VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK16

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pasta Maker

MODEL:ZA-NTK16



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.

Pasta Roller & cutter safety precaution:

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.

Pasta Roller & Cutter Safety Precaution:

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:

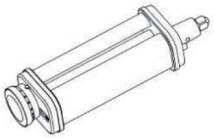
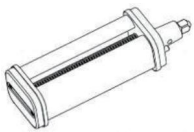
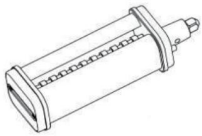
1 . This product is not designed for little baby or disabled people. Pleasetake good care of them.2 . Clean table is needed for pasta processing

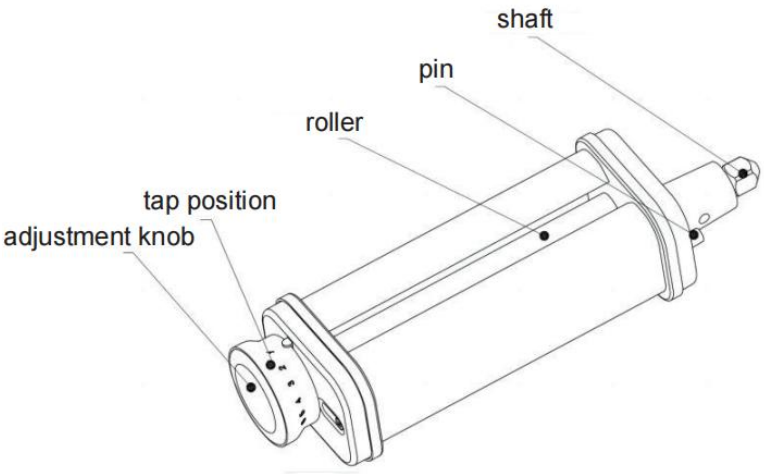
3 . Power off the machine immediately if there is any emergency happened.

4 . Be sure the food processing part has been completely cleaned after use.

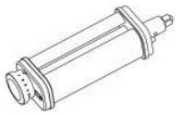
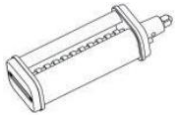
PRODUCT DESCRIPTION:

NOTE: Due to the differences in product appearance, the following pietures are for reference only. Please refer tothe actal product in the box for more infomation.

			
Pasta Roller	Lasagnette cutter	Fettuccine Cutter	Cleaning Brush

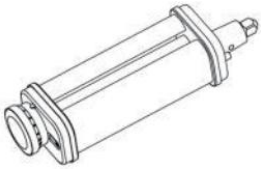
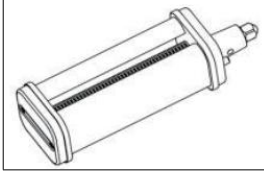


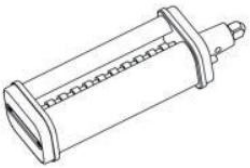
MODEL/ROLLER CHART:

	Model	Specification	Type	Simplified Diagram
1	NP-0861	Pasta Roller		
2	NP-0862	Lasagnette cutter		
3	NP-0863	Fettuccine Cutter		

USER INSTRUCTION:

1.SPEED SETTINGS CHART:

Attchment	Speed	Noodle Width	Suggested Uses
Pasta Roller 	2	up to 140mm	See pasta roller settings chart
Lasagnette cutter 	7	1.6mm	Thick Noodles

Fettuccine Cutter 	5	6.3mm	Egg Noodles Fettuccine

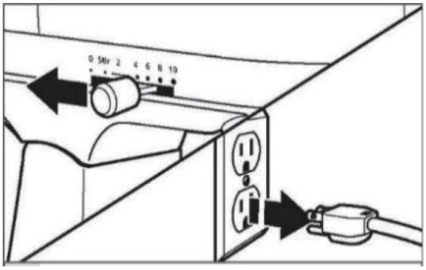
2.PASTA ROLLER SETTINGS CHART:

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

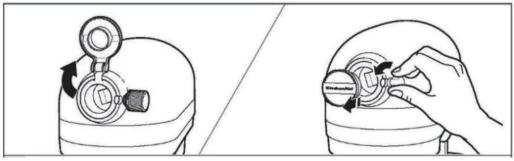
3.PRECAUTIONS BEFORE USING:

please remove the package and label before using. And clean the surface of the pasta roller or cutterattachments, especially for the parts which are dealing with dough.(Refer to "Cleaning and Maintenance"）

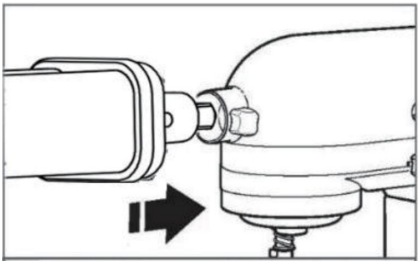
4.INSTALLATION INSTRUCTIONS:



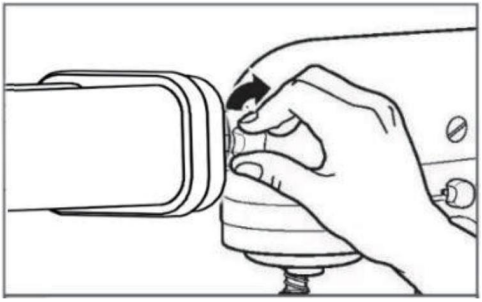
1.Turn off and unplug the stand mixer



2.Flip up to open or turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover

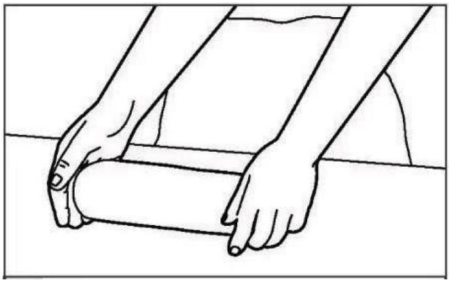
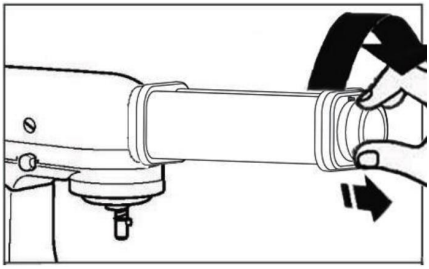
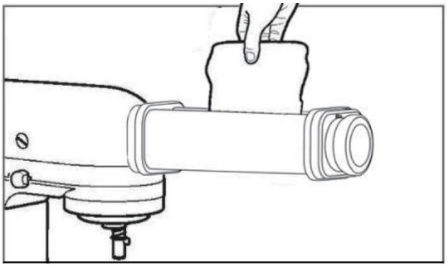
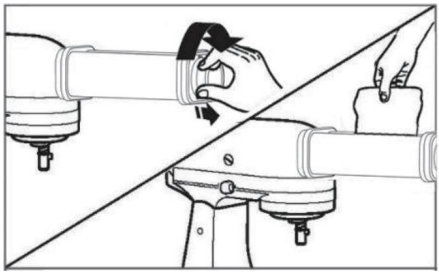


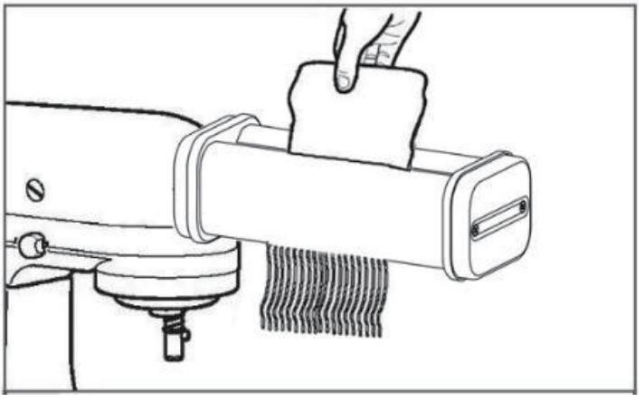
3.Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Roller or Cutter back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.



4.Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.

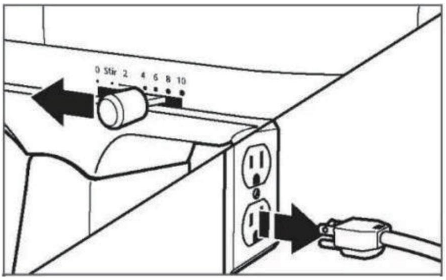
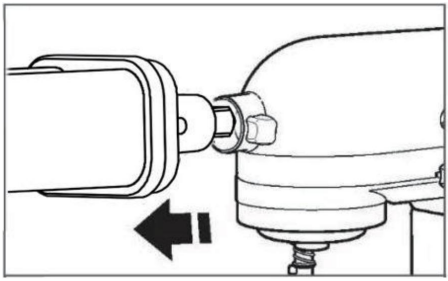
5.HOW TO MAKE PASTA:

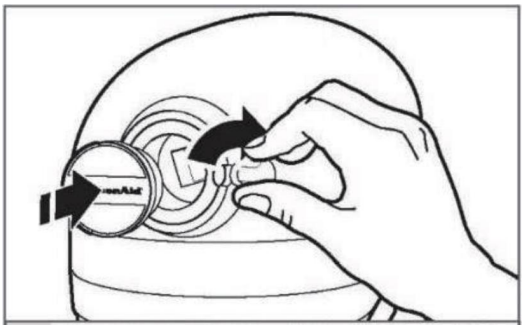
	
1.Prepare pasta dough (see “Recipe” section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller	2.Pull out the dough knob adjustment knob and set it to setting 8. Then loosen the knob so that it is flush with the surface shell.
	
3.Squeeze the dough by hand to a thickness of about 1 cm and sprinkle 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. It is recommended to use setting 5 or 4 to make noodle thickness.



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.

6.DISASSEMBLE THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

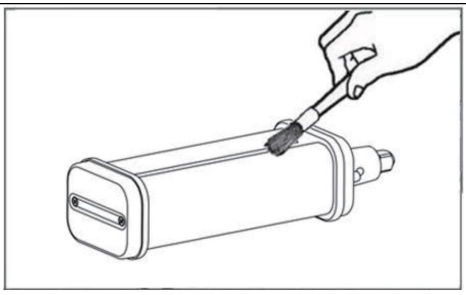
	
1.Turn off and unplug the stand mixer	2.Remove the pasta roller or cutter from the stand mixer. After removing the pasta roller or cutter from the stand mixer, please be sure to clean the remaining dried dough. See “Care and Cleaning” for details



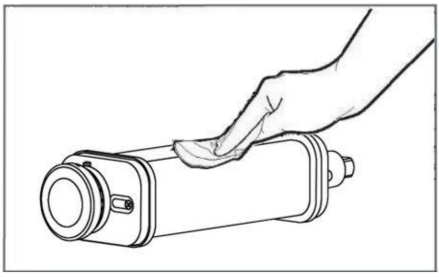
3.After removing the pasta roller and cutters, replace the hub cover and tighten the attachment knob on the stand mixer

MAINTENANCE:

- 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 pastic/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 do not sanitize it in disinfection cabinet.

DOUGH:

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 2.5 g	salt 2.5 g	ketchup 75 g
oil 2.5 ml	oil 2.5 ml	salt 2.5 g
water 180ml-192ml	water 180ml-192ml	water 181ml-195ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACHINE À PÂTES

MODÈLE : ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pasta Maker

MODÈLE : ZA-NTK 16



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.

concernant le rouleau à pâtes et le 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.

Consignes de sécurité pour le rouleau et le coupe-pâtes :

 **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
Veuillez 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.

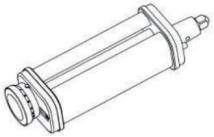
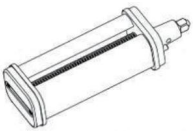
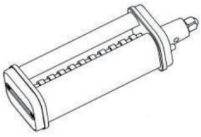
2. NE PAS insérer d'objets métalliques dans les accessoires lorsque l'appareil est en marche.
3. NE PAS retirer l'appareil du mélangeur avant qu'il ne soit complètement arrêté.
4. NE PAS utiliser de machine à pâtes au lave-vaisselle pour le nettoyage.
5. NE PAS placer le laminoir à pâtes dans l'armoire 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.

DESCRIPTION DU PRODUIT :

 **REMARQUE :** En raison des différences d’ apparence du produit, les images suivantes sont fournies à titre indicatif seulement. Veuillez vous référer au produit réel dans la boîte pour plus d’ informations.

			
Rouleau à pâtes	Coupe-lasagnettes	Coupe-fettuccine	Brosse de nettoyage

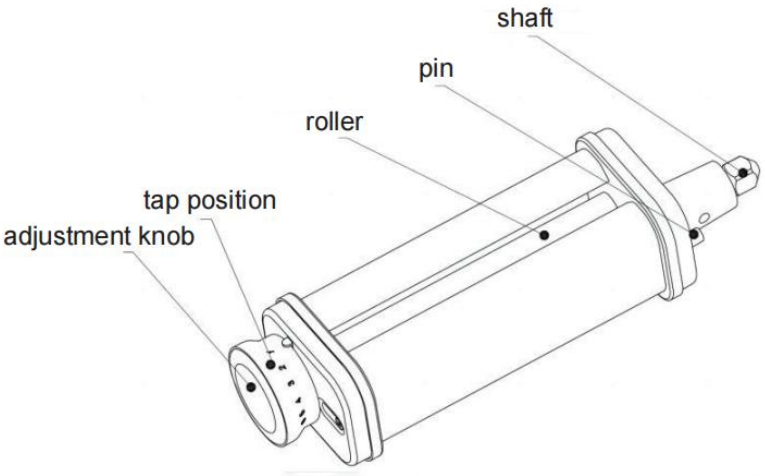


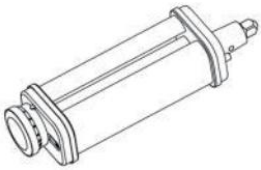
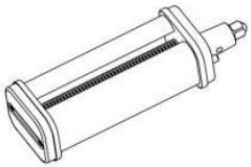
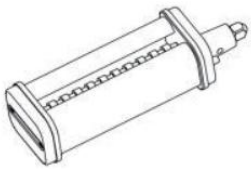
TABLEAU MODÈLE/ROULEAU :

	Modèle	Spécification	Taper	Diagramme simplifié
1	NP -0861	Pâtes Rouleau		
2	NP -0862	Coupe-lasagnettes		

3	NP -0863	Coupe-fettuccine		

INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

1. TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE :

Pièce jointe	Vitesse	Largeur des nouilles	Suggestion Utilisations
Pâtes Rouleau 	2	en haut à 140 mm	Voir pâtes rouleau tableau des paramètres
Coupe-lasagnettes 	7	1,6 mm	Épais Nouilles
Coupe-fettuccine 	5	6,3 mm	Œuf Nouilles Fettuccine

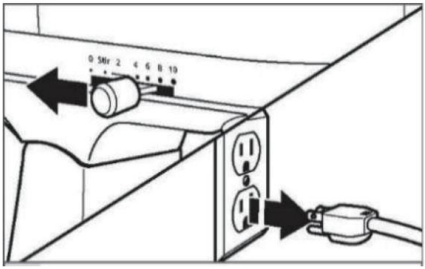
2. TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU À PÂTES :

Rouleau paramètre	Épaisseur des nouilles (approximatif)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

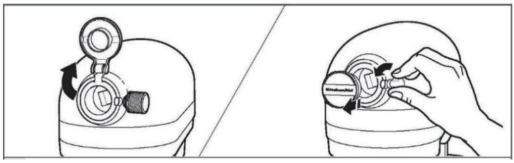
3. PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION :

Veuillez retirer l'emballage et l'étiquette avant utilisation. Nettoyez la surface du laminoir à pâtes ou des accessoires de découpe, en particulier les parties en contact avec la pâte. (Voir « Nettoyage et entretien »)

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION :

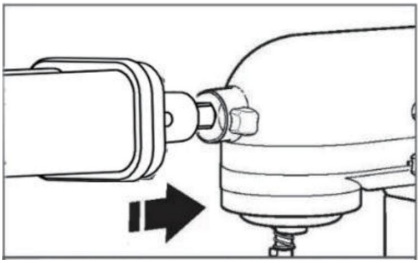


1. Tourner désactivé et débranchez le rester mixer

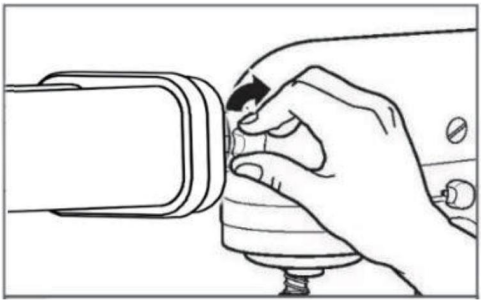


2. Retourner jusqu'à ouvrir ou tournez le pièce jointe

tourner dans le sens antihoraire jusqu'à supprimer la pièce jointe cache-moyeu

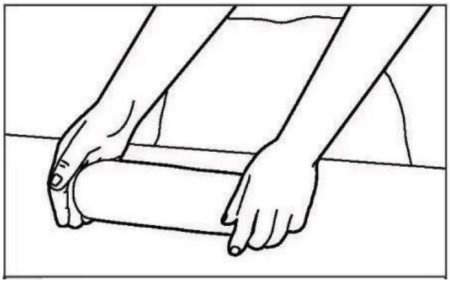


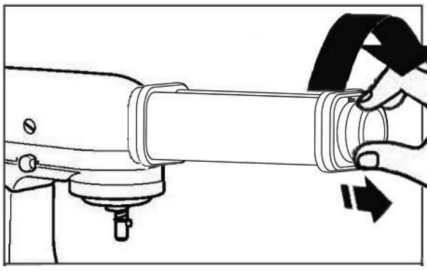
3. Insérer pièce jointe arbre logement dans le pièce jointe moyeu, s'assurer que pouvoir l'arbre s'adapte dans le carré Douille de moyeu. Si nécessaire, faire tourner le Pâtes Rouleau ou Coupeur d'avant en arrière. épingle sur le pièce jointe logement convient dans le entailler de le moyeu jante quand dans le approprié position .

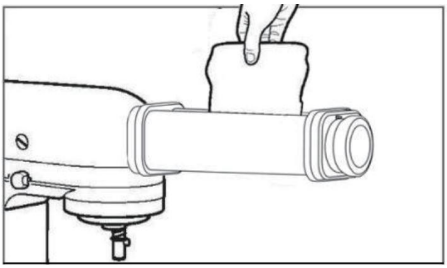
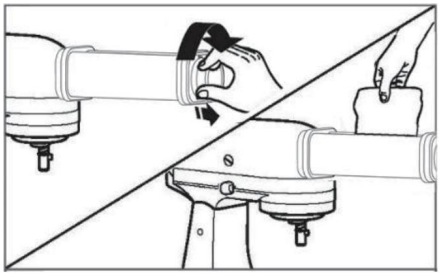


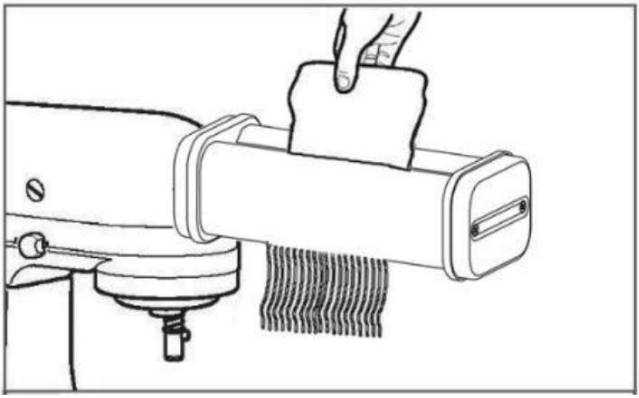
4. Serrez le support Mélangeur pièce jointe moyeu bouton jusqu'à ce que pièce jointe est totalement sécurisé à le Stand Mixer.

5. COMMENT FAIRE DES PÂTES :



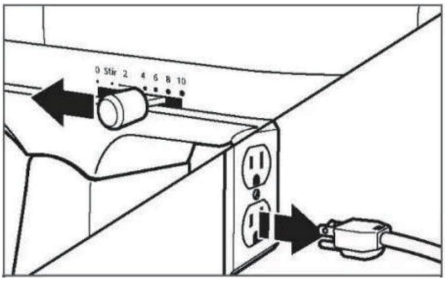
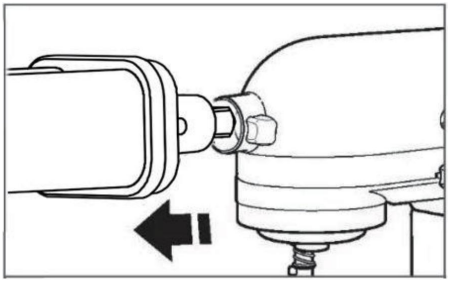


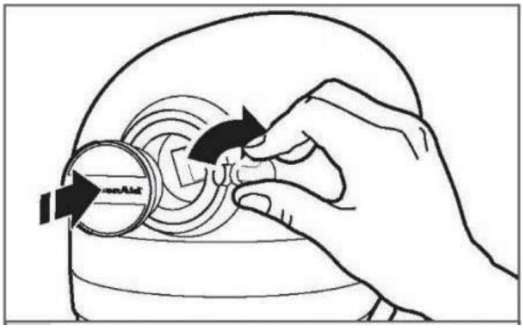
1. Préparer la pâte à pâtes (voir Section « Recette »). Découpez la pâte en sections qui s'insèrent dans le rouleau à pâtes	2. Tirez le bouton de réglage de la pâte et réglez-le sur la position 8. Ensuite, desserrez le bouton jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que la surface de la coque.
	
3. Presser la pâte à la main pour en faire une boule. Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 1 cm et saupoudrez légèrement de farine entre les 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 Réglez le bouton de réglage et répétez l'opération de pression sur la surface jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Il est recommandé d'utiliser le réglage 5 ou 4 pour obtenir l'épaisseur de nouilles.



5. Pour faire des nouilles, remplacez le laminoir à pâtes par l'emporte-pièce de votre choix. Passez les feuilles de pâte aplaties dans l'emporte-pièce. Consultez le tableau des réglages du laminoir pour déterminer l'épaisseur appropriée à chaque type de pâtes.

6. DÉMONTEZ LE ROULEAU À PÂTES ET LES COUPE-PÂTES

	
1. Éteignez et débranchez le robot pâtissier.	2. Retirez le laminoir ou le coupe-pâtes du robot pâtissier. Après avoir retiré le laminoir ou le coupe-pâtes du robot pâtissier, veillez à bien nettoyer les résidus. Pâte séchée. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus de

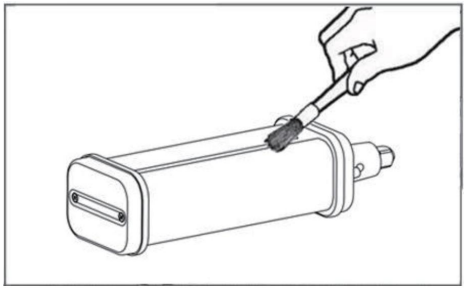
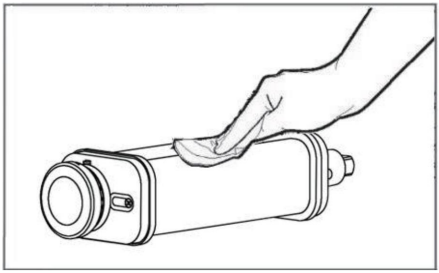
	détails.
	
3. Après avoir retiré le laminoir et les lames à pâtes, remettez le couvercle du moyeu et serrez le bouton de fixation sur le robot pâtissier.	

ENTRETIEN:

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, laissez sécher le laminoir ou le coupe-pâtes à l'air libre pendant une heure. Nettoyez ensuite 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 et laissez-la sécher naturellement. Ne la lavez pas au lave-vaisselle et ne la désinfectez pas dans une armoire de stérilisation.**

PÂTE:

Basique Pâte à pâtes	Pâtes pâte (100%) blé)	Pâte à pâtes avec tomate
farine 500g	Entier blé farine 500g	farine 500g
œuf 4	œuf 4	œuf 3
sel 2,5 g	sel 2.5 g	ketchup 75 g
huile 2,5 ml	huile 2.5 ml	sel 2.5 g
eau 180 ml-192 ml	eau 180 ml-192 ml	eau 181 ml-195 ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

NUDELMASCHINE

MODELL: ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Pasta Maker

MODELL: ZA-NTK 16



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 .

Sicherheitsvorkehrungen beim Umgang mit Nudelwalzen und -schneidern:

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.

Sicherheitsvorkehrungen für Nudelwalzen und -schneider:

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

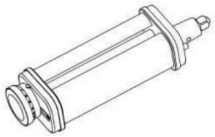
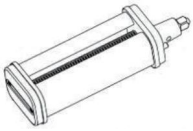
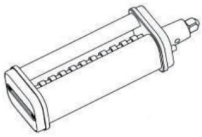
Betrieb ist.
3. Nehmen Sie es NICHT vom Mixer, bevor dieser vollständig zum Stillstand gekommen ist.
Nudelwalze NICHT aufsetzen. zum Reinigen in die Spülmaschine geben.
Nudelmaschine darf NICHT zur Desinfektion in den Desinfektionsschrank gestellt werden.
6. Bei der Verwendung dieses oder anderer Geräte 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.

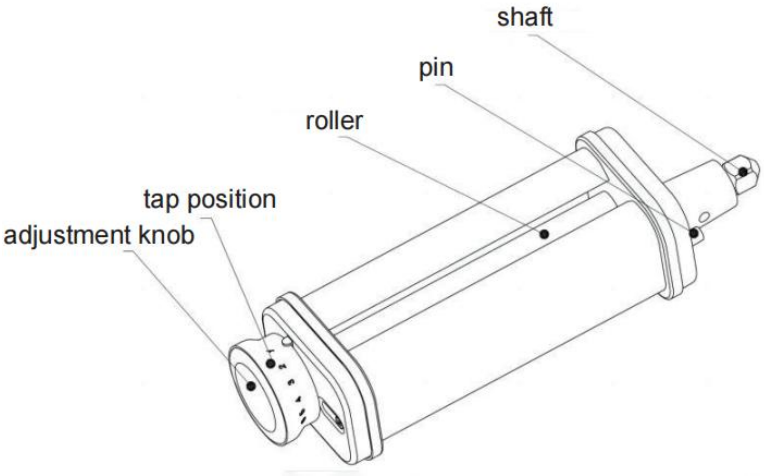
WARNUNG:
1. Dieses Produkt ist nicht für Kleinkinder oder Menschen mit Behinderungen geeignet. Bitte gehen Sie sorgsam mit ihnen um. 2. Für die Nudelverarbeitung wird eine saubere Arbeitsfläche benötigt.
3. Schalten Sie die Maschine im Notfall sofort aus.
4. Stellen Sie sicher, dass der Lebensmittelverarbeitungsbereich nach Gebrauch vollständig gereinigt wurde.

PRODUKTBESCHREIBUNG:

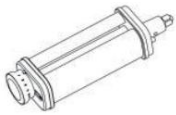
 **Hinweis:** Aufgrund von Unterschieden im Aussehen der Produkte dienen die folgenden Abbildungen nur als Referenz. Weitere Informationen entnehmen Sie

bitte dem tatsächlichen Produkt in der Verpackung.

			
Nudelrolle	Lasagnette-Schneider	Fettuccine-Schneider	Reinigungsbürste



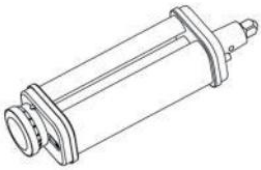
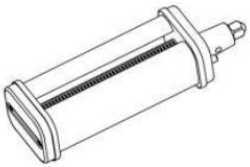
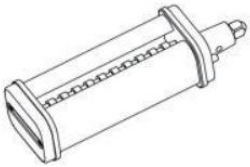
MODELL-/ROLLENDIAGRAMM :

	Modell	Spezifikation	Typ	Vereinfachtes Diagramm
1	NP -0861	Pasta Rolle		
2	NP -0862	Lasagnette-Schneider		

3	NP -0863	Fettuccine-Schneider		

BENUTZERHINWEIS:

1. GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGSTABELLE:

Anlage	Geschwindigkeit	Nudelbreite	Empfohlen Verwendung
Pasta Rolle 	2	hoch Zu 140 mm	Sehen Pasta Rolle Einstellungsdiagramm
Lasagnette-Schneider 	7	1,6 mm	Dick Nudeln
Fettuccine-Schneider 	5	6,3 mm	Ei Nudeln Fettuccine

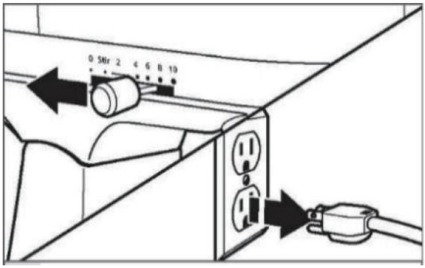
2. EINSTELLUNGSTABELLE FÜR DIE NUDELMASCHINE :

Rolle Einstellung	Nudeldicke (ungefähr)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

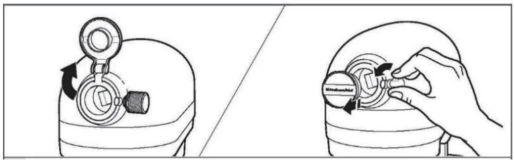
3. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER VERWENDUNG:

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 „Reinigung und Wartung“ .)

4. INSTALLATIONSANLEITUNG:

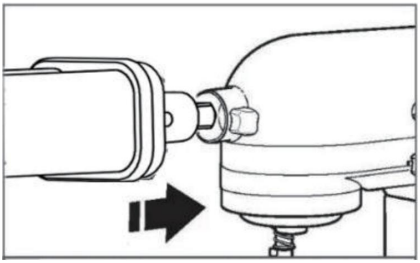


1. Drehen aus Und Stecker ziehen Stand Mischer

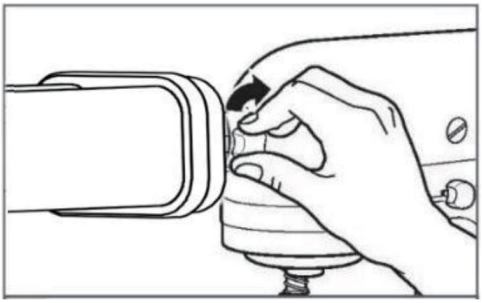


2. Umdrehen bis zu offen oder drehen Sie die Anhang

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis Anhang entfernen Nabenabdeckung

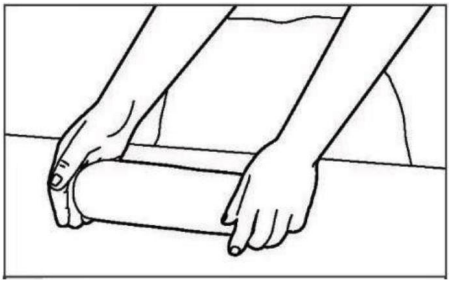


3. Einfügen Anhang Welle Gehäuse in die Anhang Nabe, sicherstellen Leistung Schaft passt in die Quadrat Hubbuchse. Wenn notwendig, drehen Sie die Pasta Rolle oder Cutter hin und her. Stift auf Anhang Gehäuse passt hinein Die Kerbe von Die Nabe Rand Wann im richtig Position .

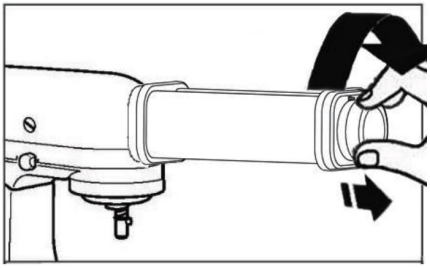


4. Den Ständer festziehen Mixer Anhang Nabe Knopf bis zum Anhang ist vollständig gesichert Zu der Stand Mischer.

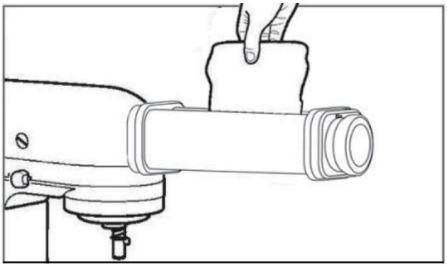
5. WIE MAN PASTA ZUBEREITET :

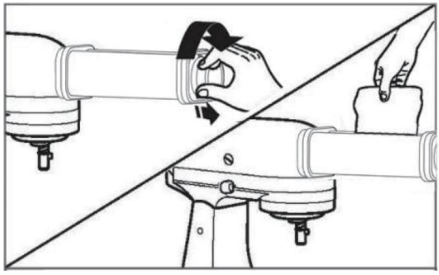


1. Nudelteig zubereiten (siehe Abschnitt „Rezepte“). Den Teig in Stücke schneiden.
Abschnitte, die in die Nudelmaschine passen



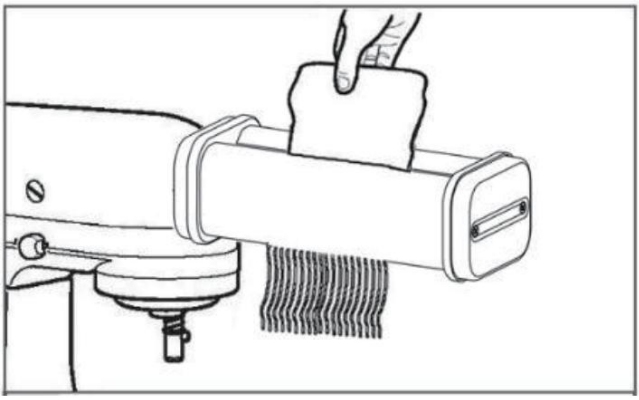
2. Den Einstellknopf für den Teig herausziehen und auf Stufe 8 einstellen. Anschließend den Knopf so weit lösen, dass er bündig mit der Gehäuseoberfläche abschließt.





3. Den Teig mit der Hand zu einem festen Teig kneten.
Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und etwas Mehl zwischen die Walzen streuen. Den Teig halbieren und erneut ausrollen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die gesamte Breite der Walze bedeckt. Den Teig beim Ausrollen und Schneiden leicht mit Mehl bestäuben, damit er besser trocknet und sich leichter trennen lässt.

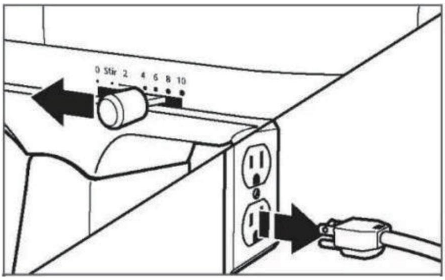
4. Die Dicke schrittweise anpassen. Stellen Sie den Einstellknopf ein und wiederholen Sie den Anpressvorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Für die gewünschte Nudeldicke wird die Einstellung 5 oder 4 empfohlen.



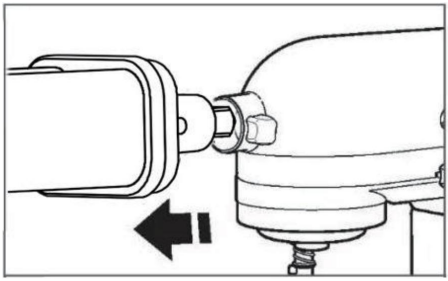
5. Um Nudeln herzustellen, tauschen Sie die Nudelwalze gegen den gewünschten Schneideinsatz aus. Führen Sie die flachgedrückten Teigplatten

durch den Schneideinsatz. In der Tabelle „Walzeneinstellungen“ finden Sie die richtige Dicke für jede Nudelsorte.

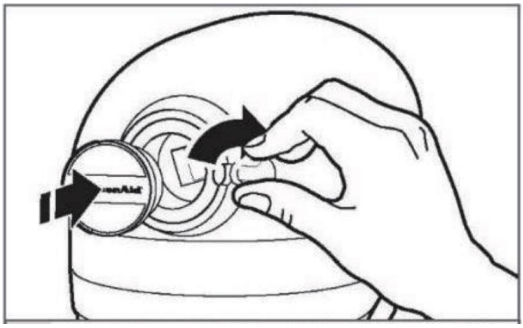
6. NUDELMASCHINE UND -SCHNEIDER ZERLEGEN.



1. Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.



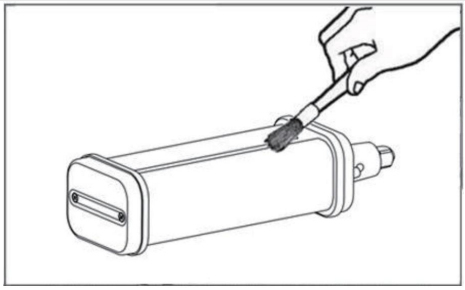
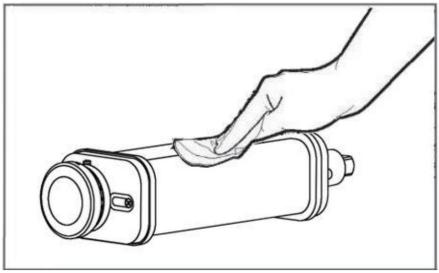
2. Nehmen Sie die Nudelwalze oder den Nudelschneider aus der Küchenmaschine. Reinigen Sie anschließend unbedingt die restlichen Teile der Küchenmaschine. Getrockneter Teig. Einzelheiten finden Sie unter „Pflege und Reinigung“.



3. Nachdem Sie die Nudelwalze und die Schneideinsätze entfernt haben, setzen Sie die Nabenabdeckung wieder auf und ziehen Sie den Befestigungsknopf am Standmixer fest.

WARTUNG:

- Bitte reinigen Sie die Nudelwalzen- und Schneideaufsätze 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. Lassen Sie die Nudelwalze oder den Nudelschneider nach Gebrauch eine Stunde lang an der Luft trocknen. Reinigen Sie anschließend die Aufsätze mit einer Bürste oder anderen Kunststoff-, Holz- oder Bambuswerkzeugen für harten Teig.	**2. Reinigen Sie die Oberfläche mit weichen Tüchern und lassen Sie sie an der Luft trocknen. Reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine und desinfizieren Sie sie nicht im Desinfektionsschrank.**

TEIG:

Basic Pastateig	Pasta Teig (100% Weizen)	Pastateig mit Tomate
Mehl 500 g	Ganz Weizen Mehl 500 g	Mehl 500 g
Ei 4	Ei 4	Ei 3

Salz 2,5 G	Salz 2,5 G	Ketchup 75 g
Öl 2,5 ml	Öl 2,5 ml	Salz 2.5 G
Wasser 180 ml–192 ml	Wasser 180 ml–192 ml	Wasser 181 ml–195 ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACCHINA PER LA PASTA

MODELLO:ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pasta Maker

MODELLO:ZA-NTK 16



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.

per la pasta e della tagliapasta:

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.

Precauzioni di sicurezza per l'uso di macchine per la stesura e la taglia pasta:

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:

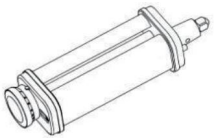
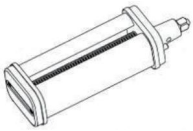
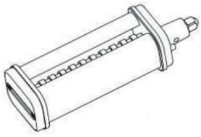
1. NON inserire le mani negli accessori quando l'apparecchio è in funzione.
2. NON inserire oggetti metallici negli accessori quando l'apparecchio è in funzione.
3. NON toglierlo dal mixer prima che si fermi completamente.
4. NON mettere la macchina per la pasta in lavastoviglie per la pulizia.
5. NON 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. Spegnere immediatamente la macchina in caso di emergenza.
4. Assicurarsi che la parte adibita alla lavorazione degli alimenti sia stata completamente pulita dopo l'uso.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

 **NOTA:** A causa delle differenze nell'aspetto del prodotto, le immagini seguenti sono solo a scopo illustrativo. Si prega di fare riferimento al prodotto reale contenuto nella confezione per maggiori informazioni.

			
Rotolo di pasta	Taglialasagnette	Tagliafettuccine	Spazzola per la pulizia

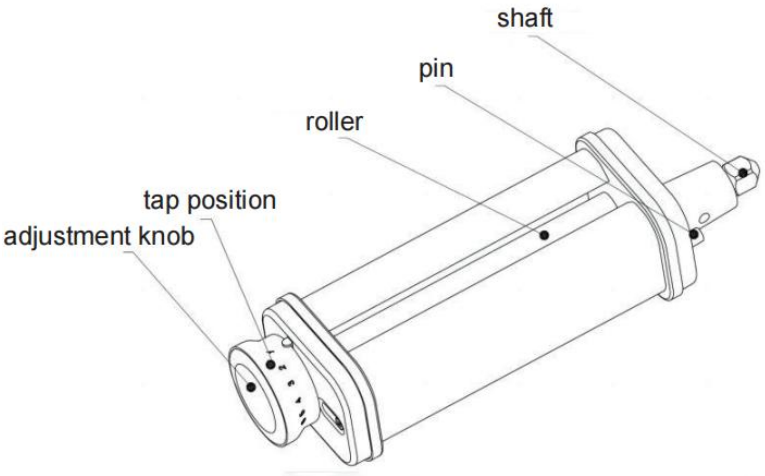
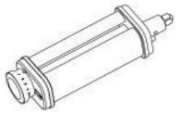


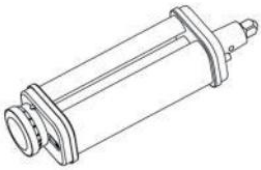
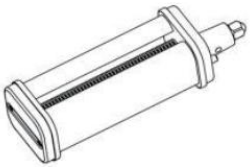
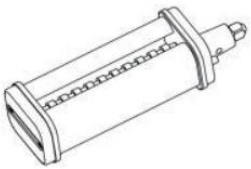
TABELLA MODELLO/RULLI :

	Modello	Specifiche	Tipo	Diagramma semplificato
1	NP -0861	Pasta Rullo		
2	NP -0862	Taglialasagnette		

3	NP -0863	Tagliafettuccine		

ISTRUZIONI PER L'UTENTE:

1. TABELLA DELLE IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ:

Allegato	Velocità	Larghezza della pasta	Suggerito Usi
Pasta Rullo 	2	su A 140 mm	Vedere pasta rullo tabella delle impostazioni
Taglialasagnette 	7	1,6 mm	Spesso Spaghetti
Tagliafettuccine 	5	6,3 mm	Uovo Spaghetti Fettuccine

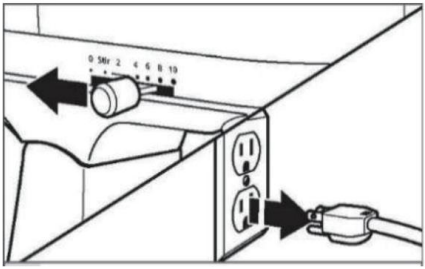
2. TABELLA DELLE IMPOSTAZIONI DEL ROTOLO PER LA PASTA :

Rullo collocamento	Spessore della pasta (approssimativo)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

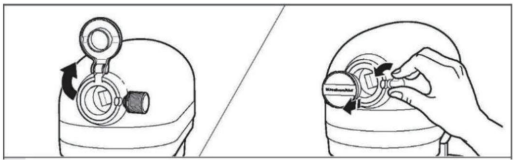
3. PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO:

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. (Vedere "Pulizia e manutenzione").

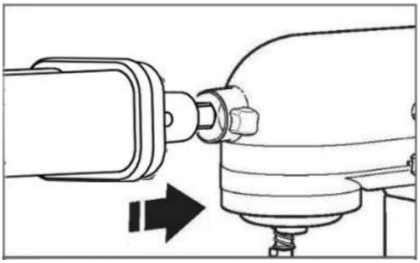
4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE:



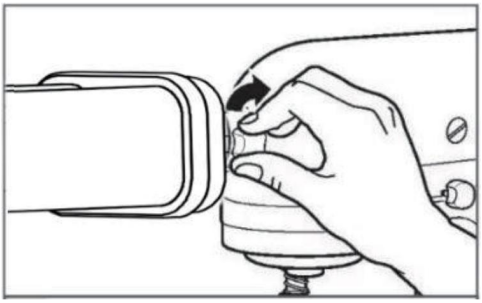
1. Girare spento E scollegare il in piedi distributore



2. Capovolgi fino a aprire o girare il allegato manopola in senso antiorario Rimuovere l'allegato coperchio del mozzo

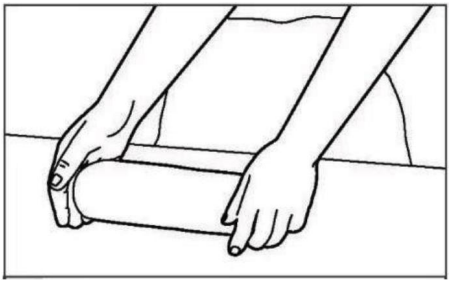


3. Inserire allegato lancia alloggi nel allegato centro, assicurando il energia l'albero si adatta nel piazza presa del mozzo. Se necessario, ruotare il Pasta Rullo o taglierina avanti e indietro. Il spillo sulla allegato alloggi abiti in IL tacca Di IL centro bordo Quando nel corretto posizione .

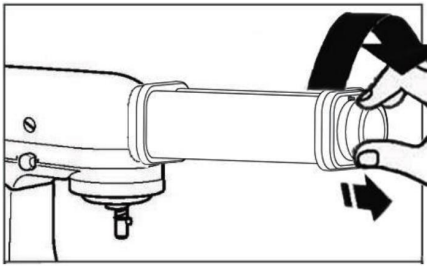


4. Stringere il supporto Mixer allegato centro manopola fino al allegato è completamente protetto A la tribuna Mixer.

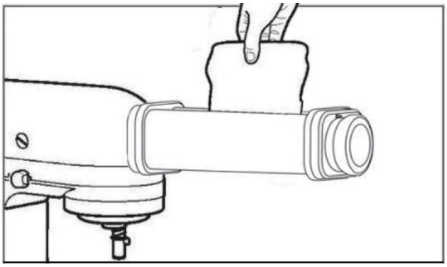
5.COME PREPARARE LA PASTA :

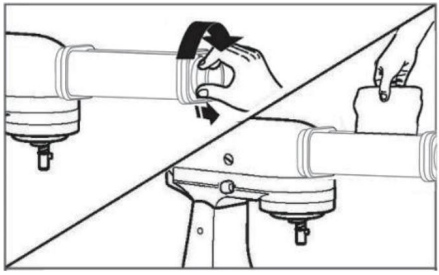


1. Preparare l'impasto per la pasta (vedi sezione “Ricetta”) Tagliare l’impasto in sezioni che si adattano alla macchina per la pasta



2. Estrarre la manopola di regolazione dell'impasto e impostarla sul livello 8. Quindi allentare la manopola in modo che sia a filo con la superficie.



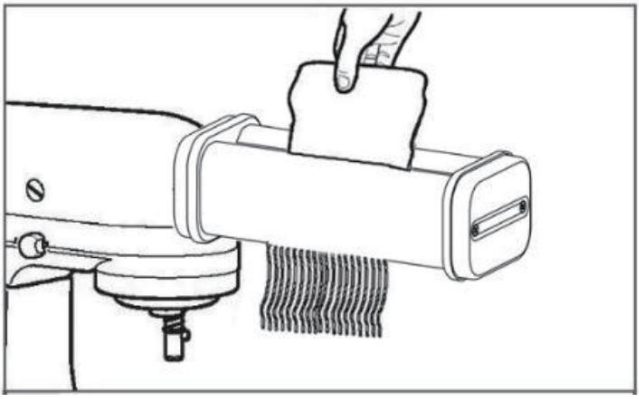


3.Spremere l'impasto a mano fino a ottenere un...

Stendete l'impasto fino a uno spessore di circa 1 cm e cospargetelo con una piccola quantità di farina tra i rulli. Piegate l'impasto a metà e stendetelo di nuovo. Ripetete l'operazione finché l'impasto non risulterà liscio, elastico e coprirà l'intera larghezza del rullo. Spolverate leggermente la pasta con la farina durante la stesura e il taglio per favorire l'asciugatura e la separazione dei fogli.

4. Regolare gradualmente lo spessore

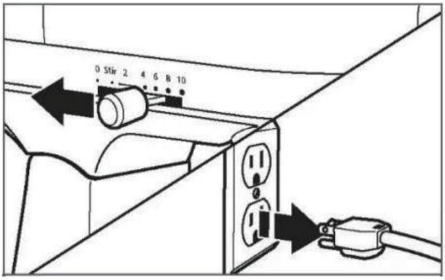
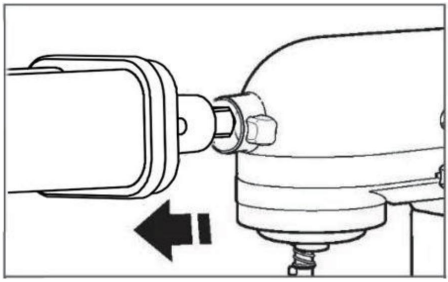
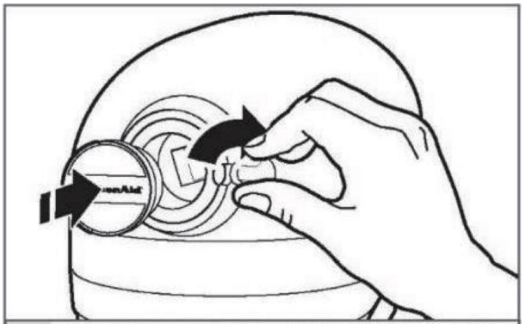
Regolare la manopola di regolazione e ripetere l'operazione di pressione sulla superficie fino a raggiungere lo spessore desiderato. Si consiglia di utilizzare l'impostazione 5 o 4 per ottenere lo spessore desiderato per i noodles.



5. Per preparare le tagliatelle, sostituite la macchina per la pasta con la

taglierina di vostra scelta. Inserite le sfoglie di pasta appiattite nella taglierina. Consultate la "tabella delle impostazioni della macchina per la pasta" per determinare lo spessore corretto per ogni tipo di pasta.

6. SMONTARE LA STRINGA E LE TAGLIAPASTA

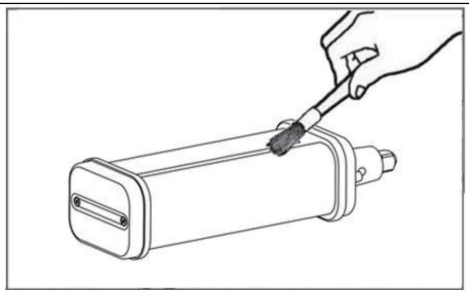
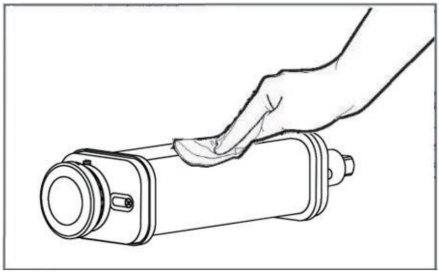
	
1. Spegnere e scollegare l'impastatrice dalla presa di corrente.	2. Rimuovere la sfogliatrice o la taglierina per la pasta dalla planetaria. Dopo aver rimosso la sfogliatrice o la taglierina per la pasta dalla planetaria, assicurarsi di pulire il resto Impasto secco. Per maggiori dettagli, consultare la sezione "Cura e pulizia".
	
3. Dopo aver rimosso la sfogliatrice e le lame, rimettere il coperchio del mozzo e stringere la manopola di fissaggio sull'impastatrice.	

MANUTENZIONE:

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, lasciare asciugare la macchina per la pasta o la taglierina all'aria per un'ora. Quindi pulire gli accessori con una spazzola o altri strumenti in plastica/legno/bambù per impasti duri.	**2. Pulire la superficie con panni morbidi e lasciarla asciugare naturalmente. Non lavarla in lavastoviglie né sterilizzarla in un armadio di disinfezione.**

IMPASTO:

Di base impasto per la pasta	Pasta impasto (100% grano)	impasto per la pasta con pomodoro
farina 500 g	Totale grano farina 500 g	farina 500 g
uovo 4	uovo 4	uovo 3
sale 2,5 G	sale	ketchup

	2.5 G	75 g
olio 2,5 ml	olio 2.5 ml	sale 2.5 G
acqua 180ml-192ml	acqua 180ml-192 ml	acqua 181ml-195 ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MÁQUINA PARA HACER PASTA

MODELO: ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pasta Maker

MODELO: ZA-NTK 16



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.

el uso de la máquina y cortadora 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.

Precauciones de seguridad para la máquina de enrollar y cortar pasta:

 **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.

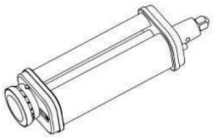
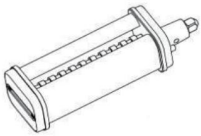
2.  NO introduzca ningún objeto metálico en los accesorios mientras esté en funcionamiento.
3. NO lo retire de la batidora antes de que se detenga por completo.
4. NO coloque el rodillo para pasta. en el lavavajillas para su limpieza.
5. NO introduzca la máquina para hacer pasta en el armario de desinfección 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

			
Rodillo para pasta	Cortador de	Cortador de	Cepillo de

	lasaña	fettuccine	limpieza

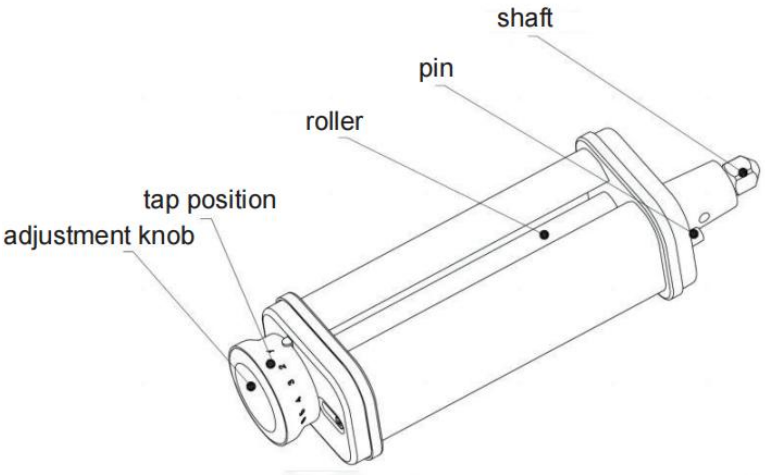
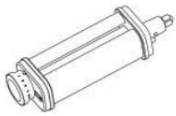
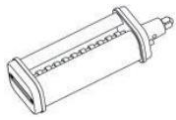
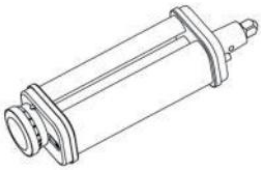
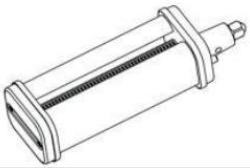
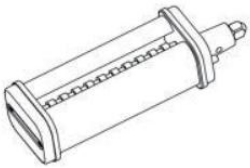


TABLA DE MODELOS/RODILLOS :

	Modelo	Especificación	Tipo	Diagrama simplificado
1	NP -0861	Pastas Rodillo		
2	NP -0862	Cortador de lasaña		
3	NP -0863	Cortador de fettuccine		

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:

1. TABLA DE AJUSTES DE VELOCIDAD:

Adjunto	Velocidad	Ancho de los fideos	Sugerido Usos
Pastas Rodillo 	2	arriba a 140 mm	Ver pastas rodillo tabla de configuración
Cortador de lasaña 	7	1,6 mm	Grueso Fideos
Cortador de fettuccine 	5	6,3 mm	Huevo Fideos Fettuccine

2. TABLA DE AJUSTES DEL RODILLO PARA PASTA :

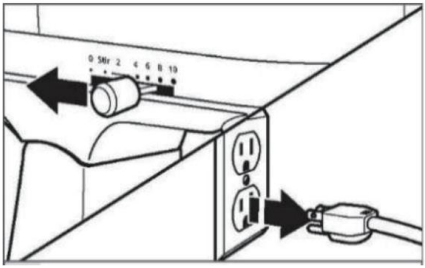
Rodillo configuración	Grosor de los fideos (aproximado)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm

7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

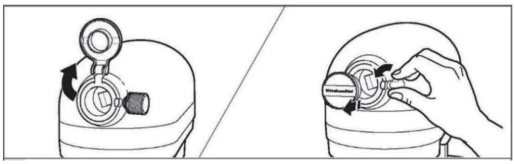
3. PRECAUCIONES ANTES DE USAR:

Retire el embalaje y la etiqueta antes de usar. Limpie la superficie del rodillo o los accesorios de corte para pasta, especialmente las partes que entran en contacto con la masa. (Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento").

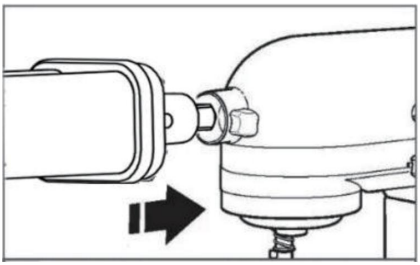
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN:



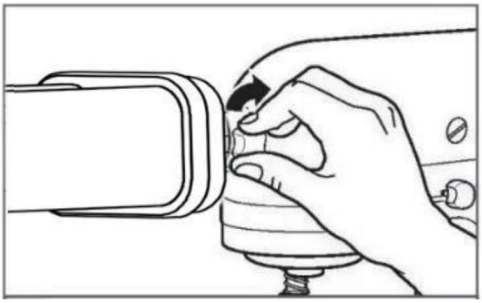
1. Gire apagado y desenchufar el pararse mezclador



2. Voltear arriba a abierto o girar el adjunto perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta quitar adjunto tapa del buje



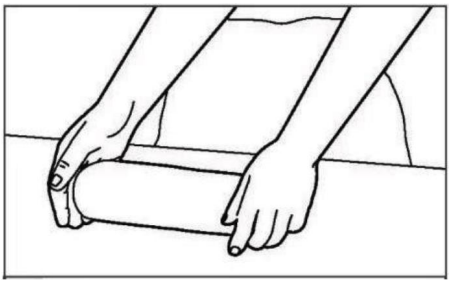
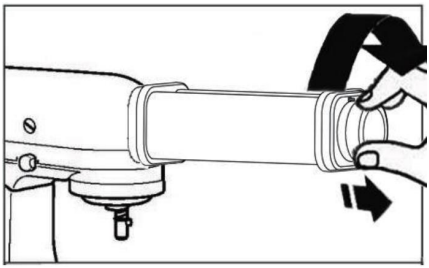
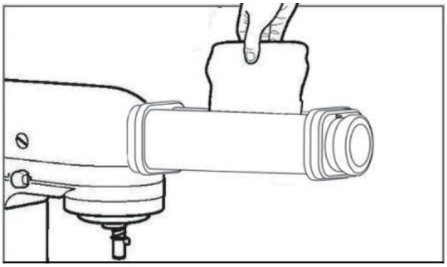
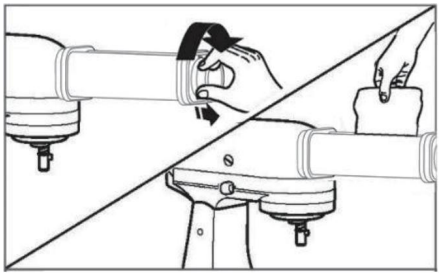
3. Insertar adjunto eje alojamiento en el adjunto centro, asegurándose de que fuerza ajuste del eje en el cuadrado toma de cubo. Si necesario, girar el

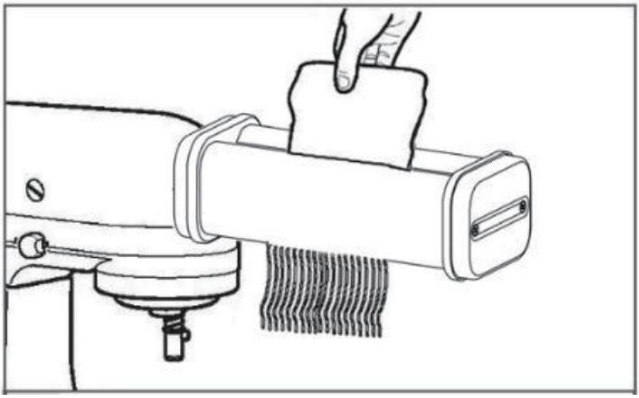


4. Apriete el soporte . Mezclador adjunto centro perilla hasta que el adjunto está completamente seguro a el Stand Mezclador.

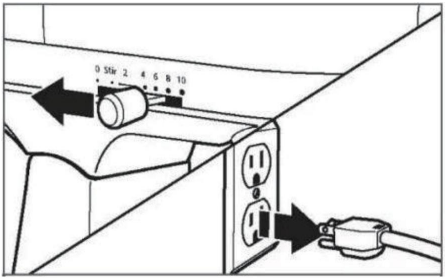
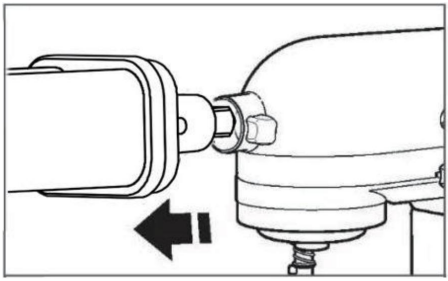
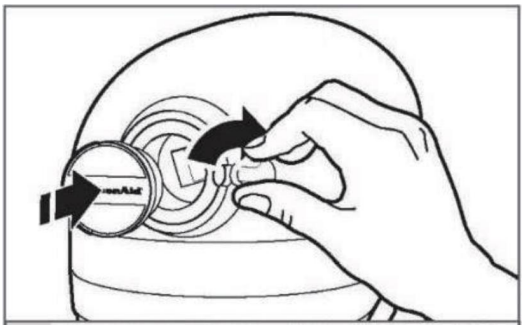
Pastas Rodillo o cortador de un lado a otro. El alfiler en el adjunto alojamiento encaja en el muesca de el centro borde cuando en el adecuado posición .	

5. CÓMO PREPARAR PASTA :

	
1. Preparar la masa para pasta (ver Sección “Receta”). Cortar la masa en secciones que encajan en el rodillo para pasta	2. Extraiga la perilla de ajuste de la masa y colóquela en la posición 8. Luego, afloje la perilla para que quede al ras con la superficie de la carcasa.
	

3. Aprieta la masa a mano hasta obtener una Extienda la masa con un grosor de aproximadamente 1 cm y espolvoree un poco de harina entre los rodillos. Doble la masa por la mitad y vuelva a extenderla. Repita el proceso hasta que la masa esté suave y flexible y cubra todo el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente con harina la pasta mientras la extiende y la corta para facilitar el secado y la separación.	4. Ajuste gradualmente el grosor. Ajuste la perilla y repita la operación de presión sobre la superficie hasta alcanzar el grosor deseado. Se recomienda usar el ajuste 5 o 4 para obtener el grosor de los fideos.
	
5. Para hacer fideos, sustituya la máquina para pasta por la cortadora que prefiera. Pase las láminas de masa aplanadas por la cortadora. Consulte la tabla de ajustes de la máquina para determinar el grosor adecuado para cada tipo de pasta.	

6. DESMONTAR LA LAMINADORA Y LOS CORTADORES DE PASTA

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1. Apague y desenchufe la batidora de pie.</td><td>2. Retire el rodillo o cortador de pasta de la batidora de pie. Después de retirar el rodillo o cortador de pasta de la batidora de pie, asegúrese de limpiar el resto.
Masa seca. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más detalles.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Después de retirar el rodillo y los cortadores de pasta, vuelva a colocar la tapa del eje y apriete la perilla de fijación en la batidora de pie.</td></tr>
</table>

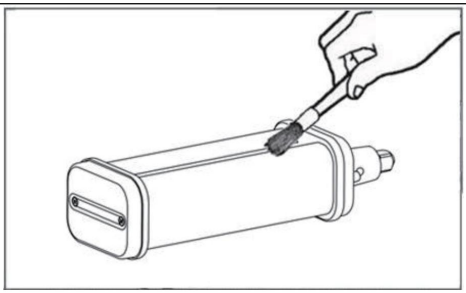
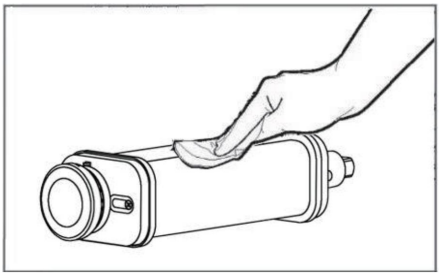
MANTENIMIENTO:

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 usarla, deje secar al aire libre la máquina para pasta o el cortador 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 déjela secar al aire libre. No la lave en el lavavajillas ni la desinfecte en un armario de desinfección.**

MASA:

Básico masa para pasta	Pastas masa (100% trigo)	masa para pasta con tomate
harina 500g	Entero trigo harina 500g	harina 500g
huevo 4	huevo 4	huevo 3
sal 2.5 gramo	sal 2.5 gramo	ketchup 75 g
aceite 2.5 ml	aceite 2.5 ml	sal 2. 5 gramo
agua 180 ml-192 ml	agua 180ml-192 ml	agua 181ml-195 ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MASZYNA DO ROBIENIA MAKARONU

MODEL:ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pasta Maker

MODEL:ZA-NTK 16



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.

Środki ostrożności dotyczące wałkowania i wycinania 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.

Środki ostrożności dotyczące wałkowania i wycinania makaronu:

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 jakakolwiek część jest uszkodzona, należy natychmiast zaprzestać użytkowania urządzenia.
8. Zachowaj bezpieczną odległość, jeśli nosisz krawat, szalik, długi naszyjnik lub luźną bieliznę.

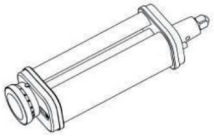
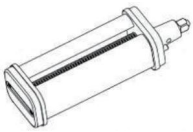
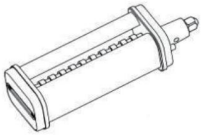
ubrania. Związ długie włosy dla bezpieczeństwa.

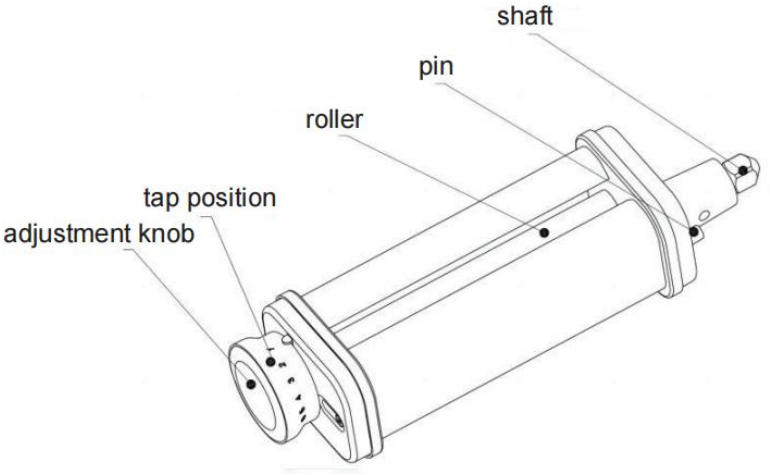
9. Nakładki do wałkowania i obcinania makaronu są przeznaczone wyłącznie do ciasta makaronowego. Aby uniknąć uszkodzenia wałka, nie tnij ani nie wałkuj niczego innego niż makaron.
10. Nie dłużej niż 3 minuty bez obciążenia.
11. Po 30 minutach ciągłego użytkowania odstaw urządzenie do naturalnego ostygnięcia 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.

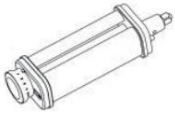
OPIS PRODUKTU:

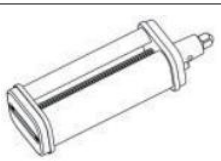
UWAGA: Ze względu na różnice w wyglądzie produktów, poniższe zdjęcia mają charakter poglądowy. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z rzeczywistym produktem w opakowaniu.

			
Wałek do makaronu	Obcinacz do lasagnette	Krajalnica do fettuccine	Szczotka do czyszczenia



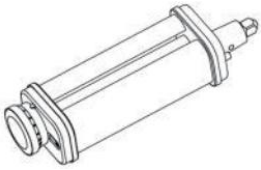
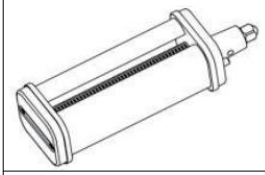
MODEL/TABELA ROLKOWA :

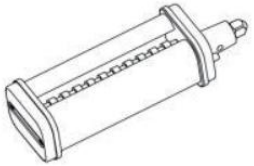
	Model	Specyfikacja	Typ	Uproszczony diagram
1	NP -0861	Makaron Wałek		

2	NP -0862	Obcinacz do lasagnette		
3	NP -0863	Krajalnica do fettuccine		

INSTRUKCJA OBSŁUGI:

1. TABELA USTAWIEŃ PRĘDKOŚCI:

Załącznik	Prędkość	Szerokość makaronu	Sugerowane Zastosowania
Makaron Wałek 	2	w górę Do 140 mm	Widzieć makaron wałek tabela ustawień
Obcinacz do lasagnette 	7	1,6 mm	Gruby Kluski
Krajalnica do fettuccine	5	6,3 mm	Jajko Kluski Fettuccine

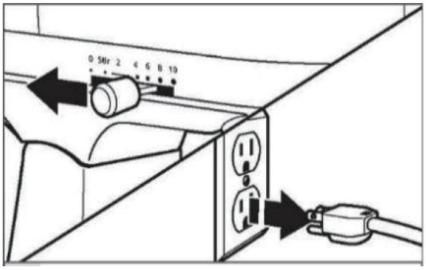
2.TABELA USTAWIEŃ MAKARONU :

Wałek ustawienie	Grubość makaronu (przybliżony)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

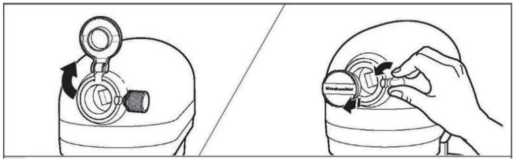
3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM:

Przed użyciem należy zdjąć opakowanie i etykietę. Wyczyść powierzchnię wałka do makaronu lub nasadek tnących, zwłaszcza te, które mają kontakt z ciastem. (Patrz „Czyszczenie i konserwacja”)

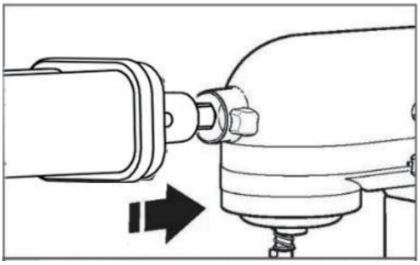
4. INSTRUKCJA INSTALACJI:



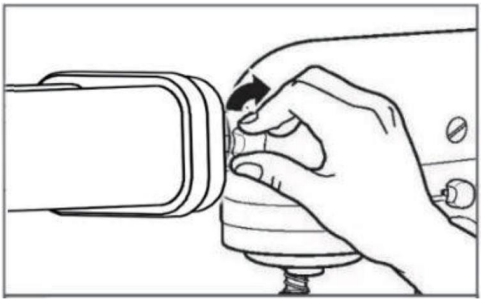
1. Obróć wyłączony I odłączyć podstawka mikser



2. Odwróć aż do Otwarte lub obróć załącznik
pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara usuń załącznik osłona piasty

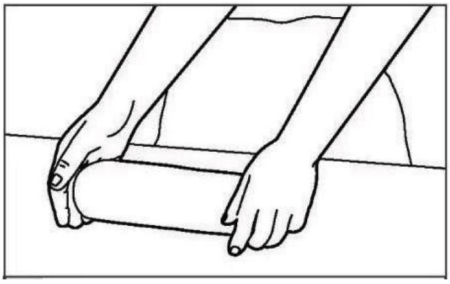
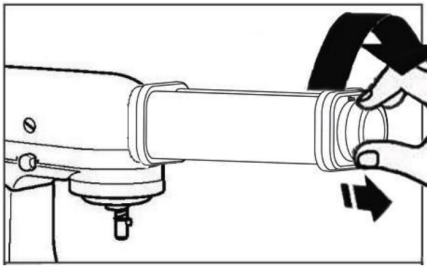
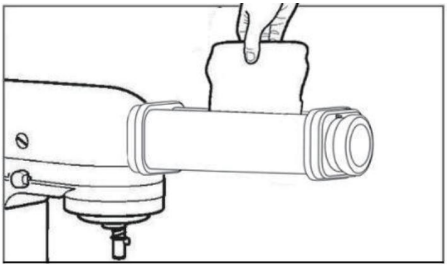
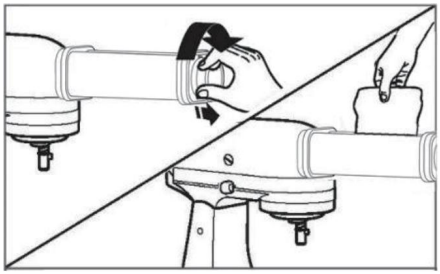


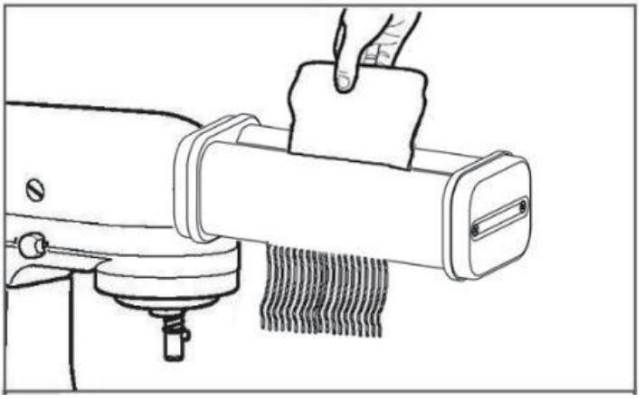
3. Włóż załącznik wał mieszkania do załącznik centrum, upewniając się, że moc pasujące wałki do kwadrat gniazdo piasty. Jeśli niezbędny, obrócić Makaron Wałek lub Cutter tam i z powrotem. szpilka na załącznik mieszkania pasuje do ten karb z ten centrum obrzeże Kiedy w właściwy pozycja .



4. Dokręć stojak Mieszaj er
załącznik centrum pokrętło aż do załącznik jest całkowicie zabezpieczony Do
Stoisko Mikser.

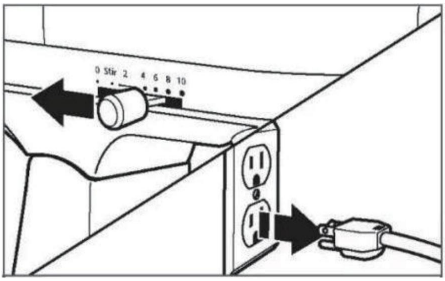
5.JAK ZROBIĆ MAKARON :

	
1. Przygotuj ciasto makaronowe (patrz Sekcja „Przepis”) Pokrój ciasto na sekcje pasujące do wałka do makaronu	2. Wyciągnij pokrętło regulacji ciasta i ustaw je na ustawienie 8. Następnie poluzuj pokrętło tak, aby było na równi z powierzchnią skorupy.
	
3. Zagniataj ciasto ręcznie, aż będzie miało konsystencję Nałóż warstwę ciasta o grubości około 1 cm i posyp niewielką ilością mąki między wałki. 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 Ustaw pokrętło regulacji i powtarzaj operację dociskania powierzchni, aż do uzyskania pożądanej grubości. Zaleca się użycie ustawienia 5 lub 4, aby uzyskać makaron o odpowiedniej grubości.

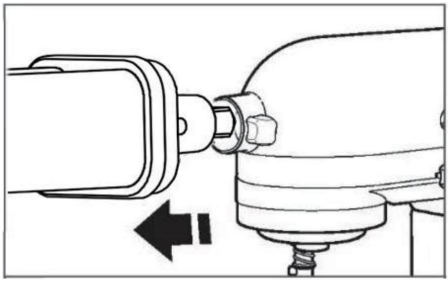


5. Aby zrobić makaron, wymień wałek do makaronu na wybrany przez siebie obcinak. Przełóż spłaszczone płaty ciasta przez obcinak. Zapoznaj się z „Tabelą ustawień wałka”, aby określić prawidłową grubość dla każdego rodzaju makaronu.

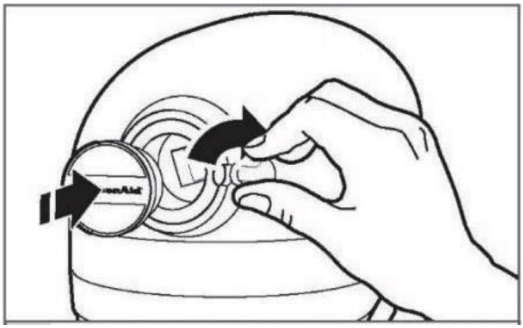
6. ZDEMONTUJ WAŁKARKĘ I NOŻYKI DO MAKARONU



1. Wyłącz mikser stojący i odłącz go od zasilania.



2. Wyjmij wałkownicę lub krajalnicę do makaronu z miksera. Po wyjęciu wałkownicy lub krajalnicy do makaronu z miksera, pamiętaj o wyczyszczeniu pozostałych elementów.
suche ciasto. Szczegóły w sekcji

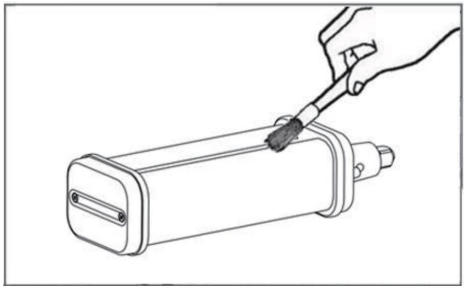
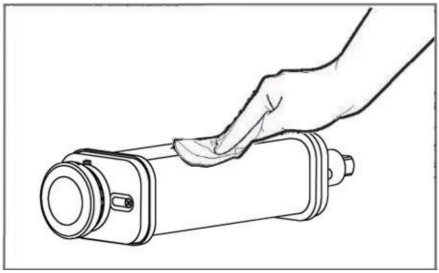
	„Pielęgnacja i czyszczenie”
	
3. Po wyjęciu wałka do makaronu i noży, załóż osłonę piasty i dokręć pokrętło mocujące na mikserze stojącym.	

KONSERWACJA:

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 pozostaw wałkownicę lub wycinarkę do naturalnego wyschnięcia na godzinę. Następnie wyczyść ko ń cówki szczotką lub innymi narzędziami z tworzywa sztucznego/drewna/bambusa przeznaczonymi do twardego ciasta.	**2. Wyczyść powierzchnię miękkimi ręcznikami i pozostaw do naturalnego wyschnięcia. Nie myj w zmywarce ani nie dezynfekuj w szafce dezynfekującej.**

CIASTO:

Podstawowy Ciasto makaronowe	Makaron ciasto (100% pszenica)	Ciasto makaronowe z pomidor
mąka 500g	Cały pszenica mąka 500g	mąka 500g
jajko 4	jajko 4	jajko 3
sól 2,5 G	sól 2,5 G	ketchup 75 gramów
olej 2,5 ml	olej 2,5 ml	sól 2.5 G
woda 180 ml-192 ml	woda 180ml- 192ml	woda 181 ml-195 ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PASTAMAKER

MODEL: ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Pasta Maker

MODEL: ZA-NTK 16



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.

Veiligheidsmaatregelen voor pastaroller 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.

Veiligheidsvoorschriften voor pastarollers en -snijders:

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.

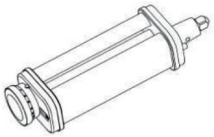
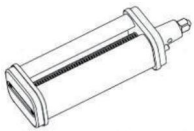
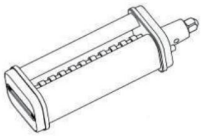
2. Plaats geen metalen voorwerpen in de hulpstukken wanneer het apparaat in werking is.
3. Haal het NIET van de mixer af voordat deze volledig tot stilstand is gekomen.
pastaroller NIET in de vaatwasser om schoon te maken.
pastaroller NIET in de desinfectiekast voor sterilisatie.
6. Nauwlettend toezicht 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.

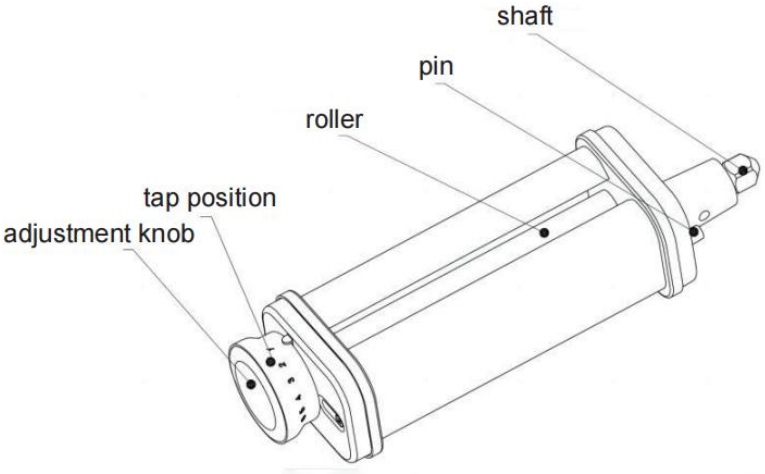
8. Houd voldoende afstand als u een stropdas, sjaal, lange ketting of loszittend kledingstuk draagt.
kleding. Bind je lange haar vast voor de veiligheid.
9. De opzetstukken voor de pastaroller en -snijder zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik met pastadeeg. Om beschadiging van uw pastaroller te voorkomen, 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.

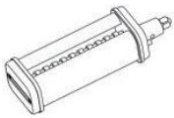
PRODUCTBESCHRIJVING:

LET OP: Vanwege de verschillen in productuiterlijk dienen de volgende afbeeldingen slechts ter referentie. Raadpleeg het daadwerkelijke product in de doos voor meer informatie.

			
Pastaroller	Lasagnettesnijder	Fettuccinesnijder	Reinigingsborstel



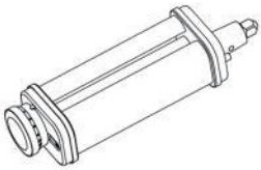
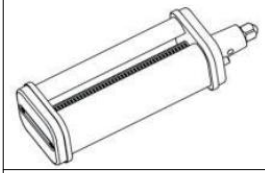
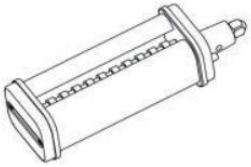
MODEL-/ROLOVERZICHT :

	Model	Specificatie	Type	Vereenvoudigd diagram
1	NP -0861	Pasta Rol		
2	NP -0862	Lasagnettesnijder		
3	NP -0863	Fettuccinesnijder		

GEBRUIKERSINSTRUCTIES:

1. OVERZICHT SNELHEIDSINSTELLINGEN:

Bijlage	Snelhei	Noedelbreedte	Voorgesteld Toepassingen

	d		
Pasta Rol 	2	omhoog naar 140 mm	Zien pasta rol instellingengrafiek
Lasagnettesnijder 	7	1,6 mm	Dik Noedels
Fettuccinesnijder 	5	6,3 mm	Ei Noedels Fettuccine

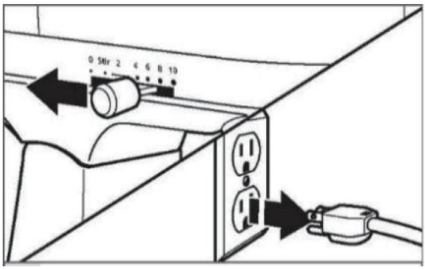
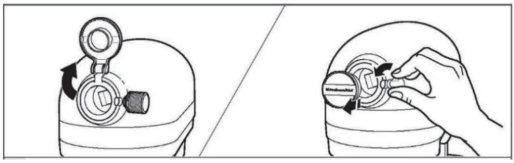
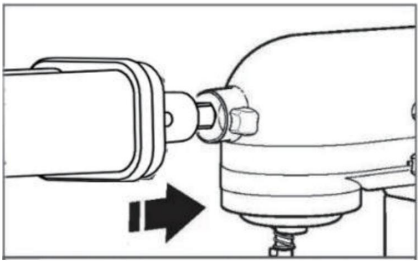
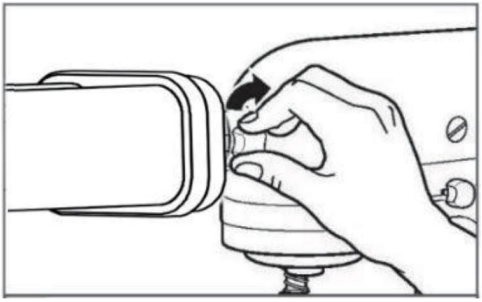
2. OVERZICHT VAN DE INSTELLINGEN VAN DE PASTA-ROLLER :

Rol instelling	Dikte van de noedels (bij benadering)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

3. VOORZORGSMAATREGELEN VÓÓR GEBRUIK:

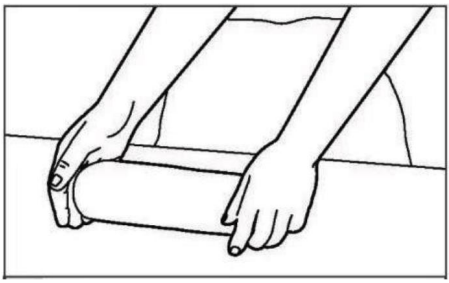
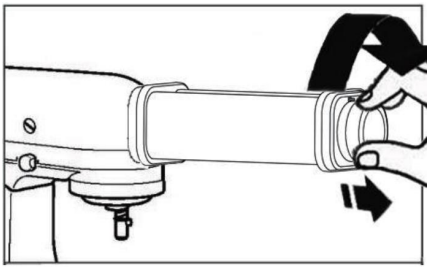
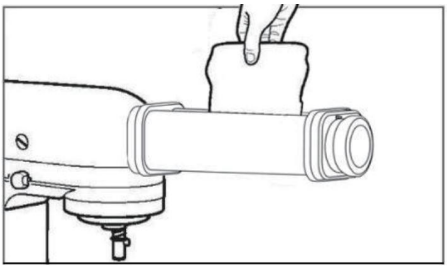
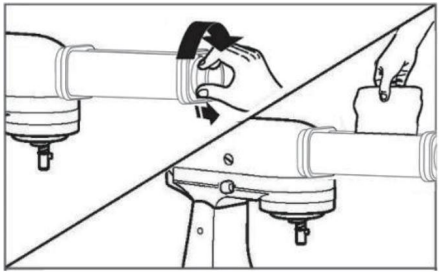
Verwijder voor gebruik de verpakking en het etiket. Reinig het oppervlak van de pastaroller of snijaccessoires, met name de onderdelen die met het deeg in contact komen. (Zie "Reiniging en onderhoud")

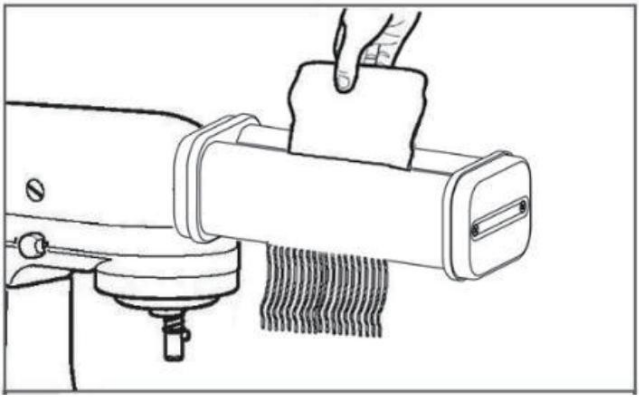
4. INSTALLATIE-INSTRUCTIES:

<table>
<tr>
<td>
1. Draai je om uit En trek de stekker eruit stellage mengmachine</td>
<td>
2. Draaien tot open of draai de bijlage draaiknop tegen de klok in naar bijlage verwijderen naafkap</td>
</tr>
<tr>
<td>
3. Invoegen bijlage schacht huisvesting in de bijlage middelpunt, ervoor zorgen dat de stroom as past in de vierkant naafaansluiting. Als nodig, draai de Pasta Rol of snijder heen en weer. De pin op de bijlage huisvesting</td>
<td>
4. Draai de standaard vast Mixer bijlage middelpunt knop tot de bijlage is volledig beveiligd naar de Stand Mixer.</td>
</tr>
</table>

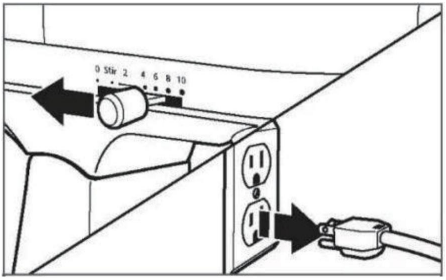
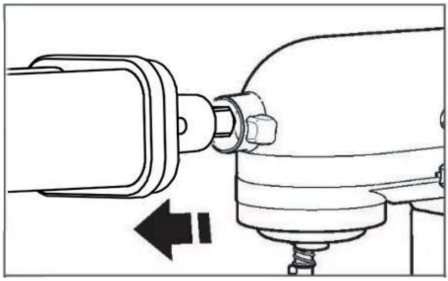
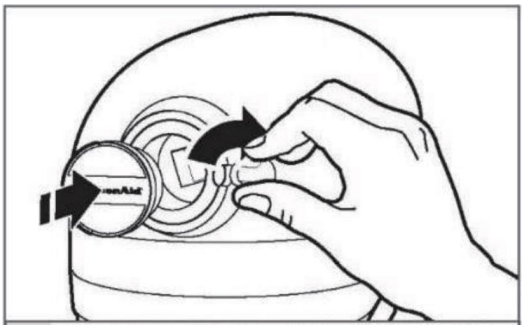
past naar binnen de inkeping van de middelpunt rand wanneer in de juist positie .	

5. HOE MAAK JE PASTA :

	
1. Bereid het pastadeeg voor (zie (Zie het gedeelte 'Recept'). Snijd het deeg in secties die in de pastaroller passen	2. Trek de instelknop voor het deeg naar buiten en zet deze op stand 8. Draai de knop vervolgens los zodat deze gelijk ligt met het oppervlak van de behuizing.
	

3. Knijp het deeg met de hand samen tot een Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1 cm en strooi een klein beetje bloem tussen de 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 het aandrukken totdat de gewenste dikte is bereikt. Voor het maken van noedels met de gewenste dikte wordt stand 5 of 4 aanbevolen.
	
5. Om noedels te maken, vervangt u de pastaroller door de snijder van uw keuze. Voer de afgeplatte deegvellen door de snijder. Raadpleeg de tabel met rollerinstellingen om de juiste dikte voor elk type pasta te bepalen.	

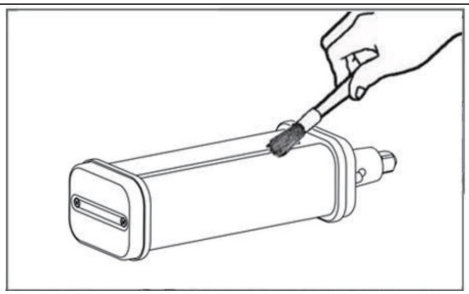
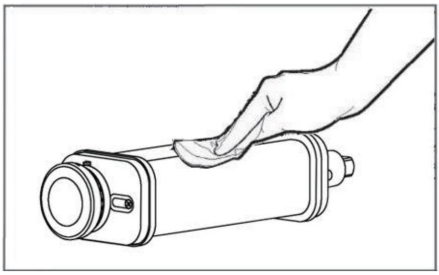
6. DEMONTEER DE PASTA ROLLER EN DE SNIJDERS

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1. Schakel de staande mixer uit en haal de stekker uit het stopcontact.</td><td>2. Verwijder de pastaroller of -snijder uit de keukenmixer. Nadat u de pastaroller of -snijder uit de keukenmixer hebt verwijderd, dient u de resterende onderdelen te reinigen. Gedroogd deeg. Zie "Verzorging en reiniging" voor meer informatie.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Nadat u de pastaroller en -snijders hebt verwijderd, plaatst u de naafkap terug en draait u de bevestigingsknop op de keukenmixer vast.</td></tr>
</table>

ONDERHOUD:

- 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. Laat de pastaroller of -snijder na gebruik een uur aan de lucht drogen. Reinig vervolgens de opzetstukken met een borstel of ander plastic/houten/bamboe gereedschap voor hard deeg.	**2. Maak het oppervlak schoon met zachte doeken en laat het aan de lucht drogen. Reinig het niet in de vaatwasser en desinfecteer het niet in een desinfectiekast.**

DEEG:

Basis Pastadeeg	Pasta deeg (100% tarwe)	Pastadeeg met tomaat
bloem 500 g	Geheel tarwe bloem 500 g	bloem 500 g
ei 4	ei 4	ei 3
zout 2,5 G	zout 2.5 G	ketchup 75 g
olie 2.5 ml	olie 2.5 ml	zout 2. 5 G
water 180 ml-192 ml	water 180ml- 192ml	water 181ml- 195ml



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PASTAMASKIN

MODELL: ZA-NTK 16

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Pasta Maker

MODELL: ZA-NTK 16



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.

Säkerhetsåtgärder för pastavals och -skärare :

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.

Säkerhetsåtgärder för pastarulle och -skärare:

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.

VARNING:

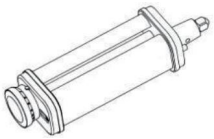
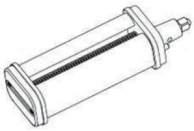
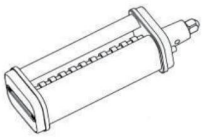
1.  Sätt INTE händerna i några tillbehör när den är igång.
2.  Sätt INTE några metallföremål i några tillbehör när den är igång.
3. Ta INTE bort den från mixern innan den har stannat helt.
4. Sätt INTE pastarullen i diskmaskinen för rengöring.
5. Placera INTE pastarullen i desinfektionsskåpet för desinficering.
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.
kläder. Bind upp ditt långa hår för säkerhets skull.

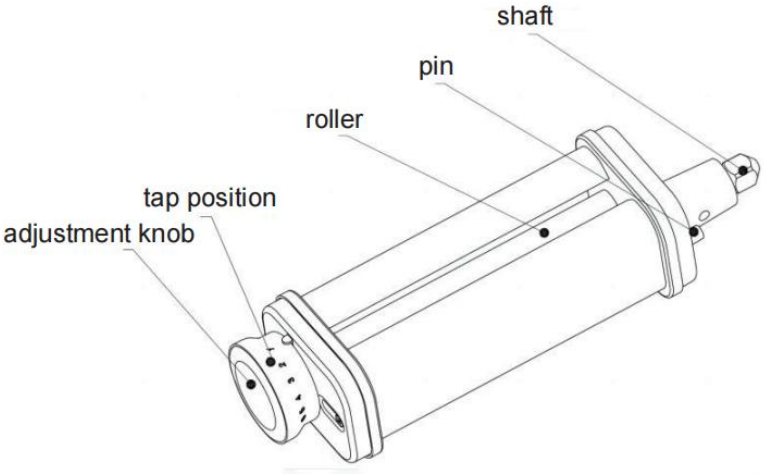
9. Pastavalsen och pastaskäraren är endast avsedda att användas med pastadeg. För att undvika att skada pastavalsen, skär eller rulla inte ihop något annat än pasta.
10. Högst 3 minuter utan belastning.
11 Låt den svalna naturligt i 30 minuter, efter att den har använts kontinuerligt i 30 minuter.

VARNING:
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.

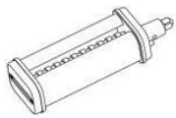
PRODUKTBESKRIVNING:

OBS: På grund av skillnader i produktens utseende är följande bilder endast för referens. Se den faktiska produkten i förpackningen för mer information.

			
Pastarulle	Lasagne-skärare	Fettuccine-skärare	Rengöringsborste



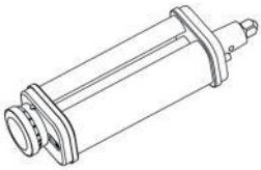
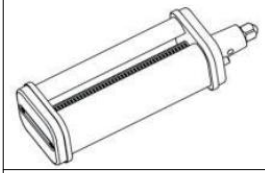
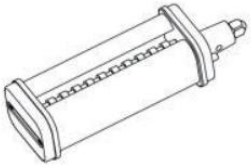
MODELL/RULLEDIAGRAM :

	Modell	Specifikation	Typ	Förenklat diagram
1	NP -0861	Pasta Roller		
2	NP -0862	Lasagne-skärare		
3	NP -0863	Fettuccine-skärare		

ANVÄNDARINSTRUKTION:

1. HASTIGHETSINSTÄLLNINGSTABELL:

Bilaga	Hastigh	Nudelbredd	Föreslagen

	et		Användningsområden
Pasta Roller 	2	upp till 140 mm	Se pasta roller inställningstabell
Lasagne-skärare 	7	1,6 mm	Tjock Spaghetti
Fettuccine-skärare 	5	6,3 mm	Ägg Spaghetti Fettuccine

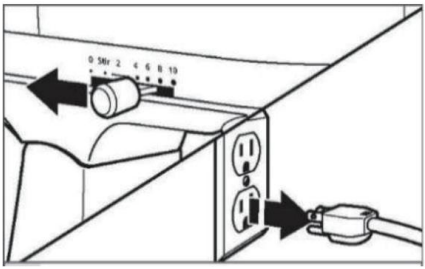
2. INSTÄLLNINGSTABELL FÖR PASTARULLEN :

Roller miljö	Nudeltjocklek (ungefärlig)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

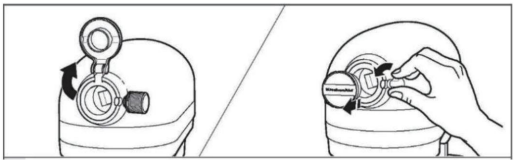
3. FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING:

Ta bort förpackningen och etiketten före användning. Rengör ytan på pastavalsen eller skärtillbehören, särskilt de delar som hanterar deg. (Se "Rengöring och underhåll")

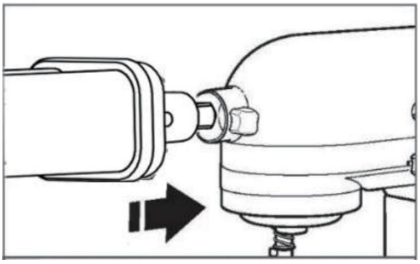
4. INSTALLATIONSANVISNINGAR:



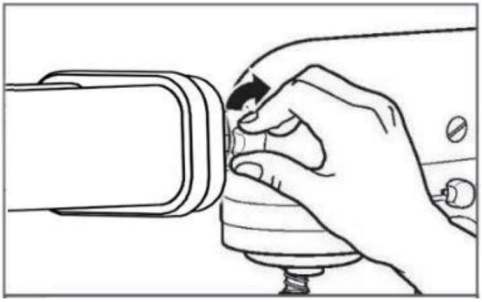
1. Vänd av och koppla ur stå mixer



2. Vänd fram till öppna eller vrid bilaga
vrid moturs till ta bort bilagan navskydd



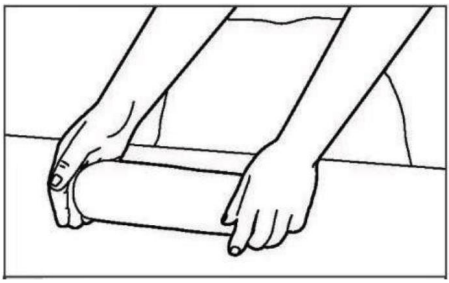
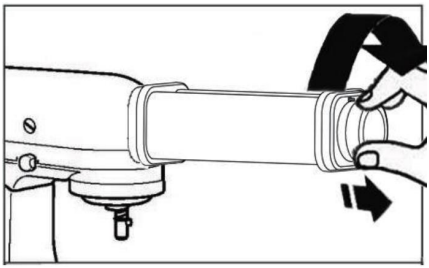
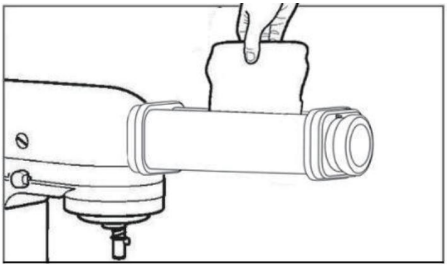
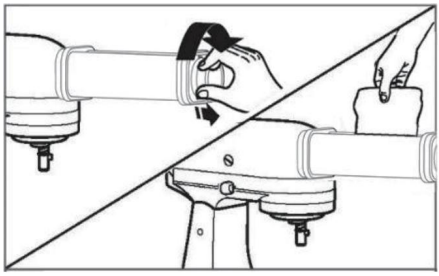
3. Sätt in fastsättning axel hus in i fastsättning nav, att säkerställa att driva axelpassningar in i fyrkant navuttag. Om nödvändig, rotera Pasta Roller eller skärare fram och tillbaka. Den stift på fastsättning hus passar till de hack av de nav

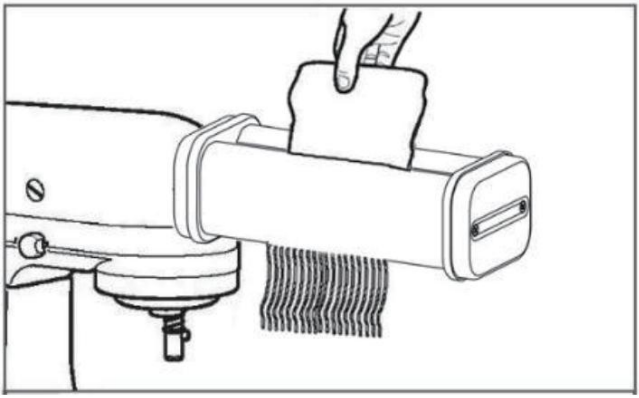


4. Dra åt stativet Blanda er fastsättning nav knopp tills den fastsättning är helt säkrad till stativet Mixer.

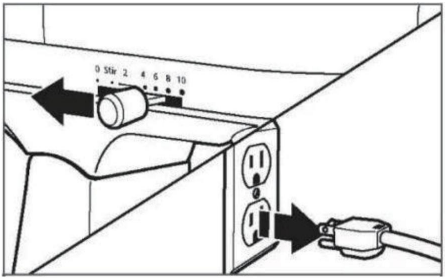
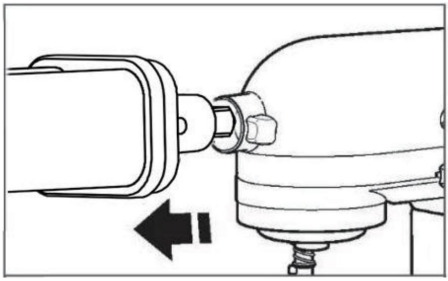
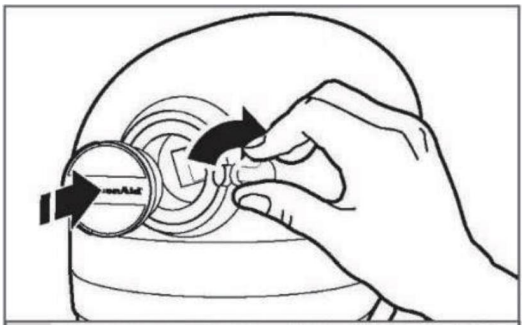
fälg när i rätt position .	

5. HUR MAN GÖR PASTA :

	
1. Förbered pastadegen (se (se avsnittet "Recept"). Skär degen i sektioner som passar i pastarullen	2. Dra ut justeringsvredet för degknoppen och ställ in det på läge 8. Lossa sedan vredet så att det är i jämnhöjd med ytan.
	

3. Krama ut degen för hand till en ca 1 cm tjocklek och strö lite mjöl mellan kavlarna. Vik degen på mitten och kavla ut igen. Upprepa tills degen är slät och smidig och täcker kavlarnas bredd. Pudra pastan lätt med mjöl medan du kavlar och skär för att underlätta torkning och separering.	4. Justera tjockleken gradvis justeringsrattens inställning och upprepa ytpressningen tills önskad tjocklek uppnås. Det rekommenderas att använda inställning 5 eller 4 för att få nudeltjockleken.
	
5. För att göra nudlar, byt ut pastarullen mot en annan kniv. Mata de tillplattade degplattorna genom kniven. Se "Inställningstabellen för valsar" för att bestämma rätt tjocklek för varje typ av pasta.	

6. TA ISÄR PASTARULLEN OCH SKÄRARE

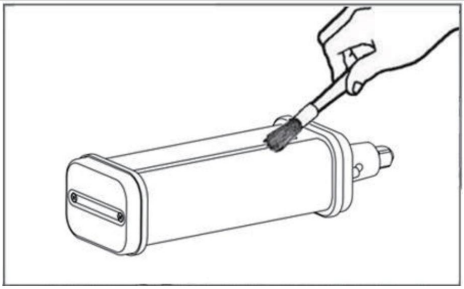
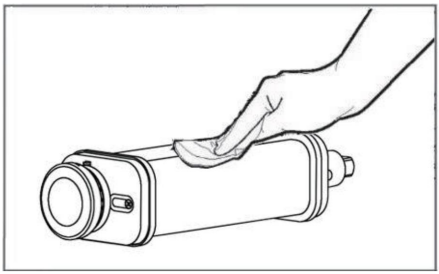
<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1. Stäng av och dra ur sladden till köksmaskinen</td><td>2. Ta bort pastarullen eller skäraren från köksmaskinen. När du har tagit bort pastarullen eller skäraren från köksmaskinen, var noga med att rengöra de återstående
torkad deg. Se ”Skötsel och rengöring” för mer information</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Efter att du tagit bort pastarullen och skärarna, sätt tillbaka navskyddet och dra åt fästvredet på köksmaskinen.</td></tr>
</table>

UNDERHÅLL:

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. Låt pastarullen eller -skäraren torka naturligt i en timme efter användning. Rengör sedan tillbehören med en borste eller andra verktyg av pasta/trä/bambu för hård deg.	**2. Rengör ytan med mjuka handdukar och låt den torka naturligt. Diska inte i diskmaskin eller desinficera den i desinfektionsskåp.**

DEG:

Grundläggande Pastadeg	Pasta deg (100 % vete)	Pastadeg med tomat
mjöl 500 g	Hela vete mjöl 500 g	mjöl 500 g
ägg 4	ägg 4	ägg 3
salt 2,5 g	salt 2,5 g	ketchup 75 g
olja 2,5 ml	olja 2,5 ml	salt 2. 5 g
vatten 180 ml–192 ml	vatten 180 ml–192 ml	vatten 181 ml–195 ml

