

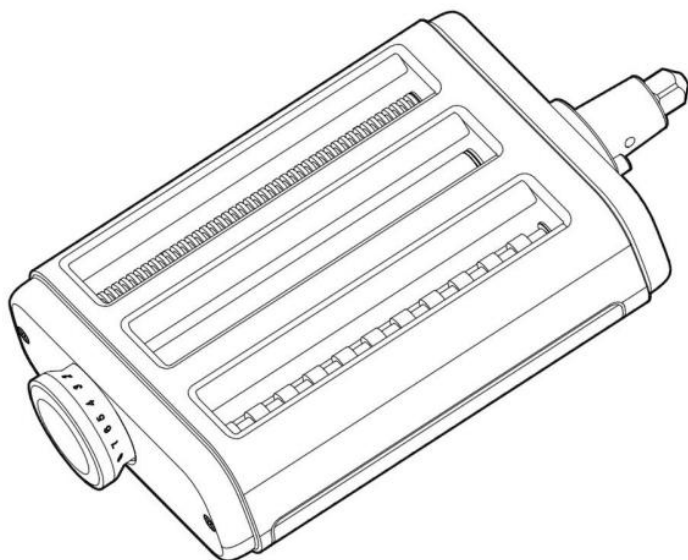
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK88

MODEL:ZA-NTK88



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

I . PASTA ROLLER & CUTTER SAFETY

1. Read and understand this entire manual before operating and servicing this product. Failure to follow these warnings and instructions can cause death, personal injury or damage to valuable property.
2. The product complies with relevant standards and regulations. Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
3. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children shall not play with the appliance.
5. This product shall not be used by children.
6. This product is intended to be used in household and similar applications
7. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
8. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.



Precaution:

Your safety and your family members' safety are very important! Many safety precaution messages had been laser-jet or printed on our products or here. Please read carefully and obey all safety messages listed.



WARNING:



1. DO NOT put your hands into any attachments when it is running.



2. DO NOT put any metal items into any attachments when it is running.

3. DO NOT take it off the mixer before it stops completely.
4. DO NOT put pasta roller into dish washer for cleaning.
5. DO NOT put pasta roller into disinfection cabinet for sanitization.
- 6 . Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children.
7. If there is any damaged parts, please stop using immediately.
8. Keep safe distance if your are wearing tie、scarf、 long necklace or loose clothes. Tie up your long hair for safe.
- 9 . Pasta roller &cutter attachments are designed to be used with pastadough only. To avoid damaging your pasta roller, do not cut or rollanything other than pasta.
10. No more than 3 minutes without load.
- 11 Let it cool naturally for 30 minutes, after it is used for 30 minutes continously.



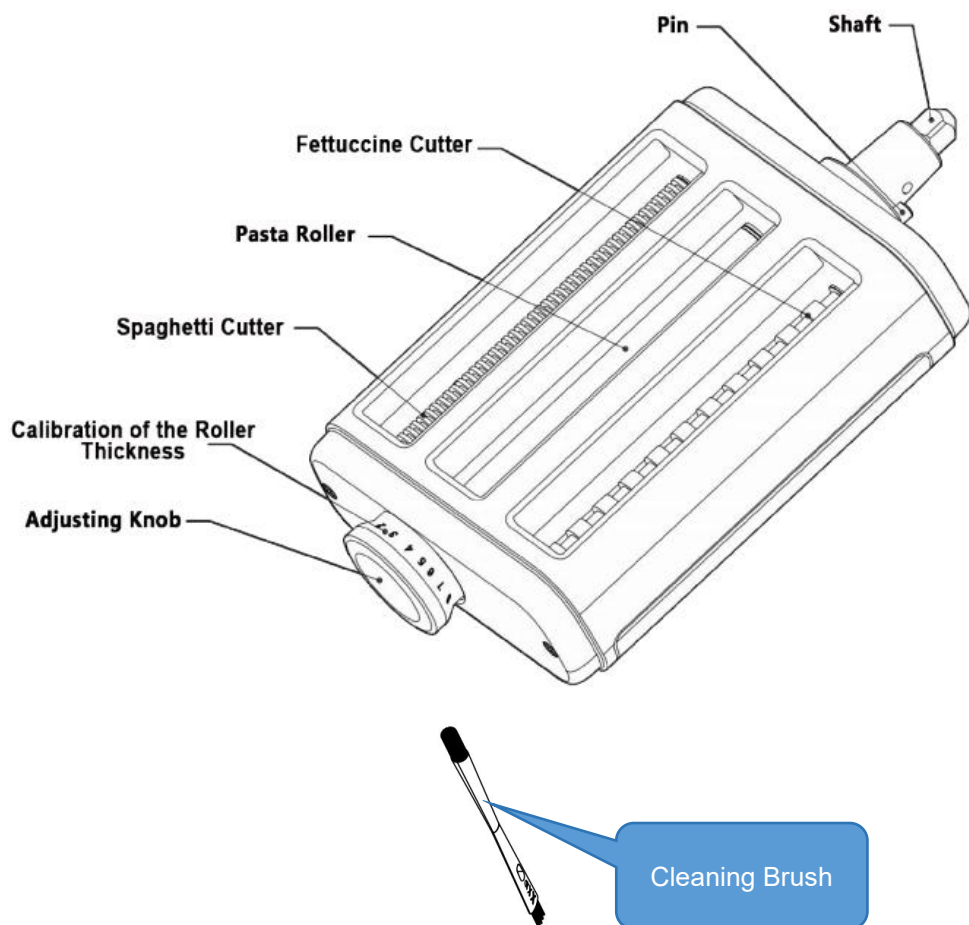
WARNING:

- 1 . This product is not designed for little baby or disabled people. Pleasetake good care of them.
- 2 . Clean table is needed for pasta processing
- 3 . Power off the machine immediately if there is any emergency happened.
- 4 . Be sure the food processing part has been completely cleaned after use.

II . PRODUCT DESCRIPTION



NOTE: Due to the differences in product appearance, the following pictures are for reference only. Please refer to the actual product in the box for more information.



III. USER INSTRUCTION

1.SPEED SETTINGS CHART:

Functional Diagram	Speed	Noodle Width	Suggested Uses
Pasta Roller 	5-6	up to 140mm	See pasta roller settings chart

Spaghetti cutter 	5-6	1.6mm	Thick Noodles
Fettuccine Cutter 	5-6	6.3mm	Egg Noodles Fettuccine

2.PASTA ROLLER SETTINGS CHART

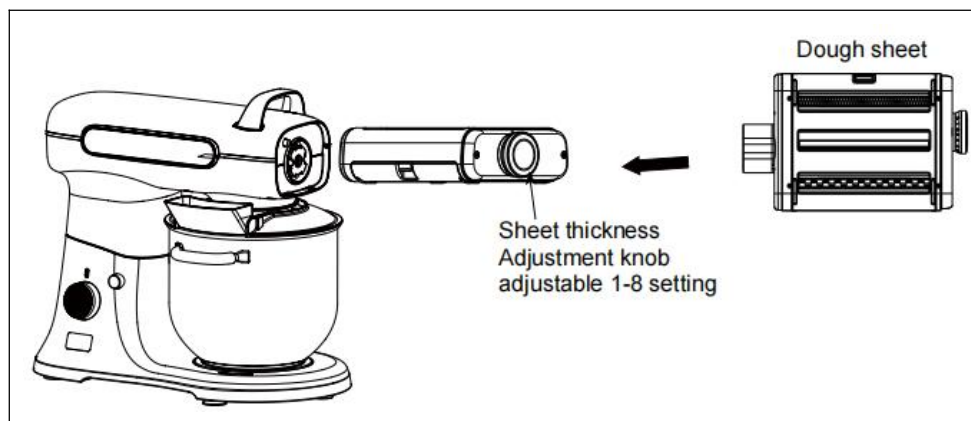
Roller setting	Noodle thickness (approximate)	Remark
1	~0.3mm	suggest for spaghetti
2	~0.4mm	
3	~0.6mm	
4	~1.0mm	
5	~1.3mm	suggest for Fettuccine
6	~1.5mm	
7	~1.8mm	
8	~2.0mm	

3.PRECAUTIONS BEFORE USING:

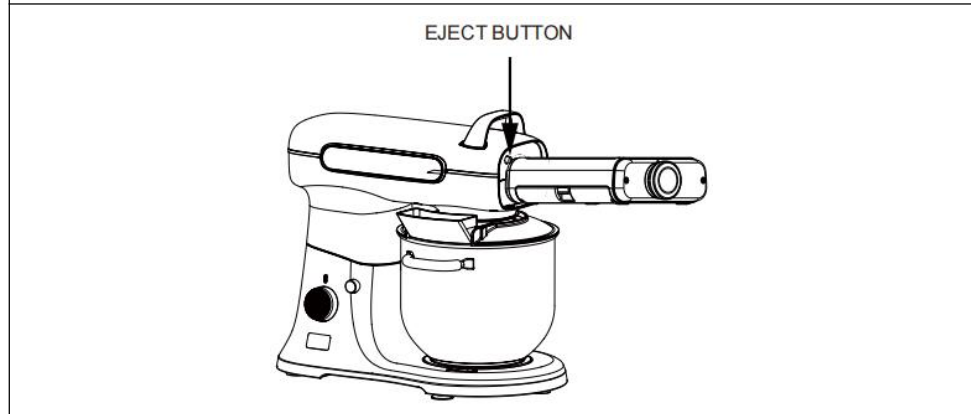


Please remove the package and label before using. And clean the surface of the pasta roller or cutter attachments, especially for the parts which are dealing with dough. (Refer to IV.MAINTENANCE AND CLEANING)

4. INSTALLATION AND REMOVAL INSTRUCTIONS:

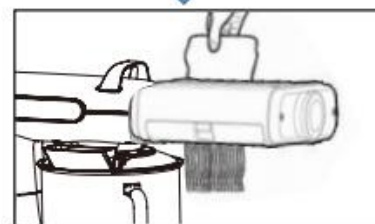
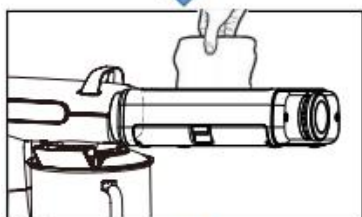
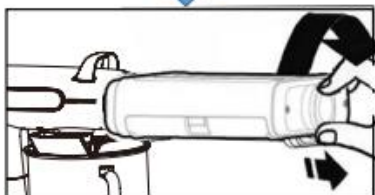
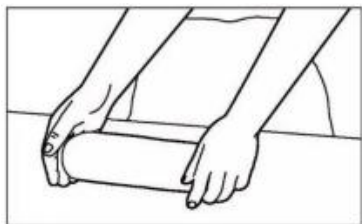


Take out the front cover of the machine, Align the lock with a 45 degree Angle and insert the attachment into the machine interface, and turn the attachment anticlockwise into place.



Note: When removing attachment, you need to press the eject button of the machine by hand first, and then turn the attachment clockwise.

5.HOW TO MAKE PASTA:



1. Prepare pasta dough (refer to V. DOUGH section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller.

2. Pull out the dough knob adjustment knob and set it to setting 8. Then loosen the knob so that it is flush with the surface shell.

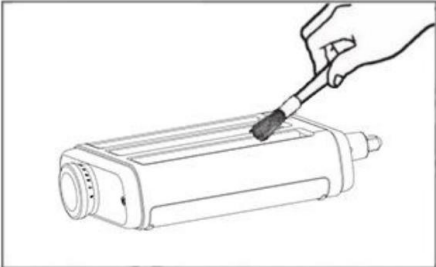
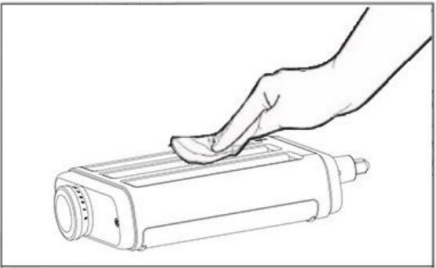
3. Squeeze the dough by hand to a thickness of about 1 cm and sprinkle a small amount of flour between the rollers. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Dust pasta with flour lightly while rolling and cutting to aid in drying and separation.

4. Gradually adjust the thickness adjustment knob setting, and repeat the surface pressing operation until the desired thickness is reached.

5. To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller settings chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.

IV. MAINTENANCE AND CLEANING:

- Please do not clean pasta roller & cutter attachments with metal tools (knife or sharp items).
- Please do not clean pasta roller & cutter in dish washer machine.
- Please do not clean the pasta roller & cutter by dish towels or any cloth through them.

	1.After use, keep the pasta roller or cutter drying naturally for one hour. Then clean the attachments by brush or other plastic/wood/bamboo tools for hard dough.
	2.Clean the surface with soft towels and let it dry naturally. Do not clean it in the dishwasher or sanitize it in disinfection cabinet.

V. DOUGH RECIPE FOR REFERENCE

Basic Pasta dough		Pasta dough (100% wheat)		Pasta dough with tomato	
flour	500g	Whole wheat flour	500g	flour	500g
egg	4	egg	4	egg	3

salt	2.5g	salt	2.5g	ketchup	2.5g
cooking oil	2.5 ml	cooking oil	2.5 ml	salt	2.5 ml
Water	180ml-192ml	Water	180ml-192ml	Water	181ml-195ml



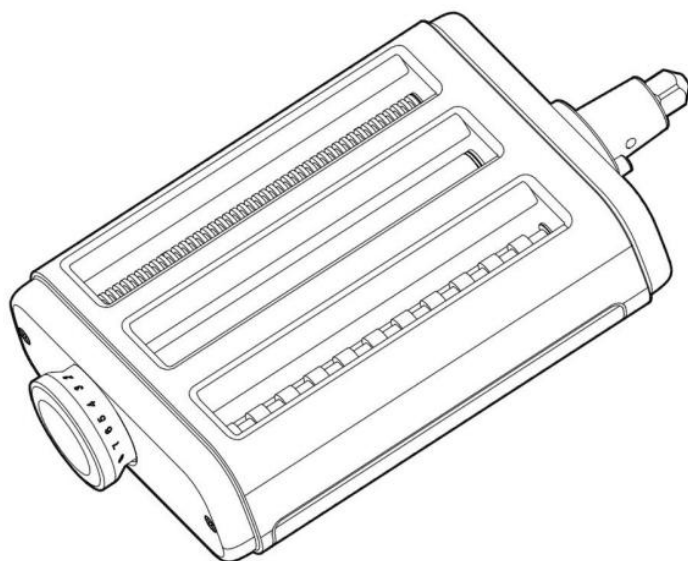


Upgrade • The Home Creator Way

MACHINE À PÂTES

MODÈLE : ZA-NTK88

MODÈLE : ZA-NTK88



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

I. SÉCURITÉ DU ROULEAU À PÂTES ET DU COUPE-PÂTES

1. Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser ou d'entretenir ce produit. Le non-respect de ces avertissements et instructions peut entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages matériels importants.
2. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.
3. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la surveillance ou les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
5. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.
7. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.
8. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.



Précaution:

Votre sécurité et celle des membres de votre famille sont très importantes !
Les messages de consignes de sécurité étaient gravés au laser ou imprimés sur nos produits ou

Veillez lire attentivement et respecter tous les messages de sécurité.



AVERTISSEMENT:

1.  NE PAS introduire les mains dans les accessoires lorsque l'appareil est en marche.
2.  NE PAS insérer d'objets métalliques dans les accessoires lorsque l'appareil est en marche.
3. NE PAS retirer l'appareil du mélangeur avant qu'il ne soit complètement arrêté.
4. NE PAS utiliser de machine à pâtes au lave-vaisselle pour le nettoyage.
5. NE PAS placer le laminoir à pâtes dans l'armoire de désinfection pour la stérilisation.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité enfants.
7. En cas de pièces endommagées, veuillez cesser immédiatement l'utilisation.
8. Gardez une distance de sécurité si vous portez une cravate, une écharpe, un long collier ou des vêtements amples.
vêtements. Attachez vos longs cheveux pour plus de sécurité.
9. Les accessoires pour laminoir et coupe-pâtes sont conçus pour être utilisés exclusivement avec de la pâte à pâtes. Afin d'éviter d'endommager votre laminoir, ne coupez ni ne roulez rien d'autre que des pâtes.
10. Pas plus de 3 minutes sans charge.
11. Laissez-le refroidir naturellement pendant 30 minutes après l'avoir utilisé pendant 30 minutes en continu.



AVERTISSEMENT:

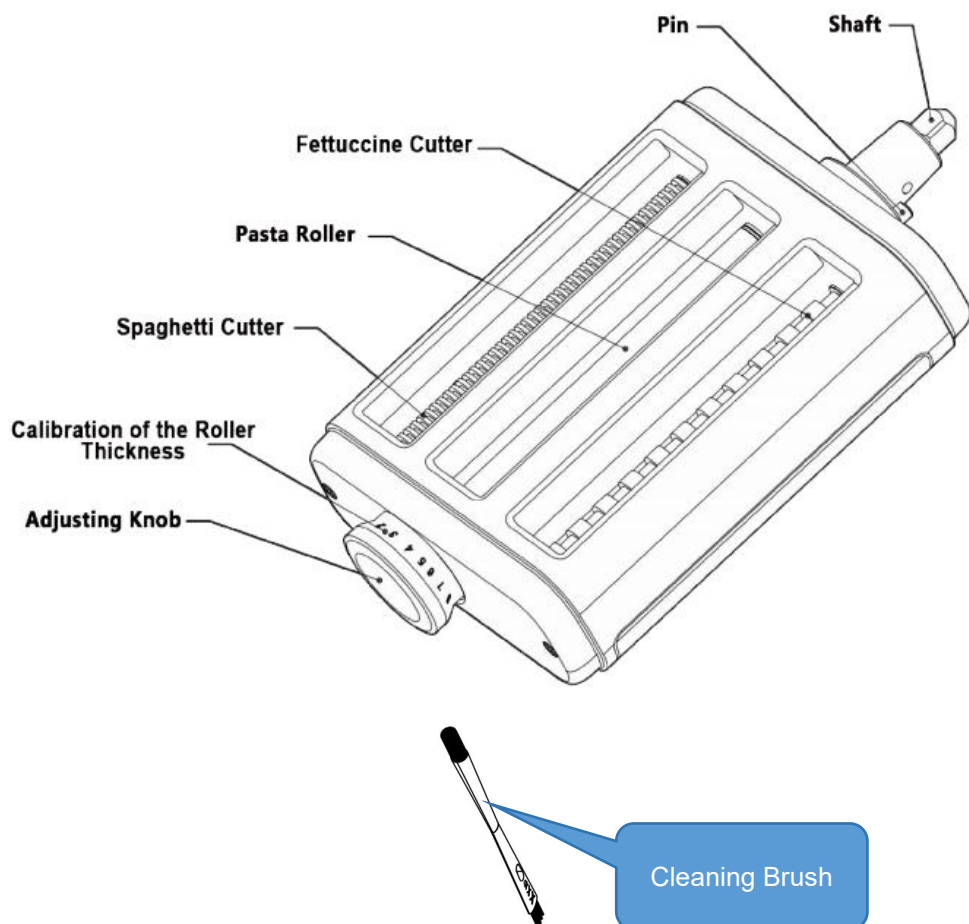
1. Ce produit n'est pas conçu pour les nourrissons ni les personnes handicapées. Veuillez les manipuler avec précaution.
2. Une table propre est nécessaire pour la préparation des pâtes.
3. En cas d'urgence, éteignez immédiatement la machine.
4. Assurez-vous que la partie destinée à la transformation des aliments a été

entièrement nettoyée après utilisation.

II. DESCRIPTION DU PRODUIT



NOTE : En raison des différences d'apparence du produit, les images suivantes sont À titre indicatif seulement. Veuillez vous référer au produit réel dans le boîte pour plus information.



III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE :

Fonctionnel Diagramme	Vitesse	Largeur des nouilles	Utilisations suggérées
Rouleau à pâtes 	5-6	jusqu'à 140 mm	Consultez le tableau des réglages du laminoir à pâtes
Coupe-spaghetti 	5-6	1,6 mm	Épais Nouilles
Coupe-fettuccine 	5-6	6,3 mm	Fettuccine aux œufs

2. TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU À PÂTES

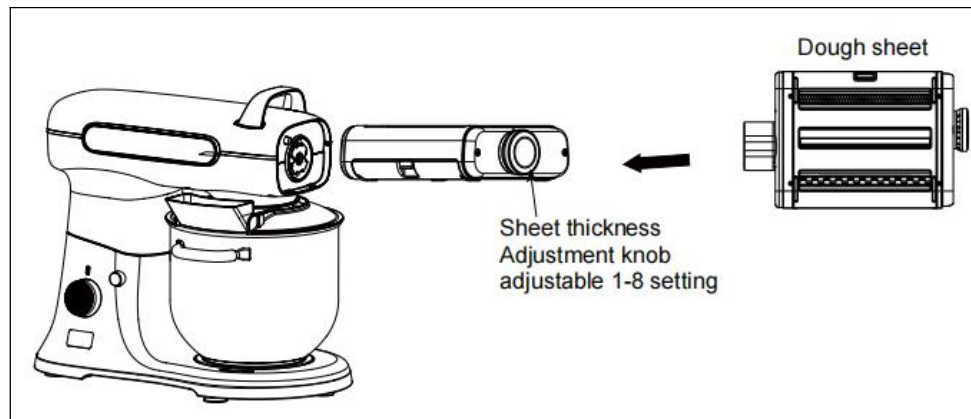
Réglage du rouleau	Épaisseur des nouilles (approximative)	Remarque
1	~0,3 mm	suggérer pour spaghetti
2	~0,4 mm	
3	~0,6 mm	
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	suggérer pour Fettuccine
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

3. PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION :

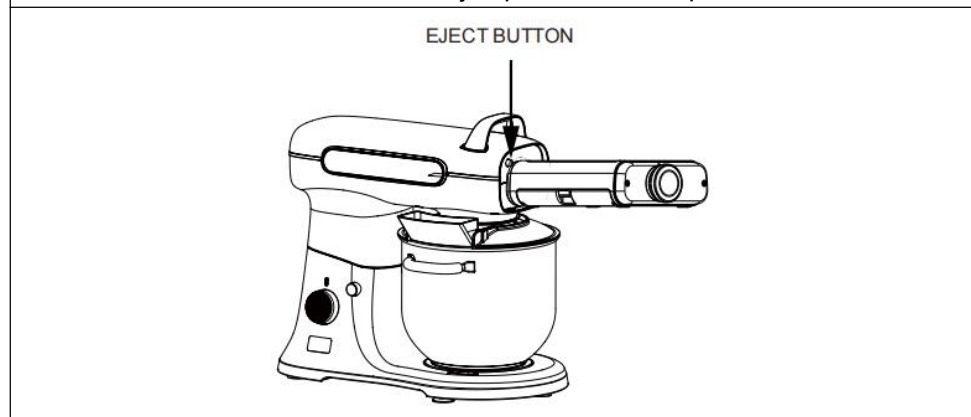


Veuillez retirer l'emballage et l'étiquette avant utilisation. Nettoyez la surface du laminoir ou des accessoires de découpe de pâtes, en particulier les parties en contact avec la pâte. (Voir IV.ENTRETIEN ET NETTOYAGE)

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE DÉMONTAGE :



Retirez le capot avant de la machine, alignez le verrou avec un angle de 45 degrés et insérez l'accessoire dans l'interface de la machine, puis tournez l'accessoire dans le sens antihoraire jusqu'à sa mise en place.

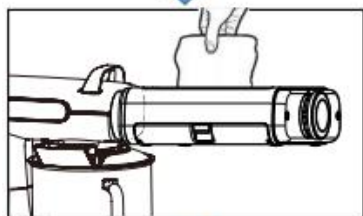
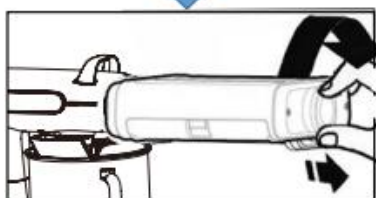
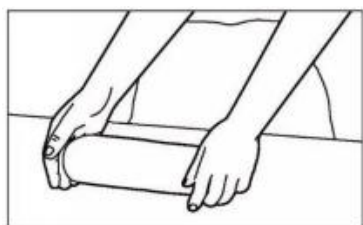


Remarque : Pour retirer l'accessoire, vous devez appuyer sur le bouton d'éjection.

Commencez par actionner la machine manuellement, puis tournez l'accessoire

dans le sens des aiguilles d'une montre.

5. COMMENT FAIRE DES PÂTES :



1. Préparer la pâte à pâtes (voir V. Section PÂTE). Couper la pâte en sections qui s'adaptent au laminoir à pâtes.

2. Retirez le bouton de pâte bouton de réglage et réglez-le sur le réglage

8. Desserrez ensuite le bouton de sorte qu'il soit affleurant la surface de la coque.

3. Presser la pâte à la main pour en faire une boule.

d'une épaisseur d'environ 1 cm et saupoudrer un peu de farine entre les rouleaux. Utilisez des rouleaux. Pliez la pâte en deux et étalez-la à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et couvre toute la largeur du rouleau. Farinez légèrement les pâtes pendant l'étalage et la découpe pour faciliter le séchage et la séparation.

4. Ajustez progressivement l'épaisseur réglage du bouton de réglage, et répéter l'opération de pressage de surface jusqu'à

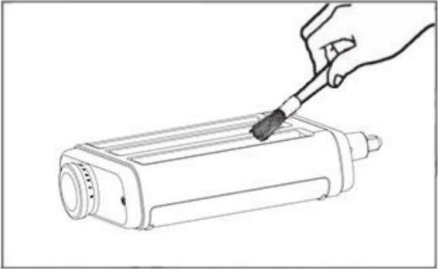
	L'épaisseur souhaitée est atteinte.
	5. Pour faire des nouilles, échangez les Rouleau à pâtes pour le coupe-pâtes de votre choix. Nourrissez les feuilles aplaties de Passez la pâte à travers l'emporte-pièce. Voir le « Tableau des réglages des rouleaux » pour déterminer l'épaisseur correcte pour chaque type de pâtes.

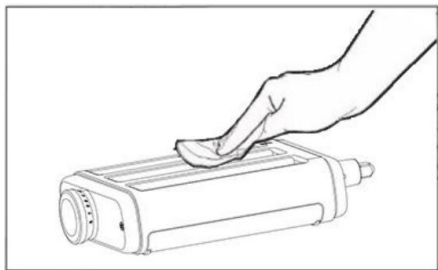
IV. ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

⦿ = Veuillez ne pas nettoyer les accessoires du rouleau à pâtes et du coupe-pâtes avec des outils métalliques (couteau ou objets tranchants).

⦿ = Veuillez ne pas nettoyer le rouleau à pâtes et le coupe-pâtes au lave-vaisselle.

⦿ = Veuillez ne pas nettoyer le rouleau à pâtes et le coupe-pâtes avec des torchons ou tout autre chiffon.

	1. Après utilisation, conservez le rouleau à pâtes ou Laisser sécher les emporte-pièces naturellement pendant une heure. Ensuite, nettoyer les accessoires à l'aide d'une brosse ou d'autres outils en plastique, en bois ou en bambou pour les pâtes dures.
--	---



2. Nettoyez la surface avec des chiffons doux.

Laissez sécher à l'air libre. Ne pas laver au lave-vaisselle ni stériliser dans un stérilisateur.

V. RECETTE DE LA PÂTE (À TITRE DE RÉFÉRENCE)

Pâte à pâtes de base	Pâte à pâtes (100% blé)	Pâtes à la tomate
farine 500 g	farine de blé complet 500 g	farine 500 g
œuf 4	œuf 4	œuf 3
sel 2,5 g	sel 2,5 g	ketchup 2,5 g
huile de cuisson 2,5 ml	huile de cuisson 2,5 ml	sel 2,5 ml
Eau 180 ml-192 ml	Eau 180 ml-192 ml	Eau 181 ml - 195 ml



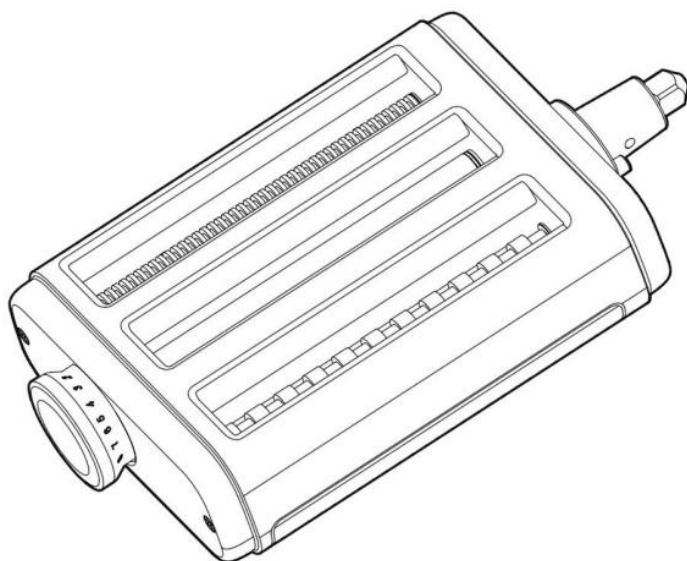
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

NUDELMASCHINE

MODELL: ZA-NTK88

MODELL: ZA-NTK88



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

I. SICHERHEITSHINWEISE FÜR NUDEL- UND -SCHNEIDEMASCHINEN

1. Lesen und verstehen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie dieses Produkt in Betrieb nehmen oder warten. Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise und Anweisungen kann zum Tod, zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen.
2. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
3. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
6. Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen bestimmt.
7. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, stellen Sie die Verwendung bitte ein.
8. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.



Vorsorge:

Ihre Sicherheit und die Sicherheit Ihrer Familienmitglieder sind uns sehr wichtig!
Viele

Sicherheitshinweise waren per Laserdruck oder Druck auf unsere Produkte aufgebracht worden.

Bitte lesen Sie die hier aufgeführten Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese.



WARNUNG:

1.  Greifen Sie NICHT in irgendwelche Anbauteile, während das Gerät läuft.
2.  Legen Sie keine Metallgegenstände in die Aufsätze, während das Gerät in Betrieb ist.
3. Nehmen Sie es NICHT vom Mixer, bevor dieser vollständig zum Stillstand gekommen ist.
Nudelwalze NICHT aufsetzen. zum Reinigen in die Spülmaschine geben.
Nudelmaschine darf NICHT zur Desinfektion in den Desinfektionsschrank gestellt werden.
6. Bei der Verwendung dieses oder anderer Geräte in der Nähe ist eine enge Aufsicht erforderlich.
Kinder.
7. Sollten Teile beschädigt sein, stellen Sie die Verwendung bitte sofort ein.
8. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, wenn Sie eine Krawatte, einen Schal, eine lange Halskette oder lose Kleidung tragen.
Kleidung. Binden Sie Ihre langen Haare zu Ihrer Sicherheit zusammen.
9. Die Nudelwalzen- und Schneideaufsätze sind ausschließlich für die Verwendung mit Nudelteig vorgesehen. Um Beschädigungen an Ihrer Nudelwalze zu vermeiden, schneiden oder rollen Sie damit ausschließlich Nudeln.
10. Nicht länger als 3 Minuten ohne Last.
11. Lassen Sie es nach 30-minütiger ununterbrochener Benutzung 30 Minuten lang natürlich abkühlen.



WARNUNG:

1. Dieses Produkt ist nicht für Kleinkinder oder Menschen mit Behinderungen geeignet. Bitte gehen Sie sorgsam mit ihnen um.
2. Für die Nudelverarbeitung

wird eine saubere Arbeitsfläche benötigt.

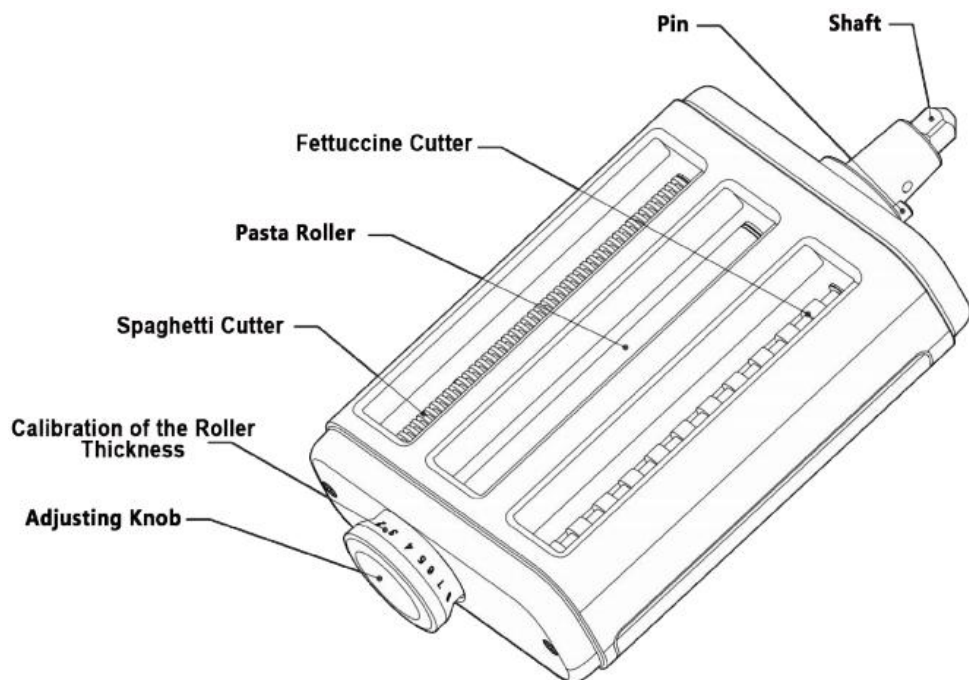
3. Schalten Sie die Maschine im Notfall sofort aus.

4. Stellen Sie sicher, dass der Lebensmittelverarbeitungsbereich nach Gebrauch vollständig gereinigt wurde.

II. PRODUKTBESCHREIBUNG



NOTIZ : Aufgrund der Unterschiede im Aussehen der Produkte sind die folgenden Bilder beispielhaft. Nur zu Informationszwecken. Bitte beachten Sie das tatsächliche Produkt, im Box für mehr Information.





III. BENUTZERANLEITUNG

1. GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGSTABELLE:

Funktionell Diagramm	Geschwindigkeit	Nudelbreite	Empfohlene Anwendungen
Nudelrolle 	5-6	bis zu 140 mm	Tabelle mit den Einstellungen der Nudelwalze.
Spaghettischneider 	5-6	1,6 mm	Dick Nudeln
Fettuccine-Schneider 	5-6	6,3 mm	Eiernudeln Fettuccine

2. Einstellungstabelle für Pastawalzen

Rolleneinstellung	Nudeldicke (ungefähr)	Bemerkung
1	~0,3 mm	vorschlagen für spaghetti
2	~0,4 mm	

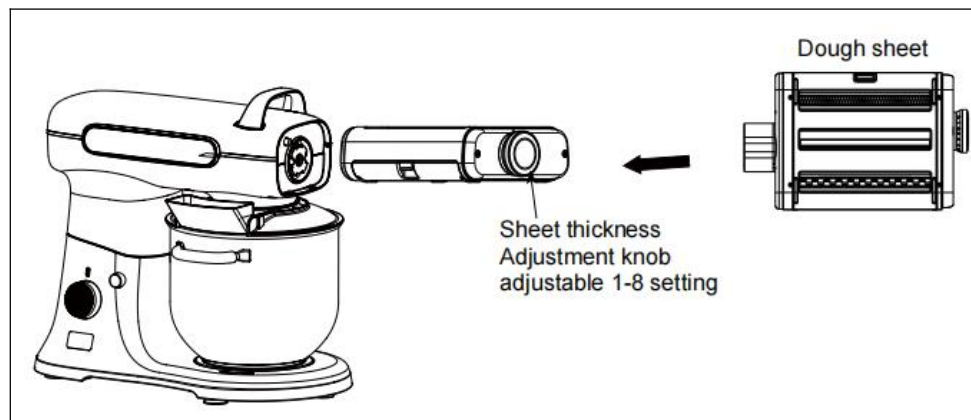
3	~0,6 mm	Vorschlag für Fett Uccine
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

3. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER VERWENDUNG :



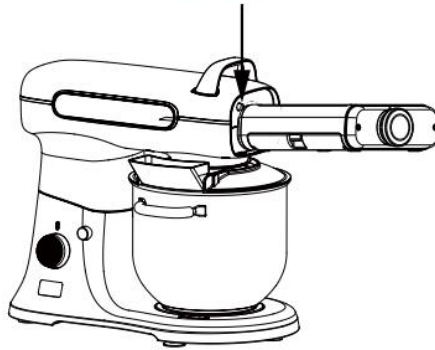
Bitte entfernen Sie vor Gebrauch die Verpackung und das Etikett. Reinigen Sie außerdem die Oberfläche der Nudelwalze bzw. der Schneideinsätze, insbesondere die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen. (Siehe auch IV. WARTUNG UND REINIGUNG)

4. INSTALLATIONS- UND DEMONTAGEANLEITUNG :



Nehmen Sie die vordere Abdeckung der Maschine ab, richten Sie die Verriegelung in einem 45-Grad-Winkel aus, setzen Sie den Aufsatz in die Maschinenschnittstelle ein und drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn in seine Position.

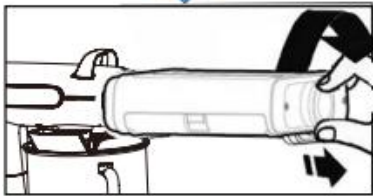
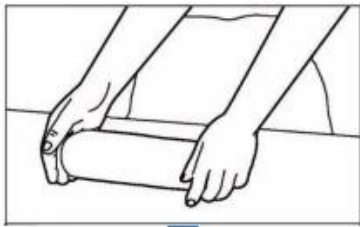
EJECT BUTTON



Hinweis: Zum Entfernen des Aufsatzes muss die Auswurf-taste gedrückt werden.

Die Maschine zuerst von Hand bedienen und dann den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen.

5. WIE MAN PASTA ZUBEREITET :



1. Nudelteig zubereiten (siehe V. Teigabschnitt). Den Teig in Stücke schneiden
Abschnitte, die in die Nudelmaschine passen.

2. Den Teigknopf herausziehen
Einstellknopf und auf Einstellung bringen
8. Lösen Sie dann den Knopf so weit, dass er
bündig mit der Oberflächenschale.

	3. Den Teig mit der Hand zu einem festen Teig kneten. auf etwa 1 cm Dicke und streuen Sie eine kleine Menge Mehl zwischen die Teigrollen verwenden. Den Teig halbieren und erneut ausrollen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die gesamte Breite der Teigrolle bedeckt. Den Teig beim Ausrollen und Schneiden leicht mit Mehl bestäuben, um das Trocknen und Trennen zu erleichtern.
	4. Die Dicke schrittweise anpassen. Einstellknopf einstellen und wiederholen die Oberflächenpressung bis Die gewünschte Dicke ist erreicht.
	5. Um Nudeln herzustellen, tauschen Sie die Nudelwalze für den Nudelschneider Ihres Wahl. Geben Sie die flachgedrückten Blätter hinzu. Teig durch den Ausstecher geben. Siehe den „Walzeneinstellungstabelle“ zur Bestimmung der richtigen Dicke für jede Nudelsorte.

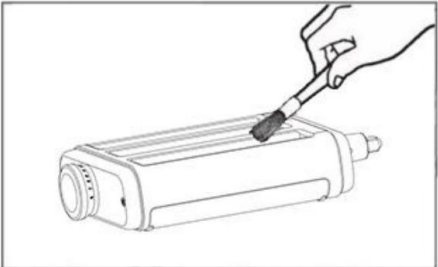
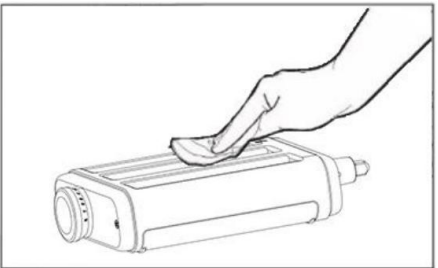
IV. WARTUNG UND REINIGUNG:



= Bitte reinigen Sie die Nudelwalzen- und Schneidaufsätze nicht mit Metallwerkzeugen (Messer oder scharfen Gegenständen).

☐ Bitte reinigen Sie die Nudelwalze und den Nudelschneider nicht in der Spülmaschine.

☐ Bitte reinigen Sie die Nudelwalze und den Nudelschneider nicht mit Geschirrtüchern oder anderen Tüchern.

	1. Nach Gebrauch die Nudelmaschine oder Den Ausstecher eine Stunde lang an der Luft trocknen lassen. Anschließend die Aufsätze mit einer Bürste oder anderen Kunststoff-/Holz-/Bambuswerkzeugen für harten Teig reinigen.
	2. Reinigen Sie die Oberfläche mit weichen Tüchern. Lassen Sie es an der Luft trocknen. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine und desinfizieren Sie es nicht im Desinfektionsschrank.

V. Teigrezept als Referenz

Grundteig für Pasta	Pastateig (100% Weizen)	Pastateig mit Tomaten
Mehl 500 g	500 g Vollkornmehl	Mehl 500 g
Ei 4	Ei 4	Ei 3
Salz 2,5 g	Salz 2,5 g	2,5 g Ketchup
Speiseöl 2,5 ml	Speiseöl 2,5 ml	Salz 2,5 ml
Wasser 180 ml–192	Wasser 180 ml–192	Wasser 181 ml–195

ml	ml	ml
----	----	----



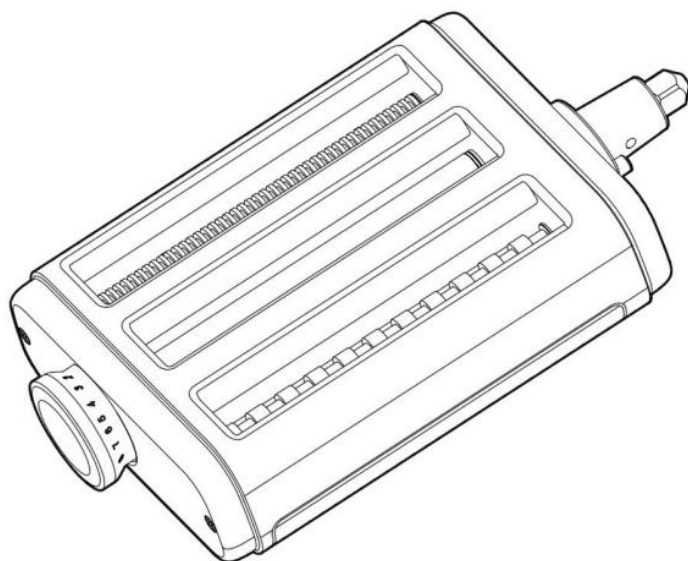
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACCHINA PER LA PASTA

MODELLO: ZA-NTK88

MODELLO: ZA-NTK88



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

I. SICUREZZA NELL'USO DI ROTOLINI E

TAGLIACAPELLI PER LA PASTA

1. Leggere e comprendere appieno questo manuale prima di utilizzare o eseguire la manutenzione di questo prodotto. La mancata osservanza di queste avvertenze e istruzioni può causare morte, lesioni personali o danni a beni di valore.
2. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti.
L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
3. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
4. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
5. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.
6. Questo prodotto è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili.
7. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.
8. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.



Precauzione:

La tua sicurezza e quella dei tuoi familiari sono molto importanti! Molti I messaggi di precauzione di sicurezza erano stati stampati a getto laser o sui nostri prodotti o

Qui. Si prega di leggere attentamente e di rispettare tutti i messaggi di sicurezza riportati.



AVVERTIMENTO:

1.  NON inserire le mani negli accessori quando l'apparecchio è in funzione.
2.  NON inserire oggetti metallici negli accessori quando l'apparecchio è in funzione.
3. NON toglierlo dal mixer prima che si fermi completamente.
4. NON mettere la macchina per la pasta in lavastoviglie per la pulizia.
5. NON mettere la macchina per la pasta nell'armadio di disinfezione per la sanificazione.
6. È necessaria una stretta supervisione quando questo o qualsiasi altro apparecchio viene utilizzato vicino bambini.
7. In caso di parti danneggiate, interrompere immediatamente l'utilizzo.
8. Mantieni la distanza di sicurezza se indossi cravatta, sciarpa, collana lunga o pantaloni larghi vestiti. Lega i tuoi capelli lunghi per sicurezza.
9. Gli accessori per stendere e tagliare la pasta sono progettati per essere utilizzati esclusivamente con la pasta. Per evitare di danneggiare la macchina per la pasta, non tagliare o stendere nulla di diverso dalla pasta.
10. Non più di 3 minuti senza carico.
11. Lasciare raffreddare naturalmente per 30 minuti, dopodiché utilizzare per 30 minuti consecutivi.



AVVERTIMENTO:

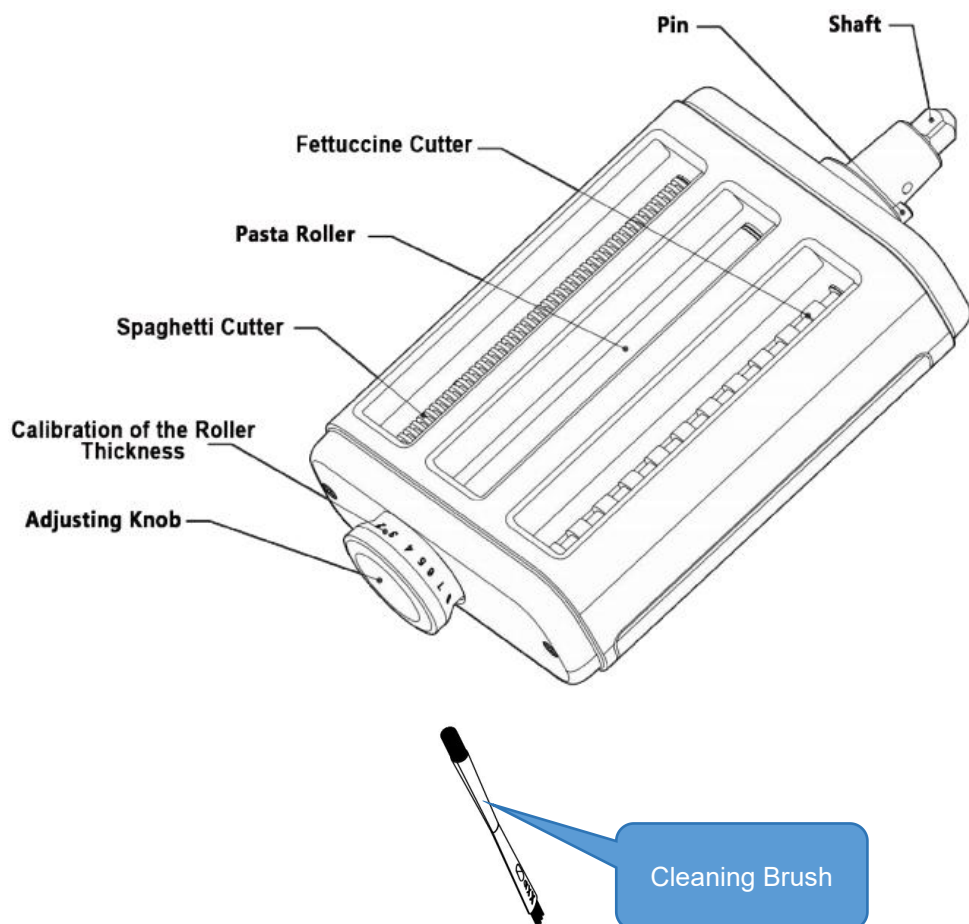
1. Questo prodotto non è progettato per neonati o persone disabili. Si prega di prestare la massima attenzione.
2. Per la lavorazione della pasta è necessario un piano di lavoro pulito.
3. Spegnerne immediatamente la macchina in caso di emergenza.
4. Assicurarsi che la parte adibita alla lavorazione degli alimenti sia stata

completamente pulita dopo l'uso.

II. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

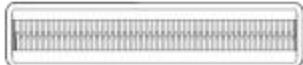


NOTA: A causa delle differenze nell'aspetto del prodotto, le seguenti immagini sono Solo a scopo di riferimento. Si prega di fare riferimento al prodotto reale nel scatola per Di più informazioni.



III. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

1. TABELLA DELLE IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ:

Funzionale Diagramma	Velocità	Larghezza della pasta	Usi suggeriti
Rotolo di pasta 	5-6	fino a 140 mm	Consulta la tabella delle impostazioni della macchina per la pasta.
taglia-camicie 	5-6	1,6 mm	Spesso Spaghetti
Tagliafettuccine 	5-6	6,3 mm	Fettuccine all'uovo

2. TABELLA DELLE IMPOSTAZIONI DEL ROTOLO PER LA PASTA

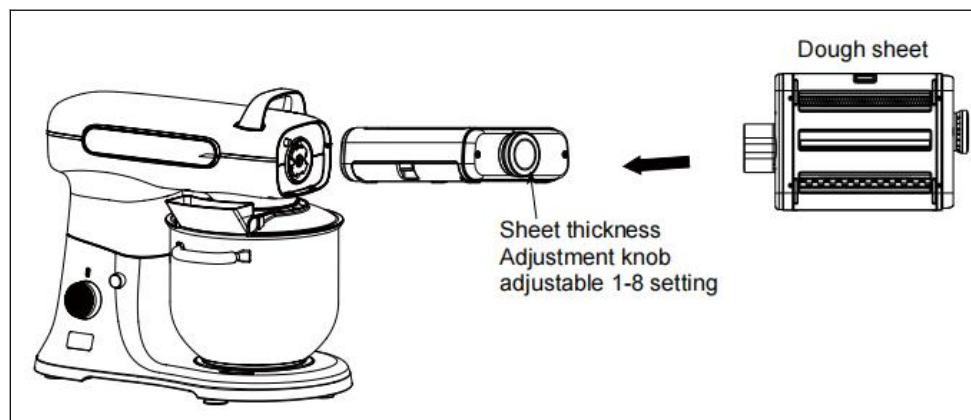
Impostazione del rullo	Spessore della pasta (approssimativo)	Osservazione
1	~0,3 mm	suggerire per spaghetti tti
2	~0,4 mm	
3	~0,6 mm	
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	suggerire per Fettuccine
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

3. PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO :

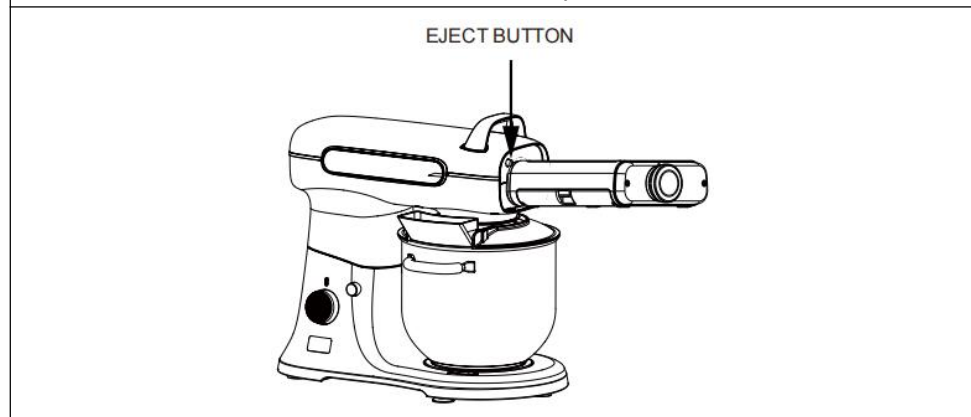


Rimuovere la confezione e l'etichetta prima dell'uso. Pulire la superficie della macchina per la pasta o degli accessori per tagliare la pasta, in particolare le parti che entrano in contatto con l'impasto. (Fare riferimento a IV. MANUTENZIONE E PULIZIA)

4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E RIMOZIONE :



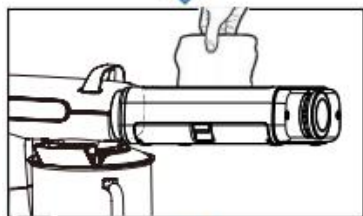
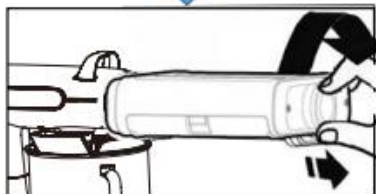
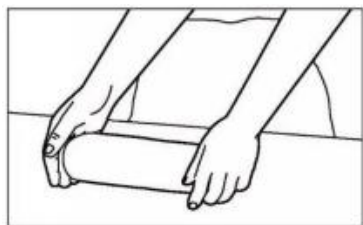
Rimuovere il coperchio anteriore della macchina, allineare il blocco con un angolo di 45 gradi e inserire l'accessorio nell'interfaccia della macchina, quindi ruotarlo in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione.



Nota: quando si rimuove l'accessorio, è necessario premere il pulsante di espulsione dell'

Prima azionare manualmente la macchina, poi ruotare l'accessorio in senso orario.

5. COME PREPARARE LA PASTA :



1. Preparare l'impasto per la pasta (fare riferimento a V. Sezione IMPASTO). Tagliare l'impasto in sezioni che si adattano alla macchina per la pasta.

2. Estrarre la manopola dell'impasto manopola di regolazione e impostarla su

8. Quindi allentare la manopola in modo che sia a filo con la superficie del guscio.

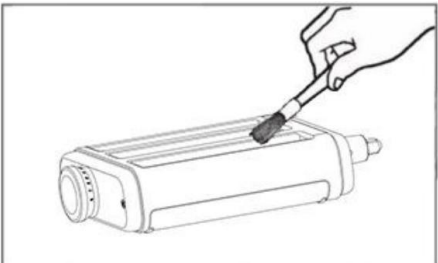
3. Spremere l'impasto a mano fino a ottenere un... spessore di circa 1 cm e spargere una piccola quantità di farina tra magli. Piega l'impasto a metà e stendilo di nuovo. Ripeti l'operazione finché l'impasto non risulta liscio ed elastico e copre l'intera larghezza del mattarello. Spolvera leggermente la pasta con la farina durante la stesura e il taglio per favorire l'asciugatura e la separazione.

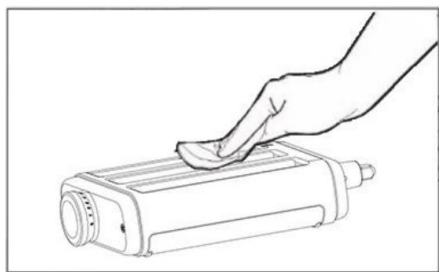
4. Regolare gradualmente lo spessore impostazione della manopola di regolazione e ripetere l'operazione di pressatura della superficie fino a

	si raggiunge lo spessore desiderato.
	5. Per fare i noodles, scambiare il Rullo per pasta per la taglierina della tua scelta. Nutrire i fogli appiattiti di impasto attraverso la taglierina. Guarda il Tabella delle impostazioni del rullo per determinare lo spessore corretto per ogni tipo di pasta.

IV. MANUTENZIONE E PULIZIA:

- = Si prega di non pulire gli accessori per la stesura e il taglio della pasta con utensili metallici (coltelli o oggetti appuntiti).
- = Si prega di non lavare la macchina per la pasta e la taglierina in lavastoviglie.
- = Si prega di non pulire la macchina per la pasta e la taglierina con strofinacci o altri panni.

	1. Dopo l'uso, conservare la macchina per la pasta o Lasciare asciugare la fresa all'aria per un'ora. Quindi pulire gli accessori con una spazzola o altri strumenti in plastica/legno/bambù adatti per impasti duri.
--	---



2. Pulire la superficie con panni morbidi e lasciarlo asciugare naturalmente. Non lavarlo in lavastoviglie né sterilizzarlo in un armadio di disinfezione.

V. RICETTA DELL'IMPASTO A SCOPO DI RIFERIMENTO

Impasto base per la pasta	Impasto per pasta (100% grano)	Pasta con pomodoro
farina 500 g uovo 4 sale 2,5 g olio da cucina 2,5 ml Acqua 180ml-192ml	Farina integrale di grano tenero 500 g uovo 4 sale 2,5 g olio da cucina 2,5 ml Acqua 180ml-192ml	farina 500 g uovo 3 ketchup 2,5 g sale 2,5 ml Acqua 181 ml-195 ml



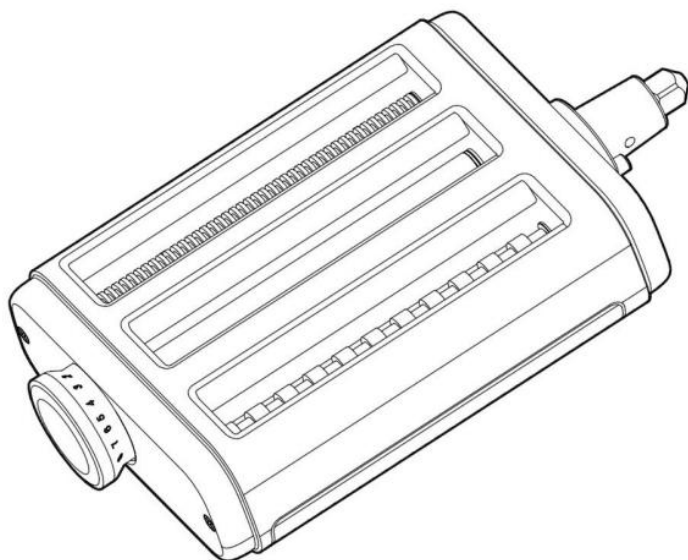
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MÁQUINA PARA HACER PASTA

MODELO: ZA-NTK88

MODELO: ZA-NTK88



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

I. SEGURIDAD CON EL RODILLO Y EL CORTADOR DE PASTA

1. Lea y comprenda este manual completo antes de usar o realizar el mantenimiento de este producto. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones puede provocar la muerte, lesiones personales o daños a bienes valiosos.
2. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
3. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
4. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. Este producto no debe ser utilizado por niños.
6. Este producto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares.
7. Conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.
8. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede ocasionar lesiones.



Precaución:

¡ Tu seguridad y la de los miembros de tu familia son muy importantes! Muchos

Los mensajes de precaución de seguridad se habían impreso con láser o mediante impresión en nuestros productos o

Lea atentamente y siga todos los mensajes de seguridad que aparecen aquí.



ADVERTENCIA:

1.  NO introduzca las manos en ningún accesorio mientras esté en funcionamiento.
2.  NO introduzca ningún objeto metálico en los accesorios mientras esté en funcionamiento.
3. NO lo retire de la batidora antes de que se detenga por completo.
4. NO coloque el rodillo para pasta. en el lavavajillas para su limpieza.
5. NO introduzca la máquina para hacer pasta en el armario de desinfección para su esterilización.
6. Es necesaria una supervisión atenta cuando se utilice este o cualquier otro aparato cerca de niños.
7. Si alguna pieza está dañada, deje de usarla inmediatamente.
8. Mantén una distancia segura si llevas corbata, bufanda, collar largo o ropa suelta.
ropa. Recógete el pelo largo para mayor seguridad.
9. Los accesorios para hacer y cortar pasta están diseñados para usarse únicamente con masa para pasta. Para evitar dañar su máquina para hacer pasta, no corte ni extienda nada que no sea pasta.
10. No más de 3 minutos sin carga.
- 11 Déjelo enfriar naturalmente durante 30 minutos, después de haberlo usado durante 30 minutos de forma continua.



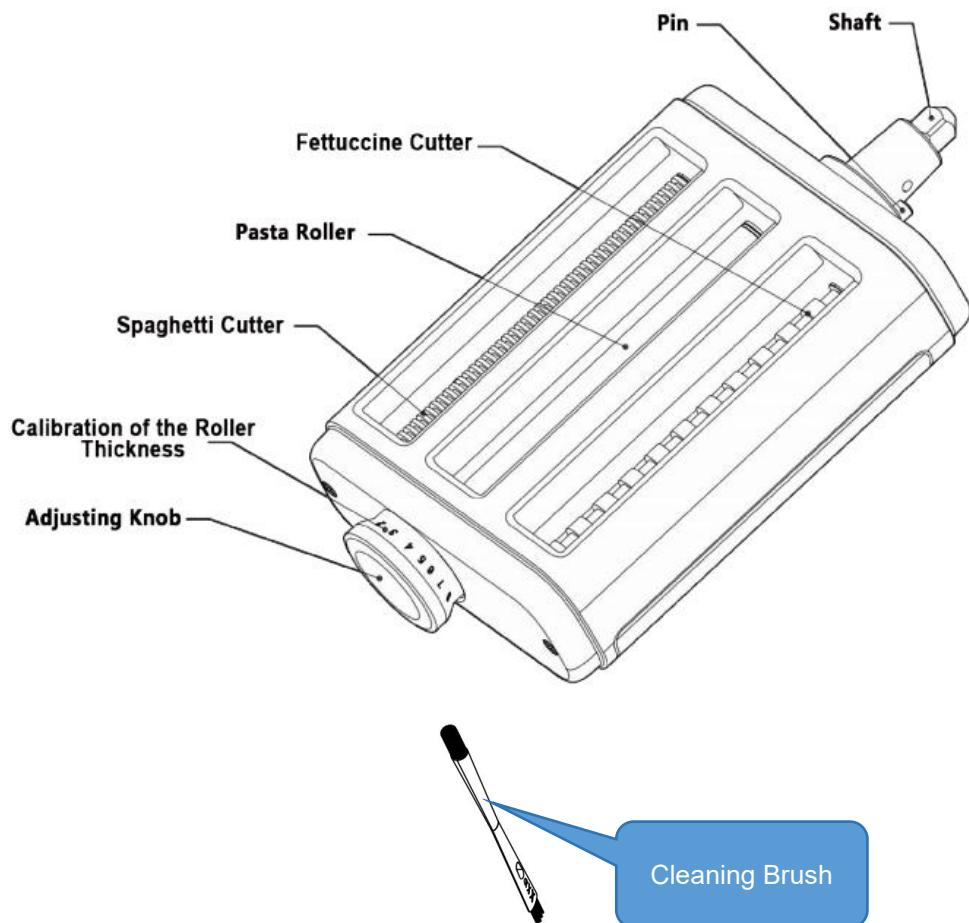
ADVERTENCIA:

1. Este producto no está diseñado para bebés pequeños ni personas con discapacidad. Por favor, téngalos en cuenta.
2. Se necesita una mesa limpia para procesar la pasta.
3. Apague la máquina inmediatamente si ocurre alguna emergencia.
4. Asegúrese de que la parte que procesa los alimentos se haya limpiado completamente después de su uso.

II. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



NOTA: Debido a las diferencias en la apariencia del producto, las siguientes imágenes son Solo para referencia. Consulte el producto real, en el caja para más información.



III. INSTRUCCIONES DE USO

1. TABLA DE AJUSTES DE VELOCIDAD:

Funcional Diagrama	Velocidad	Ancho de los fideos	Usos sugeridos
Rodillo para pasta 	5-6	arriba a 140 mm	Consulte la tabla de ajustes de la máquina para pasta.
cortador de espaguetis 	5-6	1,6 mm	Grueso Fideos
Cortador de fettuccine 	5-6	6,3 mm	Fettuccine con fideos de huevo

2. TABLA DE AJUSTES PARA LA ESTUFA DE PASTA

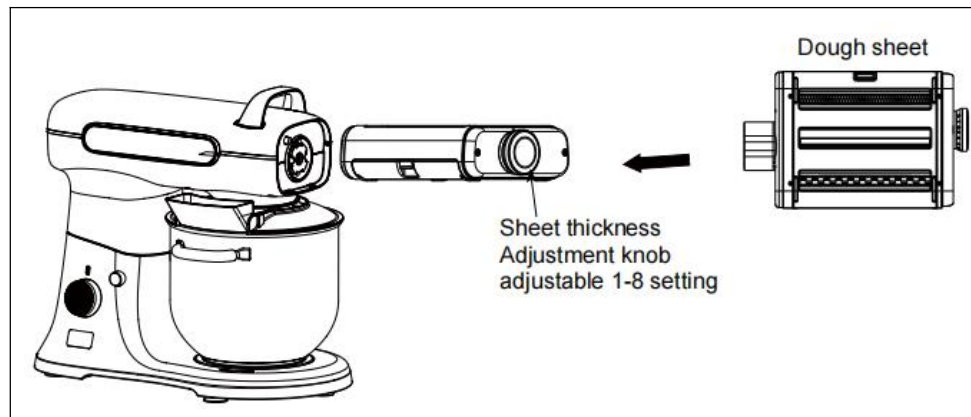
Ajuste del rodillo	Grosor de los fideos (aproximado)	Observación
1	~0,3 mm	sugerir para espaguetis
2	~0,4 mm	
3	~0,6 mm	
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	Sugerir para Fettuccine
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

3. PRECAUCIONES ANTES DE USAR :

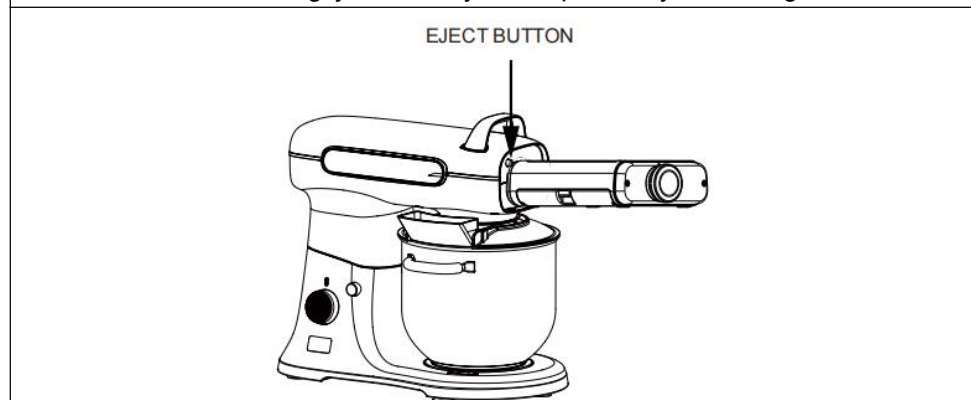


Retire el paquete y la etiqueta antes de usar. Limpie la superficie de los accesorios para hacer pasta o cortar, especialmente las partes que entran en contacto con la masa. (Consulte IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA)

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y DESMONTAJE :

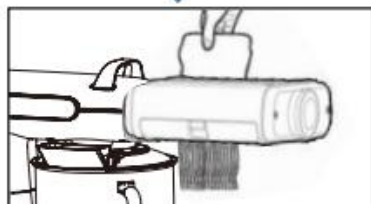
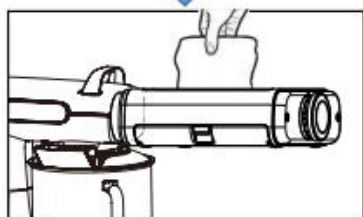
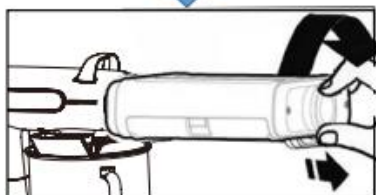
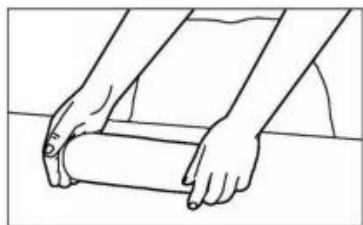


Retire la cubierta frontal de la máquina, alinee el seguro con un ángulo de 45 grados e inserte el accesorio en la interfaz de la máquina, y gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



Nota: Al retirar el accesorio, debe presionar el botón de expulsión del Primero, manipule la máquina manualmente y luego gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj.

5. CÓMO PREPARAR PASTA :



1. Preparar la masa para pasta (consultar V. Sección de MASA). Cortar la masa en secciones que encajan en la máquina para hacer pasta.

2. Extraiga el pomo de la masa. perilla de ajuste y ajústela a la posición 8. Luego afloje la perilla para que quede al ras de la superficie de la cáscara.

3. Aprieta la masa a mano hasta obtener una espesor de aproximadamente 1 cm y espolvorear una pequeña cantidad de harina entre los rodillos. Dobla la masa por la mitad y vuelve a extenderla. Repite hasta que la masa esté suave y flexible y cubra todo el ancho del rodillo. Espolvorea ligeramente con harina la pasta mientras la extiendes y cortas para facilitar el secado y la separación.

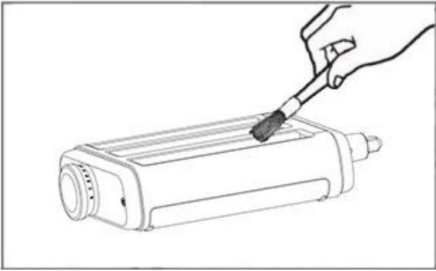
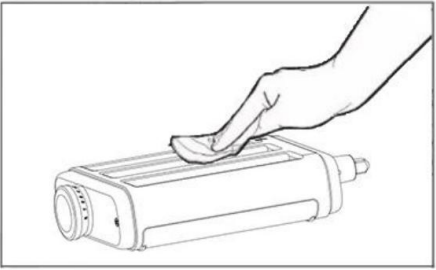
4. Ajuste gradualmente el grosor. ajuste de la perilla y repita. la operación de prensado de superficie hasta Se alcanza el espesor deseado.

5. Para hacer fideos, sustituya el Laminador de pasta para el cortador de

	su elección. Alimente las láminas aplanadas de masa a través del cortador. Ver el Consulte la tabla de ajustes del rodillo para determinar el grosor correcto para cada tipo de pasta.
--	---

IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

- Por favor, no limpie los accesorios para hacer y cortar pasta con herramientas metálicas (cuchillos u objetos afilados).
- Por favor, no lave la máquina para hacer pasta ni la cortadora en el lavavajillas.
- Por favor, no limpie la máquina para hacer pasta ni la cortadora con paños de cocina ni ningún otro tipo de tela.

	1. Después de usar, conserve el rodillo para pasta o Deje secar la cuchilla al aire libre durante una hora. Luego, limpie los accesorios con un cepillo u otras herramientas de plástico, madera o bambú para masas duras.
	2. Limpie la superficie con toallas suaves. y déjelo secar al aire libre. No lo lave en el lavavajillas ni lo desinfecte en un armario de desinfección.

V. RECETA DE MASA PARA REFERENCIA

Masa básica para pasta	Masa para pasta (100% trigo)	Masa de pasta con tomate
harina 500 g	Harina integral de trigo 500 g	harina 500 g
huevo 4	huevo 4	huevo 3
sal 2,5 g	sal 2,5 g	ketchup 2,5 g
aceite de cocina 2,5 ml	aceite de cocina 2,5 ml	sal 2,5 ml
Agua 180 ml-192 ml	Agua 180 ml-192 ml	Agua 181 ml-195 ml



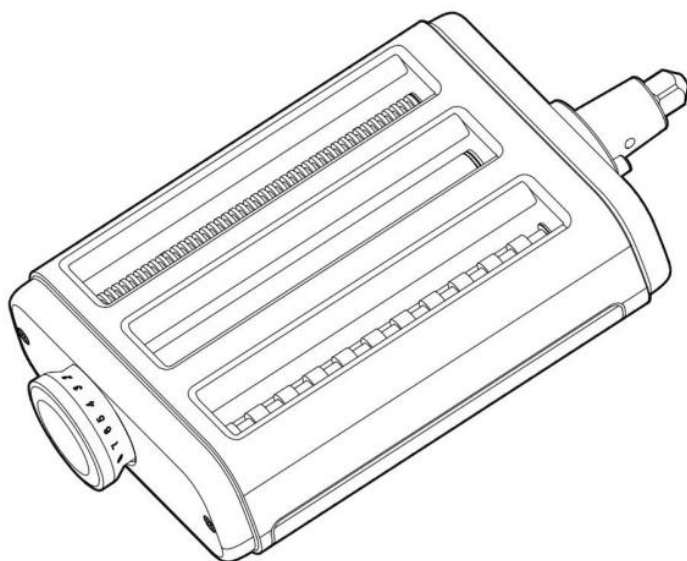
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MASZYNA DO ROBIENIA MAKARONU

MODEL:ZA-NTK88

MODEL:ZA-NTK88



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

I. BEZPIECZEŃSTWO WAŁKARKI I NOŻYKA DO MAKARONU

1. Przed rozpoczęciem użytkowania i serwisowania produktu należy przeczytać i zrozumieć całą instrukcję obsługi. Nieprzestrzeganie tych ostrzeżeń i instrukcji może spowodować śmierć, obrażenia ciała lub uszkodzenie cennego mienia.
2. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
3. Produkt ten nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.
4. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
5. Produkt nie powinien być używany przez dzieci.
6. Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań.
7. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego użytkowania.
8. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.



Ostrożność:

Twoje bezpieczeństwo i bezpieczeństwo członków Twojej rodziny jest bardzo

ważne! Wiele

na naszych produktach lub produktach wydrukowano laserowo lub za pomocą środków ostrożności wiadomości

tutaj. Prosimy o uważne przeczytanie i przestrzeganie wszystkich wymienionych komunikatów bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE:

1.  NIE wkładaj rąk do żadnych urządzeń, gdy są uruchomione.
 2.  NIE wkładać żadnych metalowych przedmiotów do żadnego urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
 3. NIE zdejmuj go z miksera dopóki nie zatrzyma się całkowicie.
 4. NIE wkładać wałka do makaronu Do zmywarki w celu umycia.
 5. NIE wkładać wałka do makaronu do szafki dezynfekcyjnej w celu dezynfekcji.
 6. W przypadku korzystania z tego lub innego urządzenia w pobliżu należy zachować ścisły nadzór dzieci.
 7. Jeśli jakkolwiek część jest uszkodzona, należy natychmiast zaprzestać użytkowania urządzenia.
 8. Zachowaj bezpieczną odległość, jeśli nosisz krawat, szalik, długi naszyjnik lub luźną bieliznę.
- ubrania. Zwiąż długie włosy dla bezpieczeństwa.
9. Nakładki do wałkowania i obcinania makaronu są przeznaczone wyłącznie do ciasta makaronowego. Aby uniknąć uszkodzenia wałka, nie tnij ani nie wałkuj niczego innego niż makaron.
 10. Nie dłużej niż 3 minuty bez obciążenia.
 11. Po 30 minutach ciągłego użytkowania odstaw urządzenie do naturalnego ostygnięcia na 30 minut.



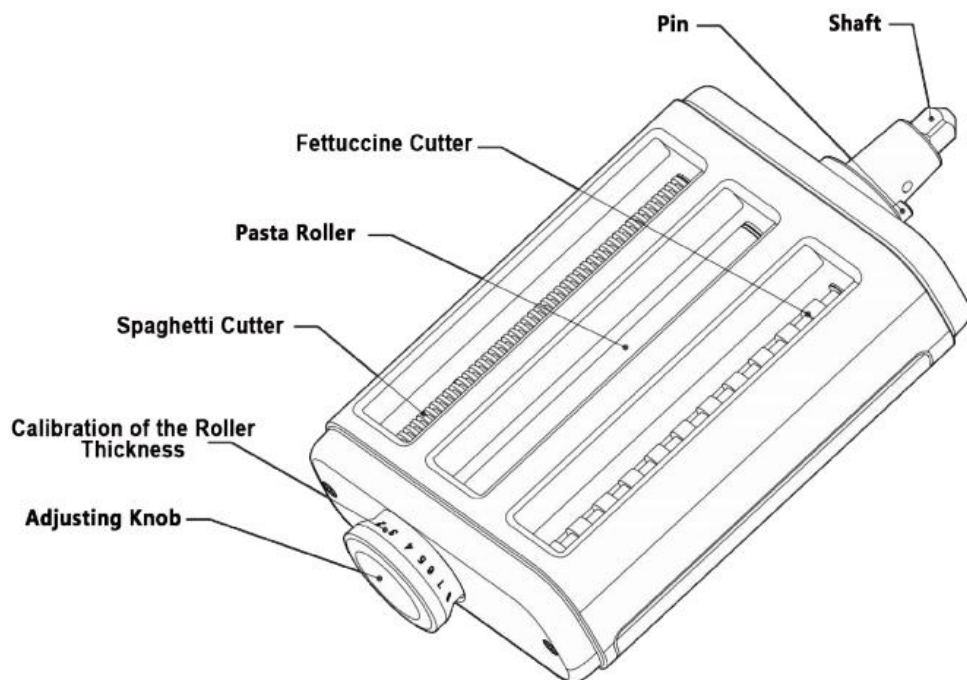
OSTRZEŻENIE:

1. Ten produkt nie jest przeznaczony dla małych dzieci ani osób niepełnosprawnych. Prosimy o odpowiednią opiekę.
2. Do obróbki makaronu wymagany jest czysty stół.
3. W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek zagrożenia należy natychmiast wyłączyć maszynę.
4. Upewnij się, że część przetwarzająca żywność została dokładnie wyczyszczona po użyciu.

II. OPIS PRODUKTU



NOTATKA: Ze względu na różnice w wyglądzie produktów poniższe zdjęcia mają charakter poglądowy . tylko w celach informacyjnych. Proszę zapoznać się z rzeczywistym produktem w pudełko na więcej informacja.





III. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. TABELA USTAWIEŃ PRĘDKOŚCI:

Funkcjonalny Diagram	Prędkość	Szerokość makaronu	Sugerowane zastosowania
Walek do makaronu 	5-6	aż do 140 mm	Zobacz tabelę ustawień wałka do makaronu
Krajalnica do spaghetti 	5-6	1,6 mm	Gruby Kluski
Krajalnica do fettuccine 	5-6	6,3 mm	Makaron jajeczny Fettuccine

2.TABELA USTAWIEŃ MAKARONU

Ustawienie wałka	Grubość makaronu (w przybliżeniu)	Uwaga
1	~0,3 mm	zasugerować dla spaghetti tti
2	~0,4 mm	

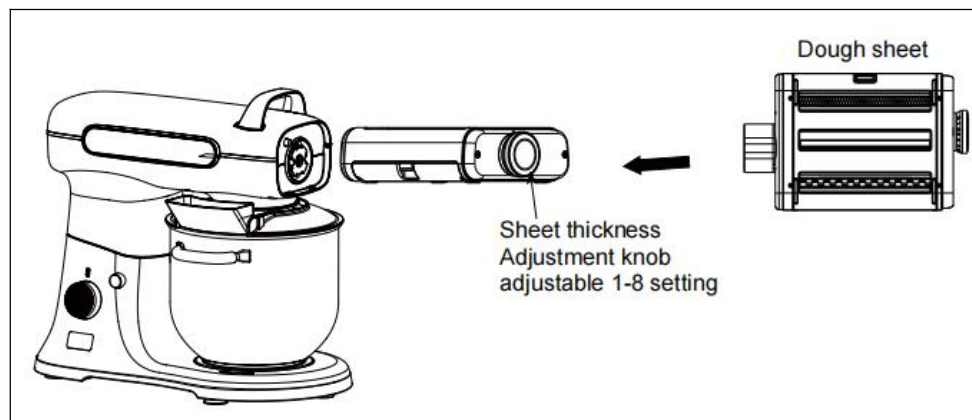
3	~0,6 mm	zasugerować dla Fe tt uccine
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM :



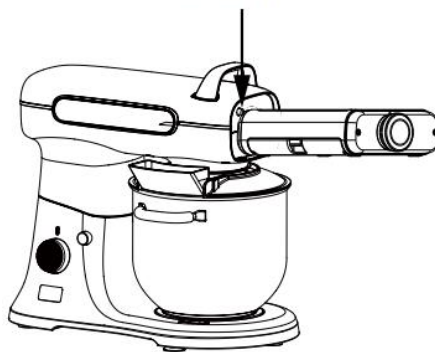
Przed użyciem należy zdjąć opakowanie i etykietę. Wyczyścić powierzchnię wałka do makaronu lub nasadek tnących, zwłaszcza tych, które mają kontakt z ciastem. (Patrz IV.KONSERWACJA I CZYSZCZENIE)

4. INSTRUKCJA INSTALACJI I DEMONTAŻU :



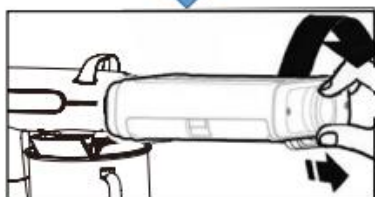
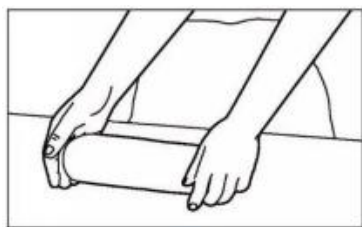
Zdejmij przednią pokrywę urządzenia, ustaw blokadę pod kątem 45 stopni i włóż nasadkę do interfejsu urządzenia, a następnie przekręć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby znalazła się na swoim miejscu.

EJECT BUTTON



Uwaga: Podczas wyjmowania nakładki należy nacisnąć przycisk wysuwania. Najpierw należy ręcznie uruchomić maszynę, a następnie obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

5.JAK ZROBIĆ MAKARON :



1. Przygotuj ciasto makaronowe (patrz V . Sekcja CIASTA). Pokrój ciasto na części, które pasują do wałka do makaronu.

2. Wyciągnij pokrętło ciasta pokrętło regulacyjne i ustaw je na ustawienie
8. Następnie poluzuj pokrętło tak, aby było na równi z powierzchnią powłoki.

	3. Zagniataj ciasto ręcznie, aż będzie miało konsystencję grubość około 1 cm i posypać niewielką ilością mąki pomiędzy. Złóż ciasto na pół i ponownie rozwałkuj. Powtarzaj, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne, pokrywając całą szerokość wałka. Lekko oprósz makaron mąką podczas wałkowania i krojenia, aby ułatwić jego suszenie i rozdzielanie.
	4. Stopniowo dostosuj grubość ustawienie pokrętła regulacyjnego i powtórz operacja prasowania powierzchniowego do momentu osiągnięto pożądaną grubość.
	5. Aby przygotować makaron, wymień Wałkownica do makaronu do Twojego noża wybór. Podaj spłaszczone arkusze ciasto przez krajalnicę. Zobacz „Tabela ustawień wałków” umożliwiającą określenie prawidłowej grubości dla każdego rodzaju makaronu.

IV. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE:



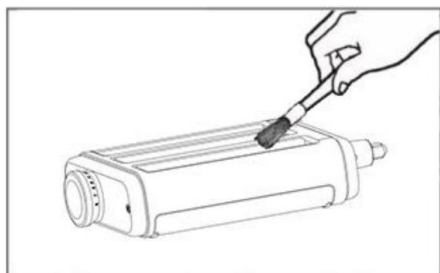
= Nie należy czyścić wałka i noża do makaronu przy użyciu metalowych narzędzi (noża lub ostrych przedmiotów).



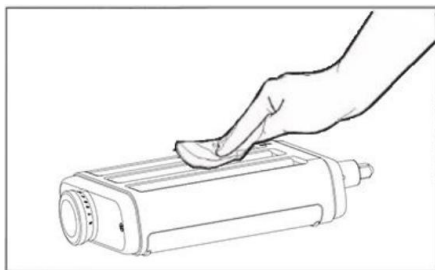
= Nie myj wałka i noża do makaronu w zmywarce do naczyń.



Nie należy czyścić wałka i noża do makaronu ściereczkami kuchennymi ani żadną ściereczką.



1. Po użyciu zachowaj wałek do makaronu lub
Suszenie foremki w suszarce przez godzinę. Następnie wyczyść końcówki szczotką lub innymi plastikowymi/drewnianymi/bambusowymi narzędziami do twardego ciasta.



2. Wyczyść powierzchnię miękkimi ręcznikami i pozostaw do naturalnego wyschnięcia. Nie myj w zmywarce ani nie dezynfekuj w szafce dezynfekującej.

V. PRZEPIS NA CIASTO DO WGLĄDU

Podstawowe ciasto makaronowe		Ciasto makaronowe (100% pszenica)	Ciasto makaronowe z pomidorami
mąka	500g	Mąka pełnoziarnista 500g	mąka 500g
jajko	4	jajko 4	jajko 3
sól	2,5 g	sól 2,5 g	keczup 2,5 g
olej do gotowania		olej do gotowania	sól 2,5 ml
	2,5 ml	2,5 ml	Woda 181 ml-195 ml
Woda	180 ml-192 ml	Woda 180 ml-192 ml	



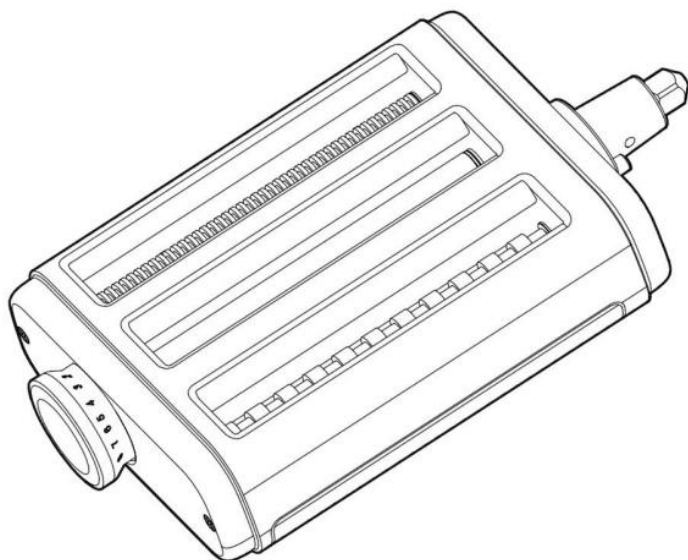
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PASTAMAKER

MODEL: ZA-NTK88

MODEL: ZA-NTK88



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

I. VEILIGHEID VAN DE PASTA ROLLER EN SNIJDER

1. Lees en begrijp deze hele handleiding voordat u dit product gebruikt of onderhoudt. Het niet opvolgen van deze waarschuwingen en instructies kan leiden tot overlijden, letsel of schade aan waardevolle eigendommen.
2. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
3. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
4. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
5. Dit product is niet geschikt voor kinderen.
6. Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen.
7. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
8. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.



Voorzorgsmaatregel:

Uw veiligheid en de veiligheid van uw familieleden zijn erg belangrijk! Veel Veiligheidsvoorschriften werden met een laserprinter of op onze producten gedrukt.

Lees alle vermelde veiligheidsinstructies aandachtig door en volg ze op.



WAARSCHUWING:



1. Steek uw handen NIET in de accessoires wanneer het apparaat draait.

2.  Plaats geen metalen voorwerpen in de hulpstukken wanneer het apparaat in werking is.
3. Haal het NIET van de mixer af voordat deze volledig tot stilstand is gekomen.
pastaroller NIET in de vaatwasser om schoon te maken.
pastaroller NIET in de desinfectiekast voor sterilisatie.
6. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer dit of enig ander apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
kinderen.
7. Als er onderdelen beschadigd zijn, stop dan onmiddellijk met het gebruik.
8. Houd voldoende afstand als u een stropdas, sjaal, lange ketting of loszittend kledingstuk draagt.
kleding. Bind je lange haar vast voor de veiligheid.
9. De opzetstukken voor de pastaroller en -snijder zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik met pastadeeg. Om beschadiging van uw pastaroller te voorkomen, mag u niets anders dan pasta snijden of rollen.
10. Niet langer dan 3 minuten zonder belasting.
11. Laat het na 30 minuten onafgebroken gebruik 30 minuten op natuurlijke wijze afkoelen.



WAARSCHUWING:

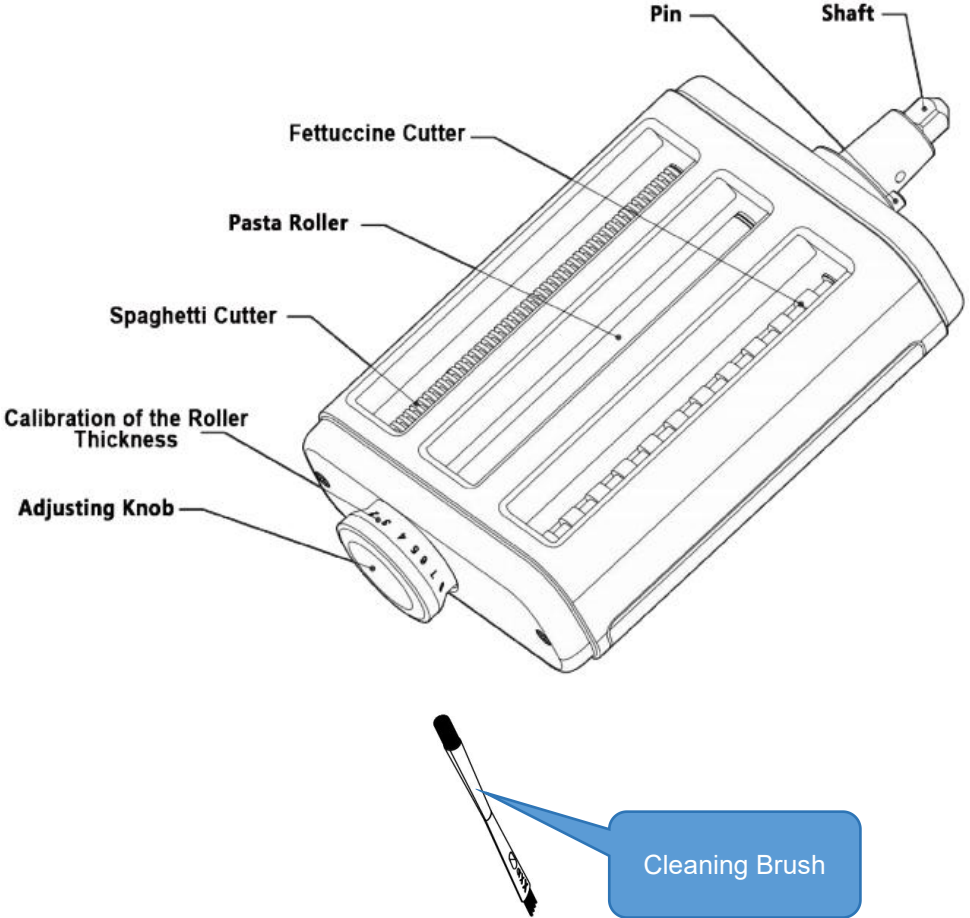
1. Dit product is niet geschikt voor kleine baby's of mensen met een beperking. Wees voorzichtig met hen.
2. Een schone tafel is nodig voor de pastabereiding.
3. Schakel de machine onmiddellijk uit in geval van nood.
4. Zorg ervoor dat het voedselverwerkingsgedeelte na gebruik volledig is gereinigd.

II. PRODUCTBESCHRIJVING



OPMERKING: Vanwege de verschillen in productuiterlijk worden de volgende afbeeldingen gebruikt. Uitsluitend ter referentie. Raadpleeg het daadwerkelijke product, in de doos voor meer

informatie.



III. GEBRUIKERSINSTRUCTIES

1. OVERZICHT SNELHEIDSINSTELLINGEN:

Functioneel Diagram	Snelheid	Noedelbreedte	Voorgestelde toepassingen
---------------------	----------	---------------	---------------------------

Pastaroller 	5-6	tot 140 mm	de tabel met instellingen voor de pastaroller.
Spaghettisnijder 	5-6	1,6 mm	Dik Noedels
Fettuccinesnijder 	5-6	6,3 mm	Eiernoodels Fettuccine

2. OVERZICHT VAN DE INSTELLINGEN VAN DE PASTAROLLIER

Rolinstelling	Dikte van de noedels (ongeveer)	Opmerking
1	~0,3 mm	suggestie voor spaghetti
2	~0,4 mm	
3	~0,6 mm	
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	suggestie voor Fettuccine
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

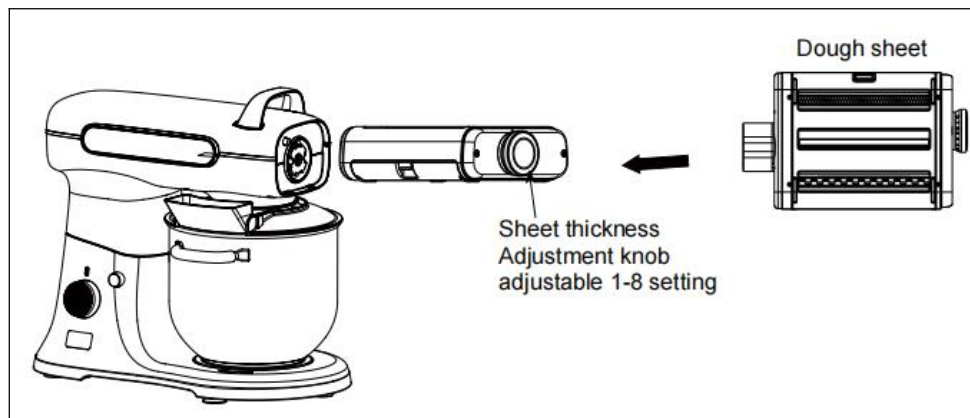
3. VOORZORGSMATREGELEN VÓÓR GEBRUIK :



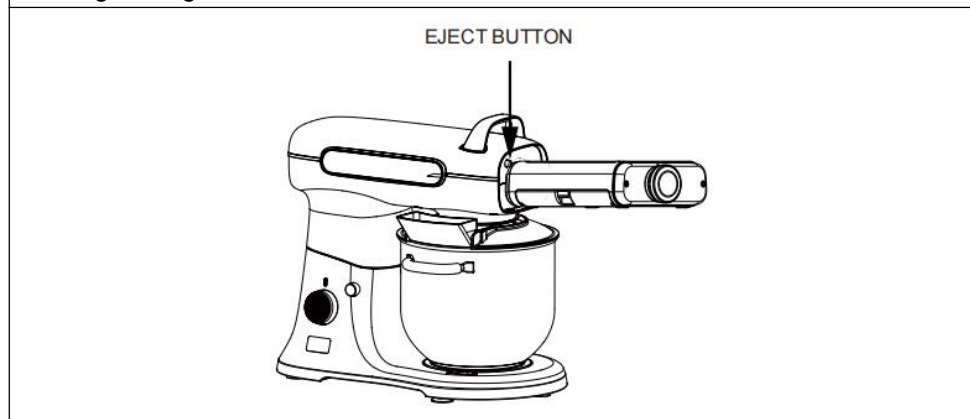
Verwijder voor gebruik de verpakking en het etiket. Reinig het oppervlak van

de pastaroller of snijaccessoires, met name de onderdelen die in contact komen met het deeg. (Zie voor meer informatie) IV. ONDERHOUD EN REINIGING

4. INSTALLATIE- EN VERWIJDERINGSINSTRUCTIES :



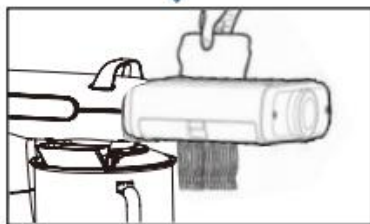
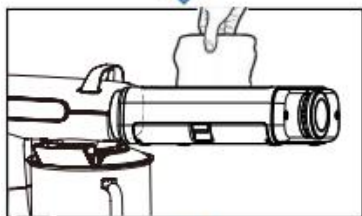
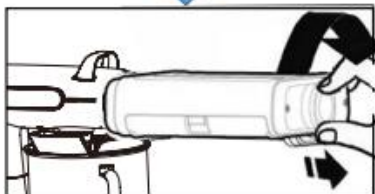
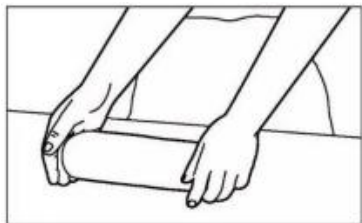
Verwijder de voorkap van de machine, lijn de vergrendeling uit in een hoek van 45 graden en plaats het hulpstuk in de machine-interface. Draai het hulpstuk vervolgens tegen de klok in vast.



Let op: Bij het verwijderen van een accessoire moet u op de uitwerpknop drukken.

Draai de machine eerst met de hand en draai vervolgens het hulpstuk met de klok mee.

5. HOE MAAK JE PASTA :



1. Bereid het pastadeeg voor (zie V. DEEG-gedeelte). Snijd het deeg in secties die in de pastaroller passen.

2. Trek de deegknop eruit stel de draaiknop in op de gewenste stand.

8. Draai vervolgens de knop los zodat deze
Gelijk met de buitenschaal.

3. Knijp het deeg met de hand samen tot een
een dikte van ongeveer 1 cm en strooi een kleine hoeveelheid bloem tussen de

Gebruik deegrollers. Vouw het deeg dubbel en rol het opnieuw uit. Herhaal dit totdat het deeg glad en soepel is en de hele breedte van de deegroller bedekt. Bestrooi de pasta tijdens het uitrollen en snijden lichtjes met bloem om het drogen en het scheiden te bevorderen.

4. De dikte geleidelijk aanpassen stel de instelknop in en herhaal de procedure.

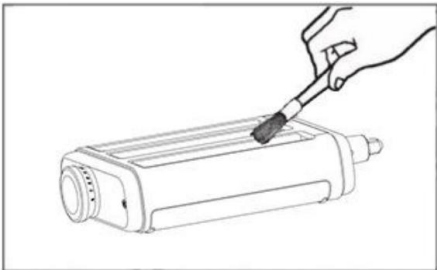
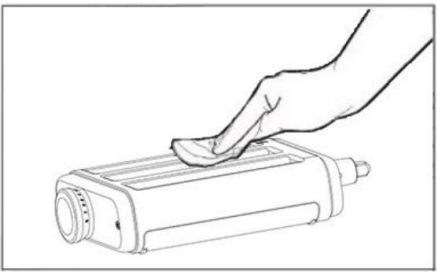
de oppervlaktepersbewerking totdat De gewenste dikte is bereikt.

5. Om noedels te maken, vervang je de Pastaroller voor de snijder van uw

	keuze. Voer de platgedrukte vellen in deeg door de snijder. Zie de Gebruik de "tabel met rolinstellingen" om de juiste dikte voor elk type pasta te bepalen.
--	---

IV. ONDERHOUD EN REINIGING:

-  Reinig de pastaroller en snijaccessoires niet met metalen gereedschap (mes of andere scherpe voorwerpen).
-  Reinig de pastaroller en -snijder niet in de vaatwasser.
-  Maak de pastaroller en -snijder niet schoon met keukendoeken of andere doeken.

	1. Bewaar de pastaroller na gebruik of Laat de snijder een uur lang op natuurlijke wijze drogen. Reinig vervolgens de opzetstukken met een borstel of ander gereedschap van plastic, hout of bamboe voor hard deeg.
	2. Reinig het oppervlak met zachte handdoeken. Laat het vervolgens op natuurlijke wijze drogen. Reinig het niet in de vaatwasser en steriliseer het niet in een desinfectiekast.

V. DEEGRECEPT TER REFERENTIE

Basis pastadeeg	Pastadeeg (100% tarwe)	Pastadeeg met tomaat
meel 500 g	Volkorenmeel 500 g	meel 500 g
ei 4	ei 4	ei 3
zout 2,5 g	zout 2,5 g	ketchup 2,5 g
kookolie 2,5 ml	kookolie 2,5 ml	zout 2,5 ml
Water 180 ml-192 ml	Water 180 ml-192 ml	Water 181 ml-195 ml



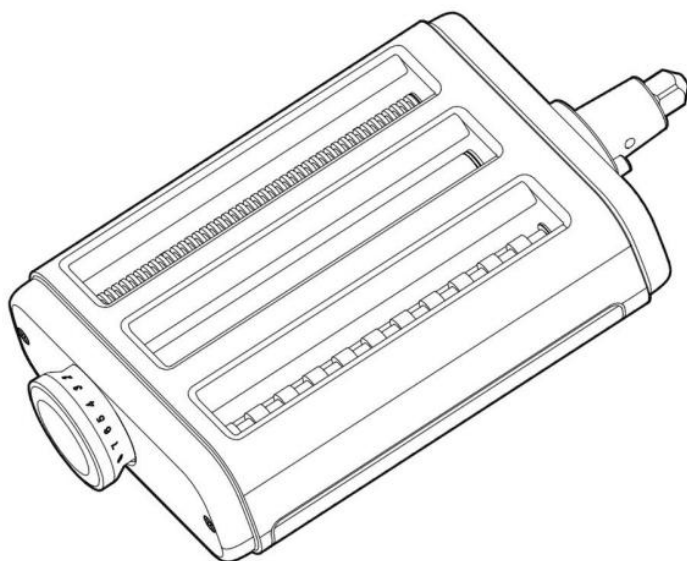
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PASTAMASKIN

MODELL: ZA-NTK88

MODELL: ZA-NTK88



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

I . SÄKERHET FÖR PASTARULLEN OCH SKÄREN

1. Läs och förstå hela denna manual innan du använder och utför service på denna produkt. Underlåtenhet att följa dessa varningar och instruktioner kan orsaka dödsfall, personskador eller skador på värdefull egendom.
2. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
3. Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Barn får inte leka med apparaten.
5. Denna produkt får inte användas av barn.
6. Denna produkt är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar
7. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
8. Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.



Försiktighetsåtgärd:

Din och dina familjemedlemmars säkerhet är mycket viktig! säkerhetsföreskrifter har laserskrivits eller tryckts på våra produkter eller här. Läs noggrant och följ alla säkerhetsmeddelanden som anges.



WARNING:

1.  Sätt INTE händerna i några tillbehör när den är igång.
2.  Sätt INTE några metallföremål i några tillbehör när den är igång.

3. Ta INTE bort den från mixern innan den har stannat helt.
4. Sätt INTE pastarullen i diskmaskinen för rengöring.
5. Placera INTE pastarullen i desinfektionsskåpet för desinficering.
6. Noggrann övervakning är nödvändig när denna eller någon annan apparat används nära barn.
7. Om det finns några skadade delar, vänligen sluta använda produkten omedelbart.
8. Håll säkert avstånd om du bär slips, halsduk, långt halsband eller löst sittande kläder. Bind upp ditt långa hår för säkerhets skull.
9. Pastavalsen och pastaskäraren är endast avsedda att användas med pastadeg. För att undvika att skada pastavalsen, skär eller rulla inte ihop något annat än pasta.
10. Högst 3 minuter utan belastning.
- 11 Låt den svalna naturligt i 30 minuter, efter att den har använts kontinuerligt i 30 minuter.



WARNING:

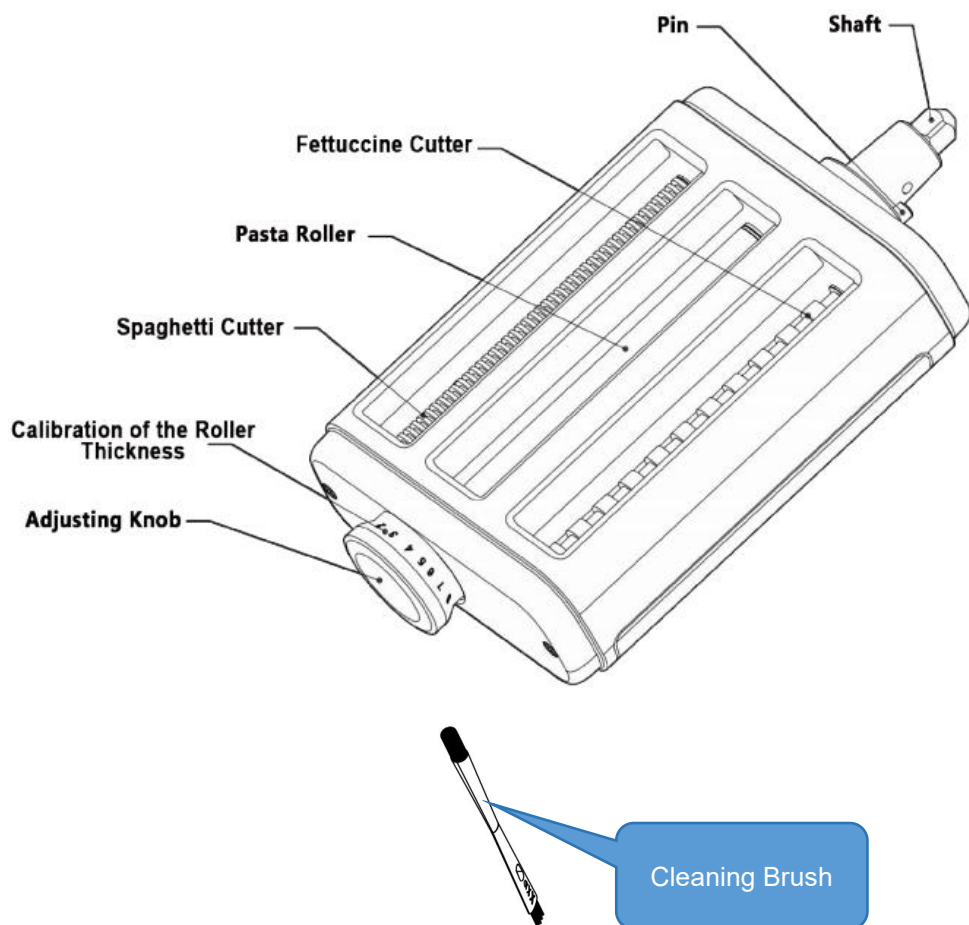
1. Denna produkt är inte avsedd för små spädbarn eller personer med funktionsnedsättning. Var noga med att ta hand om dem.
2. Ett rent bord behövs för pastabearbetning.
3. Stäng av maskinen omedelbart om någon nödsituation uppstår.
4. Se till att livsmedelsbearbetningsdelen har rengjorts helt efter användning.

II. PRODUKTBESKRIVNING



OBS! På grund av skillnaderna i produktens utseende är följande bilder endast för referens.

Vänligen hänvisa till den faktiska produkten i låda för mer information.



III. ANVÄNDARINSTRUKTIONER

1. HASTIGHETSINSTÄLLNINGSTABELL:

Funktionell Diagram	Hastighet	Nudelbredd	Föreslagna användningsområden
Pastarulle 	5-6	fram till 140 mm	Se tabellen över pastarullarinställningar

Spaghetti skärare 	5-6	1,6 mm	Tjock Spaghetti
Fettuccine-skärare 	5-6	6,3 mm	Äggnudlar Fettuccine

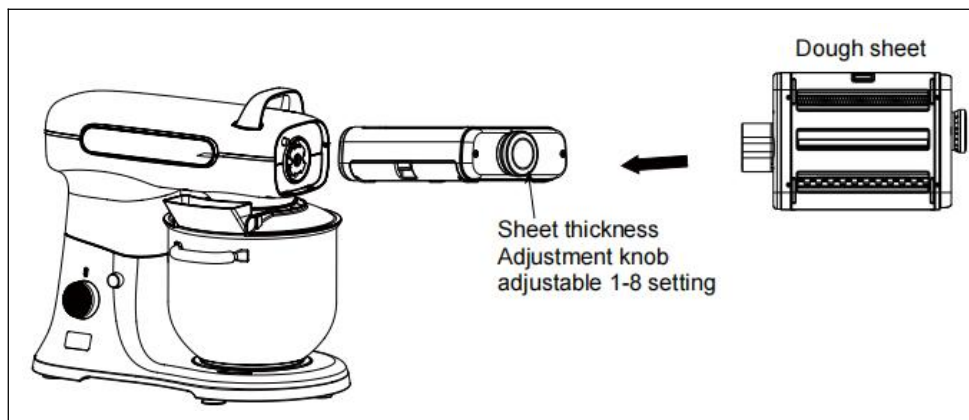
2. INSTÄLLNINGSTABELL FÖR PASTARULLEN

Rullinställning	Nudeltjocklek (ungefärlig)	Anmärkning
1	~0,3 mm	föreslå för spaghetti
2	~0,4 mm	
3	~0,6 mm	
4	~1,0 mm	
5	~1,3 mm	föreslår för Fettuccine
6	~1,5 mm	
7	~1,8 mm	
8	~2,0 mm	

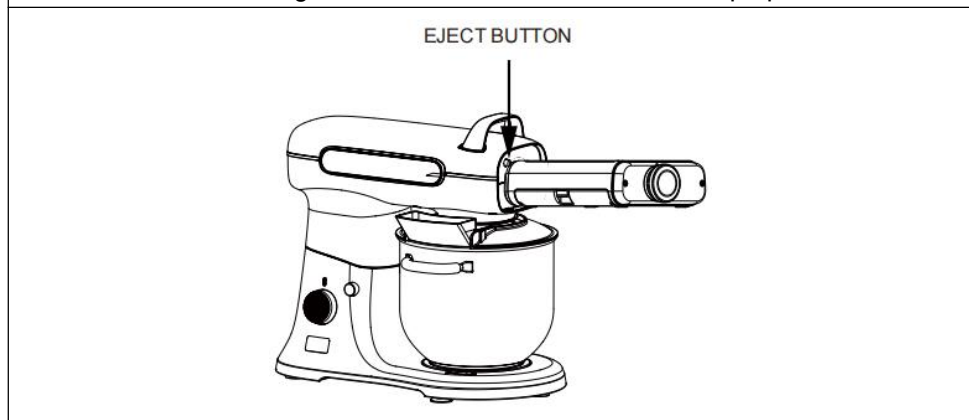
3. FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING :

 Ta bort förpackningen och etiketten före användning. Rengör ytan på pastavalsen eller skärillbehören, särskilt de delar som har med deg att göra. (Se IV. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING)

4. INSTALLATIONS- OCH DEMONTERINGSINSTRUKTIONER :

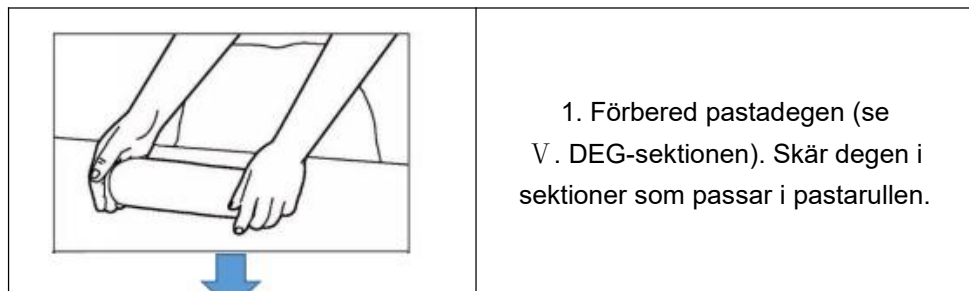


Ta bort maskinens framkåpa, rikta in låset i 45 graders vinkel och sätt i tillbehöret i maskinens gränssnitt och vrid tillbehöret moturs på plats.



Obs: När du tar bort tillbehöret måste du trycka på utmatningsknappen på maskinen för hand först och vrid sedan tillbehöret medurs.

5. HUR MAN GÖR PASTA :



1. Förbered pastadegen (se V . DEG-sektionen). Skär degen i sektioner som passar i pastarullen.

	2. Dra ut degknoppen justeringsratten och ställ in den på inställningen 8. Lossa sedan vredet så att det är i jämnhöjd med ytskalet.
	3. Krama ut degen för hand till en ca 1 cm tjocklek och strö lite mjöl mellan kavlar. Vik degen på mitten och kavla ihop igen. Upprepa tills degen är slät och smidig och täcker kavlarnas bredd. Mjöla pastan lätt medan du kavlar och skär den för att underlätta torkning och separering.
	4. Justera tjockleken gradvis inställning av justeringsratten och upprepa ytpressningsoperationen tills önskad tjocklek är uppnådd.
	5. För att göra nudlar, byt ut Pastavals för din pastaskärare val. Mata de tillplattade arken av deg genom skäraren. Se "Tabell för valsinställning" för att bestämma rätt tjocklek för varje typ av pasta.

IV. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING:



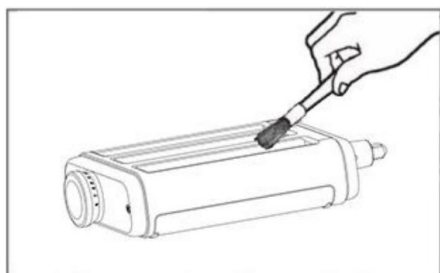
≡ Rengör inte pastarullen och skäraren med metallverktyg (kniv eller vassa föremål).



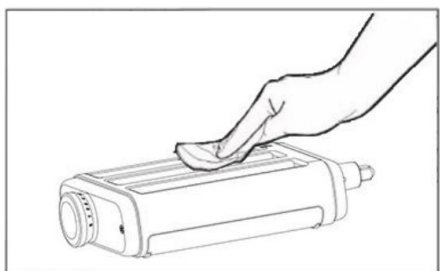
≡ Rengör inte pastarullen och skäraren i diskmaskinen.



= Rengör inte pastarullen och skäraren med diskhanddukar eller någon trasa.



1. Förvara pastarullen eller skäraren torkar naturligt i en timme. Rengör sedan tillbehören med en borste eller andra verktyg av plast/trä/bambu för hård deg.



2. Rengör ytan med mjuka handdukar och låt den torka naturligt. Rengör den inte i diskmaskinen eller desinficera den i desinfektionsskåpet.

V. DEGRECEPT SOM REFERENS

Grundläggande pastadeg	Pastadeg (100 % vete)	Pastadeg med tomat
mjöl 500 g ägg 4 salt 2,5 g matolja 2,5 ml Vatten 180 ml–192 ml	Fullkornsvetemjöl 500 g ägg 4 salt 2,5 g matolja 2,5 ml Vatten 180 ml–192 ml	mjöl 500 g ägg 3 ketchup 2,5 g salt 2,5 ml Vatten 181 ml–195 ml

