



PASTA MACHINE

USER MANUAL

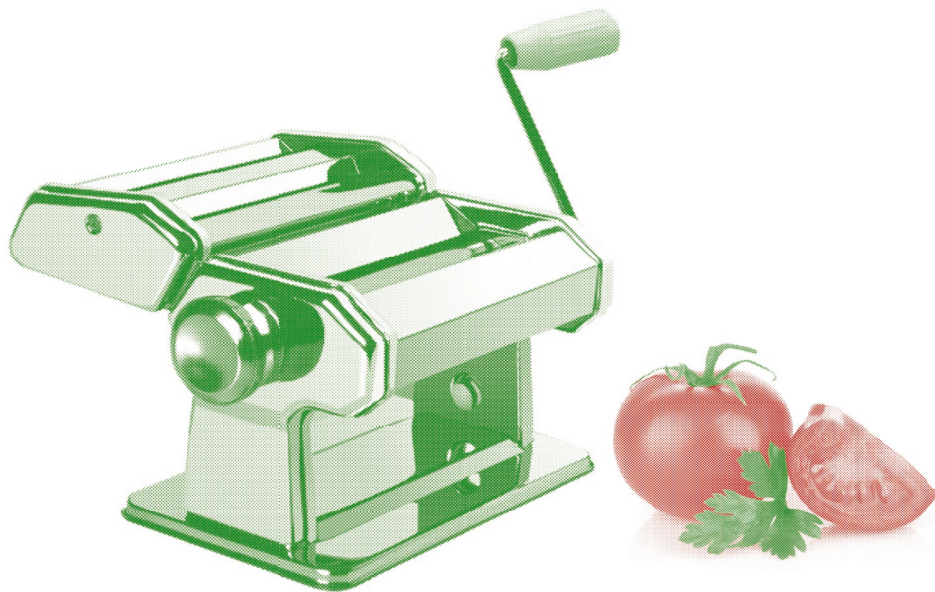




TABLE OF CONTENTS

NEDERLANDS	P. 4 – 5	NL
ENGLISH	P. 6 – 7	GB
FRANÇAIS	P. 8 – 9	FR
DEUTSCH	P. 10 – 11	DU



PASTA MACHINE

DE MACHINE VOOR HET GEBRUIK VOORBEREIDEN

PLAATS DE MACHINE OP DE TAFEL MET DE MEEGELEVERDE KLEM EN STEEK DE HENDEL IN DE OPENING VAN DE ROLLER (AFB. 1). VOORDAT DE MACHINE VOOR HET EERST GEBRUIKT WORDT, MOET ZE SCHOONGEMAAKT WORDEN MET EEN DROGE DOEK OM ALLE VUIL TE VERWIJDEREN. OM DE ROLLERS SCHOON TE MAKEN EEN LAP DEEG VERSCHILLENDE KEREN LATEN DOORLOPEN. VERVOLGENS HET DEEG VERWIJDEREN.

HET MENGSEL VOORBEREIDEN

HET BASISRECEPT PER PERSOON IS: ONGEVEER 125 G TARWEBLOEM EN 1 EI. **ADVIES:** GEBRUIK GEEN EIEREN DIE RECHTSTREEKS UIT DE KOELKAST KOMEN! VOOR 4 PERSONEN BETEKENT DIT ONGEVEER 500 G TARWEBLOEM EN 4 EIEREN. HET IS OOK MOGELIJK OM WATER TE GEBRUIKEN IN PLAATS VAN EIEREN. 1 EI = ONGEVEER 80 ML WATER. VOEG GEEN ZOUT TOE! GIET DE BLOEM IN EEN KOM EN VOEG DE EIEREN IN HET MIDDEN VAN DE BLOEM TOE (AFB. 2). MENG DE EIEREN MET EEN VORK TOT ZE VOLLEDIG MET DE BLOEM VERMENGD ZIJN. KNEED HET MENGSEL MET UW HANDEN (AFB. 3) TOT HET VOLLEDIG HOMOGEEN EN CONSISTENT IS. ALS HET MENGSEL TE DROOG IS, WAT WATER TOEVOEGEN. ALS HET TE VOCHTIG OF TE ZACHT IS, WAT BLOEM TOEVOEGEN. EEN GOED MENGSEL MAG NOOIT AAN UW VINGERS KLEVEN. HAAL HET MENGSEL UIT DE KOM EN LEG HET OP EEN MET WAT BLOEM BESTROOIDE TAFEL (AFB. 4). HET DEEG INDIEN NODIG IN KLEINE STUKJES SNIJDEN MET EEN MES (AFB. 5).

HET DEEG EN DE PASTA VOORBEREIDEN

UW MACHINE HEEFT EEN REGELAAR. STEL DE REGELAAR VAN DE MACHINE IN OP STAND 7 DOOR DE REGELKNOP UIT TE TREKKEN EN TE DRAAIEN, ZODAT DE TWEE ZACHTE ROLLERS VOLLEDIG OPEN STAAN (AFB. 6). LAAT EEN STUK VAN HET DEEGMENGSEL DOOR DE MACHINE GAAN DOOR AAN DE HENDEL TE DRAAIEN (AFB. 7). HERHAAL DEZE BEWERKING 5 - 6 KEER, PLAATS DE DEEGLAGEN OP ELKAAR EN VOEG IN HET MIDDEN INDIEN NODIG WAT BLOEM TOE (AFB. 8). ALS HET DEEG EEN REGELMATIGE VORM HEEFT, HAAL HET DAN EEN KEER DOOR DE ROLLERS MET DE REGELKNOP INGESTELD OP STAND 6 (AFB. 9) EN



1



2



3



4



5



6



7

NL
GB
FR
DU

DAARNA NOG EENS OP STAND 5 TOT U DE GEWENSTE DIKTE VERKREGEN HEBT (MINIMUMDIKTE OP STAND NR. 1 IS ONGEVEER 0,2 MM). SNIJD HET DEEG MET EEN MES KRUISGEWIJS IN STUKKEN VAN ONGEVEER 25 CM (10 INCH) LANG. STEEK DE HENDEL IN DE OPENING VOOR DE SNIJROLLEN, DRAAI TRAAAG AAN DE HENDEL EN LEID HET DEEG DOOR DE ROLLEN ZODAT U HET TYPE PASTA VERKRIJGT DAT U VERKIEST (AFB. 10 EN 11).

OPMERKING 1: ALS DE ROLLERS NIET WILLEN SNIJDEN, BETEKENT DIT DAT HET DEEG TE ZACHT IS. IN DAT GEVAL MOET U HET DEEG DOOR DE ZACHTE ROLLERS LEIDEN NA TOEVOEGING VAN WAT BLOEM AAN HET MENGSEL.

OPMERKING 2: MAAR ALS HET DEEG TE DROOG IS EN NIET DOOR DE ROLLERS "GEGREPEN" KAN WORDEN, VOEG DAN WAT WATER AAN HET MENGSEL TOE EN HAAL HET DEEG VERVOLGENS NOGMAALS DOOR DE ZACHTE ROLLERS.

ONDERHOUD VAN DE MACHINE

1. TIJDENS HET GEBRUIK DE SCHRAPERSONDER DE ZACHTE ROLLER GEREGELD SCHOONMAKEN MET EEN STUKJE KEUKENROL (AFB. 12).
2. DE MACHINE NOOIT MET WATER OF IN DE VAATWASSER WASSEN (AFB. 13).
3. MAAK HET OPPERVLAK VAN DE MACHINE SCHOON MET EEN ZACHTE EN DROGE DOEK; MAAK DE ROLLERS SCHOON MET EEN BORSTEL OF EEN HOUTEN STAAF (AFB. 14).
4. INDIEN NODIG, OF ALS DE ROLLERS PIEPEN, KUNT U DE ROLLERS MET VASELINEOLIE OF MET PLANTAARDIGE OLIE SMEREN (AFB. 15).
5. STEEK GEEN MESSEN OF STOF TUSSEN DE ROLLERS!
6. HET IS RAADZAAM OM DE MACHINE EN DE ACCESSOIRES NA HET GEBRUIK IN DE DOOS TE BEWAREN.

GARANTIE

ALLE PRODUCTEN ZIJN VERVAARDIGD VAN MATERIALEN VAN DE BESTE KWALITEIT EN WORDEN VOORTDUREND AAN KWALITEITSCONTROLES ONDERWORPEN. DE PRODUCTEN VAN ONZE ONDERNEMING GENIETEN TWEE JAAR GARANTIE VANAF DE DATUM VAN AANKOOP, MET UITSLUITING VAN SCHADE ONTSTAAN DOOR EEN VERKEERD GEBRUIK OF DOOR EEN GEBRUIK DAT AFWIJKT VAN DE INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING.



NL
GB
FR
DU



PASTA MACHINE

HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

FIX THE MACHINE ONTO THE TABLE WITH THE SUPPLIED CLAMP AND INSERT THE HANDLE INTO THE ROLLER HOLE (FIG. 1).

BEFORE THE MACHINE IS USED FOR THE FIRST TIME, IT MUST BE CLEANED WITH A DRY CLOTH TO REMOVE ANY DIRT. TO CLEAN THE ROLLERS, PASS A PIECE OF DOUGH THROUGH SEVERAL TIMES. THEN DISCARD THE DOUGH.

HOW TO PREPARE THE MIXTURE

THE BASIC RECIPE PER PERSON IS APPROXIMATELY 125 G OF WHEAT FLOUR AND 1 EGG. THEREFORE, FOR 4 PERSONS, THIS MEANS APPROXIMATELY 500 G OF WHEAT FLOUR AND 4 EGGS. FOR BEST RESULTS USE EGGS THAT ARE AT ROOM TEMPERATURE. WATER CAN BE SUBSTITUTED IN PLACE OF THE EGG. ON EGG EQUALS APPROXIMATELY 80 ML OF WATER. DO NOT ADD ANY SALT! POUR THE FLOUR INTO A BOWL AND ADD THE EGGS INTO THE MIDDLE OF THE FLOUR (FIG. 2). MIX THE EGGS AND FLOUR WITH A FORK UNTIL THEY ARE COMPLETELY BLENDED. KNEAD THE MIXTURE WITH YOUR HANDS (FIG. 3) UNTIL IT IS COMPLETELY CONSISTENT. IF THE MIXTURE IS TOO DRY ADD SOME WATER; IF IT IS TOO MOIST OR TOO SOFT ADD SOME FLOUR.

A GOOD MIXTURE SHOULD NEVER STICK TO YOUR FINGERS. REMOVE THE MIXTURE FROM THE BOWL AND PLACE IT ONTO A LIGHTLY FLOURED TABLE (FIG. 4). IF NECESSARY, CUT IT INTO SMALL PIECES WITH A KNIFE (FIG. 5).

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA

YOUR MACHINE HAS A REGULATOR. SET THE MACHINE REGULATOR TO POSITION 7, PULLING IT OUTWARDS AND TURNING IT SO THAT THE TWO SMOOTH ROLLERS ARE COMPLETELY OPEN (FIG. 6). PASS A PIECE OF MIXTURE THROUGH THE MACHINE TURNING THE HANDLE (FIG. 7). REPEAT THIS OPERATION 5 - 6 TIMES. SPRINKLE SOME FLOUR OVER THE PIECE OF DOUGH IF NECESSARY (FIG. 8). WHEN THE DOUGH HAS TAKEN A REGULAR SHAPE, PASS IT THROUGH THE ROLLERS ONCE ONLY WITH THE REGULATORS SET ON NUMBER 6 (FIG. 9), THEN ONCE AGAIN IN NUMBER 5 CONTINUING UNTIL YOU OBTAIN THE DESIRED THICKNESS (MIN. THICKNESS AT N° 1 APPROX. 0.2 MM). WITH A KNIFE, CUT THE DOUGH CROSSWAYS IN PIECES APPROX.



1



2



3



4



5



6



7

25 CM (10 INCHES) LONG. INSERT THE HANDLE IN THE HOLE FOR THE CUTTING ROLLERS, TURN IT SLOWLY AND PASS THE DOUGH THROUGH SO AS TO OBTAIN THE TYPE OF PASTA YOU PREFER (FIG. 10 AND 11).

NOTE 1: IF THE ROLLERS WON'T CUT, THIS MEANS THE DOUGH IS TOO SOFT, IN THIS CASE YOU SHOULD PASS THE DOUGH THROUGH THE SMOOTH ROLLERS AFTER ADDING SOME FLOUR TO THE MIXTURE.

NOTE 2: HOWEVER WHEN THE DOUGH IS TOO DRY AND CAN'T BE CAUGHT BY THE ROLLERS, ADD A LITTLE WATER TO THE MIXTURE AND PASS IT THROUGH THE SMOOTH ROLLERS ONCE AGAIN.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

1. DURING USE, CLEAN THE SCRAPERS UNDERNEATH THE SMOOTH ROLLERS EVERY SO OFTEN WITH A PIECE OF PAPER TOWEL (FIG. 12).
2. NEVER WASH THE MACHINE WITH WATER OR IN THE DISHWASHER ! (FIG. 13).
3. CLEAN THE SURFACE OF THE MACHINE WITH A SOFT, DRY CLOTH. CLEAN THE ROLLERS WITH A BRUSH (FIG. 14).
4. IF NECESSARY OR IF THE ROLLERS SQUEAK, YOU CAN LUBRICATE THE ROLLERS WITH VEGETABLE OIL (FIG. 15).
5. DO NOT INSERT KNIVES OR CLOTHS IN BETWEEN THE ROLLERS !
6. IT IS ADVISABLE TO STORE THE MACHINE AND ACCESSORIES IN THE BOX AFTER USING.

GARANTEE

ALL PRODUCTS ARE CONSTRUCTED OF THE HIGHEST QUALITY MATERIALS AND ARE SUBJECT TO CONTINUOUS QUALITY CHECKS. PRODUCTS ARE GUARANTEED TO BE FREE OF MANUFACTURERS' DEFECTS IN MATERIAL AND WORKMANSHIP UNDER NORMAL HOUSEHOLD USE FOR 2 YEARS FROM DATE OF PURCHASE. THIS GUARANTEE EXCLUDES DAMAGES CAUSED BY MISUSE, ACCIDENTS OR NEGLIGENCE. DEFECTIVE MERCHANDISE MUST BE ACCOMPANIED WITH PROOF OF PURCHASE AND RETURNED TO POINT SALE.



NL
GB
FR
DU



PASTA MACHINE

COMMENT PRÉPARER LA MACHINE

PLACEZ LA MACHINE SUR LA TABLE AVEC LA PINCE FOURNIE ET INSÉREZ LA POIGNÉE DANS LE TROU DU ROULEAU (FIG.1). AVANT D'UTILISER LA MACHINE POUR LA PREMIÈRE FOIS, ELLE DOIT ÊTRE NETTOYÉE AVEC UN CHIFFON SEC POUR ENLEVER TOUTE SALETÉ. POUR NETTOYER LE ROULEAU, PASSEZ UN MORCEAU DE PÂTE À TRAVERS PLUSIEURS FOIS, PUIS JETER LA PÂTE.

COMMENT PRÉPARER LE MÉLANGE

LA RECETTE DE BASE PAR PERSONNE EST D'ENVIRON 125 G DE FARINE DE BLÉ ET 1 OEUF. PAR CONSÉQUENT, POUR 4 PERSONNES, CELA VEUT DIRE ENVIRON 500 G DE FARINE DE BLÉ ET 4 OEUFS. POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISEZ DES OEUFS À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE. ON PEUT REMPLACER L'OEUF PAR DE L'EAU. UN OEUF ÉQUIVAUT À ENVIRON 80 ML D'EAU. N'AJOUTEZ PAS DE SEL ! VERSEZ LA FARINE DANS UN BOL ET AJOUTEZ LES OEUFS AU CENTRE DE LA FARINE (FIG. 2). MÉLANGEZ LES 14 OEUFS ET LA FARINE AVEC UNE FOURCHETTE JUSQU'À CE QU'ILS 2 SOIENT ENTièrement MÉLANGÉS. PÉTRISSEZ LE MÉLANGE AVEC VOS MAINS (FIG. 3). SI LE MÉLANGE EST TROP SEC, AJOUTEZ UN PEU D'EAU; S'IL EST TROP HUMIDE OU MOU, AJOUTEZ UN PEU DE FARINE. UN BON MÉLANGE NE DOIT JAMAIS COLLER À VOS DOIGTS. ENLEVEZ LE MÉLANGE DU BOL ET PLACEZ-LE SUR UNE TABLE LÉGÈREMENT ENFARINÉE (FIG. 4). AU BESOIN, COUPEZ LA PÂTE EN PETITS MORCEAUX À L'AIDE D'UN COUTEAU (FIG. 5).

COMMENT PRÉPARER LA PÂTE ET LES PÂTES

CETTE MACHINE EST MUNI D'UN RÉGULATEUR. RÉGLEZ-LE À LA POSITION 7, EN TIRANT VERS L'EXTÉRIEUR ET EN LE TOURNANT POUR QUE LES DEUX ROULEAUX DOUX SOIENT COMPLÈTEMENT OUVERTS (FIG. 6).

PASSEZ UN MORCEAU DU MÉLANGE DANS LA MACHINE EN TOURNANT LA POIGNÉE (FIG. 7).

RÉPÉTEZ CETTE OPÉRATION 5 OU 6 FOIS. SOUPOUDREZ UN PEU DE FARINE SUR LE MORCEAU DE PÂTE, AU BESOIN (FIG. 8). LORSQUE LA PÂTE AURA PRIS UNE FORME RÉGULIÈRE, PASSEZ-LÀ DANS LES ROULEAUX UNE SEULE FOIS AVEC LES RÉGULATEURS PLACÉS À 6 (FIG. 9), PUIS UNE AUTRE FOIS AU NUMÉRO 5 EN CONTINUANT JUSQU'À CE QUE VOUS OBTENIEZ L'ÉPAISSEUR DÉSIRÉE (L'ÉPAISSEUR MIN.



1



2



3



4



5



6



7

AU NUMÉRO 1 EST D'ENVIRON 0,2 MM. À L'AIDE D'UN COUPEAU, COUPEZ LA PÂTE EN DIAGONALE EN MORCEAUX D'ENVIRON 25 CM (10 PO) DE LONG. INSÉREZ LA POIGNÉE DANS LE TROU POUR LES ROULEAUX COUPEURS, TOURNEZ-LA LENTEMENT ET PASSEZ LA PÂTE À TRAVERS POUR OBTENIR LE TYPE DE PÂTES QUE VOUS PRÉFÉREZ (FIG. 10 ET 11).

NOTE 1: SI LES ROULEAUX NE COUPENT PAS, CELA VEUT DIRE QUE LA PÂTE EST TROP MOLLE; DANS CE CAS, VOUS DEVRIEZ PASSER LA PÂTE DANS LES ROULEAUX DOUX APRÈS AVOIR AJOUTÉ UN PEU DE FARINE AU MÉLANGE ET LA PASSER UNE AUTRE FOIS DANS LES ROULEAUX DOUX.

NOTE 2: CEPENDANT, LORSQUE LA PÂTE EST TROP SÈCHE ET QU'ELLE NE PEUT PASSER DANS LES ROULEAUX, AJOUTEZ UN PEU D'EAU AU MÉLANGE ET PASSEZ LA PÂTE DANS LES ROULEAUX UNE AUTRE FOIS.

ENTRETIEN DE LA MACHINE

1. LORS DE L'UTILISATION, NETTOYER LES GRATTOIRS SOUS LES ROULEAUX DOUX ASSEZ SOUVENT À L'AIDE D'UN ESSUIE-TOUT (FIG. 12).
2. NE LAVEZ JAMAIS LA MACHINE AVEC DE L'EAU OU DANS LE LAVE-VAISSELLE ! (FIG. 13).
3. NETTOYER LA SURFACE DE LA MACHINE À L'AIDE D'UN CHIFFON DOUX ET SEC. NETTOYER LES ROULEAUX À L'AIDE D'UNE BROSSE. (FIG. 14).
4. AU BESOIN OU SI LES ROULEAUX GRINCENT, VOUS POUVEZ LUBRIFIER LES ROULEAUX AVEC DE L'HUILE VÉGÉTALE (FIG. 15).
5. N'INSÉREZ PAS DE COUTEAUX NI DE CHIFFONS ENTRE LES ROULEAUX !
6. ON RECOMMANDE DE RANGER LA MACHINE ET LES ACCESSOIRES DANS LA BOÎTE APRÈS UTILISATION.

GARANTIE

TOUS LES PRODUITS SONT FABRIQUÉS AVEC DES MATÉRIEAUX DE LA PLUS GRANDE QUALITÉ ET SONT SOUMIS À DES VÉRIFICATIONS CONTINUELLES DE QUALITÉ. LES PRODUITS SONT GARANTIS DÉPOURVUS DE DÉFAUTS DE FABRICATION ET DE MATÉRIEAUX DANS DES CONDITIONS D'UTILISATION DOMESTIQUE NORMALES PENDANT 2 ANS À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. CETTE GARANTIE EXCLUT LES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION, LES ACCIDENTS OU LA NÉGLIGENCE. LA MARCHANDISE DÉFECTUEUSE DOIT ÊTRE ACCOMPAGNÉE D'UNE PREUVE D'ACHAT ET RETOURNÉE AU POINT DE VENTE.



8



9



10



11



12



13



14



15

NL
GB
FR
DU



PASTA MACHINE

DIE VORBEREITUNG DER MASCHINE FÜR DEN EINSATZ

BEFESTIGEN SIE DIE MASCHINE MITTELS DER MITGELIEFERTEN KLAMMER AM TISCH, UND FÜHREN SIE DEN GRIFF IN DAS SPINDELLOCH (ABB. 1) EIN. WENN SIE DIE MASCHINE ERSTMALS EINSETZEN, DANN MÜSSEN SIE DIESE MITTELS EINES TROCKENEN TUCHES REINIGEN, UM VERSCHMUTZUNGEN ZU ENTFERNEN. REINIGEN SIE DIE TEIGROLLEN, INDEM SIE EIN STÜCK TEIG MEHRMALS DURCH DIE ROLLEN DREHEN UND DEN TEIG DANN WEGWERFEN.

ZUBEREITUNG DER MIXTUR

DAS GRUNDREZEPT PRO PERSON IST: CA. 125G WEIZENMEHL UND 1 EI. VORSCHLAG: SCHLAGEN SIE KALTE EIER NICHT SOFORT NACH DEM HERAUSNEHMEN AUS DEM KÜHLSCHRANK IN DAS MEHL! VERWENDEN SIE CA. 500G MEHL UND 4 EIER FÜR 4 PERSONEN. SIE KÖNNEN AUCH WASSER AN STELLE DER EIER VERWENDEN. 1 EI = 80ML WASSER. GEBEN SIE KEIN SALZ ZUR MISCHUNG HINZU! GEBEN SIE DAS MEHL IN EINE SCHÜSSEL, UND SCHLAGEN SIE DIE EIER IN DIE MITTE DES TEIGS (ABB. 2) MISCHEN SIE DIE EIER MITTELS EINER GABEL, BIS DIESE VOLLSTÄNDIG MIT DEM MEHL VERMISCHT SIND. KNETEN SIE DIE MIXTUR MIT DEN HÄNDEN (ABB. 3), BIS DER TEIG GLEICHFÖRMIG GESCHMEIDIG IST. FALLS DIE MIXTUR ZU TROCKEN IST, DANN FÜGEN SIE ETWAS WASSER HINZU; WENN DIE MISCHUNG ZU FEUCHT IST, DANN FÜGEN SIE ETWAS MEHL HINZU. DIE MIXTUR SOLLTE NICHT AN DEN FINGERN KLEBEN. NEHMEN SIE DIE MISCHUNG AUS DER SCHÜSSEL, UND LEGEN SIE DIESE AUF EINE LEICHT MIT MEHL EINGESTÄUBTE OBERFLÄCHE (ABB. 4), FALLS NÖTIG, SCHNEIDEN SIE DIE MISCHUNG MIT EINEM MESSER (ABB. 5) IN KLEINERE PORTIONEN.

VORBEREITUNG DES TEIGS UND PASTA

IHRE MASCHINE IST MIT EINEM EINSTELLREGLER AUSGERÜSTET. BRINGEN SIE DEN REGLER IN EINSTELLUNG "7". ZIEHEN SIE DEN REGLER DAZU HERAUS, UND DREHEN SIE DIESEN SO, DASS SICH DIE ROLLEN IM MAXIMALEN ABSTAND BEFINDEN (ABB. 7). FÜHREN SIE EIN STÜCK DER TEIGMISCHUNG DURCH DIE MASCHINE, INDEM SIE AM HANDGRIFF DREHEN. WIEDERHOLEN SIE DIESEN VORGANG 5 – 6 MAL, KNETEN SIE DEN TEIG WIEDERHOLT, UND GEBEN SIE ETWAS MEHL HINZU, FALLS NÖTIG (ABB. 8). SOBALD DER TEIG DIE KORREKTE KONSISTENZ UND FORM HAT, FÜHREN SIE DIESEN



NL
GB
FR
DU

EINMAL IN DER ABSTANDEINSTELLUNG "6" DURCH DIE GLATTEN ROLLEN (ABB. 9), UND ANSCHLIEßEND NOCHMALS IN DER ABSTANDEINSTELLUNG "5"; FAHREN SIE FORT, BIS DIE GEWÜNSCHTE STÄRKE ERREICHT IST (MINDESTSTÄRKE BEI ABSTANDEINSTELLUNG "1" CA. 0,2MM). SCHNEIDEN SIE DEN TEIG MIT EINEM MESSER KREUZWEISE IN STÜCKE MIT CA. 25CM (10 ZOLL). FÜHREN SIE DEN GRIFF IN DIE SPINDELÖFFNUNG FÜR DIE SCHNEIDEROLLEN EIN, UND DREHEN SIE DIESE LANGSAM, UM DEN TEIG DURCH DIE SCHNEIDEROLLEN ZU FÜHREN, SO DASS DIESER IN DIE GEWÜNSCHTE NUDELFORM GESCHNITTEN WIRD (ABB. 10 UND 11).

HINWEIS 1: WENN DIE SCHNEIDEROLLEN NICHT "SCHNEIDEN", BEDEUTET DIES, DASS DER TEIG ZU WEICH IST; IN DIESEM FALL SOLLTEN SIE DEN TEIG NOCHMALS DURCH DIE GLATTEN ROLLEN FÜHREN, NACHDEM SIE ETWAS MEHL ZUGEFÜGT HABEN.

HINWEIS 2: WENN DER TEIG ZU TROCKEN IST, UND NICHT ZWISCHEN DIE SCHNEIDROLLEN "EINGEZOGEN" WERDEN KANN, DANN SOLLTEN SIE ETWAS WASSER ZUR TEIGMISCHUNG HINZUFÜGEN, UND DIESE ANSCHLIEßEND NOCHMALS DURCH DIE GLÄTTROLLEN FÜHREN.

WARTUNG DER MASCHINE

1. WÄHREND DES EINSATZES SOLLTEN SIE DIE SCHABER UNTER DEN GLATTEN ROLLEN ÖFTERS MITTELS EINES KÜCHENPAPIERTUCHS REINIGEN (ABB. 12).
2. WASCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS MIT WASSER ODER IN DER SPÜLMASCHINE! (ABB. 13).
3. REINIGEN SIE DIE OBERFLÄCHEN DER MASCHINE MITTELS EINES WEICHEN TUCHES; REINIGEN SIE DIE ROLLEN MITTELS EINES HARTEN KÜCHENPINSELS ODER EINEM HOLZSCHABER (ABB. 14).
4. WENN DIE ROLLEN QUIETSCHEN, DANN KÖNNEN SIE DIE ROLLEN MITTELS VASELINE ODER ETWAS PFLANZENÖL SCHMIEREN (ABB. 15).
5. FÜHREN SIE NIEMALS MESSER ODER STOFF ZWISCHEN DIE ROLLEN EIN!
6. WIR RATEN DIE MASCHINE UND ALLES ZUBEHÖR NACH DEM EINSATZ IN DER VERSANDPACKUNG AUF ZU BEWAHREN.

GARANTIE

ALLE PRODUKTE BESTEHEN AUS HOCHWERTIGSTEN WERKSTOFFEN, UND UNTERLIEGEN DER FORTLAUFENDEN QUALITÄTSKONTROLLE. FÜR DIE PRODUKTE UNSERER FIRMA GEWÄHREN WIR 2 JAHRE GARANTIE, BEGINNEND MIT DEN ERSTKAUFdatum. UNSACHGEMÄßER EINSATZ, UND DER EINSATZ FÜR ZWECKE, DIE NICHT IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBEN WERDEN, SIND NICHT UNTER DIESER GARANTIE ABGEDECKT.



NL
GB
FR
DU



FÖRSTA BV
THE NETHERLANDS
WWW.FORSTA.NL