

Accessori disponibili (non in dotazione):

Accessoires disponibles (non fournis) - Accessories available (not supplied) - Accesorios disponibles (no en dotación)
Acessórios disponíveis (não fornecidos) - Erhältliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Rullo da taglio SINGOLO

Rouleau de découpage
Cutting roller
Rodillo de corte
Rolo de corte
Schneidewalze



APM003

Capelli d'angelo



APM004

Tagliolini



APM005

Reginette

Rullo da taglio DOPPIO

Rouleau de découpage
Cutting roller
Rodillo de corte
Rolo de corte
Schneidewalze



APM006

Pappardelle



APM006

Linguine

Raviolatore

Rouleau de découpage
Cutting roller
Rodillo de corte
Rolo de corte
Schneidewalze



APM007

Ravioli



Accessori disponibili (non in dotazione):

Accessoires disponibles (non fournis) - Accessories available (not supplied) - Accesorios disponibles (no en dotación)
Acessórios disponíveis (não fornecidos) - Erhältliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Per motorizzare la macchina e rendere il lavoro più facile e veloce

Moteur pour motoriser la machine
Motor to power the machine
Motor para propulsar la máquina
Motor para motorizar a máquina
Motor für Arbeiten mit der
Nudelmaschine



APM001

Appendi pasta per asciugare la pasta fresca in poco spazio

Pour faire sécher les pâtes fraîches
To dry fresh pasta
Para secar la masa
y la pasta fresca
Para secar a
massa fresca
Für die Trocknung
frisch Nudeln



APM002

LAICA

LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - ITALY
Fax +39-0444-795324 - www.laica.com
Made in China

COMPANY WITH
MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 =
= ISO 13485 =

Cod. AS/115/b



LAICA

PM2000



Formati ottenibili con accessorio in dotazione

Formats réalisables avec l'accessoire fourni - Formats obtainable using accessory supplied
Formatos obtenibles con accesorio en dotación - Formatos que podem ser obtidos com o acessório fornecido de série - Die unterschiedlichen Formate werden mit dem im Lieferumfang enthaltenen Zubehör hergestellt

Lasagne



Fettuccine 6 mm



Tagliatelle 2 mm



Formati ottenibili con accessori intercambiabili (non in dotazione)

Formats réalisables avec les accessoires interchangeables (non fournis) - Formats obtainable with interchangeable accessories (not supplied)
Formatos obtenibles con accesorios intercambiables (no en dotación) - Formatos que podem ser obtidos com acessórios intercambiáveis (não fornecidos de série) - Die unterschiedlichen Formate werden mit dem austauschbaren Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) hergestellt

Capelli d'angelo 1 mm



Tagliolini 4 mm



Reginette 12 mm



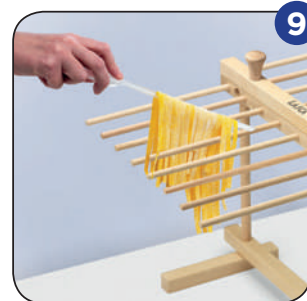
Linguine 3 mm



Pappardelle 45 mm



Ravioli 30x30 mm





LAICA[®]

TAGLIANDO
DI CONTROLLO
PM2000

MACCHINA
PER LA PASTA

HI34/b - 07/2016

LAICA[®]

LAICA S.p.A.

Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - Italy
Tel. +39 0444.795314 - 795321
Fax +39 0444.795324
Made in China

www.laica.com

LAICA[®]

ISTRUZIONI E GARANZIA

PM2000

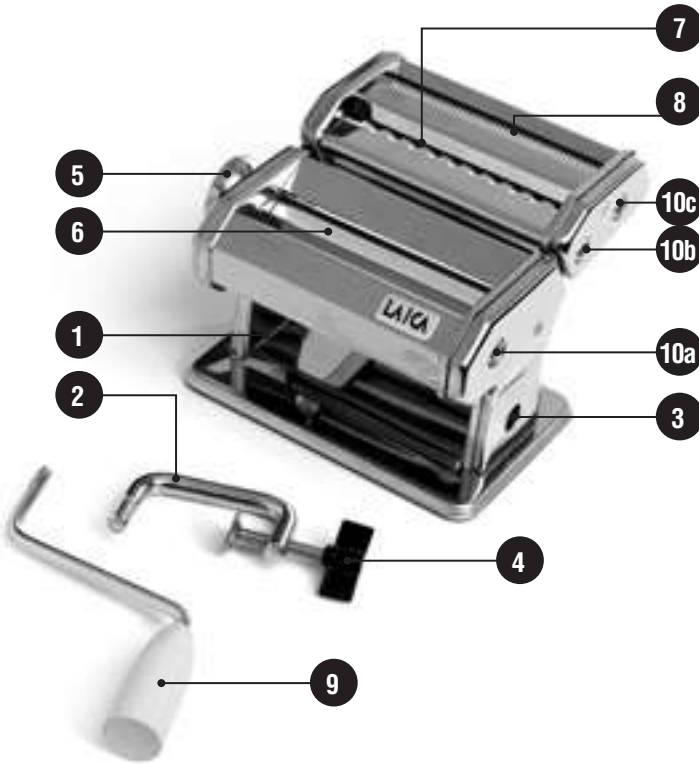
MACCHINA PER LA PASTA

FR	Instructions et garantie MACHINE À PÂTES
GB	Instructions and warranty PASTA MACHINE
ES	Instrucciones y garantía MÁQUINA PARA HACER PASTA
PT	Instruções e garantia MÁQUINA PARA MASSA
DE	Anleitungen und Garantie NUDELMASCHINE



PM2000

Fig. 1



DESCRIZIONE 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

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"

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"

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 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"

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"

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"



PM2000

ANNI DI **GARANZIA**
ANS DE **GARANTIE**
YEARS **GUARANTEE**
ANOS DE **GARANTIA**
JAHRE **GARANTIE**

LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - Italy
Tel. +39 0444.795314 - 795321
Fax +39 0444.795324
Made in China

www.laica.com

Data - Date

--	--	--	--	--	--	--	--

Timbro rivenditore
Cachet du revendeur
Retailer's stamp
Sello del revendedor
Carimbo do revendedor
Stempel des Händlers

 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 contattare l'azienda all'indirizzo sotto riportato: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

LEGENDA SIMBOLI					
	Avvertenza		Divieto		Per alimenti
AVVERTENZE SULLA SICUREZZA					

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 dalla data di acquisto che deve essere comprovata **da timbro o firma del rivenditore e dallo scontrino fiscale che avrete cura di conservare qui allegato.**

Tale periodo è conforme alla legislazione vigente ("Codice del Consumo" D. Lgs. nr. 206 del 06/09/2005) e si applica solo nel caso in cui il consumatore sia un soggetto privato. 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 dall'acquisto, 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.com

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

La notice d'utilisation doit être considérée comme partie du produit et doit être conservée pendant tout le cycle de vie de ce dernier. En cas de cession de l'appareil à un autre propriétaire, remettre également toute la documentation. Pour une utilisation sûre et correcte du produit, l'utilisateur est tenu de lire attentivement les instructions et avertissements contenus dans le manuel car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité et les instructions pour l'utilisation et la maintenance. En cas de perte de la notice d'utilisation ou pour obtenir plus d'informations ou de détails, contacter l'entreprise à l'adresse figurant ci-dessous : Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italie - Tél. +39 0444.795314 - 795321 Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

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 pour une durée de 2 ans à partir de la date d'achat qui doit apparaître **sur le tampon et la signature du revendeur et sur le reçu fiscal ci-joint que vous garderez avec soin**. Cette période est conforme à la législation en vigueur et s'applique seulement au cas où le consommateur soit un sujet particulier. Les produits Laica sont projetés pour un emploi à la maison et on ne permet pas son emploi dans les locaux publics. La garantie couvre uniquement les défauts de production et n'est pas valable si les dommages sont causés par des événements accidentels, par une utilisation incorrecte, par négligence ou par utilisation impropre du produit.

Utiliser uniquement les accessoires fournis; l'utilisation d'accessoires divers peut entraîner l'annulation de la garantie. N'ouvrir en aucun cas l'appareil; en cas d'ouverture ou d'endommagement, la garantie sera annulée définitivement. La garantie n'est pas valide pour les pièces soumises à usure suite à leur emploi et aux batteries lorsqu'elles sont fournies en dotation.

Une fois écoulés 2 ans dès la date d'achat, la garantie s'échoit; dans ce cas les interventions d'assistance technique seront réalisées sous paiement. Les informations sur les interventions d'assistance technique, soient elles en garantie ou sous paiement, pourront être demandées en contactant notre société à info@laica.com. Aucune forme de contribution est due pour les réparations et les remplacements inclus dans les termes de la garantie.

En cas de pannes, s'adresser à son revendeur; NE PAS expédier directement à LAICA. Toutes les interventions en garantie (incluses celles de remplacement du produit ou bien d'une de ses parties) ne prolongeront pas la durée de la période de garantie originale du produit remplacé.

La maison constructrice décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés, directement ou indirectement, aux personnes, choses et animaux domestiques suite au manque d'attention à toutes les prescriptions indiquées sur le livret d'instruction et concernant, de manière particulière, les conseils relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Il est faculté de la société Laica, qui est constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans aucun avis au préalable totalement ou partiellement ses propres produits en relation avec la nécessité de production, sans que cela implique aucune responsabilité de la part de la société Laica ou de ses vendeurs.



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 appliance 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. If the instruction manual is lost or in the event you require additional information or clarifications, please contact the company at the address shown below: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

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 equipment is covered by a 2-year warranty starting from the purchase date, which has to be proven by means **of the stamp or signature of the dealer and by the fiscal payment receipt that shall be kept enclosed to this document.**

This warranty period complies with the laws in force and applies only in case the consumer is an individual. Laica products are designed for domestic use only; therefore, their use for commercial purposes is forbidden.

The warranty covers only production defects and does not apply, if the damage is caused by accidental events, misuse, negligence or improper use of the product. Use the supplied accessories only; the use of other accessories invalidate the warranty cover.

Do not open the equipment for any reason whatsoever; the opening or the tampering of the equipment, definitely invalidate the warranty. Warranty does not apply to parts subject to tear and wear along the use, as well as to batteries, when they are included. Warranty decays after 2 years from the purchase date. In this case, technical service interventions will be carried out against payment.

Information on technical service interventions, under warranty terms or against payment, may be requested by writing at info@laica.com.

Repair or replacement of products covered by the warranty terms are free of charge. In case of faults, refer to the dealer; DO NOT send anything directly to LAICA.

All interventions covered by warranty (including product replacement or the replacement of any of its parts) shall not be meant to extend the duration of the original warranty period of the replaced product.

The manufacturer cannot be made liable for any damages that may be caused, directly or indirectly, to people, things and pets resulting from the inobservance of the provisions contained in the suitable user manual, especially with reference to the instructions related to installation, use and maintenance of the equipment.

Being constantly involved in improving its own products, Laica reserves the right to modify its product, totally or partially, with reference to any production need, without that this involves any responsibility whatsoever by Laica or its dealers.

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 de la misma.
En caso de cesión del aparato a otro propietario también se debe entregar toda la documentación. Para un uso seguro y correcto del producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el manual puesto que suministran importantes informaciones relativas a la seguridad de uso y mantenimiento. En caso de extravío del manual de instrucciones o necesidad de recibir mayor información o aclaraciones, comunicarse con la empresa a la dirección que se muestra debajo. Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italia - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

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 pincil 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 está garantizado por 2 años a partir de la fecha de compra, que debe estar certificada **por el sello y firma del revendedor y el recibo fiscal, que se conservará adjunto**. Dicho período es conforme a la legislación vigente y se aplica solamente en el caso en que el consumidor sea un sujeto particular. Los productos Laica han sido proyectados para el uso domestico y no se permite el empleo en ejercicios públicos. La garantía ampara sólo los defectos de producción y no es válida si el daño fuera causado por un accidente, uso incorrecto, negligencia o uso impropio del producto. Emplee sólo los accesorios entregados, el empleo de otros accesorios puede hacer que la garantía pierda su validez. No abra por ningún motivo el aparato; en caso de apertura o alteración, la garantía pierde definitivamente su validez. La garantía no se aplica a las partes sometidas a desgaste debido al uso y a las baterías cuando se suministren en dotación. Pasados los 2 años desde la compra, la garantía se vence; en este caso las intervenciones de asistencia técnica se realizarán bajo pago. Informaciones sobre las intervenciones de asistencia técnica, sea en garantía o bajo pago, se pueden solicitar contactando info@laica.com. No es debida ninguna forma de contribución para las reparaciones o sustituciones de productos incluso en los términos de la garantía. En caso de averías, dirijase al revendedor; NO envíe directamente a LAICA. Todas las intervenciones en garantía (incluso aquellas de sustitución del producto o de una de sus partes) no extienden la duración del periodo de garantía original del producto sustituido. El fabricante no se considera responsable por posibles daños que puedan, directa o indirectamente, afectar a personas, cosas o animales domésticos por la inobservancia de todas las disposiciones indicadas en este manual de instrucciones y, especialmente, referidas a las advertencias sobre la instalación, uso y mantenimiento del aparato. Es facultad de la sociedad Laica, al estar constantemente empeñada en la mejora de sus propios productos, modificar sin preaviso alguno totalmente o en parte los productos presentes en el catálogo en relación a necesidades de producción, sin que ello comporte responsabilidad alguna por parte de la sociedad Laica o de sus vendedores.

BENESSERE LAICA, SL

P. Ind. El Pastoret C/Cataluña, 9-11 - 03640 - Monovar - Alicante - España
Tel. 966961040 • Fax 966961046 - E-mail: comercial@laicaspain.com - C.I.F. B-53613030

 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 como parte do produto e deve ser conservado durante toda a vida útil deste. Em caso de cessão do aparelho a outro proprietário entregue também toda a documentação. Para uma utilização segura e correta do produto, o utilizar deve ler atentamente as instruções e avisos contidos no manual porque fornecem informações importantes relativas à segurança, instruções de uso e manutenção. Em caso de perda do manual de instruções ou necessidade de receber mais informações ou esclarecimentos contacte a empresa no endereço indicado abaixo: A Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fra. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Itália - Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

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 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 corto 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 sistema de garantia de 2 anos a contar da data da compra, que **devem ser certificadas pelo carimbo e assinatura do revendedor**. O recibo, deve manter-se junto. Este período é nos termos da legislação em vigor e só se aplica se o consumidor for um sujeito passivo e particular. Os produtos são projectados para uso doméstica e o seu emprego não é permitido em local público. A garantia cobre apenas defeitos de fabricação e não se aplica se o dano foi causado por um acidente, abuso, negligência ou uso impróprio do produto. Utilize apenas acessórios da marcas, o uso de outros podem fazer perde a validade da GARANTIA. Não abra por algum motivo o aparelho ao abrir a alteração, a garantia é definitivamente anulada.

A garantia não se aplica a peças sujeitas a desgaste e às pilhas quando são fornecidas. Após dois anos desde a compra, a garantia expira, neste caso, as intervenções de assistência técnica serão feitas por orçamento e consequente sujeitas a pagamento.

Para Informações sobre as intervenções para reparações ou substituição de produtos, contacte info@laica.com.. ou o seu fornecedor.Todas as intervenções de reparação (Incluindo as de substituição do produto ou parte dele) não prorrogam a duração da garantia do produto original substituído. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que podem, directa ou indirectamente, afectar as pessoas, coisas ou animais. Admitidos por não cumprir todos os requisitos especificados neste manual. Advertências sobre a instalação, utilização e manutenção dos equipamentos. A LAICA, sociedade secular, procura constantemente melhorar os seus produtos. Alterações ou substituições são da sua inteira responsabilidade pelo que o pode fazer livremente, não havendo lugar a reclamações. Para qualquer dúvida ou esclarecimento contacte:

BENESSERE LAICA, SL

P. Ind. El Pastoret C/Cataluña, 9-11 - 03640 - Monovar - Alicante - España
Tel. 966961040 • Fax 966961046 - E-mail: comercial@laicaspain.com - C.I.F. B-53613030

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 Gebrauchshandbuch muss als Teil des Produkts angesehen und für seinen ganzen Lebensdauerzyklus aufbewahrt werden. Im Falle des Übergangs auf einen neuen Eigentümer muss auch die gesamte Dokumentation übergeben werden. Der Benutzer ist für eine sichere und korrekte Verwendung des Produktes dazu angehalten, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Anweisungen und Warnhinweise zu lesen, da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, des Gebrauchs und der Wartung liefern. Im Falle des Verlusts des Gebrauchshandbuchs oder der Notwendigkeit, weitere Informationen oder Klarstellungen zu erhalten, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Unternehmen unter der folgenden Adresse auf: Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 – Fraz. Ponte – 36021 Barbarano Vicentino (VI) – Italy Tel. +39 0444.795314 - 795321 - Fax +39 0444.795324 - www.laica.com

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 gegenständliche Vorrichtung ist für 2 Jahre vom Einkaufsdatum garantiert. Das Einkaufsdatum **ist durch den Stempel oder die Unterschrift vom Vertragshändler und durch den Kassenzettel zu beweisen, welche als Beilage zu diesem Dokument aufzubewahren sind.** Diese Periode stimmt mit der gültigen Gesetzgebung überein und wird erst dann angewandt, wenn der Verbraucher eine Privatperson ist. Laica-Produkte sind als Haushaltprodukte entworfen und dürfen nicht in öffentlichen Geschäften verwendet werden. Die Garantie deckt ausschließlich Produktionsfehler und ist nicht gültig, wenn der Schaden durch willkürliche Handlung, falschen Gebrauch, Nachlässigkeit oder Missbrauch vom Produkt entsteht. Ausschließlich die standardgelieferten Zubehörtteile verwenden. Der Gebrauch von anderen Zubehörtteilen kann das Ungültigkeitswerden der Garantie als Folge haben. Die Vorrichtung keinesfalls öffnen. Wird die Vorrichtung geöffnet oder missbräuchlich geändert, verfällt die Garantie endgültig. Die Garantie ist für verschleißbare Teile als auch für die Batterien nicht gültig, wenn diese letzten standardgeliefert werden. Die Garantie verfällt nach zwei Jahren vom Einkauf. In diesem Fall werden die Serviceeingriffe gegen Zahlung vorgenommen. Für Auskünfte über Serviceeingriffe – eingeschlossen in der Garantie oder gegen Zahlung – schreiben Sie bitte an info@laica.com. Für in den Garantiebedingungen eingeschlossene Reparatur- und Austauscheingriffe ist keine Sorte von Beitrag zu leisten. Im Falle von Ausfällen sich an den Vertragshändler wenden. KEINE direkte Lieferung zur LAICA vornehmen. Alle Eingriffe nach Garantiebedingungen (Austausch vom Produkt oder von einem Teil desselben eingeschlossen) werden die Dauer der ursprünglichen Garantieperiode für den ausgetauschten Produkt nicht verlängern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachwerten und Haustieren ab, welche von der Missachtung der Vorschriften entstehen, welche im zweckmäßigen Gebrauchshandbuch enthalten sind – vor allem mit Rücksicht auf Hinweise über Installation, Gebrauch und Wartung der Vorrichtung. Die Firma Laica, welche ständig nach der Verbesserung der eigenen Produkte strebt, behält sich das Recht vor, ohne Voranmeldung ihre Produkte vollkommen oder teilweise nach Herstellungserfordernissen zu ändern, ohne dass dadurch irgendwelche Haftung seitens der Firma Laica oder ihrer Vertragshändler entsteht.

14

15