

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Support and E-Warranty Certificate 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:QM-1



NEED HELP? CONTACT US!

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

 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.

Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference.

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
Pasta machine motor*1 Support bracket*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

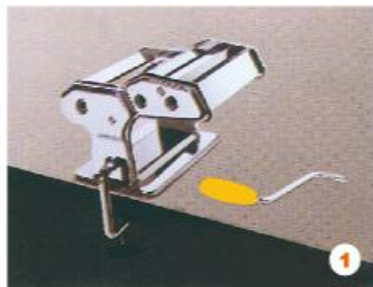
* basic recipe dough* 150 g of carrots

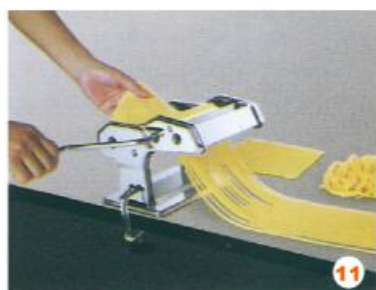
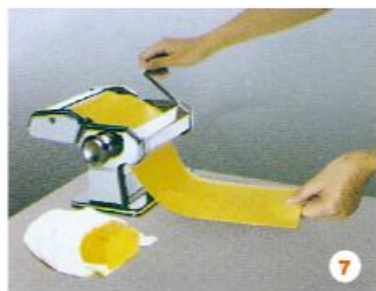
The carrots must be peeled and sliced. then boiled for 15 to 30 minutes and mashed before being added to the dough.

BLACK PASTA RED PASTA

* basic recipe dough * basic recipe dough

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







PASTA MACHINE MOTOR INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

SAVE THESE INSTRUCTION, FOR HOUSEHOLD USE ONLY

When use electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including following:

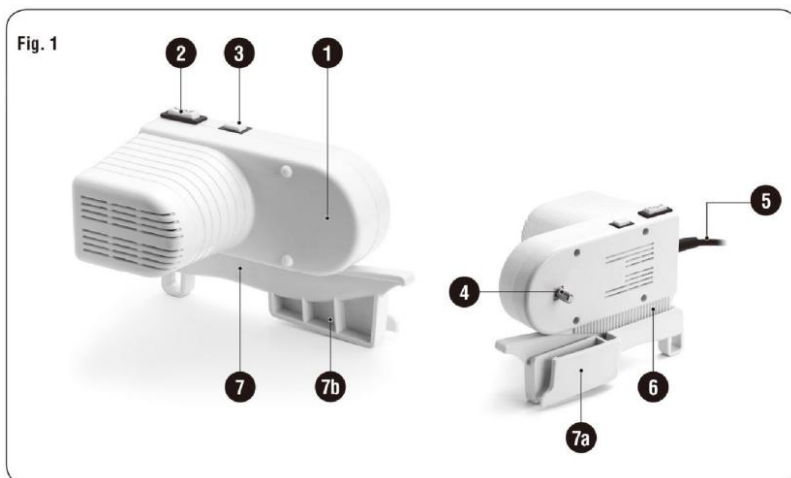
- Read all instructions
- To protect against the risk of electrical shock, do not put the appliance in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.

- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Avoid contacting moving parts, and 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.
- Do not unplug with wet or even slightly damp hands.
- Do not wash the machine, especially when it is plugged in.
- Do not allow children younger than 14 years old to use the machine.
- Do not leave the machine unsupervised, especially when it is plugged in.
- Always unplug the machine before removing the motor.
- Do not use the machine near sources of heat or water(e.g.oven rings, sinks)
- Do not insert knives or clothes in between the rollers.
- 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.
- Before connecting the motor to the mains, make sure the voltage on the plate located on the appliance corresponds to the mains voltage.
- 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.
- Do NOT pull on the power cord or the motor itself to unplug.

- Do NOT tamper with the power cord for any reason. If damaged, contact your retailer.
- Always turn off the motor using the "/O/I/" switch and then unplug.
- If the motor falls into water, do not try to reach it, but immediately remove the plug from the power socket.
- Always set the "/O/I/" switch to the "O" position before plugging in.

PRODUCT DESCRIPTION (see fig.1)

1. Motor body
- 2."/O/I/" on/off switch and speed selector
3. Pulse button
4. Pin
5. Power cable
6. Support tab
7. Support bracket
 - a. Inner side
 - b. Outer side



TECHNICAL DATA

Voltage: AC220-240V 50/60Hz (EUR) AC120V 60Hz (USA)

Rating Power: 90W (Input)

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the pasta machine and motor on a flat, stable base that supports the weight (see figure 2).
2. Attach the machine support bracket as shown in figures 3 and 4.
3. To insert the motor pin in the pasta roller hole or in one of the cutting roller holes, press the pulse button and then insert the motor pin in the machine (fig. 5) and release the button
4. Hold the machine with one hand and push the motor with the other hand to insert the support piece into the support frame (fig. 6).
5. Make sure the on/off switch is in the "O" position and then plug the motor in.
6. To start the motor, set the "I/O/II" switch to the "I" or "II" position based on the desired speed: "I" for normal speed and "II" for turbo speed.
7. Pulse mode can be activated by pressing button number 3 starting from the "O" position on the "I/O/II" switch. The rollers only turn when the button is pressed.
8. When finished working, turn the motor off by setting the "I/O/I" switch to "O" and unplug.
9. Unhook the motor from the support bracket at the end of each use, as shown in

figure 7. Pull the motor pin out by pressing the pulse button. Unhook the support bracket by widening the inner part and pulling it from the machine.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



CLEAN AND MAINTENANCE

Always unplug before starting to clean the machine and the motor.

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. Never wash the machine with water or in the dishwasher!
6. Use a soft cloth to clean the motor after use.

7. Any repairs which need to be made to the electrical parts must be carried out by trained personnel.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The motor does not turn on.	The appliance is not plugged in.	Plug the product into an electrical socket.
	The "/O/I" switch is set to "0".	Turn the motor on, selecting the desired speed.

DISPOSAL PROCEDURE



The symbol on the bottom of the device indicates the separated collection of electric and electronic equipment (Dir.2012/19/EU-WEEE).

At the end of life of the device, do not dispose it as mixed solid municipal waste, but dispose it referring to a specific collection centre located in your area or returning it to the distributor, when buying a new device of the same type to be used with the same functions.

This procedure of separated collection of electric and electronic devices is carried out forecasting a European environmental policy aiming at safeguarding, protecting and improving environment quality, as well as avoiding potential

effects on human health due to the presence of hazardous substances in such equipment or to an improper use of the same or of parts of the same.

MADE IN CHINA

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Certificat d'assistance et de garantie électronique 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®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MACHINE À FABRIQUER DES NOUILLES

MODÈLE : QM-1



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

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.

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire entièrement ce manuel d'instructions et le conserver à portée de main pour référence ultérieure.

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
Moteur de machine à pâtes*1 Support de fixation*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 tendre 5 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

Régler le régulateur de la machine sur la position 1, le tirer vers l'extérieur et le tourner de manière à ce que les deux rouleaux lisses soient complètement ouverts (environ 3 mm) (Fig. 6). Passer un morceau de pâte dans la machine en tournant la manivelle (Fig. 7). Répéter cette 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, la passer une seule fois entre les rouleaux avec les régulateurs réglés sur le numéro 2 (Fig. 9), puis une nouvelle fois sur le numéro 3, en continuant jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (épaisseur minimum au numéro 9 environ 0,2 mm). Avec un couteau, couper la pâte en travers en morceaux d'environ 25 cm de long. Insérer la manivelle dans le trou des rouleaux de coupe, la tourner lentement et passer la pâte à travers pour obtenir le type de pâtes que vous préférez (Fig. 10 et 11). Remarque 1 - Si les rouleaux ne « coupent » pas, la pâte est trop molle : dans ce cas, il faut passer la pâte entre les rouleaux lisses après avoir ajouté un peu de farine à la préparation. Remarque 2 - Lorsque la pâte est trop sèche et ne peut pas être « attrapée » par les rouleaux coupants, ajouter un peu d'eau à la préparation et la repasser entre les rouleaux lisses. Déposer les pâtes sur une nappe et les laisser sécher au moins une heure. N'oubliez pas que les pâtes se conservent longtemps (1 à 2 semaines) si elles sont conservées dans un endroit frais et sec. Portez à ébullition une casserole d'eau salée (4 100 ml pour 500 g de pâtes) dans laquelle vous ajouterez les pâtes. Les pâtes fraîches cuisent en quelques minutes, en moyenne 2 à 5 minutes selon l'épaisseur. Remuez délicatement puis égouttez les pâtes une fois la cuisson terminée.

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.

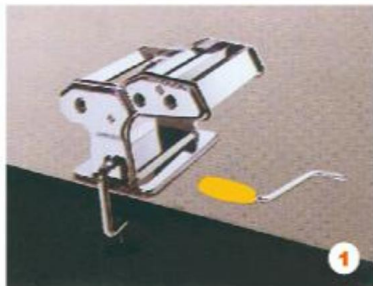
PÂTES NOIRES PÂTES ROUGES

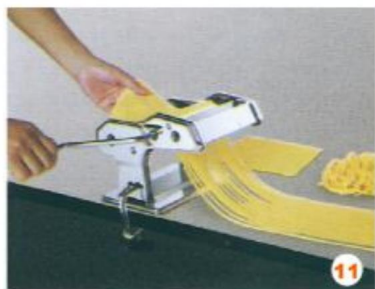
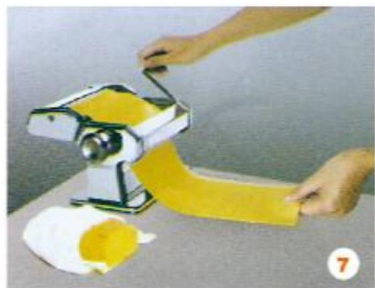
*
recette de base de la pâte

*
recette de base de la pâte

*
I sac d'encre de seiche

*
I cuillère à café de concentré de tomate







INSTRUCTIONS POUR LE MOTEUR DE LA MACHINE À PÂTES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS, POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

suivi notamment des éléments suivants :

Lisez toutes les instructions

Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas l'appareil dans
eau ou autre liquide.

Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et
avant le nettoyage.

N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après
dysfonctionnements de l'appareil ou pour examen, réparation ou réparation électrique ou mécanique
ajustement.

L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut
provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.

Évitez tout contact avec les pièces mobiles et gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart des rouleaux pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure la personne et/ou des dommages à l'extrudeuse de pâtes.

Ne pas débrancher avec les mains mouillées ou même légèrement humides.

Ne lavez pas la machine, surtout lorsqu'elle est branchée.

Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine.

Ne laissez pas la machine sans surveillance, surtout lorsqu'elle est branchée.

Débranchez toujours la machine avant de retirer le moteur.

Ne pas utiliser la machine à proximité de sources de chaleur ou d'eau (bouilloires, évier, etc.)

N'insérez pas de couteaux ou de vêtements entre les rouleaux.

Ce produit ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et de la manière indiquée dans les instructions. Tous les autres types d'utilisation doivent être considérés inappropriés et dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable toute utilisation impropre ou incorrecte et tout dommage dû à une installation incorrecte.

Avant de connecter le moteur au secteur, assurez-vous que la tension sur la plaque signalétique située sur l'appareil correspond à la tension du secteur.

Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou les personnes âgées, les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou personnes non qualifiées avec une surveillance adulte adéquate. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

NE tirez PAS sur le cordon d'alimentation ou sur le moteur lui-même pour le débrancher.

Ne touchez PAS au cordon d'alimentation pour quelque raison que ce soit. S'il est endommagé, contactez votre détaillant.

Éteignez toujours le moteur à l'aide de l'interrupteur « /O/I » puis débranchez-le.

Si le moteur tombe dans l'eau, n'essayez pas de l'atteindre, mais retirez-le immédiatement débrancher de la prise de courant.

Réglez toujours l'interrupteur « I/O/I » sur la position « O » avant de brancher.

DESCRIPTION DU PRODUIT (voir fig.1)

1. Corps du moteur

Interrupteur marche/arrêt et sélecteur de vitesse 2. "/O/I"

3. Bouton d'impulsion

4. Épingle

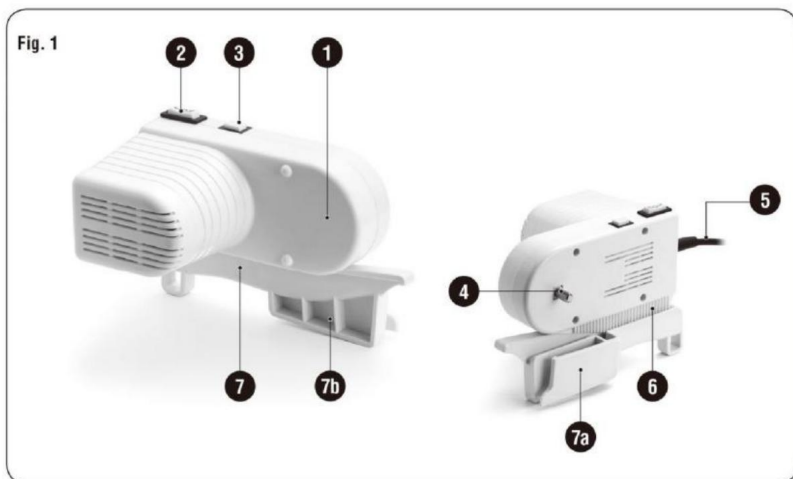
5. Câble d'alimentation

6. Onglet Support

7. Support de fixation

a. Côté intérieur

b. Côté extérieur



DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V CA 50/60 Hz (EUR)

AC120V 60Hz (États-Unis)

Puissance nominale : 90 W (entrée)

MODE D'EMPLOI

1. Placez la machine à pâtes et le moteur sur une base plane et stable qui supporte le poids (voir figure 2).
2. Fixez le support de la machine comme indiqué sur les figures 3 et 4.
3. Pour insérer la goupille du moteur dans le trou du rouleau à pâtes ou dans l'un des rouleaux de coupe trous, appuyez sur le bouton d'impulsion puis insérez la broche du moteur dans la machine (fig. 5) et relâchez le bouton
4. Tenez la machine d'une main et poussez le moteur avec l'autre main pour insérer la pièce de support dans le cadre de support (fig. 6).
5. Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position « O », puis branchez le moteur.
6. Pour démarrer le moteur, placez l'interrupteur « I/O/II » sur la position « I » ou « I » en fonction du vitesse souhaitée : « I » pour vitesse normale et « I » pour vitesse turbo.
7. Le mode impulsion peut être activé en appuyant sur le bouton numéro 3 à partir du Position « O » sur l'interrupteur « I/O/II ». Les rouleaux ne tournent que lorsque le bouton est enfoncé.
8. Une fois le travail terminé, éteignez le moteur en réglant l'interrupteur « I/O/I » sur « O » et débrancher.
9. Décrochez le moteur du support à la fin de chaque utilisation, comme indiqué dans

figure 7. Retirez la goupille du moteur en appuyant sur le bouton d'impulsion. Débranchez le support support en élargissant la partie intérieure et en la retirant de la machine.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant de commencer à nettoyer la machine et le moteur.

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. Ne jamais laver la machine avec de l'eau ou au lave-vaisselle !
6. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer le moteur après utilisation.

7. Toutes les réparations qui doivent être effectuées sur les pièces électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le moteur fait ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le produit sur une prise électrique.
	Le commutateur "O/I" est réglé à "O".	Allumez le moteur en sélectionnant le vitesse souhaitée.

PROCÉDURE D'ÉLIMINATION



Le symbole situé au bas de l'appareil indique la séparation
collection d'équipements électriques et électroniques
(Dir.2012/19/UE-DEEE).

À la fin de vie de l'appareil, ne le jetez pas comme un solide mélangé.
déchets municipaux, mais éliminez-les en vous référant à un centre de collecte spécifique situé
dans votre région ou en le retournant au distributeur, lors de l'achat d'un nouvel appareil de la
même type à utiliser avec les mêmes fonctions.

Cette procédure de collecte séparée des appareils électriques et électroniques est
a réalisé une prévision d'une politique environnementale européenne visant à sauvegarder, protéger
et améliorer la qualité de l'environnement, ainsi qu'à éviter les pollutions potentielles

effets sur la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses dans ces équipement ou à une utilisation impropre de celui-ci ou de parties de celui-ci.

FABRIQUÉ EN CHINE



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



Support und E-Garantie-Zertifikat 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:QM-1



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.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen griffbereit 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 Befestigungs clip * 1 Griff * 1
Nudelmaschinenmotor * 1 Halterung * 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; statt 5 Eiern können Sie auch ein

Glas natürliches Mineralwasser.

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

Stellen Sie den Regler der Maschine auf Position 1, indem Sie ihn nach außen ziehen und drehen, sodass die beiden glatten Walzen ganz geöffnet sind (ca. 3 mm) (Abb. 6). Lassen Sie ein Stück der Mischung durch die Maschine laufen, indem Sie den Griff drehen (Abb. 7). Wiederholen Sie diesen Vorgang 5-6 Mal, falten Sie den Teig und geben Sie bei Bedarf etwas Mehl in die Mitte (Abb. 8). Wenn der Teig eine regelmäßige Form angenommen hat, lassen Sie ihn nur einmal mit den Reglern auf Position 2 durch die Walzen laufen (Abb. 9), dann noch einmal auf Position 3, und fahren Sie fort, bis Sie die gewünschte Dicke erreicht haben (Mindestdicke bei Nr. 9 ca. 0,2 mm). Schneiden Sie den Teig mit einem Messer quer in etwa 25 cm lange Stücke. Stecken Sie den Griff in die Öffnung für die Schneidwalzen, drehen Sie ihn langsam und lassen Sie den Teig durchlaufen, um die gewünschte Nudelsorte zu erhalten (Abb. 10 und 11). Hinweis 1 - Wenn die Walzen nicht „schneiden“, ist der Teig zu weich: In diesem Fall sollten Sie den Teig durch die glatten Walzen laufen lassen, nachdem Sie der Mischung etwas Mehl hinzugefügt haben. Hinweis 2 - Wenn der Teig zu trocken ist und nicht von den Schneidwalzen „aufgefangen“ werden kann, geben Sie der Mischung etwas Wasser hinzu und lassen Sie ihn erneut durch die glatten Walzen laufen. Legen Sie die Nudeln auf eine Tischdecke und lassen Sie sie mindestens eine Stunde trocknen. Denken Sie daran, dass Nudeln lange haltbar sind (1-2 Wochen), wenn sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Bringen Sie einen Topf mit Salzwasser zum Kochen (450 ml pro 450 g Nudeln), in den Sie die Nudeln geben. Frische Nudeln kochen in nur wenigen Minuten, durchschnittlich 2-5 Minuten, je nach Dicke. Rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Nudeln abtropfen, sobald sie fertig gekocht sind.

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

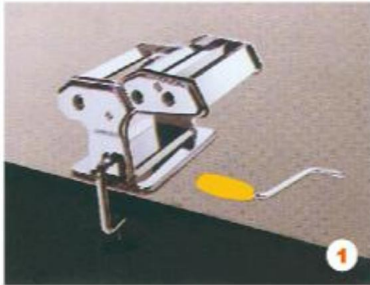
* Grundrezept Teig* 150 g Karotten

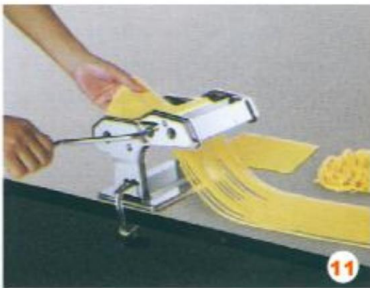
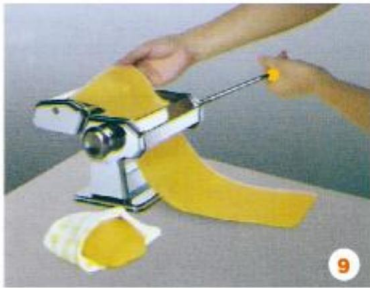
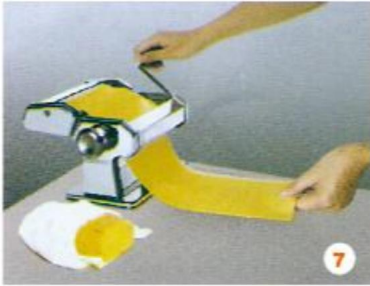
Die Karotten müssen geschält und in Scheiben geschnitten werden. Dann 15 bis 30 Minuten kochen und vor der Zugabe zum Teig zerstampft.

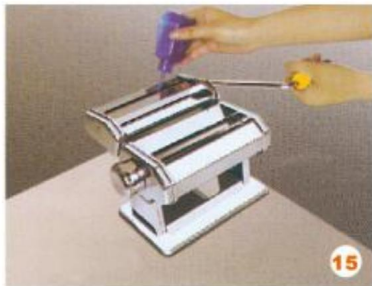
SCHWARZE PASTA ROTE PASTA

* Grundrezept Teig * Grundrezept Teig

* 1 Beutel Tintenfischfarbe * 1 Teelöffel konzentriertes Tomatenmark







ANLEITUNG FÜR DEN MOTOR DER NUDELMASCHINE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH AUF

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden gefolgt, darunter Folgendes:

• Lesen Sie alle Anweisungen

• Zum Schutz vor Stromschlägen das Gerät nicht in

Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung.

• Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach

Gerätestörungen oder zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.

• Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann

Dies kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

• Nicht im Freien verwenden.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen und halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs von den Walzen fernhalten, um das Risiko einer Verletzung zu verringern Personenschäden und/oder Schäden an der Nudelmaschine.
- Ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen oder auch nur leicht feuchten Händen.
- Waschen Sie die Maschine nicht, insbesondere wenn sie eingesteckt ist.
- Erlauben Sie Kindern unter 14 Jahren nicht, die Maschine zu benutzen.
- Lassen Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn sie an die Steckdose angeschlossen ist.
- Ziehen Sie vor dem Ausbau des Motors stets den Stecker aus der Maschine.
- Benutzen Sie die Maschine nicht in der Nähe von Wärme- oder Wasserquellen (z. B. Herdplatten, Spülbecken).
- Stecken Sie keine Messer oder Kleidungsstücke zwischen die Walzen.
- Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und in der Weise verwendet werden, in der Anleitung angegeben. Alle anderen Verwendungsarten gelten als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäßer oder falscher Gebrauch sowie Montageschäden.
- Bevor Sie den Motor an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung am Typenschild am Gerät mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren verwendet oder gewartet werden.
ältere Menschen, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelernete Personen unter angemessener Aufsicht eines Erwachsenen. Kinder dürfen nicht spielen mit dem Gerät.
- Ziehen Sie NICHT am Netzkabel oder am Motor selbst, um den Stecker zu ziehen.

• Manipulieren Sie das Netzkabel NICHT aus irgendeinem Grund. Bei Beschädigung wenden Sie sich an Ihren

Einzelhändler.

• Motor immer mit dem Schalter „I/O/I“ ausschalten und anschließend den Netzstecker ziehen.

• Wenn der Motor ins Wasser fällt, versuchen Sie nicht, ihn zu erreichen, sondern entfernen Sie sofort den
ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

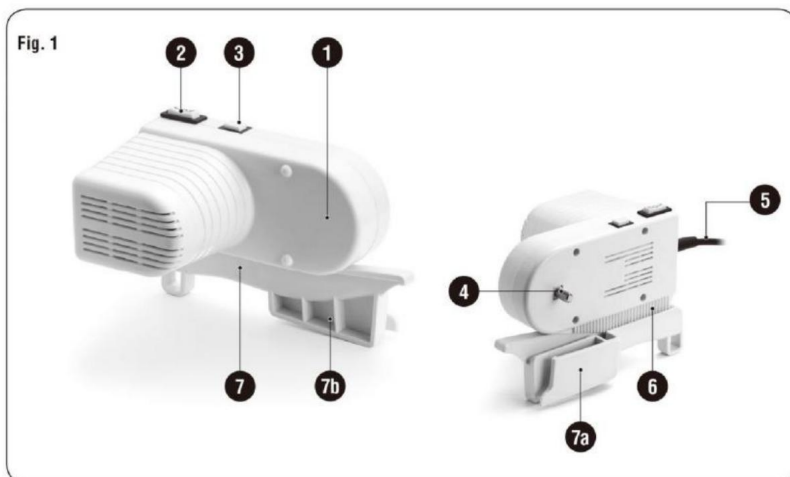
• Stellen Sie den Schalter „I/O/I“ vor dem Einstecken immer auf die Position „O“.

PRODUKTBESCHREIBUNG (siehe Abb. 1)

1. Motorkörper
2. "I/O/I" Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitswähler
3. Impulstaste
4. Anheften
5. Netzkabel
6. Registerkarte „Support“
7. Stützhalterung

a. Innenseite

b. Außenseite



TECHNISCHE DATEN

Spannung: AC220-240V 50/60Hz (EUR)

AC120V 60Hz (USA)

Nennleistung: 90 W (Eingang)

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie die Nudelmaschine und den Motor auf eine flache, stabile Unterlage, die die Gewicht (siehe Abbildung 2).
2. Befestigen Sie die Maschinenhalterung wie in den Abbildungen 3 und 4 gezeigt.
3. Den Motorstift in das Loch der Nudelmaschine oder in eine der Schneidwalzen einsetzen
Löcher, drücken Sie die Impulstaste und stecken Sie dann den Motorstift in die Maschine (Abb. 5)
und lassen Sie die Taste los
4. Halten Sie die Maschine mit einer Hand fest und schieben Sie den Motor mit der anderen Hand nach
Setzen Sie das Stützstück in den Stützrahmen ein (Abb. 6).
5. Stellen Sie sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „O“ befindet und schließen Sie dann den Motor an.
6. Um den Motor zu starten, stellen Sie den Schalter „I/O/II“ auf die Position „I“ oder „II“, je nach gewünschte Geschwindigkeit: „I“ für Normalgeschwindigkeit und „II“ für Turbogeschwindigkeit.
7. Der Pulsmodus kann durch Drücken der Taste Nummer 3 aktiviert werden, beginnend mit dem Position „O“ am Schalter „I/O/II“. Die Walzen drehen sich nur, wenn der Knopf gedrückt wird.
8. Wenn Sie mit der Arbeit fertig sind, schalten Sie den Motor aus, indem Sie den Schalter „I/O/II“ auf „O“ stellen und Stecker ziehen.
9. Den Motor nach jedem Gebrauch von der Halterung lösen, wie in

Abbildung 7. Den Motorstift durch Drücken der Impulstaste herausziehen. Den Träger aushängen
Halierung indem Sie das Innenteil aufweiten und aus der Maschine ziehen.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung der Maschine und des Motors stets den Stecker.

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. Die Maschine niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine reinigen!
6. Reinigen Sie den Motor nach dem Gebrauch mit einem weichen Tuch.

7. Eventuelle Reparaturen an elektrischen Teilen müssen durch geschultes Personal.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Motor lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose.
	Der Schalter „O/I“ ist eingestellt auf „0“ gesetzt.	Schalten Sie den Motor ein und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.

ENTSORGUNGSVERFAHREN



Das Symbol auf der Geräteunterseite kennzeichnet die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten (Richtlinie 2012/19/EU-WEEE).

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht als gemischten Feststoff. Hausmüll, sondern entsorgen Sie es bei einer speziellen Sammelstelle in Ihrer Nähe oder bei der Rückgabe an den Händler beim Kauf eines neuen Gerätes der gleicher Typ mit den gleichen Funktionen verwendet werden.

Dieses Verfahren der getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten ist Prognosen für eine europäische Umweltpolitik mit dem Ziel der Sicherung, des Schutzes und der Verbesserung der Umweltqualität sowie der Vermeidung potenzieller

Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit aufgrund der Anwesenheit gefährlicher Stoffe in solchen
Gerätes oder auf eine unsachgemäße Verwendung desselben oder von Teilen desselben zurückzuführen sind.

IN CHINA HERGESTELLT



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
<https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto e certificato di garanzia elettronica 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:QM-1



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.

Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e conservarlo a portata di mano per riferimenti futuri.

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: Spazzola*1 Affettatrice*2 Clip di fissaggio*1 Maniglia*1
Motore per macchina per la pasta*1 Staffa di supporto*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, puoi usare una

bicchieri 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 impasto nella macchina ruotando la manovella (Fig.7). Ripetere questa operazione per 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, passarlo nei 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 al n.9 circa 0,2 mm). Con un coltello tagliare la pasta trasversalmente in pezzi lunghi circa 25 cm (10 pollici). Inserire la manovella nel foro per i rulli di taglio, ruotarla lentamente e passare la pasta per ottenere il tipo di pasta che si preferisce (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' di farina all'impasto. Nota 2 - Quando l'impasto è troppo asciutto e non può essere "catturato" dai rulli di taglio, aggiungete un po' d'acqua all'impasto e passalo di nuovo attraverso i rulli lisci. Disponi la pasta su una tovaglia e lasciala asciugare per almeno un'ora. Ricorda che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane) se conservata in un luogo fresco e asciutto. Porta a ebollizione una pentola di acqua salata (135 once per 1 libbra di pasta) in cui aggiungerai la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, in media 2-5 minuti, a seconda dello spessore. Mescola delicatamente e poi scola la pasta una volta terminata 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

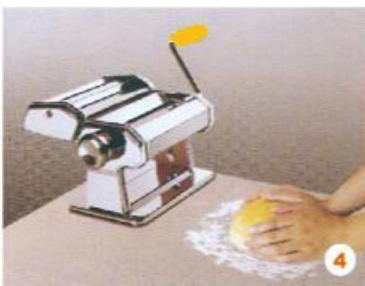
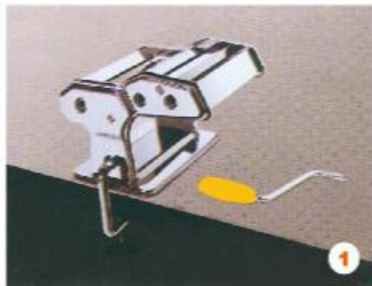
* ricetta base impasto* 150 g di carote

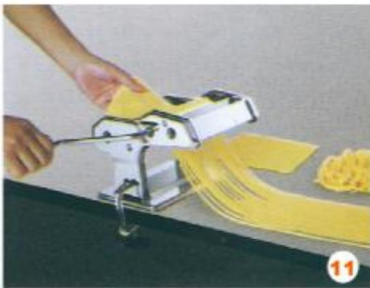
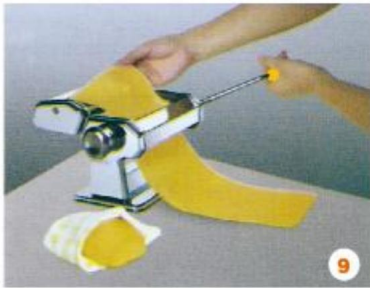
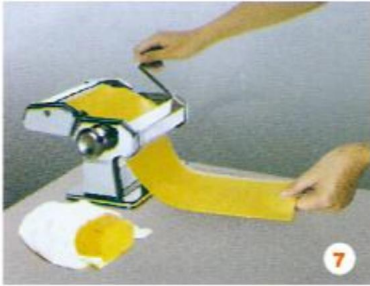
Le carote devono essere sbucciate e tagliate a fette, quindi bollite per 15-30 minuti e schiacciati prima di essere aggiunti all'impasto.

PASTA NERA PASTA ROSSA

* ricetta base impasto * ricetta base impasto

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







ISTRUZIONI MOTORE MACCHINA PER PASTA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, SOLO PER USO DOMESTICO

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza di base seguito incluso quanto segue:

- Leggi tutte le istruzioni
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non mettere l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di montare o smontare parti e prima della pulizia.
- Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo i malfunzionamenti dell'apparecchio o per esame, riparazione o guasto elettrico o meccanico aggiustamento.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.

- ÿ Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- ÿ Evitare il contatto con parti in movimento e tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dai rulli durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni la persona e/o danni all'estrusore per la pasta.
- ÿ Non staccare la spina con le mani bagnate o anche solo leggermente umide.
- ÿ Non lavare la macchina, soprattutto quando è collegata alla corrente.
- ÿ Non consentire ai bambini di età inferiore ai 14 anni di utilizzare la macchina.
- ÿ Non lasciare la macchina incustodita, soprattutto quando è collegata alla presa di corrente.
- ÿ Scollegare sempre la macchina prima di rimuovere il motore.
- ÿ Non utilizzare la macchina vicino a fonti di calore o acqua (fornelli, lavandini)
- ÿ Non inserire coltelli o vestiti tra i rulli.
- ÿ Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e nel modo indicato nelle istruzioni. Tutti gli altri tipi di utilizzo devono essere considerati inappropriato e pericoloso. Il produttore non sarà responsabile per qualsiasi uso improprio o non corretto e danni all'installazione.
- ÿ Prima di collegare il motore alla rete elettrica, accertarsi che la tensione sulla la targhetta posta sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete.
- ÿ Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni anziani, individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o individui non qualificati con adeguata supervisione da parte di un adulto. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- ÿ NON tirare il cavo di alimentazione o il motore stesso per staccare la spina.

• NON manomettere il cavo di alimentazione per nessun motivo. Se danneggiato, contattare il rivenditore.

• Spegnerne sempre il motore tramite l'interruttore "I/O/I" e poi staccare la spina.

• Se il motore cade in acqua, non cercare di raggiungerlo, ma rimuoverlo immediatamente. spina dalla presa di corrente.

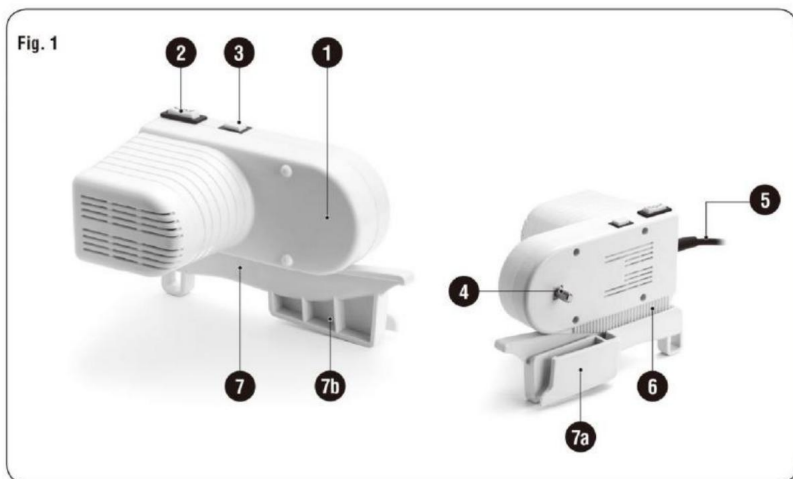
• Prima di collegare il dispositivo, impostare sempre l'interruttore "I/O/I" sulla posizione "O".

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (vedi fig.1)

1. Corpo motore
2. Interruttore on/off e selettore di velocità."/O/I/"
3. Pulsante Pulse
4. Spilla
5. Cavo di alimentazione
6. Scheda Supporto
7. Staffa di supporto

a. Lato interno

b. Lato esterno



DATI TECNICI

Tensione: AC220-240V 50/60Hz (EUR)

CA 120 V 60 Hz (USA)

Potenza nominale: 90 W (ingresso)

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare la macchina per la pasta e il motore su una base piana e stabile che sostenga la peso (vedi figura 2).
2. Fissare la staffa di supporto della macchina come mostrato nelle figure 3 e 4.
3. Inserire il perno motore nel foro del rullo per la pasta o in uno dei rulli da taglio fori, premere il pulsante pulse e poi inserire il perno motore nella macchina (fig. 5) e rilasciare il pulsante
4. Tenere la macchina con una mano e spingere il motore con l'altra mano per inserire il pezzo di supporto nel telaio di supporto (fig. 6).
5. Assicurarsi che l'interruttore on/off sia in posizione "O", quindi collegare il motore.
6. Per avviare il motore, impostare l'interruttore "I/O/II" sulla posizione "I" o "II" in base alla velocità desiderata: "I" per velocità normale e "II" per velocità turbo.
7. La modalità Pulse può essere attivata premendo il pulsante numero 3 a partire dal Posizione "O" sull'interruttore "I/O/II". I rulli girano solo quando si preme il pulsante.
8. Al termine del lavoro, spegnere il motore impostando l'interruttore "I/O/II" su "O" e
staccare la spina.
9. Sganciare il motore dalla staffa di supporto al termine di ogni utilizzo, come mostrato in

figura 7. Estrarre il perno motore premendo il pulsante a impulsi. Sganciare il supporto staffa allargando la parte interna ed estraendola dalla macchina.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di iniziare a pulire la macchina e il motore, staccare sempre la spina.

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 lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie!
6. Utilizzare un panno morbido per pulire il motore dopo l'uso.

7. Eventuali riparazioni che dovessero rendersi necessarie alle parti elettriche devono essere eseguite da personale qualificato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il motore fa non accendere.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare il prodotto a una presa elettrica.
	L'interruttore "I/O/I" è impostato a "0".	Accendere il motore selezionando velocità desiderata.

PROCEDURA DI SMALTIMENTO



Il simbolo posto nella parte inferiore del dispositivo indica la separazione raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Dir.2012/19/UE-RAEE).

Al termine della vita utile del dispositivo, non smaltirlo come rifiuto solido misto rifiuti urbani, ma smaltirlo rivolgendosi ad un apposito centro di raccolta situato nella tua zona o restituendolo al distributore, quando acquisti un nuovo dispositivo della stesso tipo da utilizzare con le stesse funzioni.

Questa procedura di raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche è ha previsto una politica ambientale europea volta a salvaguardare, proteggere e migliorare la qualità dell'ambiente, nonché a evitare potenziali

effetti sulla salute umana dovuti alla presenza di sostanze pericolose in tali apparecchiature o ad un uso improprio delle stesse o di parti delle stesse.

MADE IN CHINA

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte y certificado de garantía electrónica 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:QM-1



¿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.

Antes de utilizar este dispositivo, lea completamente este manual de instrucciones y consérvelo a mano para futuras consultas.

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 Cortadora*2 Clip de fijación*1 Mango*1

Motor de máquina de pasta*1 Soporte de apoyo*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 usar 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

Colocar el regulador de la máquina en la posición 1, tirando de él hacia fuera y girándolo de manera que los dos rodillos lisos queden completamente abiertos (aprox. 3 mm) (Fig. 6). Pasar un trozo de la mezcla por la máquina girando la manivela (Fig. 7). Repetir esta operación 5-6 veces, doblando la masa y añadiendo un poco de harina en el centro si es necesario (Fig. 8). Cuando la masa haya tomado una forma regular, pasarla por los rodillos una sola vez con los reguladores en el número 2 (Fig. 9), luego una vez más en el número 3, continuando hasta obtener el espesor deseado (espesor mínimo en el número 9 aprox. 0,2 mm). Con un cuchillo, cortar la masa transversalmente en trozos de aproximadamente 25 cm (10 pulgadas) de largo. Introducir la manivela en el orificio para los rodillos de corte, girarla lentamente y pasar la masa por ella para obtener el tipo de pasta que se prefiera (Fig. 10 y 11). Nota 1 - Si los rodillos no cortan, la masa está demasiado blanda: en este caso, deberás pasar la masa por los rodillos lisos después de añadir un poco de harina a la mezcla. Nota 2 - Cuando la masa esté demasiado seca y no pueda ser "atrapada" por los rodillos de corte, añade un poco de agua a la mezcla y pásala de nuevo por los rodillos lisos. Coloca la pasta sobre un mantel y déjala secar durante al menos una hora. Recuerda que la pasta puede durar mucho tiempo (1-2 semanas) si se guarda en un lugar fresco y seco. Pon a hervir una cacerola con agua salada (135 oz por 1 lb de pasta) a la que añadirás la pasta. La pasta fresca se cocina en solo unos minutos, un promedio de 2 a 5 minutos, según el grosor. Revuelve suavemente y luego escurre la pasta una vez que haya 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

mezclado antes de agregarlo a la masa.

PASTA DE NARANJA

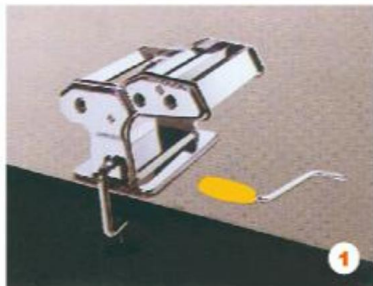
*
masa receta básica* 150 g de zanahorias

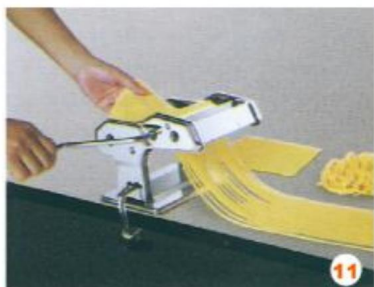
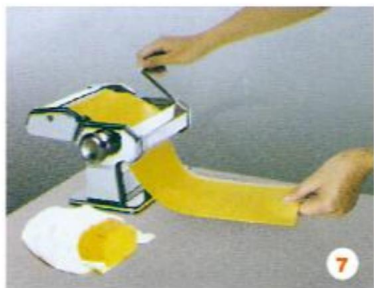
Las zanahorias se deben pelar y cortar en rodajas, luego hervir durante 15 a 30 minutos y machacado antes de añadirlo a la masa.

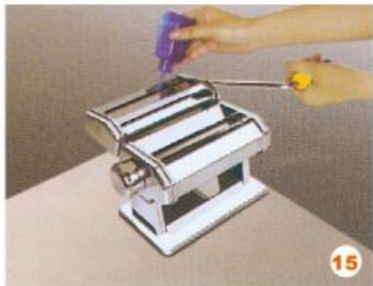
PASTA NEGRA PASTA ROJA

* receta básica de masa * receta básica de masa

* I bolsa de tinta de calamar * I cucharadita de pasta de tomate concentrada







INSTRUCCIONES DEL MOTOR DE LA MÁQUINA DE PASTA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES, SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad.
seguido incluyendo lo siguiente:

Lea todas las instrucciones

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en
agua u otro líquido.

Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y
Antes de limpiar.

No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que
averías del aparato o para examen, reparación o reparación eléctrica o mecánica
ajuste.

El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede
provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

No utilizar en exteriores.

No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.

Evite el contacto con piezas móviles y mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y

Mantenga otros utensilios alejados de los rodillos durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones.

la persona y/o daños a la extrusora de pasta.

No desenchufe con las manos mojadas o ligeramente húmedas.

No lave la máquina, especialmente cuando esté enchufada.

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

No deje la máquina sin supervisión, especialmente cuando esté enchufada.

Desenchufe siempre la máquina antes de quitar el motor.

No utilice la máquina cerca de fuentes de calor o agua (hornos, fregaderos).

No inserte cuchillos ni ropa entre los rodillos.

Este producto debe utilizarse únicamente para el propósito previsto y de la manera

indicado en las instrucciones. Cualquier otro tipo de uso se considerará

inapropiado y peligroso. El fabricante no será responsable de

cualquier uso indebido o incorrecto y daños por instalación.

Antes de conectar el motor a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje en el

La placa situada en el aparato corresponde a la tensión de red.

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

personas mayores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o

personas no cualificadas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

NO tire del cable de alimentación ni del motor para desenchufarlo.

NO manipule el cable de alimentación por ningún motivo. Si está dañado, póngase en contacto con su detallista.

Apague siempre el motor utilizando el interruptor "/O/" y luego desenchúfelo.

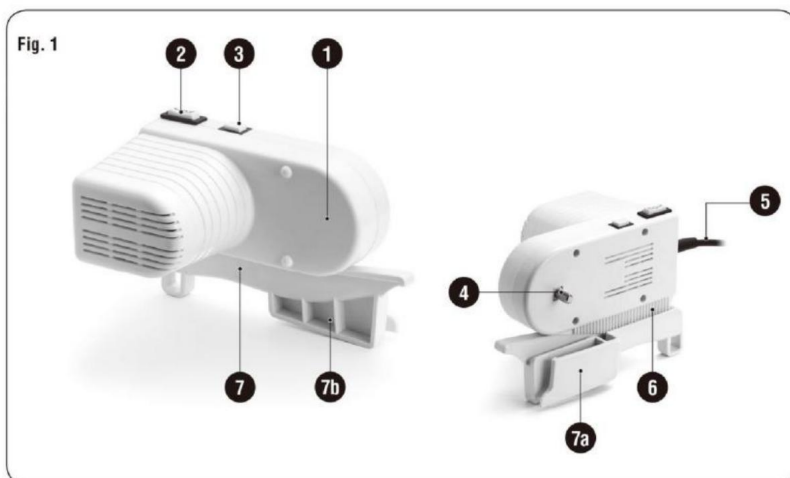
Si el motor cae al agua, no intente alcanzarlo, sino retire el motor inmediatamente.

Desenchúfe el aparato de la toma de corriente.

Coloque siempre el interruptor "/O/" en la posición "O" antes de enchufar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (ver fig.1)

1. Cuerpo del motor
 2. Interruptor de encendido/apagado "/O/" y selector de velocidad
 3. Botón de pulso
 4. Alfiler
 5. Cable de alimentación
 6. Pestaña de soporte
 7. Soporte de apoyo
- a. Lado interior b. Lado exterior



DATOS TÉCNICOS

Voltaje: CA 220-240 V 50/60 Hz (EUR)

CA 120 V 60 Hz (EE. UU.)

Potencia nominal: 90 W (entrada)

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque la máquina para pasta y el motor sobre una base plana y estable que soporte el peso (ver figura 2).
2. Coloque el soporte de la máquina como se muestra en las figuras 3 y 4.
3. Insertar el pasador del motor en el orificio del rodillo de pasta o en uno de los rodillos de corte. agujeros, presione el botón de pulso y luego inserte el pasador del motor en la máquina (fig. 5) y suelte el botón
4. Sujete la máquina con una mano y empuje el motor con la otra mano para Inserte la pieza de soporte en el marco de soporte (fig. 6).
5. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición "O" y luego enchufe el motor.
6. Para arrancar el motor, coloque el interruptor "I/O/II" en la posición "I" o "I" según la Velocidad deseada: "I" para velocidad normal y "I" para velocidad turbo.
7. El modo pulso se puede activar presionando el botón número 3 comenzando desde el Posición "O" en el interruptor "I/O/II". Los rodillos giran únicamente cuando se presiona el botón.
8. Cuando termine de trabajar, apague el motor colocando el interruptor "I/O/I" en "O" y desenchufar.
9. Desenganche el motor del soporte al final de cada uso, como se muestra en

Figura 7. Extraiga el pasador del motor presionando el botón de pulso. Desenganche el soporte soporte ensanchando la parte interior y tirando de ella hacia fuera de la máquina.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe siempre la máquina y el motor antes de comenzar a limpiarla.

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. ¡Nunca lave la máquina con agua ni en el lavavajillas!
6. Utilice un paño suave para limpiar el motor después de su uso.

7. Cualquier reparación que sea necesaria en las partes eléctricas debe realizarse por personal capacitado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El motor hace No enciende.	El aparato no está Enchufado.	Conecte el producto a un toma eléctrica.
	El interruptor "/O/I" está configurado a "0".	Encienda el motor, seleccionando la Velocidad deseada.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN



El símbolo en la parte inferior del dispositivo indica la separación
Colección de equipos eléctricos y electrónicos
(Dir.2012/19/UE-RAEE).

Al final de la vida útil del dispositivo, no lo deseché como residuo sólido mezclado.
residuos municipales, sino eliminarlos remitiéndolos a un centro de recogida específico ubicado
en su zona o devolverlo al distribuidor, al comprar un nuevo dispositivo del
mismo tipo para ser utilizado con las mismas funciones.

Este procedimiento de recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos es
Se llevó a cabo una previsión de una política medioambiental europea destinada a salvaguardar,
proteger y mejorar la calidad del medio ambiente, así como a evitar posibles

efectos sobre la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas en dichos productos equipo o a un uso indebido del mismo o de partes del mismo.

HECHO EN CHINA



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



Wsparcie i certyfikat gwarancji elektronicznej 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®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MASZYNA DO MAKARONU

MODEL:QM-1



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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



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.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zachowanie jej na przyszłość.

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
Silnik maszyny do makaronu*1 Wspornik*1

INSTRUKCJA OBSŁUGI

JAK PRZYGOTOWAĆ MASZYNĘ DO UŻYTKU

Zamocuj maszynę na stole za pomocą dołączonego zacisku i włoż 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

szklanka 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!

Wsymp mąkę do miski, a jajka do środka mąki (rys. 2). Wymieszaj jajka widelcem, aż całkowicie połączą się z mąką. Zagniatą 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 były całkowicie otwarte (ok. 3 mm) (rys. 6). Przepuść kawałek mieszanki przez maszynę, obracając uchwyt (rys. 7). Powtórz tę czynność 5-6 razy, składając ciasto i dodając trochę mąki do środka, jeśli to konieczne. (rys. 8). Gdy ciasto przybierze regularny kształt, przepuść je przez wałki tylko raz z regulatorami ustawionymi na numer 2 (rys. 9), a następnie jeszcze raz na numer 3, kontynuując, aż uzyskasz pożądaną grubość (min. grubość przy numerze 9 ok. 0,2 mm). Nożem pokrój ciasto w poprzek na kawałki o długości około 25 cm (10 cali). Włóż uchwyt w otwór na wałki tnące, powoli go przekręć i przepuść ciasto, aby uzyskać preferowany rodzaj makaronu (rys. 10 i 11). Uwaga 1 - Jeśli wałki nie 'tną', ciasto jest zbyt miękkie: w takim przypadku należy przepuścić ciasto przez gładkie wałki po dodaniu mąki do mieszanki. Uwaga 2 - Gdy ciasto jest zbyt suche i nie może zostać 'złapane' przez wałki tnące, dodaj odrobinę wody do mieszanki i ponownie przepuść je przez gładkie wałki. 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. Doprowadź do wrzenia garnek osolonej wody (135 uncji na 1 funt makaronu), do której dodasz makaron. Świeży makaron gotuje się w ciągu kilku minut, średnio 2-5 minut, w zależności od grubości. Delikatnie zamieszaj, a następnie odcedź makaron po zakończeniu gotowania.

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

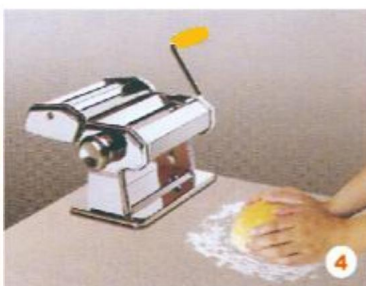
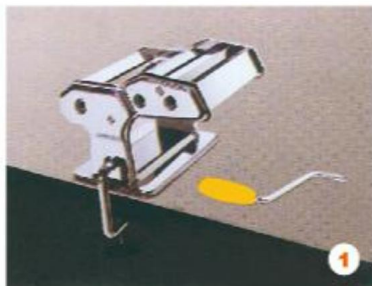
*
przepis podstawowy ciasto* 150 g marchewki

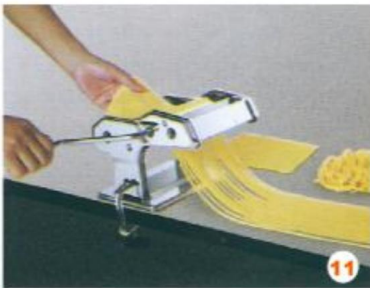
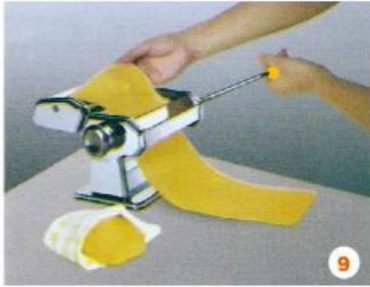
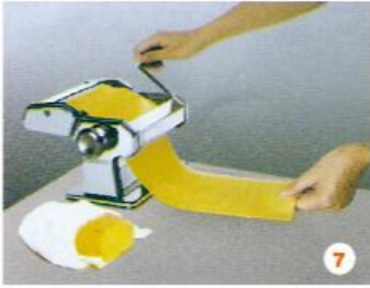
Marchewki należy obrać i pokroić w plasterki. Następnie gotować je przez 15 do 30 minut i rozgnieść przed dodaniem do ciasta.

MAKARON CZARNY MAKARON CZERWONY

* podstawowy przepis na ciasto * podstawowy przepis na ciasto

* 1 woreczek atramentu z kałamarnicy * 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego







INSTRUKCJA OBSŁUGI SILNIKA MASZyny DO MAKARONU

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności. śledzone w tym następujące:

Przeczytaj wszystkie instrukcje

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać urządzenia w wodzie lub innym płynie.

Odlączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem.

Nie należy używać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po usterki sprzętu AGD lub w celu jego sprawdzenia, naprawy lub naprawy elektrycznej lub mechanicznej modyfikacja.

Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

Nie stosować na zewnątrz.

Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub blatu.

Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami i trzymaj ręce, włosy, ubranie, szpatułki i podczas pracy trzymaj inne przybory z dala od rolek, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osoba i/lub uszkodzenie wylączarki do makaronu.

Nie odłączaj urządzenia mokrymi lub lekko wilgotnymi rękami.

Nie myj pralki, zwłaszcza gdy jest podłączona do prądu.

Nie należy pozwalać dzieciom poniżej 14 roku życia na korzystanie z urządzenia.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, zwłaszcza gdy jest podłączone do zasilania.

Zawsze odłączaj maszynę od zasilania przed wyjęciem silnika.

Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub wody (np. palników, zlewów)

Nie wkładaj noży ani ubrań pomiędzy rolki.

Produktu tego należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób zgodny z przeznaczeniem.

wskazane w instrukcji. Wszystkie inne rodzaje użytkowania należy brać pod uwagę niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za

jakiegokolwiek uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania oraz instalacji.

Przed podłączeniem silnika do sieci należy upewnić się, że napięcie w sieci jest tabliczka znamionowa umieszczona na urządzeniu odpowiada napięciu sieciowemu.

Produkt ten mogą obsługiwać i konserwować wyłącznie dzieci w wieku 14 lat lub starsze. osoby starsze, o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub niewykwalifikowane osoby pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą się bawić z urządzeniem.

NIE ciągnij za przewód zasilający ani za sam silnik, aby odłączyć urządzenie.

NIE ingeruj w przewód zasilający z żadnego powodu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z detalistą.

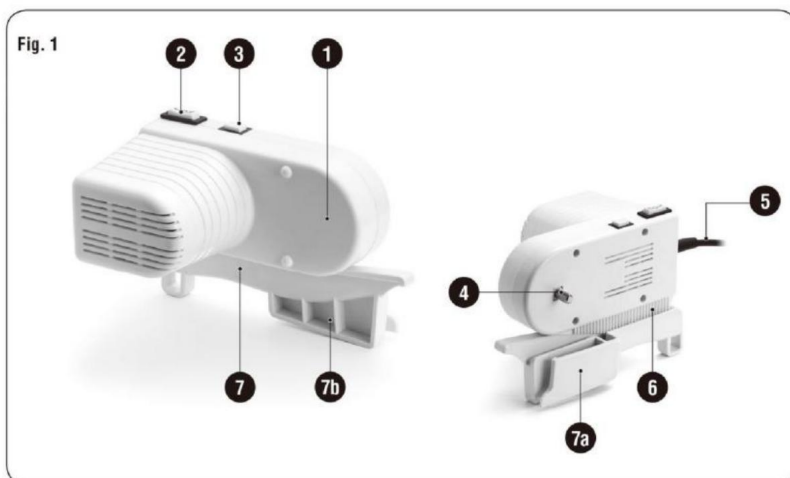
Zawsze wyłączaj silnik za pomocą przełącznika „/O/I” i odłączaj go od zasilania.

Jeżeli silnik wpadnie do wody, nie próbuj go wyciągać, lecz natychmiast go wyjmij. wtyczkę z gniazdka.

Przed podłączeniem zawsze ustaw przełącznik „I/O/I” w pozycji „O”.

OPIS PRODUKTU (patrz rys.1)

1. Korpus silnika
 2. "/O/I" przełącznik wł./wył. i selektor prędkości
 3. Przycisk pulsacyjny
 4. Przypnij
 5. Kabel zasilający
 6. Karta Wsparcie
 7. Wspornik
- a. Strona wewnętrzna b. Strona zewnętrzna



DANE TECHNICZNE

Napięcie: AC220-240V 50/60Hz (EUR)

AC 120 V 60 Hz (USA)

Moc znamionowa: 90 W (wejście)

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Umieść maszynkę do makaronu i silnik na płaskiej, stabilnej podstawie, która będzie je podtrzymywać. ciężar (patrz rysunek 2).
2. Zamontuj wspornik maszyny tak, jak pokazano na rysunkach 3 i 4.
3. Włóż sworzeń silnika do otworu wałka do makaronu lub do jednego z wałków tnących otwory, naciśnij przycisk pulsacyjny, a następnie włóż sworzeń silnika do maszyny (rys. 5) i zwolnij przycisk
4. Trzymaj maszynę jedną ręką i drugą ręką pchaj silnik, aby Włóż element podporowy do ramy podporowej (rys. 6).
5. Upewnij się, że przełącznik włącz/wyłącz jest w pozycji „O”, a następnie podłącz silnik.
6. Aby uruchomić silnik, ustaw przełącznik „I/O/II” w pozycji „I” lub „II” w zależności od pożądana prędkość: „I” dla prędkości normalnej i „II” dla prędkości turbo.
7. Tryb pulsacyjny można aktywować naciskając przycisk nr 3 zaczynając od Pozycja „O” na przełączniku „I/O/II”. Rolki obracają się tylko po naciśnięciu przycisku.
8. Po zakończeniu pracy wyłącz silnik, ustawiając przełącznik „I/O/II” w pozycji „O” i wyjąć wtyczkę.
9. Po każdym użyciu odczep silnik od wspornika, jak pokazano na rysunku.

rycina 7. Wyciągnij sworzeń silnika naciskając przycisk impulsu. Odczep wspornik uchwyt poprzez poszerzenie jego wewnętrznej części i wyciągnięcie go z maszyny.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia i czyszczenia silnika.

1. Podczas użytkowania należy co jakiś czas czyścić skrobaki znajdujące się pod gładkimi rołkami 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. Nigdy nie myj maszyny wodą ani w zmywarce!
6. Po użyciu wyczyść silnik miękką ściereczką.

7. Wszelkie naprawy, które należy wykonać w częściach elektrycznych, muszą zostać wykonane przez przeszkolony personel.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Silnik działa nie włączać.	Urządzenie nie jest podłączony.	Podłącz produkt do gniazdka elektrycznego.
	Przełącznik „/O/I” jest ustawiony do "0".	Włącz silnik, wybierając pożądaną prędkość.

PROCEDURA UTYLIZACJI



Symbol na spodzie urządzenia oznacza oddzielenie zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego (Dyrektywa 2012/19/UE-WEEE).

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie należy go wyrzucać jako zmieszanego odpadu stałego, odpady komunalne, ale należy je zutylizować w wyznaczonym punkcie zbiórki w Twojej okolicy lub zwracając go dystrybutorowi, przy zakupie nowego urządzenia tego samego typu, używanego z tymi samymi funkcjami.

Niniejsza procedura oddzielnego zbierania urządzeń elektrycznych i elektronicznych jest przeprowadzono prognozowanie europejskiej polityki ochrony środowiska, której celem jest ochrona, zabezpieczenie i poprawa jakości środowiska, a także unikanie potencjalnych

skutki dla zdrowia ludzkiego wynikające z obecności niebezpiecznych substancji w takich sprzęcie lub niewłaściwego jego użycia lub jego części.

WYKONANO W CHINACH



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



Ondersteuning en E-garantiecertificaat 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:QM-1



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.

Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

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

Pastamachine motor*1 Steunbeugel*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: 1 pond zachte tarwebloem en 5 eieren; in plaats van 5 eieren kunt u ook een

glas natuurlijk mineraalwater.

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

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

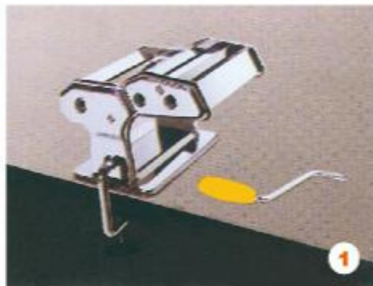
* basisrecept deeg* 150 g wortelen

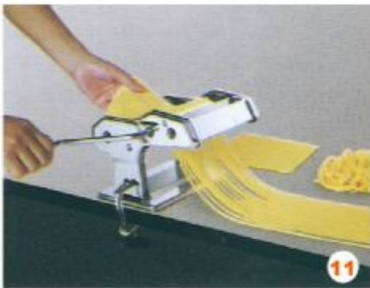
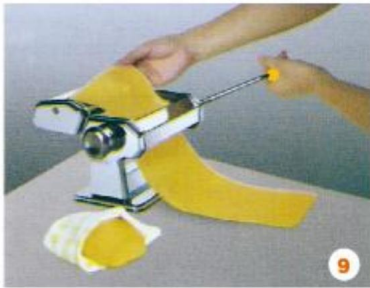
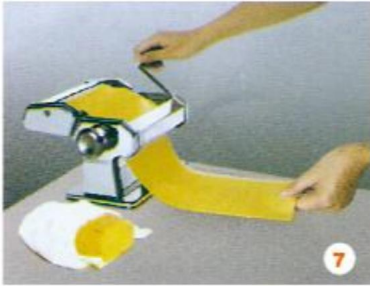
De wortelen moeten worden geschild en in plakjes gesneden. Vervolgens 15 tot 30 minuten koken en gepureerd voordat ze aan het deeg worden toegevoegd.

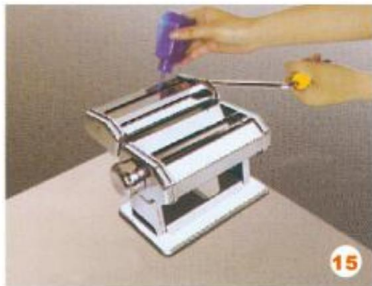
ZWARTE PASTA RODE PASTA

* basisrecept deeg * basisrecept deeg

* 1 zakje inktvisinkt * 1 theelepel geconcentreerde tomatenpuree







PASTA MACHINE MOTORINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES, ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.
gevolgd inclusief het volgende:

• Lees alle instructies

• Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat niet in het stopcontact steken.
water of een andere vloeistof.

• Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt, en
vóór het schoonmaken.

• Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat is uitgeschakeld.
storingen aan apparaten of voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische
aanpassing.

• Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan
brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

• Niet buitenshuis gebruiken.

- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Vermijd contact met bewegende delen en houd handen, haren, kleding, spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt van de rollen houden tijdens het gebruik om het risico op letsel te verminderen de persoon en/of schade aan de pastamachine.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact met natte of licht vochtige handen.
- Was het apparaat niet, vooral niet als het is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter, vooral niet als het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de motor verwijderd.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmte- of waterbronnen (bijvoorbeeld ovens, gootstenen).
- Steek geen messen of kledingstukken tussen de rollen.
- Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de manier die daarvoor is voorgeschreven. aangegeven in de instructies. Alle andere soorten gebruik moeten in aanmerking worden genomen ongepast en gevaarlijk. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door onjuist gebruik of installatie.
- Controleer voordat u de motor op het lichtnet aansluit of de spanning op de motor goed is. Het typeplaatje op het apparaat komt overeen met de netspanning.
- Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder. ouderen, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen met voldoende toezicht van volwassenen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Trek NIET aan het netsnoer of aan de motor zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.

ÿ Knoei NIET met het netsnoer om welke reden dan ook. Neem contact op met uw

detailhandelaar.

ÿ Schakel de motor altijd uit met de "O/I"-schakelaar en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

ÿ Als de motor in het water valt, probeer hem dan niet te pakken, maar verwijder hem onmiddellijk.
stekker uit het stopcontact.

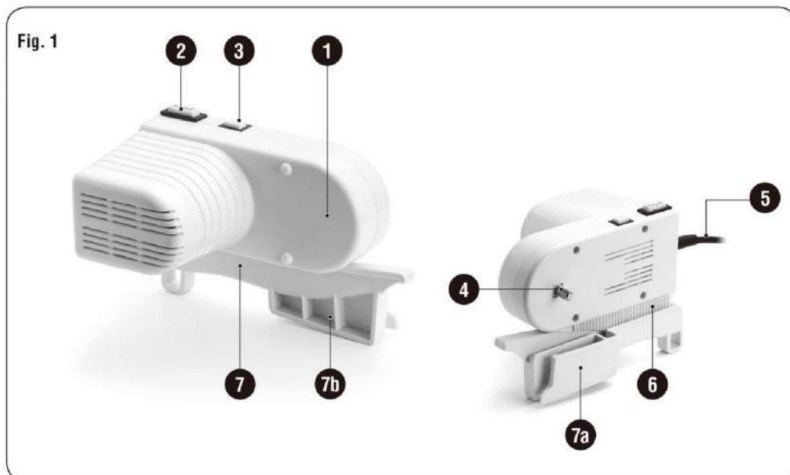
ÿ Zet de "I/O/I"-schakelaar altijd op de "O"-positie voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

PRODUCTBESCHRIJVING (zie fig.1)

1. Motorlichaam
2. "O/I" aan/uit schakelaar en snelheidskeuzeschakelaar
3. Pulsknop
4. Vastpinnen
5. Stroomkabel
6. Ondersteuningstabblad
7. Steunbeugel

a. Binnenkant

b. Buitenkant



TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: AC220-240V 50/60Hz (EUR)

AC120V 60Hz (VS)

Nominaal vermogen: 90W (ingang)

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de pastamachine en de motor op een vlakke, stabiele ondergrond die de gewicht (zie figuur 2).
2. Bevestig de machinesteunbeugel zoals weergegeven in figuur 3 en 4.
3. Om de motorpen in het gat van de pastarol of in een van de snijrollen te steken gaten, druk op de pulsknop en plaats vervolgens de motorpen in de machine (fig. 5) en laat de knop los
4. Houd de machine met één hand vast en duw de motor met de andere hand naar Plaats het steunstuk in het steunframe (fig. 6).
5. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar in de "O"-stand staat en sluit vervolgens de motor aan.
6. Om de motor te starten, zet u de schakelaar "I/O/II" op de positie "I" of "II" op basis van de gewenste snelheid: "I" voor normale snelheid en "II" voor turbosnelheid.
7. De pulsmodus kan worden geactiveerd door op knop nummer 3 te drukken, beginnend bij de "O"-stand op de "I/O/II"-schakelaar. De rollen draaien alleen als de knop wordt ingedrukt.
8. Wanneer u klaar bent met werken, schakelt u de motor uit door de schakelaar "I/O/I" op "O" te zetten en stekker eruit.
9. Maak de motor aan het einde van elk gebruik los van de steunbeugel, zoals afgebeeld in

figuur 7. Trek de motorpen eruit door op de pulsknop te drukken. Haak de steun los beugel door het binnenste gedeelte te verbreden en uit de machine te trekken.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u begint met het schoonmaken van het apparaat en de motor.

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. Was het apparaat nooit af met water of in de vaatwasser!
6. Gebruik een zachte doek om de motor na gebruik schoon te maken.

7. Eventuele reparaties aan de elektrische onderdelen moeten worden uitgevoerd door getraind personeel.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De motor doet het niet aanzetten.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het product aan op een stopcontact.
	De schakelaar "/O/I" staat op naar "0".	Zet de motor aan en selecteer de gewenste snelheid.

VERWIJDERINGSPROCEDURE



Het symbool aan de onderkant van het apparaat geeft de gescheiden verzameling elektrische en elektronische apparatuur (Richtlijn 2012/19/EU-WEEE).

Gooi het apparaat aan het einde van de levensduur niet weg als gemengd vast afval. gemeentelijk afval, maar gooi het weg bij een speciaal inzamelpunt in uw regio of het retourneren naar de distributeur, bij aankoop van een nieuw apparaat van de hetzelfde type, te gebruiken met dezelfde functies.

Deze procedure van gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten is heeft een prognose opgesteld voor een Europees milieubeleid dat gericht is op het veiligstellen, beschermen en verbeteren van de kwaliteit van het milieu, en op het vermijden van potentiële

effecten op de menselijke gezondheid als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in dergelijke apparatuur of een oneigenlijk gebruik van de apparatuur of van onderdelen daarvan.

Gemaakt in China

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



Support och e-garanticertifikat 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:QM-1



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. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Innan du använder denna enhet, vänligen läs denna bruksanvisning fullständigt och förvara den till hands för framtida referens.

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
Pastamaskinsmotor*1 Stödfäste*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 en

glas naturligt mineralvatten.

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

Håll 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 kylen!

HUR MAN FÖRBEREDAR DEGEN OCH PASTAN MED

Ställ in maskinregulatorn i läge 1, dra den utåt och vrid den så att de två släta rullarna är helt öppna (ca 3 mm)(Fig.6). För en bit av blandningen genom maskinen genom att vrida på handtaget (fig. 7). Upprepa denna operation 5-6 gånger, vik degen över och tillsätt lite mjöl i mitten om det behövs. (Fig. 8). När degen har fått en vanlig form, för den genom valsarna endast en gång med regulatorerna inställda på nummer 2 (bild 9), sedan igen på nummer 3, fortsätt tills du får önskad tjocklek (min. tjocklek vid nr. 9 ca 0,2 mm). Skär degen på tvären i bitar som är cirka 25 cm (10 tum) långa med en kniv. Sätt in handtaget i hålet för skärvalsarna, vrid det långsamt och passera igenom 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 det här fallet bör du passera degen genom de släta rullarna efter att ha tillsatt lite mjöl till blandningen. Anmärkning 2 - När degen är för torr och inte kan "fångas" av skärvalsarna, tillsätt lite vatten till blandningen och för den genom de släta valsarna 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 på en sval, torr plats. Koka upp en kastrull med saltat vatten (135 oz per 1 lb pasta) som du lägger till pastan till. Färska pasta tillagas på bara några minuter, i genomsnitt 2-5 minuter, beroende på tjockleken. Rör om försiktigt och låt sedan rinna av pastan när den har kokat 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

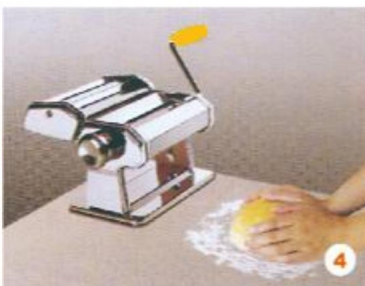
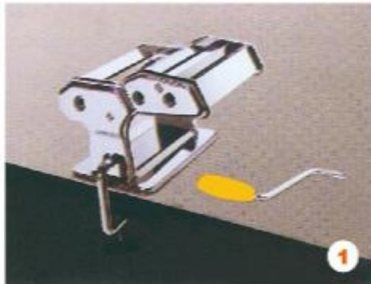
* grundrecept deg* 150 g morötter

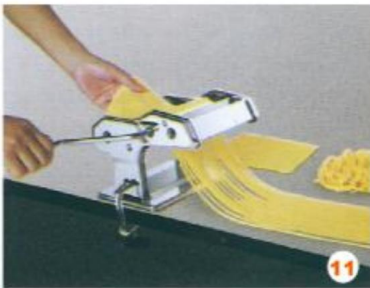
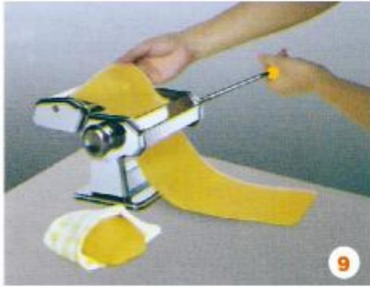
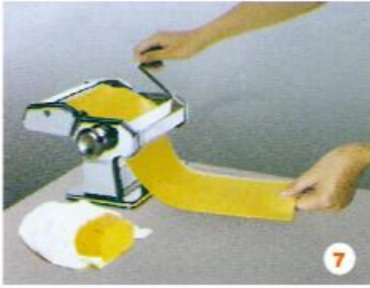
Morötterna ska skalas och skivas. sedan kokas i 15 till 30 minuter och mosas innan de tillsätts i degen.

SVART PASTA RÖD PASTA

* grundrecept deg * grundrecept deg

* 1 påse bläckfiskbläck * 1 tesked koncentrerad tomatpuré







PASTAMASKIN MOTORINSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

SPARA DENNA INSTRUKTION, ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid finnas följt inklusive följande:

• Läs alla instruktioner

• För att skydda mot risken för elektriska stötar, sätt inte in apparaten vatten eller annan vätska.

• Dra ut kontakten ur uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar, och före rengöring.

• Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparatens funktionsfel eller för undersökning, reparation eller elektriska eller mekaniska justering.

• Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.

• Använd inte utomhus.

• Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken.

• Undvik att komma i kontakt med rörliga delar och håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap bort från rullarna under drift för att minska risken för skador på personen och/eller skadan på pastaextrudern.

• Dra inte ut kontakten med våta eller ens lätt fuktiga händer.

• Tvätta inte maskinen, särskilt inte när den är inkopplad.

• Låt inte barn yngre än 14 år använda maskinen.

• Lämna inte maskinen utan uppsikt, särskilt inte när den är inkopplad.

• Koppla alltid ur maskinen innan du tar bort motorn.

• Använd inte maskinen nära värme- eller vattenkällor (egoven-ringar, diskbänkar)

• Sätt inte in knivar eller kläder mellan rullarna.

• Denna produkt får endast användas för dess avsedda ändamål och på det sätt anges i instruktionerna. Alla andra typer av användning ska beaktas olämpligt och farligt. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell felaktig eller felaktig användning och installationsskador.

• Innan du ansluter motorn till elnätet, se till att spänningen på plattan på apparaten motsvarar nätspänningen.

• Denna produkt får endast användas eller underhållas av barn 14 år eller äldre, individer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller okvalificerade individer med adekvat vuxen tillsyn. Barn får inte leka med enheten.

• Dra INTE i nätsladden eller själva motorn för att koppla ur.

• Ändra INTE nätsladden av någon anledning. Om skadad, kontakta din återförsäljare.

• Stäng alltid av motorn med "I/O/I"-omkopplaren och dra sedan ur kontakten.

• Om motorn faller i vatten, försök inte nå den, utan ta omedelbart bort den kontakten från eluttaget.

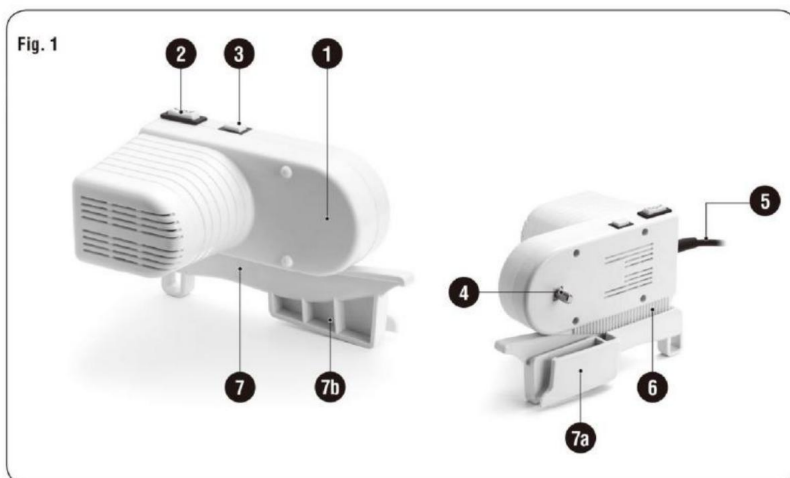
• Ställ alltid "I/O/I"-omkopplaren i läge "O" innan du ansluter.

PRODUKTBESKRIVNING (se fig.1)

1. Motorkropp
2. "I/O/I" på/av-knapp och hastighetsväljare
3. Pulsknapp
4. Nåla
5. Strömkabel
6. Supportfliken
7. Stödfäste

a. Insida

b. Yttersida



TEKNISKA DATA

Spänning: AC220-240V 50/60Hz (EUR)

AC120V 60Hz (USA)

Märkeffekt: 90W (ingång)

BRUKSANVISNING

1. Placera pastamaskinen och motorn på en plan, stabil bas som stödjer vikt (se figur 2).
2. Fäst maskinens stödfäste som visas i figurerna 3 och 4.
3. För att sätta in motorstiftet i pastarullens hål eller i en av skärvalsarna hål, tryck på pulsknappen och sätt sedan in motorstiftet i maskinen (fig. 5) och släpp knappen
4. Håll maskinen med ena handen och tryck motorn med den andra handen till sätt in stödstycket i stödramen (fig. 6).
5. Se till att strömbrytaren är i läge "O" och anslut sedan motorn.
6. För att starta motorn, ställ "I/O/II"-omkopplaren till "I"- eller "II"-läge baserat på önskad hastighet: "I" för normal hastighet och "II" för turbohastighet.
7. Pulsläget kan aktiveras genom att trycka på knapp nummer 3 med start från "O"-läge på "I/O/II"-omkopplaren. Rullarna snurrar bara när knappen trycks in.
8. När du är klar med arbetet, stäng av motorn genom att ställa omkopplaren "I/O/II" på "O" och dra ur.
9. Haka av motorn från stödfästet vid slutet av varje användning, som visas i

figur 7. Dra ut motorstiftet genom att trycka på pulsknappen. Haka av stödet fästet genom att vidga den inre delen och dra den från maskinen.

Fig.2



Fig.3



Fig. 4



Fig.5



Fig. 6



Fig.7



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Dra alltid ur kontakten innan du börjar rengöra maskinen och motorn.

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. Tvätta aldrig maskinen med vatten eller i diskmaskin!
6. Använd en mjuk trasa för att rengöra motorn efter användning.

7. Eventuella reparationer som behöver göras på de elektriska delarna måste utföras av utbildad personal.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Motorn gör det inte slå på.	Apparaten är det inte inkopplad.	Anslut produkten till en eluttag.
	"O/I"-omkopplaren är inställd till "O".	Slå på motorn och välj önskad hastighet.

AVFALLSHANTERINGSPROCEDUR



Symbolen på enhetens undersida indikerar den separerade insamling av elektrisk och elektronisk utrustning (Dir.2012/19/EU-WEEE).

Vid slutet av enhetens livslängd ska den inte kasseras som blandad fast substans kommunalt avfall, men släng det till en specifik samlingscentral i ditt område eller returnera den till distributören, när du köper en ny enhet av samma typ som ska användas med samma funktioner.

Denna procedur för separerad insamling av elektriska och elektroniska enheter är genomförd prognoser för en europeisk miljöpolitik som syftar till att skydda, skydda och förbättra miljökvaliteten, samt undvika potentiella

effekter på människors hälsa på grund av förekomsten av farliga ämnen i sådana utrustning eller till felaktig användning av densamma eller delar av densamma.

GJORT I KINA

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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