

**Safety regulations**

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

**Before use**

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

**Operation (Making pasta sheet)**

- Position the machine on a suitable surface which can bear the weight, fit the supplied clamp into the opening, tightening the screw until the machine is firmly locked to the surface.
- Fit the container/tray (not supplied) to the pasta machine's openings for placing the pasta sheet.
- After turning the knob to the position "7", place part of the prepared dough on the rollers. Press the dough gently and insert the handle into the hole on the pasta machine, turn the handle clockwise (causing the pasta rollers to turn). This will roll out the pasta. Repeat this operation until a flat sheet of pasta is obtained.



- To reduce the thickness of the pasta sheet, stop the machine and turn the knob to reduce the distance between the pasta rollers. Pass the pasta sheet repeatedly through the rollers until it is of the desired thickness. Note: Please check with your recipe for making the dough.

**Operation (Cutting)**

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

**Cleaning and maintenance**

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

**Technical specification**

Item no.: 224830  
 Max width of fresh pasta: 140 mm  
 Pasta thickness: From 0,2mm up to 2,5mm (7 settings)  
 Types of blade: 2 types (Tagliatelle and fettuccine)  
 Net weight: 1.85 kg

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

Hendi b.v.  
 For enquiries, see [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

**Sicherheitshinweise**

- Die vorliegende Nudelmaschine ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und nicht für den Hausgebrauch zu verwenden.
- Die Nudelmaschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie entwickelt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung bzw. falsche Nutzung des Gerätes hervorgerufen wurden.
- Die Nudelmaschine wurde ausschließlich zum Herstellen, Walzen und Schneiden von Nudeln ausgelegt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät sollte von geschultem Personal, z.B. Küchenpersonal oder durch das Bedienpersonal für einen Imbissstand bedient werden.
- Die Nudelmaschine ist nicht zum Spielen gedacht. Das Gerät muss außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Während der Nutzung des Gerätes darf man keine lose Kleidung oder Schürzen tragen, die durch die rotierenden Teile des Gerätes oder die Schneidmesser erfasst werden könnten.
- Aus hygienischen Gründen sind auch die Haare abzubinden (man empfiehlt das Aufsetzen eines Kopfschutzes) und das Ablegen von jeglichem Schmuck, der ebenso eine Gefahr darstellen kann (Halsketten, Armbänder, Schal, usw.).
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist.
- Mit Hilfe einer Schraubzwinge ist die Nudelmaschine auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren und die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen.
- Das Gerät ist weit entfernt von heißen Flächen und offenem Feuer zu lagern. Überzeugen Sie sich, dass das Gerät keiner Auswirkung von hohen Temperaturen, Staub, Feuchtigkeit, tropfendem Wasser oder Spritzern ausgesetzt ist.
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Vor Gebrauch**

- Die Verpackung und die Schutzeinrichtungen sind abzunehmen und zu entsorgen.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile dem Gerät beigefügt worden (eine Schraubzwinge und eine eingelegte Kurbel). Bei einer unvollständigen Anlieferung oder Beschädigungen muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen.
- Das Gerät ist mit Hilfe eines trockenen Tuches oder einer weichen Bürste (wird nicht mitgeliefert) zu reinigen.
- Nach dem Befestigen des Gerätes auf einem entsprechenden Untergrund ist die Reinigung zu beenden, in dem man ein kleines Stück Nudelteig durch die Walzen und Schneidmesser durchlässt (zwecks Staubbeseitigung). Den zu diesem Zweck benutzte Teig muss man auswerfen.
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Bedienung (Vorbereitung des Nudelteigblattes)**

- Die Nudelmaschine ist auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren, die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen und die Schraube fest anzuschrauben, und zwar bis zu dem Moment, wo das Gerät stabil auf dem Untergrund befestigt sein wird.
- Unter die Austrittsöffnung ist ein Behälter/ Tablett (nicht mitgeliefert) für das Teigblatt zu stellen
- Das Stellrad ist auf die Position „7“ zu stellen und den vorbereiteten Teig auf die Walzen bringen. Leicht das Teigblatt einschieben und die Kurbel in die Öffnung in der Nudelmaschine einstecken und im Uhrzeigersinn verdrehen – dadurch werden die Walzen gedreht bzw. im Ergebnis dessen wird der Teig ausgerollt. Wiederholen Sie diese Tätigkeit so lange, bis ein flaches Blatt erreicht wurde.



- Um die Dicke des Teigblattes zu verringern, muss man das Gerät ausschalten und dann den Abstand zwischen den Walzen verändern. Jetzt lässt man das Teigblatt erneut durch die Walzen; diese Tätigkeit muss man bis zu dem Moment wiederholen, wo das Teigblatt die erforderliche Dicke erreicht hat. Hinweis: Prüfen Sie die erforderliche Dicke im Rezept.

**Nutzung (Schneiden)**

- Die Nudelmaschine ist auf einer Fläche mit entsprechender Festigkeit zu montieren, die Schraubzwinge in die Befestigungsöffnung zu bringen und die Schraube fest anzuschrauben, und zwar bis zu dem Moment, wo das Gerät stabil auf dem Untergrund befestigt sein wird.
- Unter die Austrittsöffnung ist ein Behälter/ Tablett (nicht mitgeliefert) für die Nudeln zu stellen.
- Jetzt steckt man die Kurbel in die entsprechende Öffnung in der Nudelmaschine.
- Befestigen Sie im Gerät die entsprechenden Schneidmesser, und zwar in Abhängigkeit von der Art der Nudeln, die man erreichen will (Tagliatelle oder Fettuccine).

**Reinigung und Wartung**

- Die einzige erforderliche Wartungstätigkeit ist das Reinigen der Nudelmaschine.
- Die Teigreste dürfen nicht mit scharfen Werkzeugen entfernt werden (Verwenden Sie dazu weiche Bürsten, die nicht zum Lieferumfang gehören).
- Weder das Gehäuse des Gerätes noch das Zubehör sind unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen.
- Ebenso dürfen weder die Elemente des Gerätes noch das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät ist gründlich mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste zu reinigen.
- Vor der Lagerung muss man sich davon überzeugen, ob alle Teile des Gerätes vollständig trocken sind.

**Technische Spezifikation**

Nr. des Produktes : 224830  
 Maximale Breite für den Nudelteig: 140 mm  
 Nudelbreite: von 0,2 mm bis 2,5 mm (7 Einstellungen)  
 Schneidmesser: 2 Arten (Tagliatelle und Fettuccine)  
 Nettogewicht: ca. 1,85 kg

Hinweis: Die technische Spezifikation kann ohne Vorankündigung verändert werden.

Hendi b.v.  
 Bei irgendwelchen Fragen besuchen Sie bitte die Internetseite [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

**Voorzorgsmaatregelen**

- Deze pastamachine is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik en mag niet voor huishoudelijk gebruik worden gebruikt.
- Deze pastamachine mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor de machine is bedoeld en ontworpen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist gebruik.
- Deze pastamachine is alleen ontworpen van het mengen, rollen en snijden van pasta en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden. En deze machine is bedoeld om gebruikt te worden door getraind personeel, zoals keuken- of barpersoneel.
- Deze pastamachine is geen speelgoed en moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Gebruik deze machine niet als u kleding of schorten draagt met flappen die verstrikt kunnen raken in de bewegende delen van de pastamachine of de messen.
- Zorg er vanwege hygiënische redenen in het bijzonder voor dat uw haar naar achter is gebonden (het wordt aanbevolen een beschermkap te gebruiken) en verwijder alle voorwerpen die gevaar kunnen veroorzaken (kettingen, armbanden, sjaal, etc.)
- Gebruik de machine niet als deze niet juist werkt of is beschadigd.
- Bevestig de machine met de meegeleverde klem op een vlakke, schone, droge, stabiele en hittebestendige ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen, bevestig de klem in de opening.
- Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Bescherm de machine tegen warmte, stof, vocht en druppelend & spattend water.
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.

**Voor het eerste gebruik**

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Controleer de accessoires op volledigheid (er worden 1 klem en 1 zwengel meegeleverd).  
Neem in geval van een onvolledige levering of schade contact op met uw leverancier.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel (niet meegeleverd).
- Nadat de machine is vastgezet op een geschikt oppervlak, kunt u het apparaat reinigen door een stuk pasta door de rollen en messen te laten lopen (om stof te verwijderen). Gooi vervolgens de pasta die werd gebruikt om het stof te verwijderen weg.
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.

**Bediening (pastablad maken)**

- Plaats de machine op een geschikte ondergrond die het gewicht van de machine kan dragen, bevestig de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef aan tot de machine stevig is vastgezet op de ondergrond.
- Plaats de container /schaal (niet meegeleverd) bij de openingen voor het plaatsen van het pastablad.
- Draai eerst de knop naar de stand "7" en plaats daarna een gedeelte van het voorbereide deeg op de rollen. Druk voorzichtig op het deeg, plaats de zwengel in het gat op de pastamachine en draai de zwengel met de klok mee (waardoor de pastarollen zullen draaien). De pasta zal nu uit de machine rollen. Herhaal deze handeling tot er een plat pastablad is verkregen.



- Als u het pastablad wat dunner wilt maken, stop de machine dan en draai aan de knop om de afstand tussen de pastarollen te verkleinen. Haal het pastablad herhaaldelijk door de rollen tot het blad de gewenste dikte heeft. Opmerking: Raadpleeg uw recept bij het maken van de deeg.

**Bediening (snijden)**

- Plaats de machine op een geschikte ondergrond die het gewicht van de machine kan dragen, bevestig de meegeleverde klem in de opening en draai de schroef aan tot de machine stevig is vastgezet op de ondergrond.
- Plaats de container/schaal (niet meegeleverd) bij de openingen voor het plaatsen van het pastablad.
- Steek de zwengel in het gat.
- Plaats het pastablad in de machine bij het gewenste mes (tagliatelle of fettuccine).
- Draai de zwengel met de klok mee om het pastablad te snijden.

**Reiniging en onderhoud**

- Reiniging is normaal gesproken het enige onderhoud dat vereist is.
- Verwijder geen pastaresten met behulp van scherp keukengerie. (gebruik zachte borstels, niet meegeleverd).
- Was de behuizing van de machine of de accessoires nooit onder de kraan.
- Was de onderdelen van de machine of accessoires nooit in een vaatwasser.
- Reinig de machine grondig met een droge doek of een zachte borstel.
- Controleer of de onderdelen helemaal droog zijn voordat u ze weglegt.

**Technische specificaties**

Item nr.: 224830  
Max. breedte verse pasta: 140 mm  
Pastadikte: Van 0,2mm tot 2,5mm (7 instellingen)  
Soorten messen: 2 soorten (tagliatelle en fettuccine)  
Netto gewicht: Approx. 1,85 kg

Opmerking: Technische specificaties onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

**Wskazówki bezpieczeństwa**

- Niniejsza maszynka do makaronu przeznaczona jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowana do użytku domowego.
- Maszynka do makaronu może być stosowana wyłącznie w celu, do którego została zaprojektowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Maszynka do makaronu została zaprojektowana wyłącznie do wyrabiania, watkowania i cięcia makaronu i nie może być używana do innych celów. Urządzenie powinno być obsługiwane przez wyszkolony personel, np. personel kuchenny lub osoby obsługujące bar.
- Maszynka do makaronu nie służy do zabawy. Urządzenie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Podczas korzystania z urządzenia nie nosić luźnej odzieży lub fartuchów, które mogą zostać pochwycone przez poruszające się części maszyny lub ostrza tnące.
- Ze względów higienicznych zwiąż włosy (zaleca się nałożenie czepka ochronnego) i zdejmij biżuterię mogącą stwarzać zagrożenie (naszyjniki, bransoletki, szaliki, itp.).
- Nie korzystaj z urządzenia jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone.
- Za pomocą klamry zamontuj maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym.
- Przechowuj z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Upewnij się, czy urządzenie nie jest narażone na działanie wysokich temperatur, pyłu, wilgoci, kapiącej wody i rozbryzgów.
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.

**Przed użyciem**

- Zdejmij i usuń opakowanie i zabezpieczenia.
- Sprawdź, czy wszystkie akcesoria zostały dołączone do urządzenia (jedna korbkę i jedna uchwyt mocowania do stołu).  
W przypadku niepełnej dostawy lub uszkodzeń skontaktuj się z dostawcą.
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szczotki (nie dołączonej do urządzenia).
- Po przymocowaniu urządzenia na odpowiednim podłożu dokończ czyszczenie poprzez przepuszczenie przez wiatki i ostrza tnące kawatka ciasta na makaron (w celu usunięcia pyłu). Wyrzuć ciasto wykorzystane w tym celu.
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.

**Obsługa (przygotowywanie arkusza ciasta na makaron)**

- Ustaw maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym i dokręć śrubę do momentu, aż urządzenie będzie stabilnie zamocowane do podłoża.
- Pod otworem wylotowym urządzenia ustaw pojemnik/tackę (nie dołączoną do urządzenia) na arkusz ciasta.
- Ustaw pokrętko na pozycji „7” i umieść przygotowane ciasto na watkach. Delikatnie wsuń ciasto i włóż korbkę do otworu w maszynce do makaronu i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara - spowoduje to obrót watek, W wyniku czego ciasto zostanie rozwatowane. Powtarzaj czynność do momentu uzyskania płaskiego arkusza.



- By zmniejszyć grubość arkusza ciasta, wyłącz urządzenie, a następnie zmniejsz odległość między watkami. Ponownie przepuść arkusz przez wiatki; czynność powtarzaj do momentu uzyskania wymaganej grubości ciasta.  
Uwaga: Sprawdź wymaganą grubość ciasta w przepisie.

**Użytkowanie (krojenie)**

- Ustaw maszynkę do makaronu na powierzchni o odpowiedniej wytrzymałości, umieść klamrę w otworze mocującym i dokręć śrubę do momentu, aż urządzenie będzie stabilnie zamocowane do podłoża.
- Pod otworem wylotowym urządzenia ustaw pojemnik/tackę (nie dołączoną do urządzenia) na makaron.
- Włóż korbkę do otworu w maszynce do makaronu.
- Zamocuj w urządzeniu odpowiednie ostrza tnące, w zależności od rodzaju makaronu, który chcesz uzyskać (tagliatelle lub fettuccine).
- Przekręć korbkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara by pokroić arkusz ciasta.

**Czyszczenie i konserwacja**

- Jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną jest czyszczenie maszyny.
- Nie usuwaj pozostałości ciasta za pomocą ostrych narzędzi. (Użyj do tego celu miękkich szczoteczek, nie dołączonych do zestawu).
- Nie czyść obudowy urządzenia ani akcesoriów pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
- Nie czyść elementów urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.
- Dokładnie wyczyść urządzenie za pomocą suchej ściereczki lub miękkiej szczotki.
- Przed przechowywaniem upewnij się, czy wszystkie części urządzenia są całkowicie suche.

**Specyfikacja techniczna**

Nr produktu: 224830  
Maksymalna szerokość ciasta na makaron: 140 mm  
Szerokość makaronu: Od 0,2 mm do 2,5 mm (7 ustawień)  
Ostrza tnące: 2 rodzaje (tagliatelle i fettuccine)  
Waga netto: ok. 1,85 kg

Uwaga: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

**Consignes de sécurité**

- La présente machine pour les pâtes est destinée uniquement à un usage commerciale et ne peut pas être utilisée pour un usage domestique.
- La machine à pâtes peut être utilisée uniquement aux fins pour lesquelles elle a été conçue. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise manipulation ou une utilisation non conforme de l'appareil.
- La machine à pâtes a été conçue pour préparer, rouler et découper les pâtes et ne peut pas être utilisée à d'autres fins. L'appareil doit être utilisé par un personnel qualifié, par exemple le personnel de cuisine ou du bar.
- La machine à pâtes ne sert pas à jouer. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Pendant l'utilisation de l'appareil ne portez des vêtements amples, ou des tabliers qui peuvent être pris par les pièces mobiles de l'appareil ou par les lames.
- Pour des raisons d'hygiène, attachez les cheveux (il est conseillé d'utiliser le capuchon de protection), enlevez les bijoux qui pourraient présenter le risque (tels que les colliers, les bracelets et les foulards).
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou est endommagé.
- Fixez la machine à pâtes en utilisant l'étau sur la surface résistante, mettre l'étau dans un trou de montage.
- Tenir à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues. Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé à des températures élevées, à la poussière, à l'humidité ou à des gouttes d'eau.
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.

**Avant d'utiliser**

- Retirez et éliminez l'emballage ou les protections.
- Assurez-vous que tous les accessoires ont été inclus à l'appareil (un étau, une manivelle à fixer). En cas de livraison incomplète ou des endommagements, contactez votre fournisseur.
- Nettoyez l'appareil précisément avec un chiffon sec ou une brosse douce (non fournis avec l'appareil).
- Après avoir fixé l'appareil sur un support adéquat, finissez le nettoyage en faisant passer à travers les rouleaux et les lames de découpe un morceau de pâte (pour enlever de la poussière). Jetez la pâte utilisée à cette fin.
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.

**Utilisation (préparation d'une feuille pour les pâtes)**

- Positionnez la machine à pâtes sur la surface ayant une résistance suffisante, positionnez l'étau dans un trou de montage et serrez la vis jusqu'à ce que l'appareil soit correctement fixé.
- Placez le récipient/le plateau (non fourni avec l'appareil) au-dessus de l'orifice de sortie.
- Réglez le bouton à la position „7” et placez la pâte préparée sur les rouleaux. Faites glisser doucement la pâte et insérez la manivelle dans le trou de la machine à pâtes, tournez-la dans le sens horaire – cela provoque la rotation des rouleaux. La pâte sera roulée. Répétez cette opération jusqu'à obtenir une feuille plate.



- Pour réduire l'épaisseur de la feuille de pâte, débranchez l'appareil et réduisez la distance entre les rouleaux. Faites glisser la feuille à travers les rouleaux. Répétez cette opération jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.
- Attention : Vérifiez l'épaisseur exigée de la pâte dans la recette.

**Utilisation (découpe)**

- Positionnez la machine à pâtes sur la surface ayant une résistance suffisante, positionnez l'étau dans un trou de montage et serrez la vis jusqu'à ce que l'appareil soit correctement fixé.
- Placez le récipient/le plateau (non fourni avec l'appareil) au-dessus de l'orifice de sortie.
- Fixez la manivelle en l'insérant dans le trou de la machine à pâtes.
- Installez les lames de découpe sélectionnées selon le type de pâtes que vous voulez préparer (tagliatelle ou fettuccine).
- Tournez la manivelle dans le sens horaire pour couper une feuille de pâte.

**Nettoyage et entretien**

- Le nettoyage de la machine est l'unique entretien nécessaire.
- N'enlevez pas le résidu de pâte à l'aide d'outils tranchants (utilisez les brosses douces, non fournies avec l'appareil).
- Ne nettoyez pas le boîtier de l'appareil ou des accessoires sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les éléments de l'appareil ou des accessoires dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez précisément l'appareil en utilisant le chiffon sec ou une brosse douce.
- Avant le stockage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches.

**Caractéristiques techniques**

N° de produit: 224830  
 Largeur maximale de la pâte pour préparer les pâtes: 140 mm  
 Largeur des pâtes: de 0,2 mm à 2,5 mm (7 positions)  
 Lames de découpe: 2 types (tagliatelle et fettuccine)  
 Poids net: env. 1,85 kg

Remarque : Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

**Regole di sicurezza**

- La presente macchina per la pasta è destinata unicamente per uso commerciale e non può essere utilizzata per uso domestico.
- La macchina per la pasta può essere utilizzata solo per lo scopo per cui è stata progettata. Il fabbricante non è responsabile per danni causati da uso improprio e utilizzo non conforme dell'apparecchio.
- La macchina per la pasta è stata progettata unicamente per impastare, spianare e tagliare la pasta e non può essere utilizzata per altri scopi. L'apparecchio deve essere utilizzato da personale addestrato, ad esempio il personale da cucina o gli assistenti di bar.
- La macchina per la pasta non è un giocattolo. L'apparecchio deve essere staccato fuori dalla portata dei bambini.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio non indossare indumenti ampi o grembiuli che possono essere agganciati dalle parti della macchina in movimento o dalle lame taglienti.
- Per ragioni igieniche legare i capelli (si consiglia utilizzare cuffia protettiva), rimuovere i gioielli che potrebbero rappresentare un rischio (collane, bracciali, scarpe ecc.)
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o è danneggiato.
- Fissare la macchina per la pasta sulla superficie adeguata utilizzando una grappa, posizionandola nel foro di montaggio.
- Tenere lontano da superfici calde o fiamme libere. Assicurarsi che l'apparecchio non è esposto a temperature elevate, polvere, umidità, gocce d'acqua e spruzzi.
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.

**Prima di utilizzare**

- Rimuovere l'imballaggio e le protezioni.
- Assicurarsi che tutti gli accessori sono stati inclusi all'apparecchio (una manovella a mano e un morsetto per il montaggio a tavolo). In caso di consegna incompleta o danni, contattare il fornitore.
- Pulire precisamente l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida (non forniti con l'apparecchio).
- Dopo aver fissato l'apparecchio su una superficie adeguata, terminare la pulizia, passando attraverso i rulli e le lame un pezzo di pasta (per rimuovere la polvere). Gettare un pezzo di pasta utilizzato per questo scopo.
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.

**Funzionamento (preparazione della sfoglia)**

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie adeguata, posizionare la grappa nel foro di montaggio e serrare la vite finché l'apparecchio sia fissato in un modo stabile sulla superficie.
- Posizionare sotto il foro di uscita dell'apparecchio un recipiente (un vassoio (non fornito con l'apparecchio) per la pasta.
- Ruotare la manopola in posizione „7” e mettere la pasta preparata sui rulli.
- Ruotare delicatamente la pasta e mettere la maniglia nel foro della macchina per la pasta, poi ruotare in senso orario – questo provocherà la rotazione dei rulli e in risultato la pasta sarà spianata. Ripetere questa azione fino a ottenere la sfoglia piano di pasta.



- Per ridurre lo spessore della sfoglia, spegnere l'apparecchio e ridurre la distanza fra i rulli. Far passare la sfoglia tra i rulli. Ripetere questa azione fino a ottenere la sfoglia piana.
- Nota: Controllare lo spessore desiderato della sfoglia nella ricetta.

**Funzionamento (taglio)**

- Posizionare la macchina per la pasta su una superficie adeguata, posizionare la grappa nel foro di montaggio e serrare la vite finché l'apparecchio sia fissato in un modo stabile sulla superficie.
- Posizionare sotto il foro di uscita dell'apparecchio un recipiente (un vassoio (non fornito con l'apparecchio) per la pasta.
- Mettere la maniglia nel foro della macchina per la pasta.
- Fissare nell'apparecchio le lame taglienti a seconda del tipo di pasta che si vuole ottenere (tagliatelle o fettuccine).
- Ruotare la maniglia in senso orario per tagliare la sfoglia.

**Pulizia e manutenzione**

- La pulizia della macchina è l'unica manutenzione richiesta.
- Non rimuovere i residui di pasta utilizzando strumenti taglienti. (Utilizzare le spazzole morbide che non sono fornite con la macchina).
- Non pulire il contenitore dell'apparecchio o i suoi accessori sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non pulire i componenti dell'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Prima di stoccare l'apparecchio assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.

**Specifiche tecniche**

Prodotto n.: 224830  
 Larghezza massima della sfoglia: 140 mm  
 Larghezza della pasta: da 0,2 mm a 2,5 mm (7 regolazioni)  
 Lama tagliente: 2 tipi (tagliatelle e fettuccine)  
 Peso netto: circa 1,85 kg

Nota: Le specifiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.



**Instrucțiuni de siguranță**

- Această mașină de făcut paste este destinată exclusiv uzului comercial și nu trebuie folosită în gospodărie.
- Mașina trebuie folosită doar în scopul pentru care a fost destinată și proiectată. Producătorul nu este răspunzător pentru niciun fel de daune provocate de funcționarea incorectă sau folosirea necorespunzătoare.
- Această mașină de făcut paste este concepută doar pentru amestecarea, rularea și tăierea aluatului pentru paste și nu poate fi utilizată în alte scopuri. Mașina trebuie utilizată de personal instruit, cum ar fi cel de la bucătărie sau de la bar.
- Această mașină de făcut paste nu este o jucărie. Ea nu trebuie lăsată la îndemâna copiilor.
- Nu folosiți mașina dacă purtați îmbrăcăminte sau șorțuri cu părți care pot fi prinse de piesele în mișcare ale mașinii sau de lamele tăietoare.
- Din motive de igienă, trebuie să aveți o grijă deosebită ca părul să fie prins la spate (se recomandă purtarea unei caschete de protecție) și trebuie să scoateți toate articolele care ar putea provoca probleme (coliere, brățări, eșarfe etc.).
- Nu utilizați mașina dacă aceasta nu funcționează corespunzător sau dacă este avariată.
- Fixați mașina cu menghinea de o suprafață dreaptă, curată, uscată, stabilă, rezistentă la căldură și care poate suporta greutatea; introduceți menghinea în orificiul de prindere.
- Țineți mașina la distanță de suprafețele fierbinți și de focul deschis. Protejați mașina contra căldurii, prafului, umezelii, picăturilor și apei împrăsciate.
- Nu spălați niciodată carcasa mașinii cu apă curgând de la robinet și nici accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.
- Nu spălați nicio piesă a mașinii sau accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.

**Înainte de utilizare**

- Desfaceți ambalajul și înlăturați protecția.
- Verificați dacă aveți toate accesoriile (Include o manivelă și o clemă pentru prindere de masă).
- În cazul în care livrarea este incompletă sau dacă există avarii. Luați legătura cu furnizorul.
- Curățați bine mașina cu o cârpă uscată sau perie moale (nu este inclusă în livrare).
- După ce ați fixat mașina pe o suprafață adecvată curățarea se poate face trecând o bucată de aluat printr-o rolă și tăietoare (pentru a îndepărta praful). Aruncați apoi aluatul utilizat la această operație.
- Nu spălați niciodată carcasa mașinii cu apă curgând de la robinet și nici accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.
- Nu spălați nicio piesă a mașinii sau accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.

**Modul de funcționare (realizarea foilor de aluat)**

- Așezați mașina pe o suprafață adecvată care îi poate susține greutatea, introduceți menghinea furnizată în locașul de montare și strângeți șurubul până când mașina este bine fixată de suprafață.
- Montați recipientul/tava (nu se livrează) în locașurile de pe mașină pentru a introduce foaia de aluat.
- După ce ați răsucit butonul în poziția „7” introduceți coca preparată între role. Apăsăți ușor coca și introduceți mânerul în orificiul de pe mașină și răsuciți mânerul în sensul acelor de ceasornic (ceea ce va face ca rolele pentru aluat să se rotească). În acest fel aluatul va fi rulat. Repetați operația până se obține o foaie de aluat întinsă.



- Pentru a reduce grosimea foilor de aluat opriți mașina și răsuciți butonul pentru a reduce distanța dintre role. Treceți foaia de aluat de mai multe ori printre role până se atinge grosimea dorită. Notă: Verificați rețeta de preparare a aluatului.

**Modul de funcționare (tăierea)**

- Așezați mașina pe o suprafață adecvată care îi poate susține greutatea, introduceți menghinea furnizată în locașul de montare și strângeți șurubul până când mașina este bine fixată de suprafață.
- Montați recipientul/tava (nu se livrează) în locașurile de pe mașină pentru a introduce aluatul.
- Introduceți mânerul în orificiul.
- Introduceți foaia de aluat în mașina la care s-a montat lama de tăiat dorită (pentru tagliatelle sau fettuccine).
- Răsuciți mânerul în sensul acelor de ceasornic pentru a tăia foaia de aluat.

**Curățarea și întreținerea**

- În mod normal curățarea este singura operație de întreținere necesară.
- Nu folosiți ustensile ascuțite pentru a îndepărta resturile de aluat din mașină. (Folosiți perii moi - nu sunt incluse în livrare).
- Nu spălați niciodată carcasa mașinii cu apă curgând de la robinet și nici accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.
- Nu spălați nicio piesă a mașinii sau accesoriile acesteia în mașina de spălat vase.
- Curățați bine mașina cu o cârpă uscată sau perie moale.
- Verificați piesele să fie perfect curate, înainte de a le pune deoparte.

**Specificația tehnică**

Articol nr.: 224830  
Lățimea maximă a aluatului proaspăt: 140 mm  
Grosimea aluatului: De la 0,2 mm până la 2,5 mm (7 setări)  
Tipuri de lame: 2 tipuri (tagliatelle și fettuccine)  
Greutate netă: Aprox. 1,85 kg

Observație: Specificația tehnică poate fi modificată fără preaviz.

**Правила техники безопасности**

- Настоящая машина для макаронных изделий предназначена исключительно для коммерческого использования и не может быть использована в домашнем хозяйстве.
- Машина для макаронных изделий может быть использована только для тех целей, для которых она была разработана. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации и неправильного использования устройства.
- Машина для макаронных изделий была разработана исключительно для замеса, раскатки и нарезки макаронных изделий и не может быть использована для других целей. Устройство должно обслуживать обученный персонал, например, персонал кухни или бармены.
- Машина для макаронных изделий - это не игрушка. Храните устройство в недоступном для детей месте.
- При использовании устройства не носите свободную одежду или фартуки, которые могут быть захвачены в движущиеся части машины или режущие лезвия.
- По гигиеническим соображениям, свяжите волосы (рекомендуется носить защитный колпак) и снимите ювелирные изделия, которые могут представлять опасность (например, ожерелья, браслеты, шарфы и т.д.).
- Не пользуйтесь устройством, если оно не работает должным образом или повреждено. С помощью зажима укрепите машину для макаронных изделий на поверхности с достаточной прочностью, установите зажим в крепежном отверстии.
- Храните вдали от горячих поверхностей и открытого пламени. Убедитесь, что устройство не подвергается воздействию высоких температур, пыли, влаги, и каплюющей воды, и брызг.
- Не мойте корпус устройства или аксессуары под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Не мойте компоненты устройства или принадлежности в посудомоечной машине.

**Перед использованием**

- Снимите и удалите упаковку и элементы защиты.
- Проверьте, что все аксессуары входят в комплект к устройству (Оснащена ручкой и зажимом для крепления к столу). В случае недопоставки или повреждения свяжитесь с поставщиком.
- Тщательно очищайте устройство сухой тканью или мягкой щеткой (не входит в комплект с устройством).
- После фиксации устройства на соответствующем основании, выполните окончательную очистку путем пропускания через ролики и режущие лезвия куса макаронного теста (для удаления пыли). Выбросьте тесто, используемое для этой цели.
- Не мойте корпус устройства или аксессуары под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Не мойте компоненты устройства или принадлежности в посудомоечной машине.

**Обслуживание (подготовка листа теста для макаронных изделий)**

- Установите машину для макаронных изделий на поверхности с достаточной прочностью, вложите зажим в крепежное отверстие и затяните винт, пока устройство не будет прочно прикреплено к основанию.
- На выходе из устройства, установите контейнер / лоток (не входит в комплект с устройством) для листа теста.
- Установите ручку регулятора в положение «7» и поместите приготовленное тесто на валики. Аккуратно вставьте тесто и вставьте рукоятку в отверстие в машине для макаронных изделий и поверните в соответствии с направлением по часовой стрелке - это вызовет вращение валиков, в результате тесто будет раскатано. Повторяйте эти действия до получения плоского листа теста.



- Для того, чтобы уменьшить толщину листа теста, выключите устройство, а затем уменьшите расстояние между валиками. Еще один раз пропустите лист теста через валики; повторите действия до тех пор, пока не получите желаемой толщины теста. Внимание: Проверьте требуемую толщину теста в рецепте.

**Использование (нарезка)**

- Установите машину для макаронных изделий на поверхности с достаточной прочностью, вложите зажим в крепежное отверстие и затяните винт, пока устройство не будет прочно прикреплено к основанию.
- На выходе из устройства, установите контейнер / лоток (не входит в комплект с устройством) для макарон.
- Вложите зажим в отверстие в машине для макаронных изделий.
- Закрепите в устройстве соответствующее режущие лезвия в зависимости от типа макарон, которые вы хотите получить (tagliatelle или fettuccine).
- Поверните рукоятку по часовой стрелке, чтобы разрезать лист теста.

**Очистка и техническое обслуживание**

- Единственное требование к обслуживанию - это очистка машины.
- Не удаляйте остатки теста с помощью острых инструментов. (Используйте для этого мягкие щетки, не входящие в комплект).
- Не мойте корпус устройства или аксессуары под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Не мойте компоненты устройства или принадлежности в посудомоечной машине.
- Тщательно очищайте устройство сухой тканью или мягкой щеткой.
- Перед хранением убедитесь, что все детали устройства полностью сухие.

**Технические характеристики**

№ продукта : 224830  
Максимальная ширина теста макаронных изделий: 140 мм  
Ширина макаронных изделий: от 0,2 мм до 2,5 мм (7 ступеней)  
Режущие лезвия: 2 типа (tagliatelle и fettuccine)  
Вес нетто: прим. 1,85 кг

Примечание: Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

## Κανονισμοί ασφαλείας

- Αυτή η μηχανή ζυμαρικών προορίζεται μόνο για επαγγελματική χρήση και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για οικιακή χρήση.
- Αυτή η μηχανή ζυμαρικών πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε και προορίζεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Αυτή η μηχανή ζυμαρικών έχει σχεδιαστεί μόνο για ανάμιξη, ανακάτεμα και κοπή ζυμαρικών και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς. Αυτό το μηχάνημα πρέπει να χρησιμοποιείται από εκπαιδευμένο προσωπικό όπως προσωπικό κουζίνας ή μπαρ.
- Αυτό το μηχάνημα ζυμαρικών δεν είναι παιχνίδι. Πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα όταν φοράτε ενδύματα ή ποδιές με ζώνη που μπορεί να πιαστούν στα κινούμενα μέρη της μηχανής ζυμαρικών ή των λεπίδων κοπής.
- Για λόγους υγιεινής βεβαιωθείτε ότι τα μαλλιά σας είναι δεμένα προς τα πίσω (συνιστάται η χρήση προστατευτικού καλύμματος) και αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα που μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο (κολιέ, βραχιόλια, κασκόλ κλπ.).
- Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί ζημιά.
- Τοποθετήστε τη μηχανή χρησιμοποιώντας τον παρεχόμενο σφικτήρα σε επίπεδη, καθαρή, στεγνή, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία μπορεί να αντέξει το βάρος, και τοποθετήστε το σφικτήρα στο άνοιγμα.
- Τοποθετήστε το μηχάνημα μακριά από θερμές επιφάνειες και ανοικτές φλόγες. Προστατέψτε το μηχάνημα από θερμότητα, σκόνη, υγρασία, και νερό που στάζει ή πιτσιλίσματα.
- Μην πλένετε το σώμα του μηχανήματος ή τα αξεσουάρ με τρεχούμενο νερό και μην βάζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε κανένα μέρος του μηχανήματος ή των εξαρτημάτων του σε πλυντήριο πιάτων.

### Πριν τη χρήση

- Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές συσκευασίες και το περιτύλιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι περιλαμβάνονται τα εξαρτήματα (1 σφικτήρας και 1 λαβή εισαγωγής).
- Σε περίπτωση ελλείψης παράδοσης και ζημιών. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή (βλ. ==> Εγγύηση).
- Καθαρίστε προσεκτικά το μηχάνημα με ένα στεγνό πανί ή μαλακή βούρτσα (δεν περιλαμβάνεται).
- Αφού στερώσετε τη μηχανή σε κατάλληλη επιφάνεια, η διαδικασία καθαρισμού μπορεί να ολοκληρωθεί περνώντας ένα κομμάτι ζυμαρικών μέσα από τους κυλίνδρους και τους κοπτήρες [για να αφαιρέσετε τυχόν σκόνη].
- Πετάξτε τα ζυμαρικά που χρησιμοποιήθηκαν για αυτή τη λειτουργία.
- Μην πλένετε το σώμα του μηχανήματος ή τα αξεσουάρ με τρεχούμενο νερό και μην βάζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε κανένα μέρος του μηχανήματος ή των εξαρτημάτων του σε πλυντήριο πιάτων.

### Λειτουργία (Δημιουργία φύλλου ζυμαρικών)

- Τοποθετήστε το μηχάνημα σε μια κατάλληλη επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος, τοποθετήστε τον παρεχόμενο σφικτήρα στο άνοιγμα και σφίξτε τη βίδα μέχρι να κλείσει καλά η μηχανή στην επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το δοχείο/δίσκο (δεν παρέχεται) στα ανοίγματα της μηχανής ζυμαρικών για την τοποθέτηση του φύλλου ζυμαρικών.
- Αφού γυρίσετε το κουμπί στη θέση "7", τοποθετήστε ένα κομμάτι της προετοιμασμένης ζύμης στους κυλίνδρους. Πιέστε τη ζύμη απαλά και τοποθετήστε τη λαβή στην εσοχή της μηχανής ζυμαρικών, γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα (θα ξεκινήσουν να περιστρέφονται οι κύλινδροι ζυμαρικών). Αυτή η ενέργεια θα εβάλει τα ζυμαρικά από τους κυλίνδρους. Επαναλάβετε αυτή τη λειτουργία μέχρι να δημιουργηθεί ένα επίπεδο φύλλο ζυμαρικών.



- Για να μειώσετε το πάχος του φύλλου ζυμαρικών, σταματήστε τη μηχανή και γυρίστε το κουμπί για να μειώσετε την απόσταση μεταξύ των κυλίνδρων ζυμαρικών. Περπάτε το φύλλο ζυμαρικών επανεπιλημμένα μέσα από τους κυλίνδρους μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό πάχος.
- Σημείωση: Ελέγξτε τη συνταγή σας για την παρασκευή της ζύμης.

### Λειτουργία (Κοπή)

- Τοποθετήστε το μηχάνημα σε μια κατάλληλη επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος, τοποθετήστε τον παρεχόμενο σφικτήρα στο άνοιγμα και σφίξτε τη βίδα μέχρι να κλείσει καλά η μηχανή στην επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το δοχείο/δίσκο (δεν παρέχεται) στα ανοίγματα της μηχανής ζυμαρικών για την τοποθέτηση των ζυμαρικών.
- Τοποθετήστε τη λαβή στην οπή.
- Τοποθετήστε το φύλλο ζυμαρικών στο μηχάνημα με την επιθυμητή λεπίδα κοπής (ταλιατέλα ή φετουστίνι).
- Γυρίστε τη λαβή δεξιόστροφα για να κόψετε το φύλλο ζυμαρικών.



### Καθαρισμός και συντήρηση

- Ο καθαρισμός είναι η μόνη συντήρηση που απαιτείται κατά κανόνα.
- Μην αφαιρέτε τα υπολείμματα ζυμαρικών χρησιμοποιώντας αιχμηρές συσκευές. [Χρησιμοποιήστε μαλακές βούρτσες, δεν παρέχονται].
- Μην πλένετε το σώμα του μηχανήματος ή τα αξεσουάρ με τρεχούμενο νερό και μην βάζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην πλένετε κανένα μέρος του μηχανήματος ή των εξαρτημάτων του σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε προσεκτικά το μηχάνημα με ένα στεγνό πανί ή μαλακή βούρτσα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν τα βάλετε στο ράφι.

### Τεχνικές προδιαγραφές

Αρ. προϊόντος: 224830  
 Μέγιστο πλάτος φρέσκων ζυμαρικών: 140 mm  
 Πλάχος ζυμαρικών: Από 0,2mm έως 2,5mm (7 ρυθμίσεις)  
 Τύποι λεπίδων: 2 τύποι (ταλιατέλα και φετουστίνι)  
 Καθαρό βάρος: 1.85κιλά

Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:  
 Serviceworld  
 τηλ.: 210.6203.838 (10 γραμμές)  
 info@serviceworld.gr  
 www.serviceworld.gr