máquina.

5.3 Estender a folha de massa

1. Colocar o manípulo de regulação da espessura na posição máxima.
2. Introduzir uma bolinha de massa no rolo.
3. Acompanhar a passagem da massa com ambas as mãos, uma por cima e outra por baixo da folha de massa, mantendo-a ligeiramente esticada para obter um resultado mais uniforme.
4. Dobrar a folha de massa sobre si mesma, enfarinhá-la ligeiramente e voltar a passá-la entre os rolos. Repetir esta operação várias vezes até obter uma consistência homogénea.
5. Para obter uma folha de massa mais fina, ajustar o manípulo de regulação da espessura. Repetir esta operação várias vezes até obter a espessura pretendida.

5.4 Cortar a folha de massa

1. Depois de a estender, deixar secar a folha de massa durante pelo menos 10 minutos.
2. Retirar a manivela da máquina.
3. Montar o rolo pretendido, inserindo-o nas ranhuras de encaixe.

4. Introduzir a manivela no orifício do rolo.
5. Introduzir a folha de massa no rolo e cortá-la utilizando a manivela.

6. Limpeza

6.1 Indicações para a limpeza

- Limpar a parte exterior com um pano húmido. Não utilizar produtos abrasivos, solventes ou detergentes agressivos.
- Não lavar os acessórios na máquina de lavar louça.
- Para remover os resíduos de massa dos rolos, utilizar uma escova pequena ou um pano húmido.
- Não lavar sob água corrente.

7. Assistência

7.1 Serviço de assistência

Em caso de mau funcionamento ou avaria, ou para informações, contacte a assistência técnica mais próxima de si.

Para saber qual o centro de assistência mais próximo, contacte o responsável pelos Centros de Assistência através do número de telefone +39 0541 694246 ou do endereço de e-mail service@trevidea.it.

8. Eliminação



Conforme prescrito pela Diretiva Europeia 2012/19/UE, não elimine o produto juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados.
É responsabilidade do proprietário eliminar estes produtos, bem como outros equipamentos elétricos e eletrónicos, através das estruturas de recolha específicas indicadas pelo governo ou pelas entidades públicas locais.
A eliminação correta e a reciclagem ajudarão a prevenir consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana.
Para obter informações mais detalhadas sobre a eliminação, contacte as entidades públicas competentes, o serviço de recolha de resíduos ou o revendedor junto do qual adquiriu o produto.
Se o produto for de pequenas dimensões (dimensões externas inferiores a 25 cm), é possível devolver o produto ao revendedor sem obrigação de efetuar uma nova compra, ou devolvê-lo aquando da compra de um produto equivalente.

Inhoud | nl

1	MELDINGEN EN SYMBOLEN IN DE HANDLEIDING	45
2	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	46
3	OPBOUW	48
4	BESCHRIJVING	48
5	WERKING	48
6	SCHOONMAKEN	50
7	SERVICE	50
8	AFVOER	50

1. Meldingen en symbolen in de handleiding

1.1 Veiligheidsmeldingen

⚠ WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

⚠ LET OP

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot licht letsel.

1.2 Andere meldingen

KENNISGEVING

Geeft verplichtingen aan die, indien niet nageleefd, schade aan de machine kunnen veroorzaken.

2. Veiligheidsinstructies

2.1 Algemene waarschuwingen



Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar de verwijzing naar de digitale handleiding voor toekomstige raadpleging.

2.2 Waarschuwingen voor de juiste plaatsing

- Bewaar het apparaat op een droge plaats. Houd het apparaat uit de buurt van regen, vocht, vorst of andere schadelijke weersomstandigheden.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en ruwe ondergrond.

2.3 Waarschuwingen voor veilig gebruik van het apparaat

- Steek uw vingers niet tussen de rollen terwijl het apparaat in werking is.
- Houd haar en kleding uit de buurt van de bewegende delen.
- Bescherm het apparaat tegen stoten en vallen.
- Gebruik alleen originele en compatibele reserveonderdelen en accessoires.

2.4 Waarschuwingen voor het eerste gebruik

- Controleer vóór gebruik of het apparaat en alle onderdelen intact zijn. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, nietjes enz.) buiten bereik van kinderen. Voer ze af volgens de regels voor gescheiden afvalinzameling.
- Maak alle onderdelen schoon die in contact komen met voedsel.

2.5 Waarschuwingen voor het gebruik

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het uitrollen en snijden van pasta.
- Steek geen harde voorwerpen in het apparaat.
- Controleer alvorens het apparaat te gebruiken of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.

2.6 Waarschuwingen voor het schoonmaken

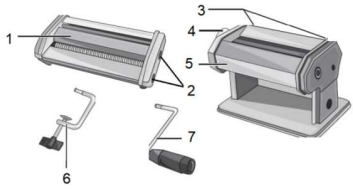
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek.
- Was het niet onder stromend water.
- Was geen onderdelen van het apparaat in de vaatwasser.

2.7 Waarschuwingen bij storingen en reparaties

- Open het apparaat bij een storing of slechte werking niet en breng er geen wijzigingen in aan.
- Alleen de fabrikant, een erkende servicedienst of gekwalificeerd personeel mogen het apparaat openen en repareren.
- Als je deze aanwijzingen niet opvolgt, kan dit de veiligheid in gevaar brengen en de garantie doen vervallen.

3. Opbouw

3.1 Beschrijving



Onderdeel	Beschrijving
1	Wals voor spaghetti en tagliatelle
2	Tandwielopening voor de walsen
3	Vergrendelsleuven voor de walsen
4	Dikte-instelknop
5	Opbouw met deegwalsunit
6	Bevestigingsklem
7	Slinger

4. Beschrijving

4.1 Functie

Met deze pastamachine kun je het pastadeeg uitrollen met 9 diktestanden. Je kunt het verkregen deegvel als volgt gebruiken:

- Gebruik het deegvel in zijn geheel om lasagne te maken
- Snijd het deegvel met de meegeleverde walsen om verschillende pastavormen te maken
- Snijd het deegvel met een mes
- Gebruik het deegvel om gevulde pasta te maken

4.2 Accessoires

De pastamachine wordt geleverd met de volgende accessoires:

- Wals voor spaghetti en tagliatelle
- Slinger
- Bevestigingsklem

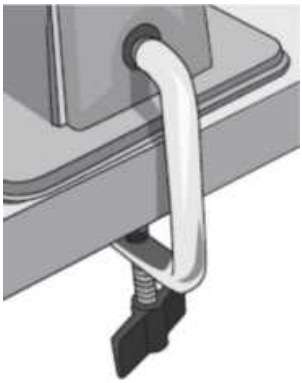
5. Werking

5.1 Eerste gebruik

▸ Laat een beetje deeg door de walsen lopen om eventuele productieresten te verwijderen.

5.2 De machine gebruiken

1. Plaats de machine op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Steek de bevestigingsklem in de opening aan de zijkant van de machine en draai de bevestigingsklem vast om de machine vast te zetten.



3. Plaats de gewenste wals door deze in de vergrendelsleuven te schuiven.
4. Steek de slinger in de opening rechts van de wals.
5. Rol het deegvel uit en snijd het indien nodig.
6. Maak na gebruik de bevestigingsklem en de slinger los.
7. Reinig de machine.

5.3 Het deegvel uitrollen

1. Zet de dikte-instelknop op de maximale stand.
2. Voer een bolletje deeg in de wals.
3. Begeleid het deeg met beide handen, één boven en één onder het deegvel, en houd het deegvel lichtjes op spanning voor een gelijkmatiger resultaat.
4. Vouw het deegvel dubbel, bestuif hem licht met bloem en haal hem opnieuw door de walsen. Herhaal deze handeling meerdere keren tot je een homogene consistentie krijgt.
5. Stel voor een dunner het deegvel de dikte-instelknop bij. Herhaal deze handeling meerdere keren tot je de gewenste dikte krijgt.

5.4 Het deegvel snijden

1. Laat het deegvel na het uitrollen minstens 10 minuten drogen.
2. Trek de slinger uit de machine.
3. Plaats de gewenste wals door deze in de vergrendelsleuven te schuiven.

4. Steek de slinger in de opening van de wals.
5. Voer het deegvel in de wals en snijd het door aan de slinger te draaien.

6. Schoonmaken

6.1 Aanwijzingen voor het schoonmaken

- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.
- Was de accessoires niet in de vaatwasser.
- Gebruik een tandenborstel of een vochtige doek om deegresten van de walsen te verwijderen.
- Was het niet onder stromend water.

7. Service

7.1 Servicedienst

Neem bij een storing of defect, of voor informatie, contact op met de dichtstbijzijnde technische servicedienst.

Om het dichtstbijzijnde servicecentrum te vinden, neem je contact op met de verantwoordelijke voor de servicecentra via telefoonnummer +39 0541 694246 of via het e-mailadres service@trevidea.it.

8. Afvoer



Zoals voorgeschreven door de Europese richtlijn 2012/19/EU mag het product niet worden afgevoerd met het ongesorteerde huishoudelijk afval.
De eigenaar is verantwoordelijk voor het afvoeren van zowel deze producten als andere elektrische en elektronische apparatuur via de specifieke inzamelpunten die door de overheid of de lokale overheidsinstanties zijn aangewezen.
Correcte afvalverwerking en recycling helpen mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen.
Neem voor uitgebreidere informatie over de afvalverwerking contact op met de bevoegde overheidsinstanties, de afvalinzameldienst of de verkoper bij wie je het product hebt gekocht.
Als het product klein is (buitenafmetingen kleiner dan 25 cm), kun je het bij de verkoper terugbrengen zonder dat je verplicht bent een nieuw product te kopen of je kunt het inleveren op het moment van aankoop van een gelijkwaardig product.

Innehåll | sv

1	MEDDELANDEN OCH SYMBOLER I HANDBOKEN	52
2	SÄKERHETSANVISNINGAR	53
3	STRUKTUR	55
4	BESKRIVNING	55
5	FUNKTION	55
6	RENGÖRING	57
7	SERVICE	57
8	AVFALLSHANTERING	57

1. Meddelanden och symboler i handboken

1.1 Säkerhetsmeddelanden

⚠ VARNING

Varnar för en farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador om den inte undviks.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Varnar för en farlig situation som kan orsaka lindriga skador om den inte undviks.

1.2 Andra meddelanden

OBSERVERA

Anger skyldigheter som kan orsaka skador på maskinen om de inte uppfylls.

2. Säkerhetsanvisningar

2.1 Allmänna varningar



Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder apparaten. Spara hänvisningen till den digitala handboken för eventuell framtida konsultation.

2.2 Anvisningar för korrekt placering

- Förvara apparaten på en torr plats. Håll apparaten borta från regn, fukt, frost eller andra skadliga väderförhållanden.
- Placera apparaten på en plan, stabil och halkfri yta.

2.3 Varningar för säker användning av apparaten

- Stick inte in fingrarna i rullarna när apparaten är i drift.
- Håll hår och kläder borta från rörliga delar.
- Skydda apparaten mot stötar och fall.
- Använd endast originalreservdelar och kompatibla tillbehör.

2.4 Varningar vid första användningen

- Kontrollera före användning att apparaten och alla dess delar är hela. Vid tveksamhet, använd inte produkten och kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, gem etc.) utom räckhåll för barn. Skaffa bort dem enligt gällande regler för avfallssortering.
- Diska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.

2.5 Varningar vid användning

- Använd endast apparaten för att kavla ut och skära pastan.
- För inte in hårda föremål i apparaten.
- Innan du startar apparaten, kontrollera att delarna är korrekt monterade

2.6 Varningar vid rengöring

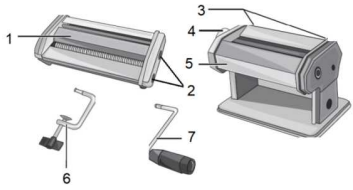
- Rengör utsidan med en mjuk trasa.
- Rengör inte under rinnande vatten.
- Maskindiska inte delar av apparaten.

2.7 Varningar vid fel och reparationer

- Vid fel eller funktionsstörningar ska du inte öppna eller göra otillåtna ändringar på apparaten.
- Endast tillverkaren, auktoriserad service eller kvalificerad personal får öppna och reparera apparaten.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och ogiltigförklara garantin.

3. Struktur

3.1 Beskrivning



Del	Beskrivning
1	Vals för spaghetti och tagliatelle
2	Hål för valsarnas kugghjul
3	Fästspår för valsar
4	Justeringsvred tjocklek
5	Struktur med kavlingsmaskin
6	Fästklämma
7	Handvev

4. Beskrivning

4.1 Funktion

Den här pastamaskinen gör det möjligt att kavla ut pastadegen med 9 tjocklekar. Det färdiga pastaarket kan användas på följande sätt:

- För att göra lasagne av hela pastaarket
- Skuret med de medföljande pastarullarna för att få olika pastaformer
- Skuret med kniv
- För att göra fylld pasta

4.2 Tillbehör

Kavlingsmaskinen levereras med följande tillbehör:

- Vals för spaghetti och tagliatelle
- Handvev
- Fästklämma

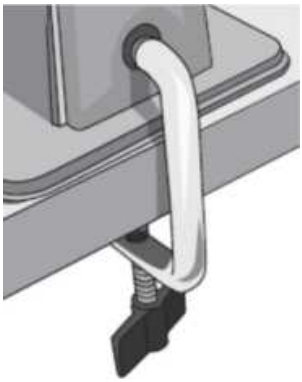
5. Funktion

5.1 Första användningen

▸ Kör igenom lite pasta i rullarna för att ta bort eventuella tillverkningsrester.

5.2 Använd maskinen

1. Placera maskinen på en plan och stabil yta.
2. Sätt in fästklämman i hålet på sidan av maskinen och dra åt den för att låsa fast maskinen.



3. Montera önskad vals genom att sätta in den i fästspåren.
4. Sätt in handveven i hålet på valsens högra sida.
5. Kavla ut och skär vid behov pastaarket.
6. Efter användning ska du ta loss klämman och handveven.
7. Rengör maskinen.

5.3 Kavla ut pastaarket

1. Ställ vredet för justering av tjockleken på maxläget.
2. För in en degboll i valsen.
3. Stöd degen med båda händerna – en ovanför och en under pastaarket – och håll det lätt spänt för ett jämnare resultat.
4. Vik pastaarket dubbel, mjöla det lätt och kör det genom valsarna igen. Upprepa detta flera gånger tills du får en jämn konsistens.
5. Justera vredet för justering av tjockleken för att få ett tunnare pastaark. Upprepa detta flera gånger tills du får önskad tjocklek.

5.4 Skära pastaarket

1. När du har kavlat ut pastaarket, låt det torka i minst 10 minuter.
2. Ta ut handveven ur maskinen.
3. Montera önskad vals genom att sätta in den i fästspåren.

4. Sätt in handveven i hålet på valsen.
5. För in pastaarket i valsen och skär det genom att använda handveven.

6. Rengöring

6.1 Indikationer vid rengöring

- Rengör utsidan med en mjuk trasa. Använd inte slipande produkter, lösningsmedel eller starka rengöringsmedel.
- Tillbehören får inte diskas i diskmaskin.
- För att ta bort pastarester från valsarna, använd en liten borste eller en fuktig trasa.
- Rengör inte under rinnande vatten.

7. Service

7.1 Kundtjänst

Kontakta närmaste tekniska servicecenter vid funktionsstörning eller fel, eller om du behöver information.

För att få reda på var närmaste servicecenter finns, kontakta servicecenteransvarig på telefonnummer +39 0541 694246 eller på e-postadressen service@trevidea.it.

8. Avfallshantering



Enligt EU-direktivet 2012/19/EU får produkten inte skaffas bort tillsammans med osorterat hushållsavfall.
Det är ägarens ansvar att skaffa bort både dessa produkter och annan elektrisk och elektronisk utrustning via de särskilda insamlingsställen som anvisas av staten eller lokala myndigheter.
Korrekt avfallshantering och återvinning bidrar till att förebygga potentiellt negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
För mer detaljerad information om avfallshantering, kontakta behöriga myndigheter, avfallshanteringsföretag eller återförsäljaren där du köpte produkten.
Om produkten är liten (yttermått under 25 cm) kan du lämna tillbaka den till återförsäljaren utan att behöva köpa en ny, eller lämna tillbaka den i samband med att du köper en motsvarande produkt.

Spis treści | pl

1	KOMUNIKATY I SYMBOLE ZNAJDUJĄCE SIĘ W INSTRUKCJI	59
2	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	60
3	BUDOWA	62
4	OPIS	62
5	DZIAŁANIE	62
6	CZYSZCZENIE	64
7	SERWIS	64
8	UTYLIZACJA	64

1. Komunikaty i symbole znajdujące się w instrukcji

1.1 Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować lekkie obrażenia.

1.2 Inne komunikaty

POWIADOMIENIE

Oznacza zobowiązania, których niespełnienie może spowodować uszkodzenie maszyny.

2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

2.1 Ostrzeżenia ogólne



Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia. Zachować odnośnik do instrukcji w wersji cyfrowej, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

2.2 Ostrzeżenia dotyczące prawidłowego ustawienia

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu. Trzymać urządzenie z dala od deszczu, wilgoci, mrozu i innych szkodliwych warunków atmosferycznych.
- Ustawić urządzenie na równej, stabilnej i nieśliskiej powierzchni.

2.3 Ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

- Nie wkładać palców między rolki, gdy urządzenie pracuje.
- Trzymać włosy i ubranie z dala od ruchomych części.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami i upadkami.
- Używać wyłącznie oryginalnych i kompatybilnych części zamiennych oraz akcesoriów.

2.4 Ostrzeżenia dotyczące pierwszego użycia

- Przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie i wszystkie jego części są w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać go i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Trzymać materiały opakowaniowe (worki plastikowe, styropian, zszywki itp.) poza zasięgiem dzieci. Utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.
- Umyć wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością.

2.5 Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie do rozwałkowywania i krojenia ciasta.
- Nie wkładać do urządzenia twardych przedmiotów.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy części są prawidłowo zamontowane.

2.6 Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

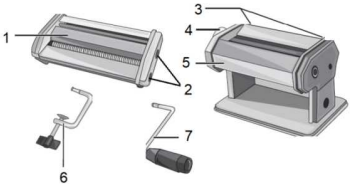
- Część zewnętrzną czyścić wilgotną szmatką.
- Nie myć pod bieżącą wodą.
- Nie myć części urządzenia w zmywarce.

2.7 Ostrzeżenia w przypadku usterek i napraw

- W przypadku usterki lub nieprawidłowego działania nie należy rozmontowywać urządzenia ani w niego ingerować.
- Tylko producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel mogą otwierać i naprawiać urządzenie.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może zagrozić bezpieczeństwu i unieważnić gwarancję.

3. Budowa

3.1 Opis



Część	Opis
1	Wałek do spaghetti i tagliatelle
2	Otwór zębatki wałków
3	Prowadnice do mocowania wałków
4	Pokrętło regulacji grubości
5	Korpus z maszynką do makaronu
6	Zacisk mocujący
7	Korba

4. Opis

4.1 Funkcja

Ta maszynka do makaronu umożliwia wałkowanie ciasta na 9 poziomach grubości. Uzyskany płat ciasta można wykorzystać na następujące sposoby:

- Użyć w całości do przygotowania lasagne
- Pokroić za pomocą dołączonych wałków, aby uzyskać różne formaty makaronu
- Pokroić nożem
- Wykorzystać do przygotowania makaronu nadziewanego

4.2 Akcesoria

Maszynka do makaronu jest wyposażona w następujące akcesoria:

- Wałek do spaghetti i tagliatelle
- Korba
- Zacisk mocujący

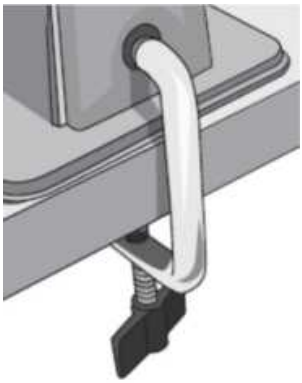
5. Działanie

5.1 Pierwsze użycie

▸ Przepuścić trochę ciasta przez wałki, aby usunąć ewentualne pozostałości z produkcji.

5.2 Korzystanie z maszynki

1. Ustawić maszynkę na płaskiej, stabilnej powierzchni.
2. Włożyć zacisk w otwór z boku maszynki i dokręcić go, aby ją zamocować.



3. Zamontować wybrany wałek, wsuwając go w prowadnice mocujące.
4. Włożyć korbę do otworu po prawej stronie wałka.
5. Rozwałkować, a w razie potrzeby pokroić płat ciasta.
6. Po użyciu odczepić zacisk i wyjąć korbę.
7. Umyć maszynkę.

5.3 Rozwałkowanie płata ciasta

1. Ustawić pokrętło regulacji grubości na wartość maksymalną.
2. Włożyć kulkę ciasta między wałki.
3. Trzymać ciasto obiema rękami – jedną nad, a drugą pod płatem ciasta – utrzymując go lekko napiętym, aby uzyskać bardziej równomierny efekt.
4. Złożyć płat ciasta na pół, lekko oprószyć go mąką i przepuścić ponownie między wałkami. Powtórzyć tę czynność kilka razy, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Aby uzyskać cieńszy płat ciasta, przekręcić pokrętło regulacji grubości. Powtórzyć tę czynność kilka razy, aż do uzyskania pożądanej grubości.

5.4 Krojenie płata ciasta

1. Po rozwałkowaniu pozostawić płat ciasta do wyschnięcia na co najmniej 10 minut.
2. Wyjąć korbę z maszynki.
3. Zamontować wybrany wałek, wsuwając go w prowadnice mocujące.

4. Włożyć korbę do otworu w wałku.
5. Włożyć płat ciasta do wałka i pokroić go, używając korby.

6. Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Część zewnętrzną czyścić wilgotną szmatką. Nie używać środków ściernych, rozpuszczalników ani agresywnych detergentów.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Aby usunąć resztki ciasta z wałków, użyć szczoteczki lub wilgotnej ściereczki.
- Nie myć pod bieżącą wodą.

7. Serwis

7.1 Serwis techniczny

W razie nieprawidłowego działania, awarii lub w celu uzyskania informacji skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby znaleźć najbliższy punkt serwisowy, skontaktować się z koordynatorem Centrów Serwisowych pod numerem telefonu +39 0541 694246 lub pod adresem e-mail service@trevidea.it.

8. Utylizacja



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE nie wyrzucać produktu wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.
Do odpowiedzialności użytkownika należy przekazanie zarówno tych produktów, jak i innych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do odpowiednich punktów zbiórki wskazanych przez rząd lub lokalne organy publiczne.
Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia człowieka.
Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, skontaktować się z właściwymi instytucjami publicznymi, służbą wywozu odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.
Jeśli produkt jest małych rozmiarów (wymiary zewnętrzne mniejsze niż 25 cm), można oddać go sprzedawcy bez obowiązku dokonania nowego zakupu lub zwrócić do momentu zakupu równoważnego produktu.

Tartalom | hu

1	A KÉZIKÖNYVBEN SZEREPLŐ ÜZENETEK ÉS SZIMBÓLUMOK	66
2	BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	67
3	FELÉPÍTÉS	69
4	LEÍRÁS	69
5	MŰKÖDÉS	69
6	TISZTÍTÁS	71
7	SZERVIZ	71
8	ÁRTALMATLANÍTÁS	71

1. A kézikönyvben szereplő üzenetek és szimbólumok

1.1 Biztonsági üzenetek

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, halált vagy súlyos sérüléseket okozhat.

⚠ VIGYÁZAT

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, könnyebb sérüléseket okozhat.

1.2 Egyéb üzenetek

TÁJÉKOZTATÁS

Olyan kötelező előírásokat jelöl, amelyek megszegése károkat okozhat a gépen.

2. Biztonsági figyelmeztetések

2.1 Általános figyelmeztetések



A készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Őrizze meg a digitális használati útmutatóra mutató hivatkozást az esetleges későbbi használatra.

2.2 Figyelmeztetések a helyes elhelyezéshez

- Tárolja a készüléket száraz helyen. Tartsa a készüléket eső, nedvesség vagy fagy hatásaitól, illetve más káros időjárási hatásoktól távol.
- Állítsa a készüléket sík, stabil és csúszásmentes felületre.

2.3 Figyelmeztetések a készülék biztonságos használatához

- Működés közben ne dugja az ujját a hengerek közé.
- Tartsa a haját és a ruháját a mozgó alkatrészektől távol.
- Óvja a készüléket a sérülésektől (leesés, ütések stb.).
- Csak eredeti és kompatibilis pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.

2.4 Figyelmeztetések az első használathoz

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék és annak minden része sértetlen-e. Ha kétsége merül fel, ne használja, hanem forduljon márkaszervizhez.
- A csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol, kapcsok stb.) tartsa a gyermekektől távol. Ártalmatlanítsa őket a szelektív gyűjtésre vonatkozó előírások szerint.
- Mossa el az élelmiszerekkel érintkező alkatrészeket.

2.5 Figyelmeztetések a használathoz

- A készüléket kizárólag tésztanyújtásra és -vágására használja.
- Ne helyezzen kemény tárgyakat a készülékbe.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az alkatrészek megfelelően vannak-e felszerelve.

2.6 Figyelmeztetések a tisztításhoz

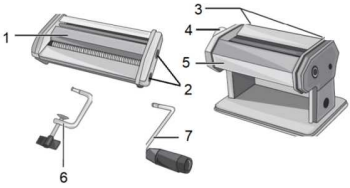
- A külső felületek tisztításához használjon nedves ruhát.
- Ne mossa el folyóvíz alatt.
- A készülék alkatrészeit ne mossa mosogatógépben.

2.7 Figyelmeztetések meghibásodás és javítás esetére

- Meghibásodás vagy rendellenes működés esetén ne nyissa fel, és ne próbálja megjavítani a készüléket.
- A készüléket csak a gyártó, a márkaszerviz vagy szakképzett személy nyithatja fel és javíthatja.
- Az utasítások megszegése veszélyeztetheti a biztonságot, és érvényteleníthetí a garanciát.

3. Felépítés

3.1 Leírás



Rész	Leírás
1	Spagetti és szálas metélt henger
2	Hengerek fogadónyílása
3	Hengerrögzítő sínek
4	Vastagságbeállító gomb
5	Szerkezet tésztanyújtóval
6	Rögzítőbilincs
7	Hajtókar

4. Leírás

4.1 Funkció

A jelen tésztakészítő segítségével 9 vastagsági fokozatban nyújthat tésztát. A kinyújtott tésztalap az alábbi módokon használható fel:

- Egészben, lasagne készítéséhez
- A mellékelt hengerekkel felvágva különböző formájú tészta készítéséhez
- Késsel felvágva
- Töltött tészta készítéséhez

4.2 Tartozékok

A tésztanyújtóhoz az alábbi tartozékokat mellékeljük:

- Spagetti és szálas metélt henger
- Hajtókar
- Rögzítőbilincs

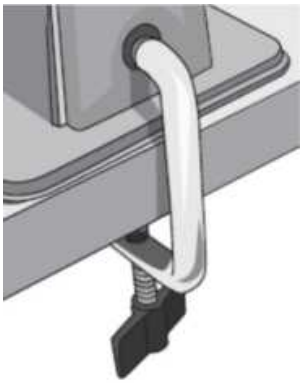
5. Működés

5.1 Első használat

▸ Vezessen át egy kevés tésztát a hengereken az esetleges gyártási maradványok eltávolításához.

5.2 A gép használata

1. Helyezze a gépet sík, stabil felületre.
2. Helyezze be a rögzítőbilincset a gép oldalán lévő nyílásba, majd húzza meg a gép rögzítéséhez.



3. Szerelje fel a kívánt hengert: ehhez illessze a hengert rögzítősínekbe.
4. Helyezze be a hajtókart a henger jobb oldalán lévő nyílásba.
5. Nyújtsa ki és szükség esetén vágja fel a tésztalapot.
6. Használat után oldja ki a rögzítőbilincset, és vegye ki a hajtókart.
7. Mossa el a gépet.

5.3 A tésztalap kinyújtása

1. Állítsa a vastagságbeállító gombot a legnagyobb vastagságra.
2. Helyezzen egy tésztagolyót a hengerek közé.
3. Kísérje a tészta útját a kezével: az egyik legyen a henger előtt, a másik a henger mögött, és az egyenletesebb eredmény érdekében tartsa a tésztát enyhén feszesen.
4. Hajtogassa össze a tésztalapot, lisztezze meg enyhén, majd vezesse át ismét a hengerek között. Ismételje meg ezt a műveletet többször, amíg egynemű állagot nem kap.
5. Ha vékonyabb tésztalapot szeretne, csökkentse a vastagságot a vastagságbeállító gombbal. Ismételje meg ezt a műveletet többször, amíg a tészta el nem éri a kívánt vastagságot.

5.4 A tésztalap felvágása

1. A nyújtás után hagyja a tésztalapot legalább 10 percig száradni.
2. Húzza ki a hajtókart a gépből.
3. Szerelje fel a kívánt hengert: ehhez illessze a hengert rögzítősínekbe.

4. Helyezze be a hajtókart a hengeren lévő nyílásba.
5. Vezesse be a tésztalapot a hengerek közé, és a hajtókar segítségével vágja fel.

6. Tisztítás

6.1 Utasítások a tisztításhoz

- A külső felületek tisztításához használjon nedves ruhát. Ne használjon súroló hatású terméket, oldószert vagy agresszív tisztítószert.
- A tartozékokat ne mossa mosogatógépben.
- Használjon egy kefét vagy nedves ruhát a tésztamaradványok eltávolításához a hengerekről.
- Ne mossa el folyóvíz alatt.

7. Szerviz

7.1 Szervizszolgálat

Rendellenes működés, meghibásodás vagy információkérés esetén forduljon az Önhöz legközelebbi márkaszervizhez.

A legközelebbi szervizközpont címéért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálati munkatársunkkal a +39 0541 694246 telefonszámon vagy a következő e-mail-címen: service@trevidea.it.

8. Ártalmatlanítás



A 2012/19/EU irányelv előírásai értelmében a termék nem kezelhető a vegyes háztartási hulladékkal együtt.
A tulajdonos felelőssége, hogy leadja ezeket a termékeket, valamint az egyéb elektromos és elektronikus berendezéseket a kormány vagy a helyi hatóságok által kijelölt speciális gyűjtőhelyeken.
A megfelelő ártalmatlanítás és az újrahasznosítás segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.
Az ártalmatlanítással kapcsolatos további részletekért forduljon az illetékes hatóságokhoz, a hulladékkezelő művekhez vagy ahhoz a kereskedőhöz, akitől a terméket vásárolta.
Ha a termék kisméretű (külső méretei nem haladják meg a 25 cm-t), a terméket új termék vásárlási kötelezettség nélkül leadhatja a kereskedőnél is, vagy egyenértékű termék vásárlásakor visszaadhatja a kereskedőnek.

Obsah | cs

1	HLÁŠENÍ A SYMBOLY V TOMTO NÁVODU	73
2	BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ	74
3	STRUKTURA	76
4	POPIS	76
5	JAK SPOTŘEBIČ FUNGUJE	76
6	ČIŠTĚNÍ	78
7	SERVIS	78
8	LIKVIDACE	78

1. Hlášení a symboly v tomto návodu

1.1 Bezpečnostní hlášení

⚠ VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek úmrtí nebo vážné zranění.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké zranění.

1.2 Ostatní hlášení:

OZNÁMENÍ

Označuje pokyny, jejichž nedodržení by mohlo mít za následek poškození spotřebiče.

2. Bezpečnostní varování

2.1 Obecná varování



Před instalací nebo použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Odkaz na digitální návod mějte po ruce pro budoucí použití.

2.2 Varování ohledně správného umístění

- Spotřebič skladujte na suchém místě. Spotřebič uchovávejte mimo dosah deště, vlhkosti, mrazu a jiných nepříznivých povětrnostních podmínek.
- Spotřebič umístěte na rovný, stabilní a neklouzavý povrch.

2.3 Varování ohledně bezpečného používání spotřebiče

- Během provozu spotřebiče nevkládejte prsty mezi válce.
- Udržujte vlasy a oděv mimo dosah pohyblivých částí.
- Chraňte spotřebič před nárazy a pády.
- Používejte pouze originální a kompatibilní díly a příslušenství.

2.4 Varování ohledně prvního použití

- Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič i všechny jeho části neporušené. V případě pochybností spotřebič nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren, svorky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí Zlikvidujte je v souladu s místními předpisy o odpadech.
- Důkladně umyjte všechny části, které přichází do styku s potravinami.

2.5 Varování ohledně používání

- Strojek používejte pouze k vyvalování a krájení těstovin.
- Do spotřebiče nevkládejte žádné tvrdé předměty.
- Před spuštěním spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti správně sestaveny.

2.6 Varování ohledně čištění

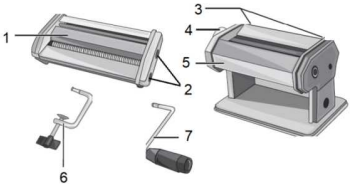
- Vnější část očistěte vlhkým hadříkem.
- Nemyjte pod tekoucí vodou.
- Části spotřebiče nemyjte v myčce na nádobí.

2.7 Varování v případě poruch a oprav

- V případě poruchy nebo nesprávné funkce spotřebič neotevírejte ani do něj nezasahujte.
- Spotřebič smí otevřít a opravit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný personál.
- Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost a vést ke zneplatnění záruky.

3. Struktura

3.1 Popis



Díl	Popis
1	Válec na špagety a tagliatelle
2	Otvor ozubení válců
3	Spojovací dráhy válců
4	Regulátor pro nastavení tloušťky
5	Konstrukce se strojem na řezání těsta
6	Fixační svorka
7	Klika

4. Popis

4.1 Funkce

Tento přístroj na těsto umožňuje válení těsta pomocí různých 9 úrovní tloušťky. Výsledné těsto lze použít následujícími způsoby:

- Používá se vcelku k přípravě lasagní
- Krájením pomocí dodaných válečků lze dosáhnout různých tvarů těstovin
- Krájení nožem
- Použité pro přípravu plněných těstovin

4.2 Příslušenství

Stroj na těstoviny je vybaven následujícím příslušenstvím:

- Válec na špagety a tagliatelle
- Klika
- Fixační svorka

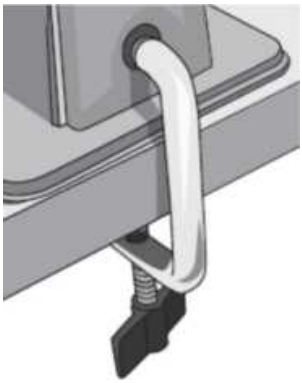
5. Jak spotřebič funguje

5.1 První použití

▸ Protáhněte trochu těsta válečky, abyste odstranili zbytky z výroby.

5.2 Použití stroje

1. Umístěte stroj na pevnou a rovnou plochu.
2. Vložte svorku do otvoru na boku stroje a utáhněte ji, abyste ji zajistili.



3. Namontujte požadovaný válec jeho zasunutím do upevňovacích drah.
4. Vložte kliku do otvoru na pravé straně válce.
5. Těsto rozválejte a v případě potřeby nakrájejte.
6. Po použití odepněte svorku a otočte klikou.
7. Umyjte stroj.

5.3 Rozválejte těsto

1. Nastavte regulátor pro nastavení tloušťky do maximální polohy.
2. Vložte kouli těsta do válce.
3. Posuv těsta provádějte oběma rukama, jednou nad a jednou pod plechem, a pro rovnoměrnější výsledek jej mírně napněte.
4. Těsto přeložte přes sebe, lehce ho pomoučte a znovu protáhněte válci. Tuto operaci několikrát opakujte, dokud nedosáhnete homogenní konzistence.
5. Pro dosažení tenčího plátu těstovin upravte tloušťku regulátorem. Tuto operaci několikrát opakujte, dokud nedosáhnete požadované tloušťky.

5.4 Nakrájejte těsto

1. Po rozválení nechte těsto alespoň 10 minut schnout.
2. Demontujte kliku ze stroje.
3. Namontujte požadovaný válec jeho zasunutím do upevňovacích drah.

4. Vložte kliku do otvoru válce.
5. Vložte těsto mezi válec a nakrájejte ho pomocí kliky.

6. Čištění

6.1 Jak spotřebič čistit

- Vnější část očistěte vlhkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní produkty, rozpouštědla ani agresivní čisticí prostředky.
- Příslušenství nemyjte v myčce na nádobí.
- K odstranění zbytků těsta z válců použijte kartáček nebo vlhký hadřík.
- Nemyjte pod tekoucí vodou.

7. Servis

7.1 Zákaznický servis

V případě poruchy nebo závady, nebo pokud požadujete informace, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.

Nejbližší servisní středisko pro vás vyhledá vedoucí servisních středisek. Obraťte se na něj na čísle +39 0541 694246 nebo e-mailem na service@trevidea.it.

8. Likvidace



Dle požadavků evropské směrnice 2012/19/EU nelikvidujte tento výrobek společně s netříděným domovním odpadem.
Je odpovědností vlastníka zlikvidovat tyto výrobky a další elektrická a elektronická zařízení prostřednictvím určených sběrných míst zřízených vládou nebo místními úřady.
Správná likvidace a recyklace pomohou předejít potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.
Podrobnější informace o likvidaci získáte u příslušných místních úřadů, u služby pro odvoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.
Pokud je výrobek malý (vnější rozměry menší než 25 cm), můžete jej vrátit prodejci, aniž byste museli kupovat nový výrobek, nebo jej můžete vyměnit při nákupu ekvivalentního výrobku.

Obsah | sk

1	HLÁSENIA A SYMBOLY V TEJTO PRÍRUČKE	80
2	BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA	81
3	ŠTRUKTÚRA	83
4	POPIS	83
5	OPERÁCIA	83
6	ČISTENIE	85
7	SERVIS	85
8	LIKVIDÁCIA	85

1. Hlásenia a symboly v tejto príručke

1.1 Bezpečnostné hlásenia

⚠ VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.

⚠ UPOZORNENIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok ľahké poranenia, ak sa jej nezabráni.

1.2 Ďalšie hlásenia

POZNÁMKA

Označuje pokyny, ktorých nedodržanie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.

2. Bezpečnostné varovania

2.1 Všeobecné varovania



Pred inštaláciou alebo používaním spotrebiča si pozorne prečítajte používateľskú príručku. Uchovajte si odkaz s digitálnou príručkou pre budúce použitie.

2.2 Varovania pre správne umiestnenie

- Spotrebič umiestnite na suché miesto. Spotrebič chráňte pred dažďom, vlhkosťou, mrazom a inými škodlivými poveternostnými podmienkami.
- Spotrebič umiestnite na rovný, stabilný a nekĺzavý povrch.

2.3 Varovania pre bezpečné používanie spotrebiča

- Počas prevádzky spotrebiča nevkladajte prsty do valcov.
- Udržujte vlasy a oblečenie v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých dielov.
- Chráňte spotrebič pred nárazmi a pádmi.
- Používajte iba originálne a kompatibilné náhradné diely a príslušenstvo.

2.4 Varovania pre prvé použitie

- Pred použitím skontrolujte, či sú spotrebič a všetky jeho diely neporušené. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Obalové materiály (plastové vrecká, polystyrén, sponky atď.) uchovávajte mimo dosahu detí. Zlikvidujte ich v súlade s miestnymi predpismi o manipulácii s odpadom.
- Dôkladne umyte všetky diely, ktoré prídu do kontaktu s potravinami.

2.5 Varovania pri používaní

- Stroj používajte iba na vaľkanie a krájanie cestovín.
- Do spotrebiča nevkladajte tvrdé predmety.
- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či sú všetky diely správne zmontované.

2.6 Varovania týkajúce sa čistenia

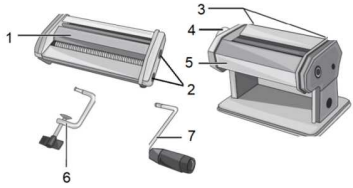
- Vonkajšiu časť vyčistite vlhkou handričkou.
- Neumývajte ho pod tečúcou vodou.
- Diely spotrebiča neumývajte v umývačke riadu.

2.7 Varovania v prípade porúch a opráv

- V prípade chyby alebo poruchy spotrebič neotvárajte ani s ním nemanipulujte.
- Spotrebič môže otvárať a opravovať iba výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný personál.
- Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť a viesť k zániku záruky.

3. Štruktúra

3.1 Popis



Diel	Popis
1	Valec na špagety a tagliatelle
2	Otvor prevody valce
3	Uchytávacie pruhy valcov
4	Rukoväť nastavenia hrúbky
5	Štruktúra so strojom na cestoviny
6	Upevňovacia svorka
7	Kľuka

4. Popis

4.1 Vlastnosť

Tento stroj na cestoviny umožňuje pripravovať cestoviny s 9 hrúbkou. Získané na tenké cesto môže byť použité nasledovnými spôsobmi:

- Použité v celku na prípravu lasagne
- Narezané dodávanými krúžkami na rôzne formáty cestovín
- Narezané nožom
- Použité na prípravu plnených cestovín

4.2 Príslušenstvo

So strojom na cestoviny je dodávané nasledovné príslušenstvo:

- Valec na špagety a tagliatelle
- Kľuka
- Upevňovacia svorka

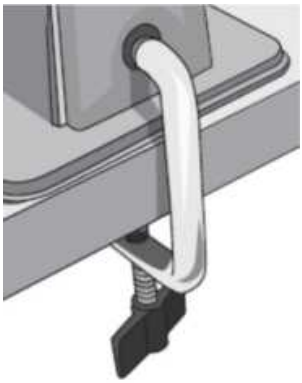
5. Operácia

5.1 Prvé použitie

▸ Nechajte prejsť pomedzi valce trochu cesta, aby ste odstránili prípadné zvyšky z opracovania.

5.2 Použitie stroja

1. Stroj umiestnite na rovný a stabilný povrch.
2. Do otvoru na boku stroja vložte svorku a utiahnite svorku a zablokujte ju.



3. Nainštalujte želaný valec tak, že ho nasuniete do uchytávacích pruhov.
4. Do otvoru na pravej strane valca vložte kľuku.
5. Roztiahnite a, ak je to nevyhnutné, narežte tenké cesto.
6. Po použití uvoľnite svorku a kľuku.
7. Umyte stroj.

5.3 Rozviňte tenké cesto

1. Regulačnú rukoväť hrúbky nastavte na maximálnu hodnotu.
2. Do valca zasuňte guľôčku cesta.
3. Pri zavádzaní cesta používajte obe ruky, jednu nad a druhú pod vylisovaným cestom, udržujte ho pod miernym napätím, aby ste dosiahli rovnomernejší výsledok.
4. Preložte cesto cez seba, zľahka ho poprášte múkou a nechajte opäť prejsť pomedzi valce. Túto operáciu zopakujte viackrát až kým cesto nenadobudne homogénnu konzistenciu.
5. Ak chcete dosiahnuť tenšie cesto, upravte hrúbku pomocou regulačnej rukoväte. Túto operáciu zopakujte viackrát až kým nedosiahnete želanú hrúbku.

5.4 Narežte tenké cesto

1. Po roztiahnutí, nechajte cesto schnúť aspoň 10 minút.
2. Vytiahnite kľuku zo stroja.
3. Nainštalujte želaný valec tak, že ho nasuniete do uchytávacích pruhov.

4. Vložte kľuku do otvoru valca.
5. Vložte tenké cesto do valca a narežte ho pomocou rukoväte.

6. Čistenie

6.1 Pokyny na čistenie

- Vonkajšiu časť vyčistite vlhkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne produkty, riedidlá ani agresívne čistiace prostriedky.
- Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.
- Na odstránenie zvyškov cesta z valcov používajte kefku alebo vlhkú handričku.
- Neumývajte ho pod tečúcou vodou.

7. Servis

7.1 Zákaznícky servis

V prípade poruchy alebo chyby, alebo v prípade, že chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

Ak chcete nájsť najbližšie servisné stredisko, kontaktujte manažéra servisných stredísk na čísle +39 0541 694246 alebo e-mailom na adrese service@trevidea.it.

8. Likvidácia



V súlade s požiadavkami Európskej smernice 2012/19/EÚ tento produkt nevyhadzujte do netriedeného domového odpadu.
Je zodpovednosťou vlastníka zlikvidovať tieto produkty a iné elektrické a elektronické zariadenia a odovzdať ich do špeciálnych zberných miest určených vládou alebo miestnymi orgánmi verejnej správy.
Správna likvidácia a recyklácia pomôžu predchádzať potenciálne negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.
Podrobnejšie informácie o likvidácii získate u príslušných orgánov verejnej správy, u prevádzkovateľa zberu odpadu alebo u predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili.
Ak je produkt malý (vonkajšie rozmery menšie ako 25 cm), môžete ho vrátiť predajcovi bez toho, aby ste si museli kúpiť nový produkt, alebo ho môžete vymeniť pri kúpe rovnocenného výrobku.

Kazalo | sl

1	SPOROČILA IN SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO	87
2	VARNOSTNA OPOZORILA	88
3	SESTAVNI DELI	90
4	OPIS	90
5	UPORABA	90
6	ČIŠČENJE	92
7	SERVISIRANJE	92
8	ODSTRANJEVANJE	92

1. Sporočila in simboli v teh navodilih za uporabo

1.1 Varnostna sporočila

⚠ OPOZORILO

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do smrti ali resnih poškodb, če je ne preprečite.

⚠ POZOR

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do manjših poškodb, če je ne preprečite.

1.2 Druga sporočila

OBVESTILO

Opozarja na zahteve, ki jih morate upoštevati, saj lahko v nasprotnem primeru pride do poškodb aparata.

2. Varnostna opozorila

2.1 Splošna opozorila



Pred namestitvijo ali uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo. Shranite povezavo do digitalnih navodil za uporabo za prihodnjo uporabo.

2.2 Opozorila za pravilno namestitev

- Aparat shranjujte na suhem mestu. Aparata ne izpostavljajte dežju, vlagi, zmrzali in drugim škodljivim vremenskim pogojem.
- Aparat postavite na ravno, stabilno in nedrsečo površino.

2.3 Opozorila za varno uporabo aparata

- Med delovanjem aparata ne vstavljajte prstov v valjčke.
- Las in oblačil ne približujte premikajočim se delom.
- Aparat zaščitite pred udarci in padci.
- Uporabljajte samo originalne in združljive nadomestne dele in pripomočke.

2.4 Opozorila pred prvo uporabo

- Pred uporabo preverite, ali so aparat in vsi njegovi deli nepoškodovani. Če niste prepričani, aparata ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščeni servis.
- Embalaža (plastične vrečke, polistiren, sponke ipd.) naj bo nedosegljiva otrokom. Embalažne materiale odlagajte v skladu z lokalnimi predpisi o odpadkih.
- Temeljito operite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.

2.5 Opozorila pri uporabi

- Strojček uporabljajte samo za valjanje in rezanje testenin.
- V aparat ne vstavljajte trdnih predmetov.
- Pred uporabo aparata preverite, ali so vsi deli pravilno sestavljeni.

2.6 Opozorila za čiščenje

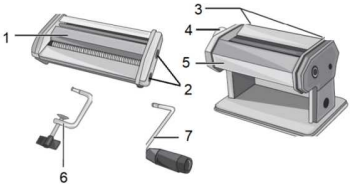
- Očistite zunanje površine z vlažno krpo.
- Ne pomivajte ga pod tekočo vodo.
- Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

2.7 Opozorila v primeru okvar ali popravil

- Če pride do okvare ali nepravilnega delovanja, aparata ne odpirajte niti vanj kako drugače ne posegajte.
- Aparat lahko odpre in popravlja izključno proizvajalec, pooblaščeni servis ali usposobljeno osebje.
- Neupoštevanje teh navodil lahko vpliva na varnost in privede do razveljavitve garancije.

3. Sestavni deli

3.1 Opis



Del	Opis
1	Valj za špagete in rezance tagliatelle
2	Odprtina za pogonski zobnik valjev
3	Vodila za pritrditev valjev
4	Gumb za nastavitev debeline
5	Ohišje z valjarjem za testo
6	Pritrdilna sponka
7	Ročica

4. Opis

4.1 Funkcija

Ta aparat za testenine omogoča valjanje testa v 9 stopnjah debeline. Dobljeno testo lahko uporabite na naslednje načine:

- v celoti za pripravo lazanje,
- razrežete ga z priloženimi valji za različne oblike testenin,
- narežete ga z nožem,
- uporabite ga za pripravo polnjenih testenin.

4.2 Dodatki

Aparatu za valjanje testa so priloženi naslednji dodatki:

- Valj za špagete in rezance tagliatelle
- Ročica
- Pritrdilna sponka

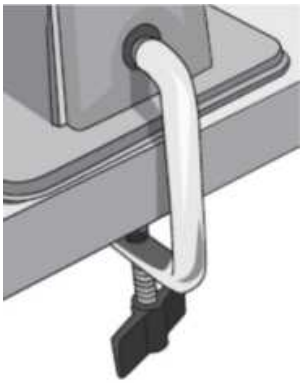
5. Uporaba

5.1 Prva uporaba

▸ Skozi valje spustite nekaj testa, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.

5.2 Uporaba aparata

1. Aparat postavite na ravno in stabilno površino.
2. Spono vstavite v odprtino na strani aparata in jo privijte, da strojček pritrdite.



3. Namestite želeni valj tako, da ga vstavite v vodila za pritrditev.
4. Ročico vstavite v odprtino na desni strani valja.
5. Razvaljajte testo in ga po potrebi narežite.
6. Po uporabi odstranite spono in ročico.
7. Operite aparat.

5.3 Valjanje testa

1. Gumb za nastavitev debeline nastavite na največjo debelino.
2. V valj vstavite kepico testa.
3. Testo med valjanjem vodite z obema rokama, eno nad in drugo pod testom, pri tem pa ga rahlo napenjajte, da bo rezultat bolj enakomeren.
4. Testo prepognite, ga rahlo pomokajte in ga ponovno spustite skozi valje. Postopek večkrat ponovite, dokler ne dobite enotne strukture.
5. Če želite tanjše testo, zavrtite gumb za nastavitev debeline. Postopek večkrat ponovite, dokler ne dosežete želene debeline.

5.4 Rezanje testa

1. Ko testo razvaljate, ga pustite sušiti vsaj 10 minut.
2. Iz aparata odstranite ročico.
3. Namestite želeni valj tako, da ga vstavite v vodila za pritrditev.

4. Ročico vstavite v odprtino valja.
5. Testo vstavite v valj in ga narežite z ročico.

6. Čiščenje

6.1 Navodila za čiščenje

- Očistite zunanje površine z vlažno krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, topil ali agresivnih čistil.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Ostanke testa z valjev odstranite s ščetko ali vlažno krpo.
- Ne pomivajte ga pod tekočo vodo.

7. Servisiranje

7.1 Podpora uporabnikom

V primeru nepravilnega delovanja ali okvare ali v primeru, da potrebujete dodatne informacije, se obrnite na najbližji servis.

Za informacije o najbližjem servisu se lahko obrnete na vodjo servisov prek telefonske številke +39 0541 694246 ali e-poštnega naslova service@trevidea.it.

8. Odstranjevanje



V skladu z zahtevami Evropske direktive 2012/19/EU tega izdelka ne smete zavreči med nesortirane gospodinjske odpadke.
Lastnik je odgovoren za to, da te izdelke ter drugo električno in elektronsko opremo odnese v posebne obrate za zbiranje, ki so jih odobrili državni ali lokalni javni organi.
S pravilnim odstranjevanjem in recikliranjem boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju se obrnite na ustrezne javne organe, službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovca, pri katerem ste kupili izdelek.
Če je izdelek majhen (zunanje dimenzije manj kot 25 cm), ga lahko vrnete trgovcu, ne da bi morali kupiti novega, ali pa ga kadar koli zamenjate ob nakupu drugega enakovrednega izdelka.

Girmi

TREVIDEA S.r.l.

Strada Consolare Rimini-San Marino 62 - 47924 - Rimini (RN) ITALY

www.girmi.it