

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **NOODLE MAKER INSTRUCTION MANUAL**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## NOODLE MAKER

### MODEL:QZ-T



### NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

 [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

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.

**WARNING: Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:**

1. Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.
2. For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.
3. Food acids will make blades dull and corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.
4. Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.
5. The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards. This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any improper or incorrect use and installation damage.
6. Avoid contacting moving parts; keep hands, hairs, clothing, spatulas, and other utensils away from rollers during operation to reduce the risk of injury to the person and/or damage to the pasta extruder.
7. Do not insert knives or clothes in between the rollers.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **PRODUCT PARAMETERS**

1. Processing thickness of dough: 0.3-3mm/ level 1-9
2. Processing width of dough: 1.5mm and 6mm / 3mm and 45mm
3. Product size: 205\*205\*150mm
4. Weight: 2.6kg

5. Accessories: Brush\*1 Slicer\*2 Fixing clip\*1 Handle\*1  
Ravioli attachment\*1 Cutting wheel\*1

## OPERATION INSTRUCTIONS

### HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole(Fig. 1).

When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

### BASIC RECIPE FOR THE DOUGH

Ingredients:500 g of soft-wheat flour5 whole eggs

To achieve better pasta, for the flour use a mixture of 250 g of soft-wheat flour and 250 g of durum-wheat flour (semolina/ durum wheat semolina).100 g of flour will be needed while processing the pasta with the machine.

### HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6 people

Ingredients: 1 lb soft wheat flour and 5 eggs; instead of 5 eggs, you can use a glass of natural mineral water.

For“al dente”pasta, mix 0.5 lb of soft wheat flour with 0.5 lb of durum wheat flour.Do not add any salt!

Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour(Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour.A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig.4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5).

Advice: do not use eggs straight from the fridge!

## HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (Fig. 6). Pass a piece of the mixture through the machine by turning the handle (Fig. 7). Repeat this operation 5-6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 8). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 9), then once again on number 3, continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 9 approx. 0.2 mm). With a knife, cut the dough cross-ways into pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly, and pass the dough through to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11). Note 1 - If the rollers won't 'cut,' the dough is too soft: in this case, you should pass the dough through the smooth rollers after adding some flour to the mixture. Note 2 - When the dough is too dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers again. Place the pasta on a tablecloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool, dry place. Bring a pan of salted water to a boil (135 oz per 1 lb of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2-5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

## NEW RECIPES FOR FRESH PASTA

### GREEN PASTA

\* basic recipe dough \* 100 g of spinach

The spinach must first be washed. then boiled for about 10-15 minutes and blended before being added to the dough.

### ORANGE PASTA

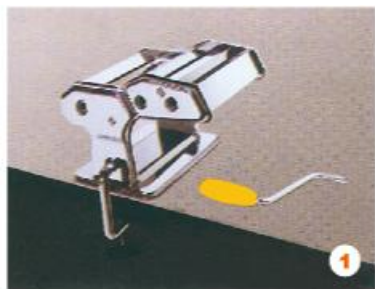
\* basic recipe dough \* 150 g of carrots

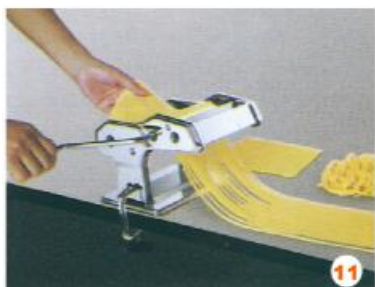
The carrots must be peeled and sliced. then boiled for 15 to 30 minutes and mashed before being added to the dough.

### BLACK PASTA RED PASTA

\* basic recipe dough \* basic recipe dough

\* 1 bag of squid ink \* 1 teaspoon of concentrated tomato paste







## **HOW TO USE THE RAVIOLI ATTACHMENT**

1. Prepare the dough using the pasta machine. Ensure that the dough is put through the smooth rollers for the last time with the dial set to position 5. The dough must be pretty dry but only with moisture.
2. Lay the strips of dough on a cloth and cut them lengthwise with the pasta cutting wheel. The ideal dough length is 50-70 cm.
3. Remove the fettuccini/spaghetti cutting attachment from the machine.
4. Insert the Ravioli attachment sliding it on to the guides provided.
5. Fold one length of the dough in half and insert it between the Ravioli rollers, keeping it folded. Turn the handle about 1/4 of a turn to catch the dough between the rollers.
6. Separate the two strips of dough, laying them between the rollers.
7. Using a teaspoon, insert a little filling between the two strips of dough. You should need 3-4 teaspoonfuls distributed evenly. (You can use any meat, cheese, or vegetable filling.)
8. Turn the handle slowly and add filling a little at a time for each Ravioli segment.
9. When the whole strip of Ravioli has passed through the tool, lay it on a cloth to dry so that the Ravioli can be separated easily.

## **Clean and Maintenance**

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 12)
2. Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig. 13).
3. To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 14).
4. If necessary, put several drops of oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 15).
5. Do not insert knives or cloths in between the rollers!

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai  
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**MADE IN CHINA**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**<https://www.vevor.com/support>**

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Certificat d'assistance et de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

MACHINE À FABRIQUER DES NOUILLES

## MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.



# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MACHINE À FABRIQUER DES NOUILLES

MODÈLE : QZ-T



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

 [ServiceClient@vevor.com](mailto:ServiceClient@vevor.com)

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

**AVERTISSEMENT :** Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ces instructions

Lisez entièrement le manuel et gardez-le à portée de main pour référence ultérieure. Suivez toujours précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de ces appareils. Celles-ci comprennent :

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine.  
le produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou plus, personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou non qualifiées personnes sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec appareil.
2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires émoussent les lames et corrodent le métal. Nettoyez toujours ces aliments équipement de préparation immédiatement après chaque utilisation. Pour maintenir l'apparence et augmentez la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique pendant nettoyage.
5. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers. Ce produit ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et dans de la manière indiquée dans les instructions. Tous les autres types d'utilisation doivent être considérés inapproprié et dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable de tout utilisation impropre ou incorrecte et dommages dus à l'installation.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles ; gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles éloignés des rouleaux pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessure personne et/ou dommages à l'extrudeuse de pâtes.
7. N'insérez pas de couteaux ou de vêtements entre les rouleaux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PARAMÈTRES DU PRODUIT

1. Épaisseur de traitement de la pâte : 0,3-3 mm/niveau 1-9
2. Largeur de traitement de la pâte : 1,5 mm et 6 mm / 3 mm et 45 mm
3. Taille du produit : 205\*205\*150mm
4. Poids : 2,6 kg



5. Accessoires : Brosse\*1 Trancheuse\*2

Clip de fixation\*1 Poignée\*1

Accessoire pour raviolis\*1 Roue de coupe\*1

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### COMMENT PRÉPARER LA MACHINE POUR L'UTILISATION

Fixez la machine sur la table avec la pince fournie et insérez la poignée dans le trou du rouleau (Fig. 1).

Lors de la première utilisation de la machine, nettoyez-la avec un chiffon sec pour éliminer l'excès d'huile. Pour nettoyer les rouleaux, passez une petite quantité de pâte à travers eux puis jetez la pâte.

### RECETTE DE BASE POUR LA PÂTE

Ingrédients :500 g de farine de blé tendre5 œufs entiers

Pour obtenir de meilleures pâtes, utilisez comme farine un mélange de 250 g de farine de blé tendre et 250 g de farine de blé dur (semoule/semoule de blé dur). 100 g de farine seront nécessaires pour traiter les pâtes avec la machine.

### COMMENT PRÉPARER LE MÉLANGE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 lb de farine de blé tendre et 5 œufs ; au lieu de 5 œufs, vous pouvez utiliser un verre d'eau minérale naturelle.

Pour des pâtes « al dente », mélangez 250 g de farine de blé tendre avec 250 g de farine de blé dur. N'ajoutez pas de sel !

Versez la farine dans un saladier et les œufs au milieu (Fig. 2). Mélangez les œufs à la fourchette jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés à la farine. Pétrissez le mélange avec les mains (Fig. 3) jusqu'à ce qu'il soit complètement homogène et consistant.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau, si elle est trop molle, ajoutez un peu de farine. Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Retirez la pâte du bol et posez-la sur une table légèrement farinée (Fig. 4). Si nécessaire, continuez à pétrir la pâte et coupez-la en petits morceaux (Fig. 5).

Conseil : n'utilisez pas d'œufs directement sortis du réfrigérateur !

## COMMENT PRÉPARER LA PÂTE ET LES PÂTES AVEC

Réglez le régulateur de la machine sur la position 1, en le tirant vers l'extérieur et en le tournant de manière à ce que les deux rouleaux lisses sont complètement ouverts (environ 3 mm) (Fig. 6). Passez un morceau de le mélange à travers la machine en tournant la poignée (Fig. 7). Répétez cette opération opération 5 à 6 fois, en repliant la pâte et en ajoutant un peu de farine au milieu si nécessaire. (Fig.8). Lorsque la pâte a pris une forme régulière, passez-la à travers les rouleaux une seule fois avec les régulateurs réglés sur le numéro 2 (Fig. 9), puis une fois de plus sur le numéro 3, en continuant jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (épaisseur min. à n° 9 environ 0,2 mm). Avec un couteau, coupez la pâte en morceaux dans le sens de la largeur environ 25 cm (10 pouces) de long. Insérez la poignée dans le trou pour la coupe rouleaux, tournez-le lentement et passez la pâte à travers pour obtenir le type de pâtes que vous préférer (Fig. 10 et 11). Remarque 1 - Si les rouleaux ne « coupent » pas, la pâte est trop molle : dans ce cas, vous devez passer la pâte à travers les rouleaux lisses après avoir ajouté un peu farine au mélange. Remarque 2 - Lorsque la pâte est trop sèche et ne peut pas être « attrapée » par les rouleaux de coupe, ajoutez un peu d'eau au mélange et passez-le à travers la lisse rouleaux à nouveau. Placez les pâtes sur une nappe et laissez-les sécher pendant au moins une heure. N'oubliez pas que les pâtes peuvent se conserver longtemps (1 à 2 semaines) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec. Placer. Portez à ébullition une casserole d'eau salée (135 oz pour 1 lb de pâtes) à laquelle vous ajoutera les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes seulement, en moyenne 2 à 5 minutes, selon l'épaisseur. Remuez doucement puis égouttez les pâtes une fois qu'elles sont cuites. a fini de cuire.

## NOUVELLES RECETTES DE PÂTES FRAÎCHES

### PÂTES VERTES

\*  
recette de base pâte\* 100 g d'épinards

Les épinards doivent d'abord être lavés, puis bouillis pendant environ 10 à 15 minutes et mélangé avant d'être ajouté à la pâte.

### ORANGE PASTA

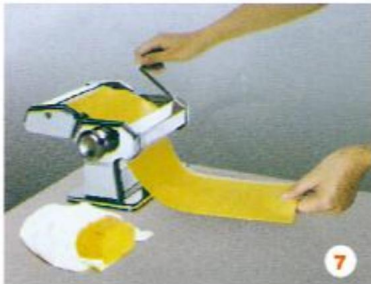
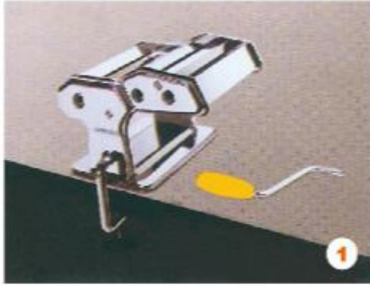
\*  
recette de base pâte\* 150 g de carottes

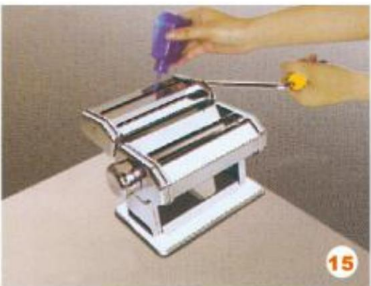
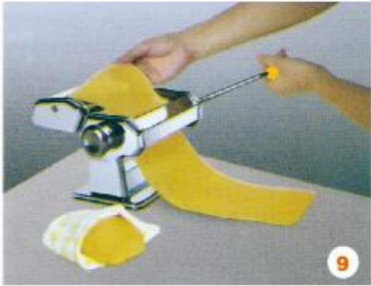
Les carottes doivent être épluchées et coupées en rondelles, puis bouillies pendant 15 à 30 minutes et écrasé avant d'être ajouté à la pâte.

### PÂTES NOIRES PÂTES ROUGES

\*  
recette de base de la pâte      \*      recette de base de la pâte

\*  
I sac d'encre de seiche      I cuillère à café de concentré de tomate





## COMMENT UTILISER L'ACCESSOIRE À RAVIOLIS

1. Préparez la pâte à l'aide de la machine à pâtes. Assurez-vous que la pâte est mise à travers les rouleaux lisses pour la dernière fois avec le cadran réglé sur la position 5. la pâte doit être assez sèche mais seulement avec de l'humidité.
2. Posez les bandes de pâte sur un torchon et coupez-les dans le sens de la longueur avec les pâtes molette de coupe. La longueur idéale de la pâte est de 50 à 70 cm.
3. Retirez l'accessoire de coupe pour fettuccini/spaghetti de la machine.
4. Insérez l'accessoire à raviolis en le faisant glisser sur les guides prévus à cet effet.
5. Pliez une longueur de pâte en deux et insérez-la entre les rouleaux à raviolis, en la gardant pliée. Tournez la poignée d'environ 1/4 de tour pour attraper la pâte entre les rouleaux.
6. Séparez les deux bandes de pâte en les posant entre les rouleaux.
7. À l'aide d'une cuillère à café, insérez un peu de garniture entre les deux bandes de pâte. il faut compter 3 à 4 cuillères à café réparties uniformément. (Vous pouvez utiliser n'importe quelle garniture à base de viande, de fromage ou de légumes.)
8. Tournez lentement la manivelle et ajoutez la garniture petit à petit pour chaque segment de ravioli.
9. Lorsque toute la bande de raviolis est passée à travers l'outil, posez-la sur un chiffon pour sécher pour que les raviolis puissent être séparés facilement.

## Nettoyage et entretien

1. Pendant l'utilisation, nettoyez régulièrement les grattoirs situés sous les rouleaux lisses avec un morceau de papier absorbant (Fig. 12)
2. Ne lavez jamais la machine avec de l'eau ou au lave-vaisselle ! (Fig. 13).
3. Pour nettoyer la machine après utilisation, utilisez une brosse ou une tige en bois (Fig. 14).
4. Si nécessaire, mettez quelques gouttes d'huile sur les extrémités des rouleaux de coupe (Fig. 15).
5. N'insérez pas de couteaux ou de chiffons entre les rouleaux !

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREET, ESTWOOD NSW 2122  
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



Groupe Pooledas Ltd  
Unité 5 Maison Albert Edward, Les Pavillons  
Preston, Royaume-Uni



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Allemagne

FABRIQUÉ EN CHINE



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique <https://www.vevor.com/support>



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **NUDELMASCHINE**

### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## NUDELMASCHINE

### MODELL:QZ-T



**Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

 **Kundenservice@vevor.com**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

**WARNUNG: Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Anleitung Handbuch vollständig durch und bewahren Sie es für späteres Nachschlagen griffbereit auf. Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung dieser Geräte. Dazu gehören:**

1. Erlauben Sie Kindern unter 14 Jahren nicht, das Gerät zu benutzen.  
Das Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren verwendet oder gewartet werden.  
Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelernete unter Aufsicht eines Erwachsenen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.  
Gerät.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes beachten Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren machen Klingen stumpf und korrodieren das Metall. Reinigen Sie diese Lebensmittel immer Präparationsgeräte sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten, Und um die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.
4. Legen Sie diese Geräte nicht in eine Spülmaschine oder ein anderes automatisches Reinigungsgerät für Reinigung.
5. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, können Gefahren verursachen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in in der in der Anleitung angegebenen Weise. Alle anderen Arten der Verwendung gelten als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäßer oder falscher Gebrauch und Montageschäden.
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen; halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Halten Sie Utensilien während des Betriebs von den Walzen fern, um das Risiko einer Verletzung der Personenschäden und/oder Schäden an der Nudelmaschine.
7. Stecken Sie keine Messer oder Kleidungsstücke zwischen die Walzen.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

## **PRODUKTPARAMETER**

1. Verarbeitungsdicke des Teiges: 0,3-3 mm / Stufe 1-9
2. Verarbeitungsbreite des Teiges: 1,5 mm und 6 mm / 3 mm und 45 mm
3. Produktgröße: 205 \* 205 \* 150 mm
4. Gewicht: 2,6 kg

5. Zubehör: Pinsel \* 1 Slicer \* 2

Befestigungsclip \* 1 Griff \* 1

Ravioli-Aufsatz \* 1 Schneirad \* 1

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### VORBEREITUNG DER MASCHINE FÜR DEN GEBRAUCH

Befestigen Sie die Maschine mit der mitgelieferten Klemme auf dem Tisch und stecken Sie den Griff in das Rollenloch (Abb. 1).

Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch, um überschüssiges Öl zu entfernen. Um die Walzen zu reinigen, lassen Sie eine kleine Menge Teig durch sie hindurchlaufen und werfen Sie den Teig anschließend weg.

### Grundrezept für den Teig

Zutaten: 500 g Weichweizenmehl 5 ganze Eier

Um bessere Nudeln zu erhalten, verwenden Sie als Mehl eine Mischung aus 250 g Weichweizenmehl und 250 g Hartweizenmehl (Grieß/Hartweizengrieß). Beim Verarbeiten der Nudeln mit der Maschine werden 100 g Mehl benötigt.

### SO BEREITEN SIE DIE MISCHUNG VOR

Reicht für 6 Personen

Zutaten: 1 Pfund Weichweizenmehl und 5 Eier; anstelle von 5 Eiern können Sie ein Glas natürliches Mineralwasser verwenden.

Für „al dente“ gekochte Nudeln 1,5 kg Weichweizenmehl mit 1,5 kg Hartweizenmehl mischen. Kein Salz hinzufügen!

Gießen Sie das Mehl in eine Schüssel und geben Sie die Eier in die Mitte der Schüssel (Abb. 2). Verrühren Sie die Eier mit einer Gabel, bis sie vollständig mit dem Mehl vermischt sind. Kneten Sie die Mischung mit den Händen (Abb. 3), bis sie vollkommen homogen und gleichmäßig ist.

Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen, wenn sie zu weich ist, etwas Mehl hinzufügen.

Eine gute Masse sollte nicht an den Fingern kleben. Die Masse aus der Schüssel nehmen und auf einen leicht bemehlten Tisch legen (Abb. 4). Die Masse bei Bedarf weiterkneten und in kleine Stücke schneiden (Abb. 5).

Tipp: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

## Zubereitung von Teig und Nudeln mit

Den Maschinenregler auf Position 1 stellen, indem man ihn nach außen zieht und dreht, so dass die beiden glatten Walzen sind vollständig geöffnet (ca. 3 mm) (Abb. 6). Führen Sie ein Stück die Mischung durch die Maschine pumpen, indem Sie den Griff drehen (Abb. 7).

Den Vorgang 5-6 Mal wiederholen, dabei den Teig umklappen und ggf. in die Mitte etwas Mehl geben, wenn nötig. (Abb.8). Wenn der Teig eine regelmäßige Form angenommen hat, die Walzen einmal mit den Reglern auf Nummer 2 (Abb. 9), dann noch einmal bei Nummer 3, bis Sie die gewünschte Dicke erreicht haben (Mindestdicke bei Nr. 9 ca. 0,2 mm). Mit einem Messer den Teig quer in Stücke schneiden ca. 25 cm lang. Stecken Sie den Griff in das Loch für den Schneidekopf.

Rollen, drehen Sie es langsam und geben Sie den Teig durch, um die Art von Nudeln zu erhalten, die Sie bevorzugen (Abb. 10 und 11). Hinweis 1 - Wenn die Walzen nicht „schneiden“, ist der Teig zu weich: in diesem In diesem Fall sollten Sie den Teig durch die glatten Walzen führen, nachdem Sie einige Mehl zur Mischung hinzufügen. Hinweis 2 - Wenn der Teig zu trocken ist und nicht von die Schneidwalzen, fügen Sie der Mischung etwas Wasser hinzu und geben Sie sie durch die glatte Rollen wieder. Legen Sie die Nudeln auf eine Tischdecke und lassen Sie sie mindestens eine Stunde. Denken Sie daran, dass Nudeln lange haltbar sind (1-2 Wochen), wenn sie kühl und trocken aufbewahrt werden Platz. Bringen Sie einen Topf mit Salzwasser zum Kochen (135 oz pro 1 Pfund Nudeln), in den Sie wird die Nudeln hinzufügen. Frische Nudeln kochen in nur wenigen Minuten, im Durchschnitt 2-5 Minuten, je nach Dicke. Vorsichtig umrühren und dann die Nudeln abgießen, sobald sie ist fertig gekocht.

## NEUE REZEPTE FÜR FRISCHE PASTA

### GRÜNE NUDELN

\* Grundrezept Teig\* 100 g Spinat

Der Spinat muss zuerst gewaschen werden. dann etwa 10-15 Minuten gekocht und vermischt, bevor es dem Teig hinzugefügt wird.

### ORANGEN PASTA

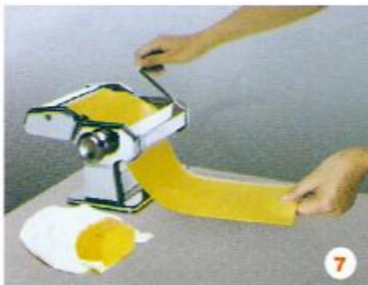
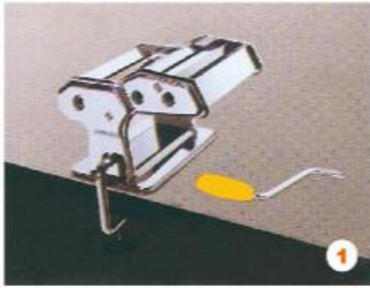
\* Grundrezept Teig\* 150 g Karotten

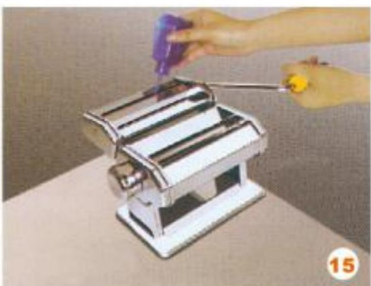
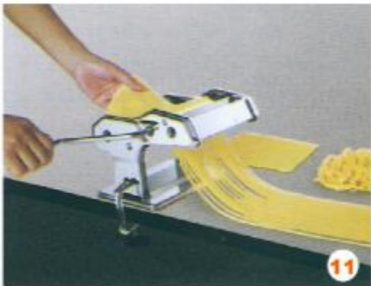
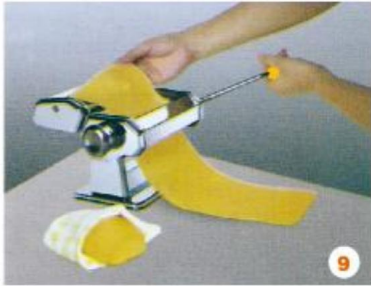
Die Karotten müssen geschält und in Scheiben geschnitten werden. Dann 15 bis 30 Minuten kochen und vor der Zugabe zum Teig zerstampft.

### SCHWARZE PASTA ROTE PASTA

\* Grundrezept Teig                      \* Grundrezept Teig

\* | Beutel Tintenfischtinte      | Teelöffel konzentriertes Tomatenmark







## VERWENDUNG DES RAVIOLI-AUFSATZES

1. Bereiten Sie den Teig mit der Nudelmaschine zu. Stellen Sie sicher, dass der Teig durch die glatten Walzen bei Stellung 5 des Drehschalters.  
Der Teig muss ziemlich trocken sein, aber nur mit Feuchtigkeit.
2. Legen Sie die Teigstreifen auf ein Tuch und schneiden Sie sie der Länge nach mit dem Nudelholz ein. Schneidrad. Die ideale Teiglänge beträgt 50-70 cm.
3. Entfernen Sie den Fettuccine-/Spaghetti-Schneideaufsatz von der Maschine.
4. Setzen Sie den Ravioli-Aufsatz ein und schieben Sie ihn auf die vorgesehenen Führungen.
5. Falten Sie eine Teiglänge in der Mitte und legen Sie sie zwischen die Ravioli-Walzen, wobei Sie sie gefaltet lassen. Drehen Sie den Griff um etwa eine Vierteldrehung, um den Teig zwischen den Rollen zu fangen. die Rollen.
6. Trennen Sie die beiden Teigstreifen und legen Sie sie zwischen die Walzen.
7. Mit einem Teelöffel etwas Füllung zwischen die beiden Teigstreifen geben.  
Sie sollten 3–4 Teelöffel benötigen, die gleichmäßig verteilt sind. (Sie können jede beliebige Fleisch-, Käse- oder Gemüsefüllung verwenden.)
8. Drehen Sie den Griff langsam und geben Sie für jedes Raviolistück nach und nach Füllung hinzu.
9. Wenn der ganze Ravioli-Streifen durch das Werkzeug gelaufen ist, legen Sie ihn auf ein Tuch, um trocknen, damit sich die Ravioli leicht lösen lassen.

## Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie während des Gebrauchs von Zeit zu Zeit die Abstreifer unter den glatten Walzen mit einem Stück Küchenpapier (Abb. 12)
2. Reinigen Sie die Maschine niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine! (Abb. 13).
3. Um die Maschine nach dem Gebrauch zu reinigen, verwenden Sie eine Bürste oder einen Holzstab (Abb. 14).
4. Geben Sie bei Bedarf einige Tropfen Öl auf die Enden der Schneidwalzen (Abb. 15).
5. Keine Messer oder Tücher zwischen die Walzen stecken!

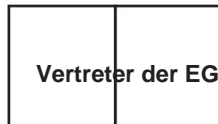
Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd  
Einheit 5 Albert Edward House, Die Pavillons  
Preston, Vereinigtes Königreich



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**IN CHINA HERGESTELLT**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**<https://www.vevor.com/support>**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

**PRODUTTORE DI TAGLIATELLE**

## **MANUALE DI ISTRUZIONI**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRODUTTORE DI TAGLIATELLE

MODELLO:QZ-T



**HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!**

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

 **Servizio Clienti@vevor.com**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

**ATTENZIONE: prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni manuale completamente e tenerlo a portata di mano per riferimento futuro. Seguire sempre precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Tra queste rientrano:**

1. Non consentire ai bambini di età inferiore ai 14 anni di utilizzare la macchina. Questo il prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non qualificati individui con adeguata supervisione da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con dispositivo.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni istruzioni.
3. Gli acidi alimentari renderanno le lame smussate e corroderanno il metallo. Pulisci sempre questo cibo preparazione dell'attrezzatura immediatamente dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentarne la durata, pulirlo quotidianamente.
4. Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica per pulizia.
5. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli. Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e in secondo le modalità indicate nelle istruzioni. Tutti gli altri tipi di utilizzo saranno considerati inappropriato e pericoloso. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati da uso improprio o scorretto e da installazione.
6. Evitare il contatto con parti in movimento; tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri oggetti utensili lontano dai rulli durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni all'operatore persona e/o danni all'estrusore per la pasta.
7. Non inserire coltelli o vestiti tra i rulli.

**SALVA QUESTE ISTRUZIONI**

## **PARAMETRI DEL PRODOTTO**

1. Spessore di lavorazione dell'impasto: 0,3-3 mm/livello 1-9
2. Larghezza di lavorazione dell'impasto: 1,5 mm e 6 mm / 3 mm e 45 mm
3. Dimensioni del prodotto: 205\*205\*150mm
4. Peso: 2,6 kg



5. Accessori: Pennello\*1 Affettatrice\*2

Clip di fissaggio\*1 Maniglia\*1

Accessorio per ravioli\*1 Rotella da taglio\*1

## ISTRUZIONI PER L'USO

### COME PREPARARE LA MACCHINA PER L'USO

Fissare la macchina al tavolo con il morsetto in dotazione ed inserire la maniglia nel foro del rullo (Fig. 1).

Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso. Per pulire i rulli, passare una piccola quantità di impasto attraverso di essi e poi gettare via l'impasto.

### RICETTA BASE PER L'IMPASTO

Ingredienti: 500 g di farina di grano tenero 5 uova intere

Per ottenere una pasta migliore, per la farina utilizzare un mix di 250 g di farina di grano tenero e 250 g di farina di grano duro (semola/semola di grano duro). Saranno necessari 100 g di farina durante la lavorazione della pasta con la macchina.

### COME PREPARARE L'IMPASTO

Per 6 persone

Ingredienti: 1 libbra di farina di grano tenero e 5 uova; al posto di 5 uova potete usare un bicchiere di acqua minerale naturale.

Per la pasta "al dente", mescola 0,5 libbre di farina di grano tenero con 0,5 libbre di farina di grano duro. Non aggiungere sale!

Versate la farina in una ciotola e le uova al centro della farina (Fig. 2). Mescolate le uova con una forchetta finché non saranno completamente amalgamate alla farina. Impastate il composto con le mani (Fig. 3) finché non sarà completamente omogeneo e consistente.

Se il composto è troppo asciutto aggiungere un po' d'acqua, se è troppo morbido aggiungere un po' di farina. Un buon composto non dovrebbe mai attaccarsi alle dita. Togliere il composto dalla ciotola e metterlo su un tavolo leggermente infarinato (Fig. 4). Se necessario, continuare a impastare il composto e tagliarlo a pezzetti (Fig. 5).

Consiglio: non utilizzare le uova appena tolte dal frigorifero!

## COME PREPARARE L'IMPASTO E LA PASTA CON

Impostare il regolatore della macchina in posizione 1, tirandolo verso l'esterno e ruotandolo in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (circa 3 mm) (Fig.6). Passare un pezzo di il composto nella macchina ruotando la manovella (Fig. 7). Ripetere questa operazione operazione 5-6 volte, ripiegando l'impasto e aggiungendo un po' di farina al centro se necessario. (Fig.8). Quando l'impasto avrà preso una forma regolare, passatelo nella i rulli una sola volta con i regolatori impostati sul numero 2 (Fig. 9), poi ancora una volta sul numero 3, continuando fino ad ottenere lo spessore desiderato (spessore minimo a n.9 circa 0,2 mm). Con un coltello tagliare la pasta trasversalmente in pezzi circa 25 cm (10 pollici) di lunghezza. Inserire la maniglia nel foro per il taglio rulli, giratela lentamente e passate la pasta per ottenere il tipo di pasta che desiderate. preferire (Fig.10 e 11). Nota 1 - Se i rulli non "tagliano", l'impasto è troppo morbido: in questo caso, dovrete passare l'impasto attraverso i rulli lisci dopo aver aggiunto un po' farina all'impasto. Nota 2 - Quando l'impasto è troppo asciutto e non può essere 'catturato' da i rulli da taglio, aggiungere un po' d'acqua al composto e passarlo attraverso la liscia rulli di nuovo. Disporre la pasta su una tovaglia e lasciarla asciugare per almeno un ora. Ricorda che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane) se conservata in un luogo fresco e asciutto. luogo. Portare a ebollizione una pentola di acqua salata (135 onces per 1 libbra di pasta) in cui si aggiungerà la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, in media 2-5 minuti, a seconda dello spessore. Mescolare delicatamente e poi scolare la pasta una volta che ha terminato la cottura.

## NUOVE RICETTE PER LA PASTA FRESCA

### PASTA VERDE

\* ricetta base impasto\* 100 g di spinaci

Gli spinaci vanno prima lavati, poi lessati per circa 10-15 minuti e mescolati prima di essere aggiunti all'impasto.

### PASTA ALL'ARANCIA

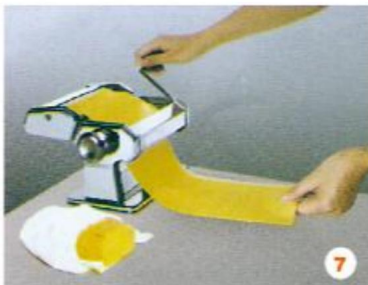
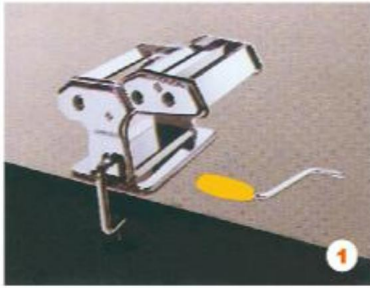
\* ricetta base impasto\* 150 g di carote

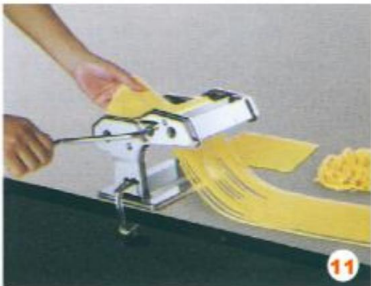
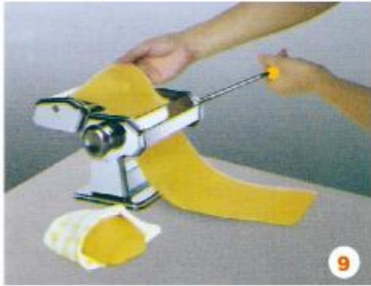
Le carote devono essere sbucciate e tagliate a fette, quindi bollite per 15-30 minuti e schiacciati prima di essere aggiunti all'impasto.

### PASTA NERA PASTA ROSSA

\* ricetta base impasto                      \* ricetta base impasto

\* I busta di inchiostro di seppia                      \* I cucchiaino di concentrato di pomodoro





## COME USARE L'ACCESSORIO PER RAVIOLI

1. Preparare l'impasto utilizzando la macchina per la pasta. Assicurarsi che l'impasto sia messo attraverso i rulli lisci per l'ultima volta con il quadrante impostato sulla posizione 5. l'impasto deve essere piuttosto asciutto ma solo con umidità.
2. Stendere le strisce di pasta su un canovaccio e tagliarle nel senso della lunghezza con la pasta rotella di taglio. La lunghezza ideale dell'impasto è 50-70 cm.
3. Rimuovere l'accessorio per tagliare fettuccine/spaghetti dalla macchina.
4. Inserire l'accessorio per ravioli facendolo scorrere nelle apposite guide.
5. Piegare a metà un pezzo di pasta e inserirlo tra i rulli per ravioli, mantenendolo piegato. Girare la maniglia di circa 1/4 di giro per catturare la pasta tra i rulli.
6. Separare le due strisce di pasta, disponendole tra i rulli.
7. Utilizzando un cucchiaino, inserisci un po' di ripieno tra le due strisce di pasta. Dovrebbero essere necessari 3-4 cucchiaini distribuiti uniformemente. (È possibile utilizzare qualsiasi ripieno di carne, formaggio o verdura.)
8. Girare lentamente la manovella e aggiungere il ripieno un po' alla volta per ogni segmento di raviolo.
9. Quando tutta la striscia di Ravioli è passata attraverso l'utensile, adagiarla su un panno per Asciutti in modo che i Ravioli possano essere staccati facilmente.

## Pulizia e manutenzione

1. Durante l'uso, pulire ogni tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 12)
2. Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 13).
3. Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzare una spazzola o un'asta di legno (Fig. 14).
4. Se necessario, mettere qualche goccia di olio sulle estremità dei rulli di taglio (Fig. 15).
5. Non inserire coltelli o panni tra i rulli!

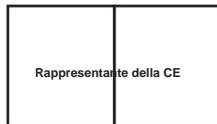
Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



Gruppo Pooledas Ltd  
Unità 5 Albert Edward House, I padiglioni  
Preston, Regno Unito



Azienda  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germania

**MADE IN CHINA**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica <https://www.vevor.com/support>**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

MAQUINA PARA HACER FIDEOS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MAQUINA PARA HACER FIDEOS

MODELO: QZ-T



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

**ADVERTENCIA:** Antes de utilizar este dispositivo, lea estas instrucciones.

Lea el manual completo y consérvelo a mano para futuras consultas. Siga siempre Precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Entre ellas se incluyen:

1. No permita que los niños menores de 14 años utilicen la máquina.

El producto sólo puede ser utilizado o mantenido por niños mayores de 14 años.

personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o no cualificadas personas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

2. Para un funcionamiento óptimo y una vida útil del dispositivo, siga las instrucciones instrucciones.

3. Los ácidos alimentarios desafilan las hojas y corroen el metal. Limpie siempre estos alimentos. equipo de preparación inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.

4. No coloque estos dispositivos en un lavavajillas ni en ningún otro dispositivo de limpieza automático. limpieza.

5.El uso de accesorios o modificaciones no previstas por el fabricante puede causar peligros. Este producto solo debe utilizarse para el propósito previsto y en en la forma indicada en las instrucciones. Cualquier otro tipo de uso se considerará inapropiado y peligroso. El fabricante no será responsable de ningún daño. uso indebido o incorrecto y daños por instalación.

6. Evite el contacto con piezas móviles; mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros objetos alejados. Mantenga los utensilios alejados de los rodillos durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones. persona y/o daños a la extrusora de pasta.

7. No inserte cuchillos ni ropa entre los rodillos.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## PARÁMETROS DEL PRODUCTO

1. Grosor de procesamiento de la masa: 0,3-3 mm/nivel 1-9

2. Ancho de procesamiento de la masa: 1,5 mm y 6 mm / 3 mm y 45 mm

3. Tamaño del producto: 205 x 205 x 150 mm

4. Peso: 2,6 kg

5. Accesorios: Cepillo\*1 Rebanador\*2 Clip de fijación\*1 Mango\*1

Accesorio para ravioles\*1 Rueda de corte\*1

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### CÓMO PREPARAR LA MÁQUINA PARA SU USO

Fije la máquina a la mesa con la abrazadera suministrada e inserte el mango en el orificio del rodillo (Fig. 1).

Al utilizar la máquina por primera vez, límpiela con un paño seco para eliminar el exceso de aceite. Para limpiar los rodillos, pase una pequeña cantidad de masa por ellos y luego deseche la masa.

### RECETA BASICA PARA LA MASA

Ingredientes: 500 g de harina de trigo blando 5 huevos enteros

Para obtener una mejor pasta, como harina utilice una mezcla de 250 g de harina de trigo blando y 250 g de harina de trigo duro (sémola/sémola de trigo duro). Se necesitarán 100 g de harina mientras se procesa la pasta con la máquina.

### COMO PREPARAR LA MEZCLA

Sirve a 6 personas

Ingredientes: 1 libra de harina de trigo blanda y 5 huevos; en lugar de 5 huevos, puedes utilizar un vaso de agua mineral natural.

Para obtener pasta "al dente", mezcle 0,5 lb de harina de trigo blanda con 0,5 lb de harina de trigo duro. ¡No agregue sal!

Echar la harina en un bol y los huevos en el centro de la harina (Fig. 2). Mezclar los huevos con un tenedor hasta que se integren completamente con la harina. Amasar la mezcla con las manos (Fig. 3) hasta que quede completamente homogénea y consistente.

Si la mezcla está demasiado seca, añada un poco de agua; si está demasiado blanda, añada un poco de harina. Una buena mezcla nunca debe pegarse a los dedos. Retire la mezcla del bol y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Fig. 4). Si es necesario, continúe amasando la mezcla y córtela en trozos pequeños (Fig. 5).

Consejo: ¡no utilices huevos directamente del frigorífico!

## COMO PREPARAR LA MASA Y LA PASTA CON

Coloque el regulador de la máquina en la posición 1, tirando de él hacia afuera y girándolo de manera que Los dos rodillos lisos están completamente abiertos (aprox. 3 mm) (Fig. 6). Pase un trozo de la mezcla a través de la máquina girando la manija (Fig. 7). Repita esta operación 5-6 veces, doblando la masa y agregando un poco de harina en el medio si necesario. (Fig.8). Cuando la masa haya tomado una forma regular, pásala por los rodillos una sola vez con los reguladores colocados en el número 2 (Fig. 9), luego una vez más en el número 3, continuando hasta obtener el espesor deseado (espesor mínimo en nº 9 aprox. 0,2 mm). Con un cuchillo, corte la masa en trozos transversales. Aproximadamente 25 cm (10 pulgadas) de largo. Inserte el mango en el orificio para el corte. rodillos, gírelos lentamente y pase la masa a través de ellos para obtener el tipo de pasta que desea. prefiera (Fig. 10 y 11). Nota 1 - Si los rodillos no "cortan", la masa está demasiado blanda: en este caso En este caso, deberá pasar la masa por los rodillos lisos después de agregar un poco de harina a la mezcla. Nota 2 - Cuando la masa está demasiado seca y no se puede "agarrar" con los rodillos de corte, agregamos un poco de agua a la mezcla y la pasamos por el rodillo liso. rodillos de nuevo. Coloque la pasta sobre un mantel y déjela secar al menos un minuto. hora. Recuerde que la pasta puede durar mucho tiempo (1-2 semanas) si se guarda en un lugar fresco y seco. lugar. Ponga a hervir una cacerola con agua salada (135 oz por 1 libra de pasta) a la que Agregaré la pasta. La pasta fresca se cocina en solo unos minutos, un promedio de 2 a 5 minutos. minutos, dependiendo del grosor. Remueve suavemente y luego escurre la pasta una vez que esté cocida. ha terminado de cocinarse.

## NUEVAS RECETAS DE PASTA FRESCA

### PASTA VERDE

\*  
receta básica masa\* 100 g de espinacas

Las espinacas deben lavarse primero, luego hervirse durante unos 10-15 minutos y mezclados antes de agregarlos a la masa.

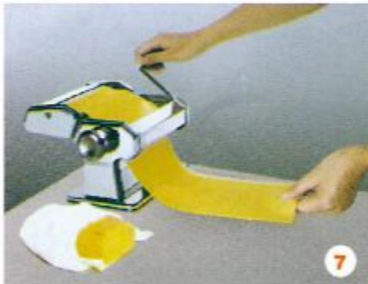
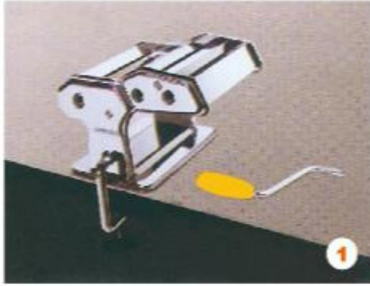
### PASTA DE NARANJA

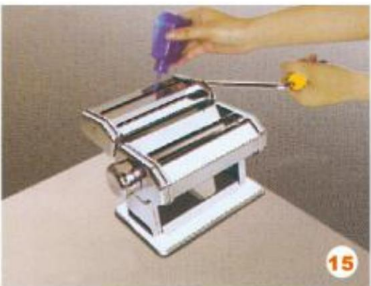
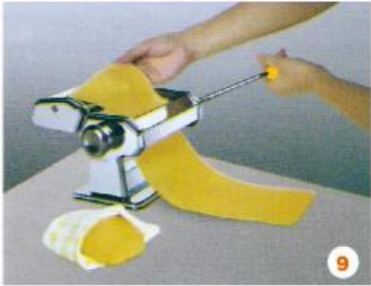
\*  
masa receta básica\* 150 g de zanahorias

Las zanahorias se deben pelar y cortar en rodajas, luego hervir durante 15 a 30 minutos y machacado antes de añadirlo a la masa.

### PASTA NEGRA PASTA ROJA

\* receta básica de masa                    \* receta básica de masa  
\*                    |                    \*  
          | bolsa de tinta de calamar        | cucharadita de pasta de tomate concentrada







## CÓMO USAR EL ACCESORIO PARA RAVIOLIS

1. Prepare la masa con la máquina para pasta. Asegúrese de que la masa esté colocada a través de los rodillos lisos por última vez con el dial ajustado en la posición 5. La masa debe estar bastante seca pero solo con humedad.
2. Coloque las tiras de masa sobre un paño y córtelas a lo largo con la pasta. Rueda de corte. La longitud ideal de la masa es de 50-70 cm.
3. Retire el accesorio para cortar fettuccini/espaguetis de la máquina.
4. Inserte el accesorio para raviolos deslizándolo sobre las guías previstas para ello.
5. Doble un trozo de masa por la mitad e introdúcelo entre los rodillos para raviolos, manteniéndolo doblado. Gira el mango aproximadamente 1/4 de vuelta para atrapar la masa entre los rodillos. los rodillos.
6. Separa las dos tiras de masa, colocándolas entre los rodillos.
7. Con una cucharilla, inserta un poco de relleno entre las dos tiras de masa. Deberían necesitarse de 3 a 4 cucharaditas distribuidas uniformemente. (Puede utilizar cualquier relleno de carne, queso o verduras).
8. Gire la manija lentamente y agregue el relleno poco a poco para cada segmento de raviolos.
9. Cuando toda la tira de raviolos haya pasado por la herramienta, colóquela sobre un paño para secar para que los raviolos se puedan separar fácilmente.

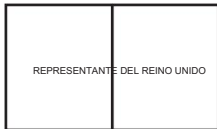
## Limpieza y mantenimiento

1. Durante el uso, limpie los raspadores debajo de los rodillos lisos de vez en cuando con un trozo de papel de cocina (Fig. 12)
2. ¡Nunca lave la máquina con agua ni en el lavavajillas! (Fig. 13).
3. Para limpiar la máquina después de su uso, utilice un cepillo o una varilla de madera (Fig. 14).
4. Si es necesario, coloque unas gotas de aceite en los extremos de los rodillos de corte (Fig. 15).
5. ¡No introduzca cuchillos ni paños entre los rodillos!

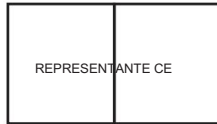
Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importado a Australia: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



Grupo Pooledas Ltd.  
Unidad 5 Casa Albert Edward, Los Pabellones  
Preston, Reino Unido



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Alemania

HECHO EN CHINA



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica <https://www.vevor.com/support>

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

MASZYNA DO MAKARONU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.



# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MASZYNA DO MAKARONU

MODEL:QZ-T



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

 [Obsługa Klienta@vevor.com](mailto:Obsługa_Klienta@vevor.com)

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. instrukcję w całości i zachowaj ją pod ręką na przyszłość. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowe środki ostrożności podczas korzystania z tych urządzeń. Obejmują one:

1. Nie zezwalaj dzieciom poniżej 14 roku życia na korzystanie z urządzenia. produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat lub starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo niewykwalifikowane osoby pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą bawić się urządzenie.
2. Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcje.
3. Kwasy spożywcze powodują stępienie ostrzy i korozję metalu. Zawsze czyść te produkty spożywcze sprzęt do przygotowania natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i wydłużyć jego żywotność, czyść go codziennie.
4. Nie wkładaj tych urządzeń do zmywarki ani innych automatycznych urządzeń czyszczących. czyszczenie.
5. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może powodować zagrożenia. Ten produkt należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszystkie inne rodzaje użytkowania należy brać pod uwagę niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania oraz uszkodzeń powstałych w wyniku instalacji.
6. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami; trzymaj ręce, włosy, ubranie, szpatułki i inne przedmioty w pobliżu. podczas pracy trzymaj naczynia z dala od rolek, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osoby i/lub uszkodzenie wylęcarki do makaronu.
7. Nie wkładaj noży ani ubrań pomiędzy wałki.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

## PARAMETRY PRODUKTU

1. Grubość ciasta do obróbki: 0,3-3 mm/poziom 1-9
2. Szerokość obróbki ciasta: 1,5 mm i 6 mm / 3 mm i 45 mm
3. Rozmiar produktu: 205\*205\*150mm
4. Waga: 2,6 kg



5. Akcesoria: Pędzel\*1 Krajalnica\*2

Klips mocujący\*1 Uchwyt\*1

Nakładka do ravioli\*1 Koło tnące\*1

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### JAK PRZYGOTOWAĆ MASZYNĘ DO UŻYTKU

Zamocuj maszynę na stole za pomocą dołączonego zacisku i włóż uchwyt do otworu rolki (rys. 1).

Przy pierwszym użyciu maszyny wyczyść ją suchą szmatką, aby usunąć nadmiar oleju. Aby wyczyścić wałki, przepuść przez nie niewielką ilość ciasta, a następnie wyrzuć ciasto.

### PODSTAWOWY PRZEPIS NA CIASTO

Składniki: 500 g mąki z pszenicy miękkiej 5 całych jajek

Aby uzyskać lepszą konsystencję makaronu, do przygotowania mąki użyj mieszanki 250 g mąki z pszenicy miękkiej i 250 g mąki z pszenicy durum (semoliny). Do wyrobienia makaronu w maszynie potrzebne będzie 100 g mąki.

### JAK PRZYGOTOWAĆ MIESZANKĘ

Porcja dla 6 osób

Składniki: 1 funt mąki pszennej i 5 jajek; zamiast 5 jajek można użyć szklanki naturalnej wody mineralnej.

Aby uzyskać makaron „al dente”, wymieszaj 0,5 funta mąki z pszenicy miękkiej z 0,5 funta mąki z pszenicy durum. Nie dodawaj soli!

Wsyp mąkę do miski, a jajka do środka mąki (rys. 2). Wymieszaj jajka widelcem, aż całkowicie połączą się z mąką. Zagniataj mieszankę rękoma (rys. 3), aż będzie całkowicie jednolita i spójna.

Jeśli mieszanka jest zbyt sucha, dodaj trochę wody, jeśli jest zbyt miękka, dodaj trochę mąki. Dobra mieszanka nigdy nie powinna kleić się do palców. Wyjmij mieszankę z miski i połóż ją na lekko posypanym mąką stole (Rys. 4). W razie potrzeby kontynuuj ugniatanie mieszanki i pokrój ją na małe kawałki (Rys. 5).

Rada: nie używaj jajek prosto z lodówki!

## JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTO I MAKARON Z

Ustaw regulator maszyny w pozycji 1, wyciągając go na zewnątrz i obracając tak, aby dwa gładkie wałki są całkowicie otwarte (ok. 3 mm) (rys. 6). Przesuń kawałek mieszankę przez maszynę, obracając uchwyt (rys. 7). Powtórz tę czynność czynność 5-6 razy, składając ciasto i dodając trochę mąki do środka, jeśli konieczne. (Rys.8). Gdy ciasto przybierze regularny kształt, przepuść je przez rolki tylko raz z regulatorami ustawionymi na numer 2 (rys. 9), a następnie jeszcze raz na numer 3, kontynuując aż do uzyskania pożądanej grubości (minimalna grubość przy nr 9 ok. 0,2 mm). Nożem pokroić ciasto w poprzek na kawałki około 25 cm (10 cali) długości. Włóż uchwyt w otwór do cięcia wałki, obracaj je powoli i przepuszczaj przez nie ciasto, aby uzyskać rodzaj makaronu, którego potrzebujesz preferuj (Rys. 10 i 11). Uwaga 1 - Jeśli wałki nie 'tną', ciasto jest zbyt miękkie: w tym przypadku W takim przypadku należy przepuścić ciasto przez gładkie wałki po dodaniu odrobiny mąki do mieszanki. Uwaga 2 - Kiedy ciasto jest zbyt suche i nie można go „złapać” wałki tnące, dodaj odrobinę wody do mieszanki i przepuść przez gładką wałki ponownie. Połóż makaron na obrusie i pozostaw do wyschnięcia na co najmniej godzinę. Pamiętaj, że makaron może przetrwać długi czas (1-2 tygodnie), jeśli jest przechowywany w chłodnym, suchym miejscu miejsce. Doprowadź do wrzenia garnek osolonej wody (135 uncji na 1 funt makaronu), do którego dodamy makaron. Świeży makaron gotuje się w ciągu kilku minut, średnio 2-5 minut, w zależności od grubości. Delikatnie wymieszaj, a następnie odcedź makaron, gdy skończył gotować.

## NOWE PRZEPISY NA ŚWIEŻY MAKARON

### ZIELONY MAKARON

\*  
przepis podstawowy ciasto\* 100 g szpinaku

Szpinak należy najpierw umyć, a następnie gotować przez około 10-15 minut i wymieszać przed dodaniem do ciasta.

### MAKARON POMARAŃCZOWY

\*  
przepis podstawowy ciasto\* 150 g marchewki

Marchewki należy obrać i pokroić w plasterki. Następnie gotować je przez 15 do 30 minut i rozgnieść przed dodaniem do ciasta.

### MAKARON CZARNY MAKARON CZERWONY

\*  
podstawowy przepis na ciasto

\*

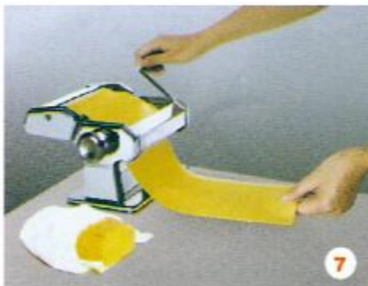
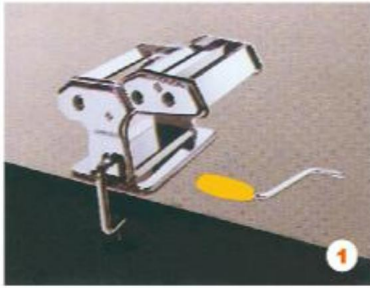
podstawowy przepis na ciasto

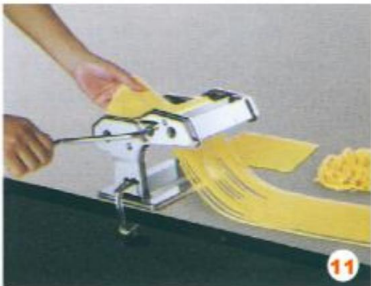
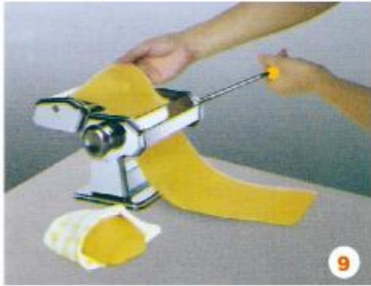
\*

\*

1 woreczek atramentu z kalamarnicy

1 łyżeczka koncentratu pomidorowego





## JAK UŻYWAĆ PRZYSTAWKI DO RAVIOLI

1. Przygotuj ciasto za pomocą maszyny do makaronu. Upewnij się, że ciasto jest włożone przez gładkie rolki po raz ostatni, ustawiając pokrętkę w pozycji 5. Ciasto musi być dość suche, ale zawierać tylko wilgoć.
2. Połóż paski ciasta na ściereczce i pokrój je wzdłuż razem z makaronem kółko tnące. Idealna długość ciasta to 50-70 cm.
3. Wyjmij z urządzenia nasadkę do krojenia fettuccine/spaghetti.
4. Wsuń nasadkę do ravioli w przewidziane do tego celu prowadnice.
5. Złóż jeden kawałek ciasta na pół i włóż go między wałki do ravioli, utrzymując je złożone. Obróć uchwyt o około 1/4 obrotu, aby złapać ciasto między wałkami rolki.
6. Rozdziel dwa paski ciasta i ułóż je pomiędzy wałkami.
7. Za pomocą łyżeczki włóż odrobinę nadzienia między dwa paski ciasta. Powinno być potrzebnych 3-4 łyżeczek rozłożonych równomiernie. (Możesz użyć dowolnego nadzienia mięsnego, serowego lub warzywnego.)
8. Powoli przekręć korbę i stopniowo dodawaj farsz do każdego kawałka ravioli.
9. Gdy cały pasek ravioli przejdzie przez narzędzie, połóż go na ściereczce, aby osuszyć, aby można było łatwo oddzielić ravioli.

## Czyszczenie i konserwacja

1. Podczas użytkowania należy co jakiś czas czyścić skrobaki znajdujące się pod gładkimi rolkami za pomocą kawałka ręcznika kuchennego (rys. 12)
2. Nigdy nie myj maszyny wodą ani w zmywarce! (Rys. 13).
3. Aby wyczyścić maszynę po użyciu, należy użyć szczotki lub drewnianego pręta (rys. 14).
4. W razie potrzeby na końce rolek tnących należy nanieść kilka kropli oleju (rys. 15).
5. Nie wkładaj noży ani szmat pomiędzy wałki!

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Szanghaj

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



Grupa Pooledas Ltd.  
Jednostka 5 Dom Alberta Edwarda, Pawilony  
Preston, Wielka Brytania



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Niemcy

WYKONANO W CHINACH



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej <https://www.vevor.com/support>



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Ondersteuning en E-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **NOEDELMAKER GEBRUIKSAANWIJZING**

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## NOEDELMAKER

### MODEL:QZ-T



**HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

 **Klantenservice@vevor.com**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

**WAARSCHUWING: Lees deze instructies voordat u dit apparaat gebruikt handleiding volledig door en bewaar deze voor toekomstige referentie. Volg altijd basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:**

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken.  
product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen met voldoende toezicht van volwassenen. Kinderen mogen niet met de apparaat.
2. Voor een optimale werking en levensduur van het apparaat, volg de onderstaande instructies. instructies.
3. Voedselzuren maken messen bot en corroderen het metaal. Maak dit voedsel altijd schoon voorbereidingsapparatuur onmiddellijk na elk gebruik. Om het uiterlijk te behouden en verleng de levensduur door het dagelijks schoon te maken.
4. Plaats deze apparaten niet in de vaatwasser of een ander automatisch reinigingsapparaat. schoonmaak.
5. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en in op de manier zoals aangegeven in de instructies. Alle andere soorten gebruik worden beschouwd ongepast en gevaarlijk. De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade door onjuist of oneigenlijk gebruik en installatie.
6. Vermijd contact met bewegende delen; houd handen, haren, kleding, spatels en andere Houd tijdens het gebruik het keukengerei uit de buurt van de rollen om het risico op letsel aan de machine te verkleinen. persoon en/of schade aan de pasta-extruder.
7. Steek geen messen of kledingstukken tussen de rollen.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## PRODUCTPARAMETERS

1. Verwerkingsdikte van het deeg: 0,3-3 mm / niveau 1-9
2. Verwerkingsbreedte van deeg: 1,5 mm en 6 mm / 3 mm en 45 mm
3. Productafmetingen: 205\*205\*150mm
4. Gewicht: 2,6 kg

5. Accessoires: Borstel\*1 Slicer\*2

Bevestigingsclip\*1 Handvat\*1

Ravioli-opzetstuk\*1 Snijwiel\*1

## GEBRUIKSAANWIJZING

### HOE DE MACHINE VOOR GEBRUIK KLAAR TE MAKEN

Bevestig de machine met de meegeleverde klem op de tafel en steek de handgreep in het gat van de rol (fig. 1).

Wanneer u de machine voor het eerst gebruikt, maakt u deze schoon met een droge doek om overtollige olie te verwijderen. Om de rollen schoon te maken, haalt u er een kleine hoeveelheid deeg doorheen en gooit u het deeg weg.

### BASISRECEPT VOOR HET DEEG

Ingrediënten: 500 g zachte tarwebloem 5 hele eieren

Voor betere pasta gebruikt u voor het meel een mengsel van 250 g zachte tarwebloem en 250 g durumtarwemeel (griesmeel/griesmeel van harde tarwe). Bij het verwerken van de pasta met de machine hebt u 100 g bloem nodig.

### HOE HET MENGSEL TE BEREIDEN

Voor 6 personen

Ingrediënten: 450 gram tarwemeel en 5 eieren. In plaats van 5 eieren kunt u ook een glas natuurlijk mineraalwater gebruiken.

Voor "al dente" pasta meng je 0,5 pond zachte tarwebloem met 0,5 pond durumtarwebloem. Voeg geen zout toe!

Giet de bloem in een kom en de eieren in het midden van de bloem (Fig. 2). Meng de eieren met een vork tot ze volledig gemengd zijn met de bloem. Kneed het mengsel met je handen (Fig. 3) tot het volledig homogeen en consistent is.

Als het mengsel te droog is, voeg dan wat water toe, als het te zacht is, voeg dan wat bloem toe. Een goed mengsel mag nooit aan je vingers blijven plakken. Haal het mengsel uit de kom en leg het op een licht met bloem bestoven tafel (Fig. 4). Blijf het mengsel indien nodig kneden en snijd het in kleine stukjes (Fig. 5).

Advies: gebruik geen eieren die rechtstreeks uit de koelkast komen!

## HOE JE HET DEEG EN DE PASTA BEREIDT

Zet de machineregelaar op stand 1, trek hem naar buiten en draai hem zo dat de twee gladde rollen zijn volledig open (ca. 3 mm) (fig. 6). Haal een stukje het mengsel door de machine door de hendel te draaien (fig. 7). Herhaal dit bewerking 5-6 keer, vouw het deeg dubbel en voeg wat bloem toe aan het midden als nodig. (Fig.8). Wanneer het deeg een regelmatige vorm heeft aangenomen, haal het dan door de rollen één keer met de regelaars op nummer 2 (fig. 9), en dan nog een keer op nummer 3, doorgaand totdat u de gewenste dikte hebt bereikt (min. dikte bij nr. 9 ca. 0,2 mm). Snijd het deeg met een mes dwars in stukken ongeveer 25 cm (10 inch) lang. Steek de handgreep in het gat voor het snijden rollen, draai het langzaam en haal het deeg erdoorheen om het type pasta te krijgen dat u wilt voorkeur (Fig. 10 en 11). Opmerking 1 - Als de rollen niet 'snijden', is het deeg te zacht: in dit geval in dat geval moet je het deeg door de gladde rollen halen nadat je er wat van hebt toegevoegd bloem aan het mengsel toevoegen. Opmerking 2 - Wanneer het deeg te droog is en niet kan worden 'gevangen' door de snijrollen, voeg een beetje water toe aan het mengsel en haal het door de gladde rollen opnieuw. Leg de pasta op een tafelkleed en laat het minstens een uur drogen uur. Vergeet niet dat pasta lang houdbaar is (1-2 weken) als u het op een koele, droge plaats bewaart. plaats. Breng een pan met gezouten water aan de kook (135 oz per 1 lb pasta) waaraan u zal de pasta toevoegen. Verse pasta is in slechts een paar minuten gaar, gemiddeld 2-5 minuten, afhankelijk van de dikte. Roer voorzichtig en giet de pasta af zodra deze gaar is. is klaar met koken.

## NIEUWE RECEPTEN VOOR VERSE PASTA

### GROENE PASTA

\*  
basisrecept deeg\* 100 g spinazie

De spinazie moet eerst gewassen worden. Daarna ongeveer 10-15 minuten gekookt worden en gemengd voordat het aan het deeg wordt toegevoegd.

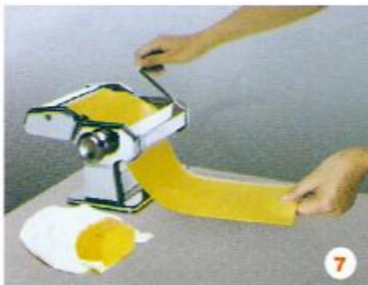
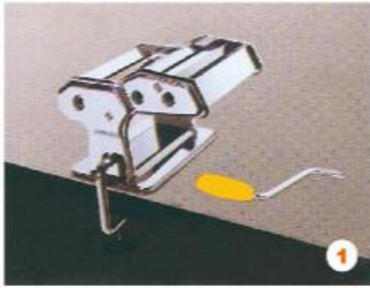
### ORANJE PASTA

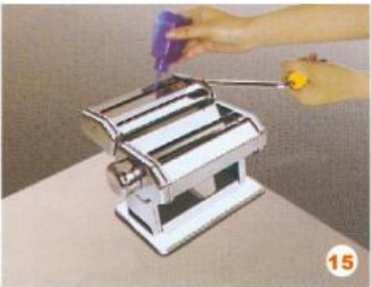
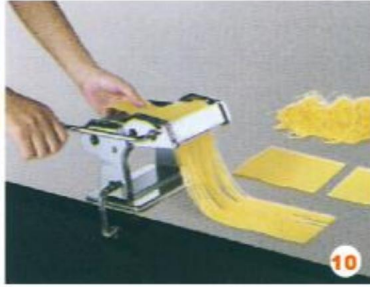
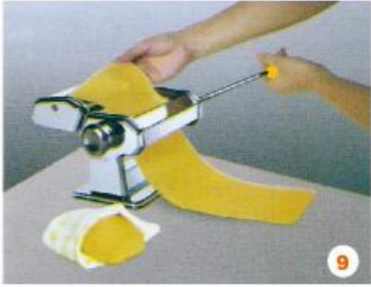
\*  
basisrecept deeg\* 150 g wortelen

De wortelen moeten worden geschild en in plakjes gesneden. Vervolgens 15 tot 30 minuten koken en gepureerd voordat ze aan het deeg worden toegevoegd.

### ZWARTE PASTA RODE PASTA

* basisrecept deeg	* basisrecept deeg
* 1 zakje inktvisinkt	* 1 theelepel geconcentreerde tomatenpuree







## HOE GEBRUIK JE DE RAVIOLI-OPZETTING

1. Bereid het deeg met behulp van de pastamachine. Zorg ervoor dat het deeg goed is door de gladde rollen voor de laatste keer met de wijzerplaat op stand 5. De Het deeg moet redelijk droog zijn, maar er mag wel wat vocht in zitten.
2. Leg de deegstroken op een doek en snijd ze in de lengte door met de pasta snijwiel. De ideale deeg lengte is 50-70 cm.
3. Verwijder het fettuccini-/spaghetti-snijhulpstuk uit de machine.
4. Plaats het Ravioli-hulpstuk door het op de daarvoor bestemde geleiders te schuiven.
5. Vouw een stuk deeg dubbel en steek het tussen de ravioli-rollen, terwijl u het gevouwen houdt. Draai de hendel ongeveer een kwartslag om het deeg tussen de rollen te vangen. de rollen.
6. Haal de twee deegstroken uit elkaar en leg ze tussen de rollen.
7. Gebruik een theelepels om een beetje vulling tussen de twee deegstroken te doen. Je hebt 3-4 theelepels nodig, gelijkmatig verdeeld. (Je kunt elke vlees-, kaas- of groentevulling gebruiken.)
8. Draai langzaam aan de hendel en voeg beetje bij beetje vulling toe voor elk ravioli-segment.
9. Wanneer de hele reep Ravioli door het gereedschap is gegaan, leg je deze op een doek om droog, zodat de ravioli gemakkelijk uit elkaar te halen is.

## Schoonmaken en onderhoud

1. Maak tijdens het gebruik de schrapers onder de gladde rollen zo nu en dan schoon met een stukje keukenpapier (fig. 12)
2. Was het apparaat nooit af met water of in de vaatwasser! (Fig. 13).
3. Om het apparaat na gebruik schoon te maken, gebruikt u een borstel of een houten staaf (fig. 14).
4. Indien nodig, doe enkele druppels olie op de uiteinden van de snijrollen (fig. 15).
5. Steek geen messen of doeken tussen de rollen!

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Groep Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, De Paviljoens  
Preston, Verenigd Koninkrijk



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Duitsland

**Gemaakt in China**



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat <https://www.vevor.com/support>

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **NUDELMAKARE BRUKSANVISNING**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.



# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## NUDELMAKARE

### MODELL:QZ-T



### BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

 **CustomerService@vevor.com**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

**WARNING: Läs denna instruktion innan du använder den här enheten manualen fullständigt och förvara den till hands för framtida referens. Följ alltid med grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning av dessa enheter. Dessa inkluderar:**

1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Detta produkten får endast användas eller underhållas av barn som är 14 år eller äldre, individer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller okvalificerade personer med adekvat vuxen tillsyn. Barn får inte leka med anordning.
2. Följ anvisningarna för optimal drift och livslängd för enheten instruktioner.
3. Matsyror kommer att göra blad matta och fräta på metallen. Rengör alltid denna mat förberedelseutrustning omedelbart efter varje användning. För att behålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Placera inte dessa enheter i en diskmaskin eller annan automatisk rengöringsenhet för rengöring.
5. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror. Denna produkt får endast användas för dess avsedda ändamål och i det sätt som anges i instruktionerna. Alla andra typer av användning ska beaktas olämpligt och farligt. Tillverkaren ansvarar inte för några felaktig eller felaktig användning och installationsskador.
6. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar; hålla händer, hår, kläder, spatlar och annat redskap borta från rullarna under drift för att minska risken för skador på person och/eller skada på pastaextrudern.
7. Sätt inte in knivar eller kläder mellan rullarna.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

## **PRODUKTPARAMETRAR**

1. Bearbetningstjocklek på deg 0,3-3 mm/nivå 1-9
2. Degens bredd: 1,5 mm och 6 mm / 3 mm och 45 mm
3. Produktstorlek: 205\*205\*150mm
4. Vikt: 2,6 kg



5. Tillbehör: Borste\*1 Slicer\*2

Fästklämma\*1 Handtag\*1

Raviolifäste\*1 Skärhjul\*1

## DRIFTINSTRUKTIONER

### HUR MAN FÖRBEREDAR MASKINEN FÖR ANVÄNDNING

Fäst maskinen på bordet med den medföljande klämman och för in handtaget i rullhålet (fig. 1).

När du använder maskinen för första gången, rengör den med en torr trasa för att avlägsna överflödiga olja. För att rengöra valsarna, för en liten mängd deg genom dem och kasta sedan bort degen.

### GRUNDRECEPT FÖR DEGEN

Ingredienser: 500 g mjukt vetemjöl 5 hela ägg

För att uppnå bättre pasta, använd en blandning av 250 g mjukt vetemjöl och 250 g durumvetemjöl (semolina/durumvetegryn). 100 g mjöl kommer att behövas när du bearbetar pastan med maskinen.

### HUR MAN FÖRBEREDAR BLANDINGEN

Serverar 6 personer

Ingredienser: 1 lb mjukt vetemjöl och 5 ägg; istället för 5 ägg kan du använda ett glas naturligt mineralvatten.

För "al dente" pasta, blanda 0,5 lb mjukt vetemjöl med 0,5 lb durumvetemjöl. Tillsätt inget salt!

Häll mjölet i en skål och äggen i mitten av mjölet (bild 2). Blanda äggen med en gaffel tills de är helt blandade med mjölet. Knåda blandningen med händerna (bild 3) tills den är helt homogen och konsekvent.

Om blandningen är för torr tillsätt lite vatten, om den är för mjuk tillsätt lite mjöl. En bra blandning får aldrig fastna på fingrarna. Ta ur blandningen från skålen och ställ den på ett lätt mjölat bord (Fig.4). Fortsätt eventuellt att knåda blandningen och skär den i små bitar (bild 5).

Råd: använd inte ägg direkt från kylan!

## HUR MAN FÖRBEREDAR DEGEN OCH PASTAN MED

Ställ maskinens regulator i läge 1, dra den utåt och vrid den så att de två släta valsarna är helt öppna (ca 3 mm) (fig. 6). Passera en bit av blandningen genom maskinen genom att vrida på handtaget (fig. 7). Upprepa detta operation 5-6 gånger, vik degen över och tillsätt lite mjöl i mitten om nödvändig. (Fig. 8). När degen har fått en vanlig form passerar du igenom den rullarna endast en gång med regulatorerna inställda på nummer 2 (fig. 9), sedan en gång till på nummer 3, fortsatt tills du får önskad tjocklek (min. tjocklek vid nr.9 ca. 0,2 mm). Skär degen på tvären i bitar med en kniv cirka 25 cm (10 tum) lång. Sätt in handtaget i hålet för skärningen rullar, vänd långsamt och passera degen för att få den typ av pasta du föredrar (fig. 10 och 11). Anmärkning 1 -Om rullarna inte "skär" är degen för mjuk: i detta fall, bör du passera degen genom de släta rullarna efter att ha tillsatt några mjöl till blandningen. Not 2 - När degen är för torr och inte kan 'fångas' av skärvalsarna, tillsätt lite vatten till blandningen och passera den genom släta rullar igen. Lägg pastan på en duk och låt den torka i minst en timme. Kom ihåg att pasta kan hålla länge (1-2 veckor) om den förvaras svalt och torrt plats. Koka upp en kastrull med saltat vatten (135 oz per 1 lb pasta) som du kommer att lägga till pastan. Färsk pasta tillagas på bara några minuter, i genomsnitt 2-5 minuter, beroende på tjockleken. Rör om försiktigt och låt sedan rinna av pastan har lagat klart.

## NYA RECEPT PÅ FÄRSK PASTA

### GRÖN PASTA

\* grundrecept deg\* 100 g spenat

Spenaten måste först tvättas. kokade sedan i ca 10-15 minuter och blandas innan de tillsätts i degen.

### ORANGE PASTA

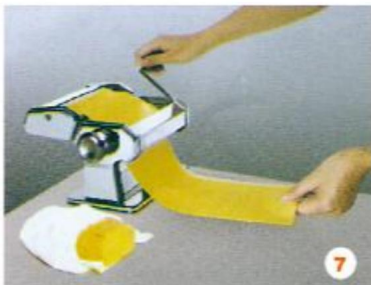
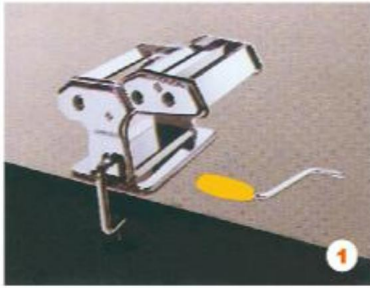
\* grundrecept deg\* 150 g morötter

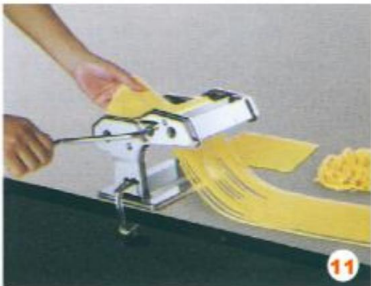
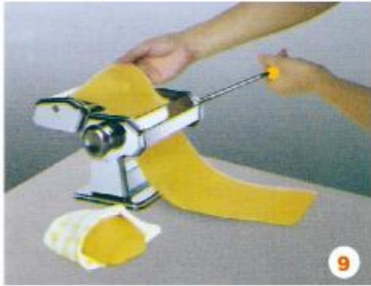
Morötterna ska skalas och skivas. sedan kokas i 15 till 30 minuter och mosas innan de tillsätts i degen.

### SVART PASTA RÖD PASTA

\* grundrecept deg                      \* grundrecept deg

\* I påse bläckfiskbläck                      \* I tesked koncentrerad tomatpuré





## HUR MAN ANVÄNDER RAVIOLI-FÖRSLAGET

1. Förbered degen med hjälp av pastamaskinen. Se till att degen läggs genom de släta rullarna för sista gången med ratten inställd på läge 5. The degen måste vara ganska torr men bara med fukt.
2. Lägg degremorna på en duk och skär dem på längden med pastan skärhjul. Den idealiska deglängden är 50-70 cm.
3. Ta bort fettuccini/spaghetttiskärtillbehöret från maskinen.
4. Sätt i Ravioli-tillbehöret genom att skjuta det på de medföljande styrningarna.
5. Vik en längd av degen på mitten och sätt in den mellan raviolirullarna, håll den vikt. Vrid handtaget ca 1/4 varv för att fånga degen mellan rullarna.
6. Separera de två degremorna och lägg dem mellan rullarna.
7. Använd en tesked och sätt in lite fyllning mellan de två degremorna. Du ska behöva 3-4 teskedar jämnt fördelat. (Du kan använda valfri kött-, ost- eller grönsaksfyllning.)
8. Vrid sakta på handtaget och lägg på fyllning lite i taget för varje raviolisegment.
9. När hela remsan av Ravioli har passerat genom verktyget, lägg den på en trasa till torka så att raviolin lätt kan separeras.

## Rengöring och underhåll

1. Under användning, rengör skraporna under de släta rullarna då och då med en bit hushållspapper (bild 12)
2. Tvätta aldrig maskinen med vatten eller i diskmaskin! (Fig. 13).
3. För att rengöra maskinen efter användning, använd en borste eller en trästav (fig. 14).
4. Om nödvändigt, håll flera droppar olja på ändarna av skärvalsarna (fig. 15).
5. Sätt inte in knivar eller dukar mellan rullarna!

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd  
Enhet 5 Albert Edward House, The Pavilions  
Preston, Storbritannien



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Tyskland

**GJORT I KINA**



**VEVOR**<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [https://  
www.vevor.com/support](https://www.vevor.com/support)