

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK16

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

PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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

Pasta Roller & Cutter Safety Precaution:



Precaution:

Your safety and your family members' safety are very important! Many safety precaution messages had been laser-jet or printed on our products or

here. Please read carefully and obey all safety messages listed.



WARNING:

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



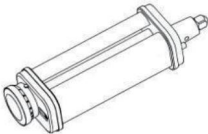
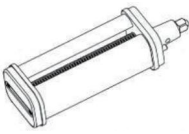
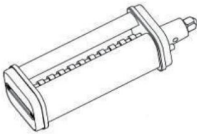
WARNING:

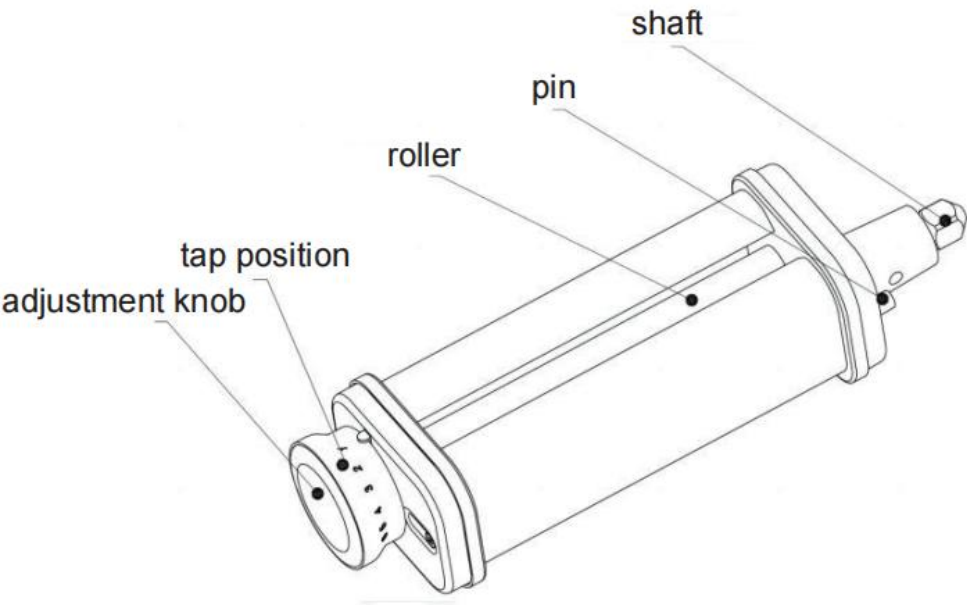
1. This product is not designed for little baby or disabled people. Please take good care of them.
2. Clean table is needed for pasta processing
3. Power off the machine immediately if there is any emergency happened.
4. Be sure the food processing part has been completely cleaned after use.

PRODUCT DESCRIPTION:



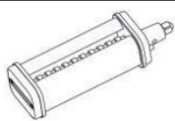
NOTE: Due to the differences in product appearance, the following pictures are for reference only. Please refer to the actual product in the box for more information.

			
Pasta Roller	Lasagnette cutter	Fettuccine Cutter	Cleaning Brush



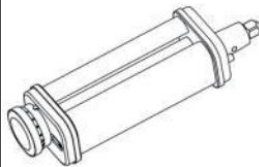
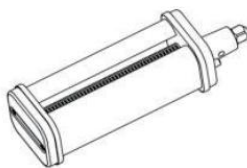
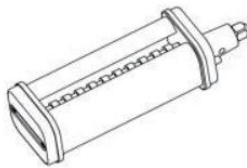
MODEL/ROLLER CHART:

	Model	Specification	Type	Simplified Diagram
1	NP-0861	Pasta Roller		

2	NP-0862	Lasagnette cutter	
3	NP-0863	Fettuccine Cutter	

USER INSTRUCTION:

1.SPEED SETTINGS CHART:

Attchment	Speed	Noodle Width	Suggested Uses
Pasta Roller 	2	up to 140mm	See pasta roller settings chart
Lasagnette cutter 	7	1.6mm	Thick Noodles
Fettuccine Cutter 	5	6.3mm	Egg Noodles Fettuccine

2.PASTA ROLLER SETTINGS CHART:

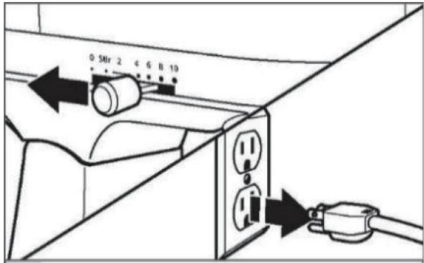
Roller setting	Noodle thickness (approximate)
1	~0.3mm
2	~0.4mm
3	~0.6mm
4	~1.0mm
5	~1.3mm
6	~ 1.5mm
7	~ 1.8mm
8	~2.0mm

3.PRECAUTIONS BEFORE USING:

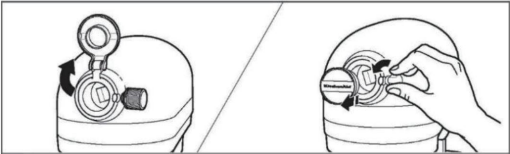


please remove the package and label before using. And clean the surface of the pasta roller or cutter attachments, especially for the parts which are dealing with dough.(Refer to "Cleaning and Maintenance")

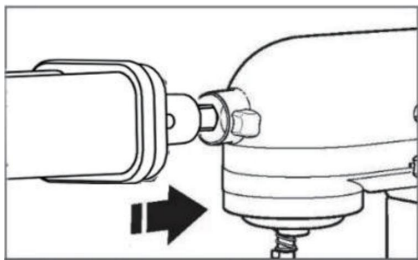
4.INSTALLATION INSTRUCTIONS:



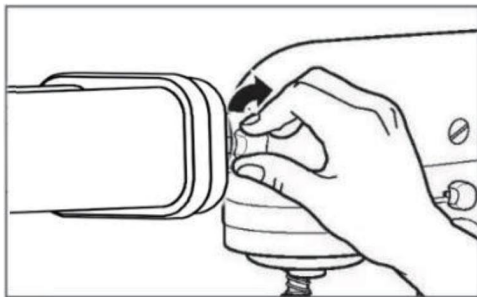
1.Turn off and unplug the stand mixer



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

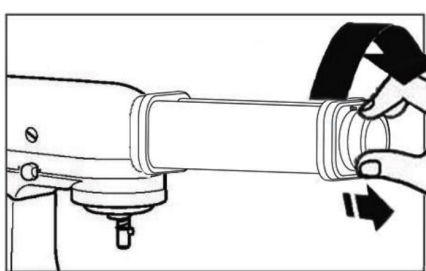
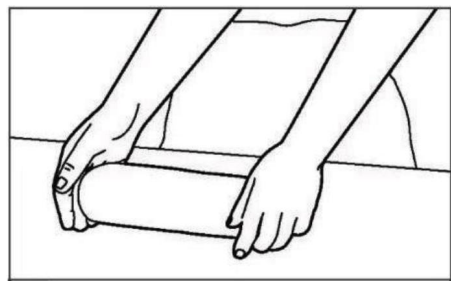


3. Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Roller or Cutter back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.

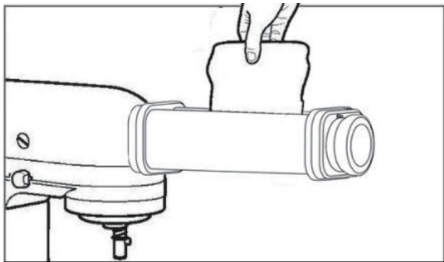


4. Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.

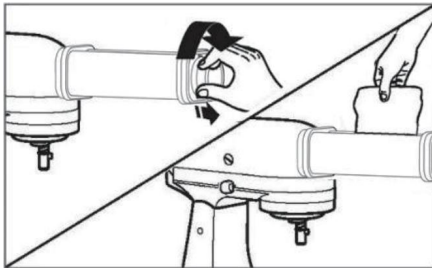
5. HOW TO MAKE PASTA:



1.Prepare pasta dough (see “Recipe” section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller

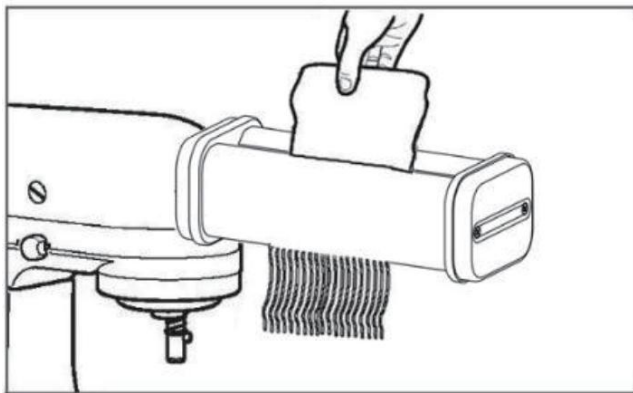


2.Pull out the dough knob adjustment knob and set it to setting 8. Then loosen the knob so that it is flush with the surface shell.



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

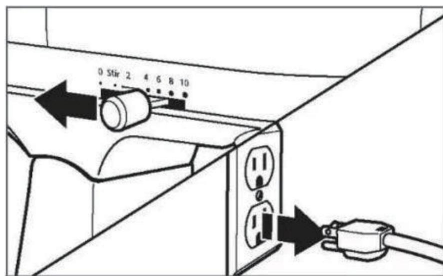
4.Gradually adjust the thickness adjustment knob setting, and repeat the surface pressing operation until the desired thickness is reached. It is recommended to use setting 5 or 4 to make noodle thickness.



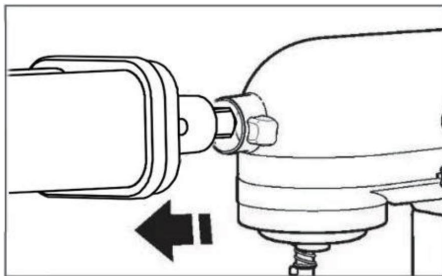
5.To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice.

Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the “Roller settings chart” to determine the correct thickness for each type of pasta.

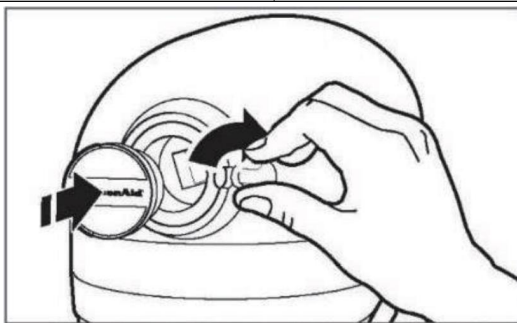
6.DISASSEMBLE THE PASTA ROLLER AND CUTTERS



1. Turn off and unplug the stand mixer



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



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

MAINTENANCE:



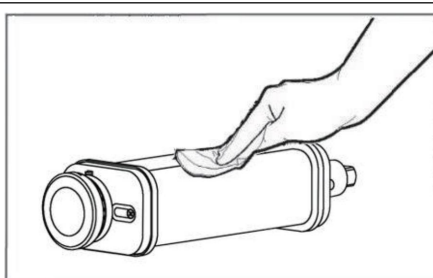
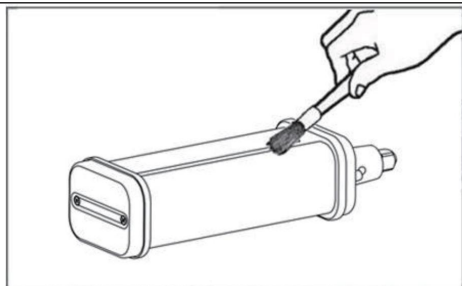
Please do not clean pasta roller & cutter attachments with metal tools (knife or sharp items).



Please do not clean pasta roller & cutter in dish washer machine.



Please do not clean the pasta roller & cutter by dish towels or any cloth through them.



1. After use, keep the pasta roller or cutter drying naturally for one hour. Then clean the attachments by brush or other pastic/wood/bamboo tools for hard dough.

2. Clean the surface with soft towels and let it dry naturally. Do not clean it in the dishwasher or do not sanitize it in disinfection cabinet.

DOUGH:

Basic Pasta dough	Pasta dough (100% wheat)	Pasta dough with tomato
flour 500g	Whole wheat flour 500g	flour 500g
egg 4	egg 4	egg 3
salt 2.5 g	salt 2.5 g	ketchup 75 g
oil	oil	salt

2.5 ml	2.5 ml	2.5 g
water 180ml-192ml	water 180ml-192ml	water 181ml-195ml

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

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

FABRICANT DE PÂTES

MODÈLE:ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODÈLE:ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

Précautions de sécurité pour le rouleau à pâtes et le coupe-pâtes :



Précaution:

Votre sécurité et celle des membres de votre famille sont très importantes ! Beaucoup des messages de précaution de sécurité ont été imprimés au laser ou imprimés sur nos produits ou ici. Veuillez lire attentivement et respecter tous les messages de sécurité répertoriés.



AVERTISSEMENT:

1.  NE mettez PAS vos mains dans les accessoires lorsqu'il est en marche.
2.  NE placez AUCUN objet métallique dans les accessoires lorsqu'il est en marche.
3. NE le retirez PAS du mixeur avant qu'il ne s'arrête complètement.
4. NE PAS mettre de rouleau à pâtes dans le lave-vaisselle pour le nettoyage.
5. NE PAS mettre le rouleau à pâtes dans l'armoire de désinfection pour la désinfection.
- 6 . Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité enfants.
7. S'il y a des pièces endommagées, veuillez cesser de l'utiliser immédiatement.
8. Gardez une distance de sécurité si vous portez une cravate, une écharpe, un collier long ou un vêtement ample.
- vêtements. Attachez vos cheveux longs pour plus de sécurité.
- 9 . Les accessoires pour rouleau à pâtes et coupe-pâtes sont conçus pour être utilisés uniquement avec de la pâte à pâte. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes, ne coupez ni ne roulez autre chose que des pâtes.
10. Pas plus de 3 minutes sans charge.
- 11 Laissez-le refroidir naturellement pendant 30 minutes, après une utilisation continue de 30 minutes.



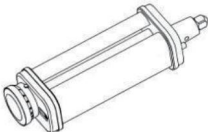
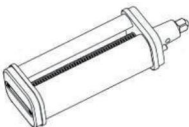
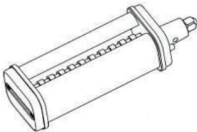
AVERTISSEMENT:

- 1 . Ce produit n'est pas conçu pour les petits bébés ou les personnes handicapées.

- Veuillez en prendre bien soin.2. Une table propre est nécessaire pour le traitement des pâtes
- 3 . Éteignez immédiatement la machine en cas d'urgence.
- 4 . Assurez-vous que la partie de transformation des aliments a été complètement nettoyée après utilisation.

DESCRIPTION DU PRODUIT:

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

			
Rouleau à pâtes	Coupe-lasagnes	Coupe-fettucine	Brosse de nettoyage

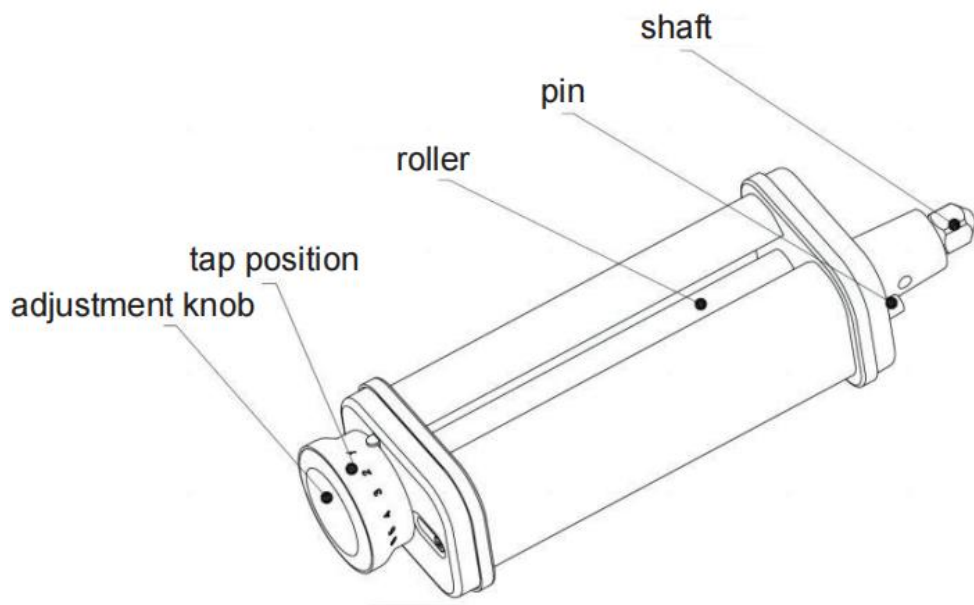
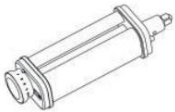
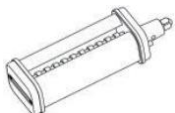
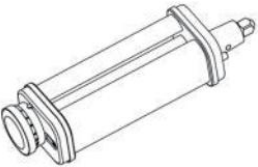
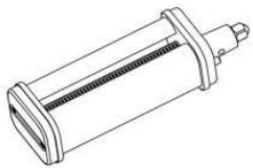
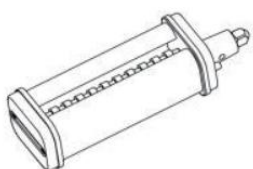


TABLEAU MODÈLE/ROULEAU :

	Modèle	spécification	Taper	Diagramme simplifié
1	NP -0861	Pâtes Rouleau		
2	NP -0862	Coupe-lasagnes		
3	NP -0863	Coupe-fettucine		

INSTRUCTIONS À L'UTILISATEUR :

1. TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE :

Pièce jointe	Vitesse	Largeur des nouilles	Suggéré Les usages
Pâtes Rouleau 	2	en haut à 140 millimètres	Voir Pâtes rouleau tableau des paramètres
Coupe-lasagnes 	7	1,6 mm	Épais Nouilles
Coupe-fettucine 	5	6,3 mm	Œuf Nouilles Fettuccine

2. TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU À PÂTES :

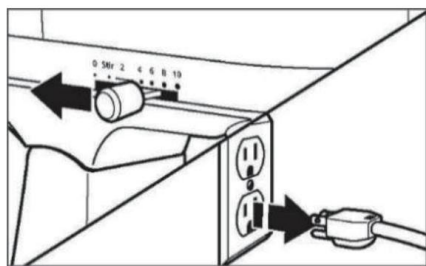
Rouleau paramètre	Épaisseur des nouilles (approximatif)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm

6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

3. PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION :

 veuillez retirer l'emballage et l'étiquette avant utilisation. Et nettoyez la surface du rouleau à pâtes ou des accessoires de coupe, en particulier pour les parties qui traitent la pâte. (Reportez-vous à "Nettoyage et entretien")

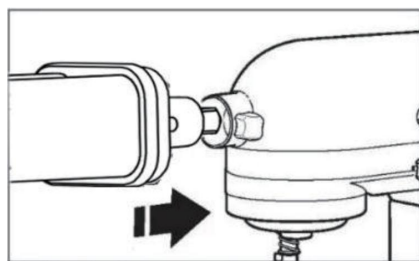
4.INSTRUCTIONS D'INSTALLATION :



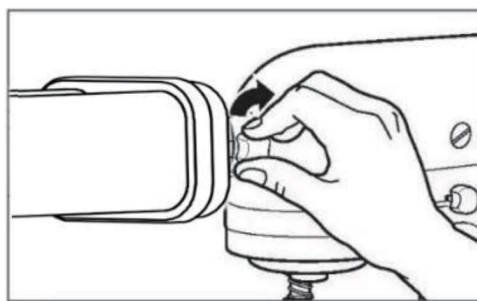
1 . Tourner désactivé et débrancher le rester mixer



2 . Retourner jusqu'à ouvrir ou tournez le pièce jointe bouton dans le sens antihoraire pour supprimer la pièce jointe cache-moyeu



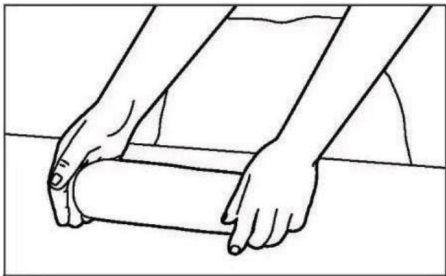
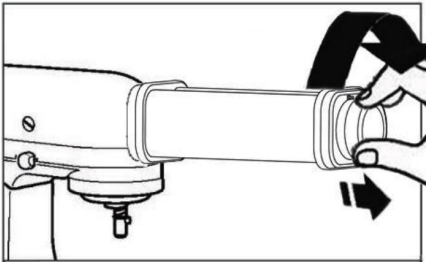
3 . Insérer pièce jointe arbre logement dans le pièce jointe moyeu, s'assurer que pouvoir

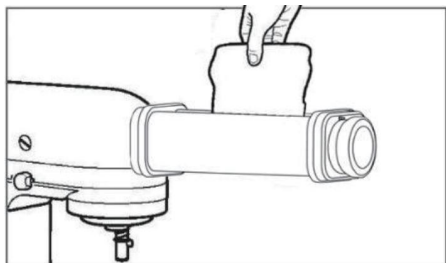


4 . Serrez le support Mélangeur _ pièce jointe moyeu bouton jusqu'à ce

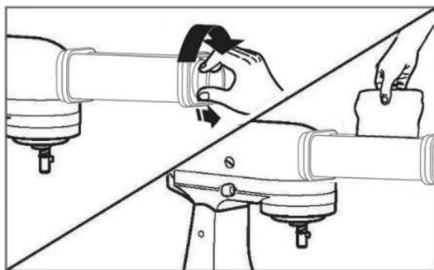
l'arbre s'adapte dans le carré prise de moyeu. Si nécessaire, faire pivoter le Pâtes Rouleau ou un coupeur aller et retour. Le épingle sur le pièce jointe logement convient dans le entailler de le moyeu jante quand dans le approprié position .	que le pièce jointe est entièrement sécurisé à le stand Mixer.
--	---

5.COMMENT FAIRE DES PÂTES :

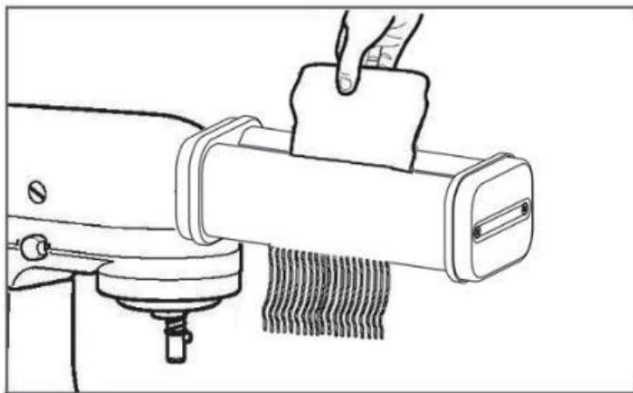
	
1.Préparez la pâte à pâtes (voir rubrique « Recette »). Couper la pâte en sections qui rentrent dans le rouleau à pâtes	2. Retirez le bouton de réglage du bouton de pâte et réglez-le sur le réglage 8. Desserrez ensuite le bouton pour qu'il affleure la surface de la coque.



3. Pressez la pâte à la main jusqu'à obtenir un épaisseur d'environ 1 cm et saupoudrez un peu de farine entre les rouleaux. Pliez la pâte en deux et roulez à nouveau. Répétez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et couvre toute la largeur du rouleau. Saupoudrez légèrement les pâtes de farine pendant le roulage et la coupe pour faciliter le séchage et la séparation.



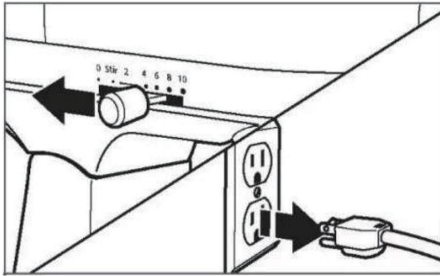
4. Ajustez progressivement l'épaisseur réglage du bouton de réglage et répétez l'opération de pressage de la surface jusqu'à ce que l'épaisseur souhaitée soit atteinte. Il est recommandé d'utiliser le réglage 5 ou 4 pour obtenir une épaisseur de nouilles.



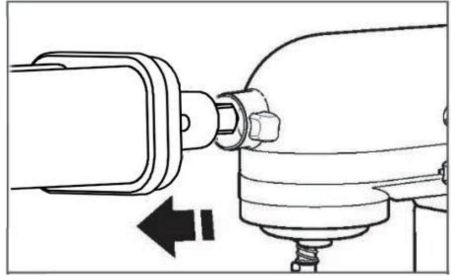
5. Pour faire des nouilles, échangez le rouleau à pâtes contre le coupe-pâtes de votre choix. Passez les feuilles de pâte aplaties dans le cutter. Consultez le « Tableau de réglage des rouleaux » pour déterminer l'épaisseur correcte pour

chaque type de pâte.

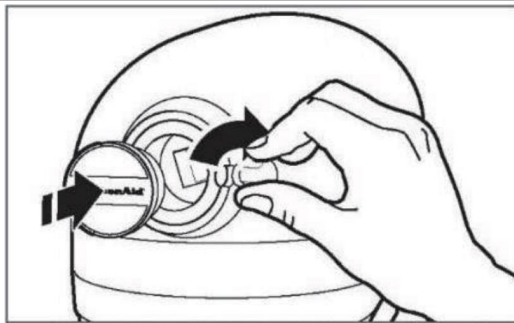
6.DÉMONTER LE ROULEAU À PÂTES ET LES COUPE-PÂTES



1. Éteignez et débranchez le batteur sur socle



2. Retirez le rouleau à pâtes ou le coupe-pâtes du batteur sur socle. Après avoir retiré le rouleau à pâtes ou le coupe-pâtes du batteur sur socle, assurez-vous de nettoyer le reste
pâte séchée. Voir « Entretien et nettoyage » pour plus de détails



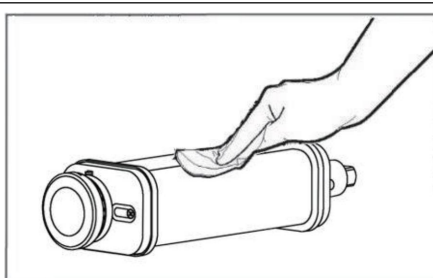
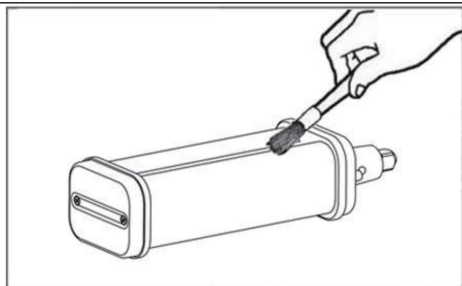
3. Après avoir retiré le rouleau à pâtes et les couteaux, replacez le couvercle du moyeu et serrez le bouton de fixation sur le batteur sur socle.

ENTRETIEN:

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

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

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



1. Après utilisation, laissez le rouleau à pâtes ou le coupe-pâtes sécher naturellement pendant une heure. Nettoyez ensuite les accessoires avec une brosse ou d'autres outils en pâte/bois/bambou pour pâte dure.

2. Nettoyez la surface avec des serviettes douces et laissez-la sécher naturellement. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle et ne le désinfectez pas dans une armoire de désinfection.

PÂTE:

Basique Pâtes crues	Pâtes pâte (100% blé)	Pâtes crues avec tomate
farine 500g	Entier blé farine 500g	farine 500g
œuf 4	œuf 4	œuf 3
sel 2,5 g	sel 2.5 g	ketchup 75g
huile 2,5 ml	huile	sel

	2.5 ml	2.5 _ g
eau 180 ml-192 ml	eau 180 ml-192 ml	eau 181 ml-195 ml

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

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW
2122 Australie

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support



Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

NUDELMASCHINE

MODELL:ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODELL:ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

Sicherheitsvorkehrungen für den Nudelroller und -schneider:



Vorsicht:

Ihre Sicherheit und die Ihrer Familienmitglieder sind sehr wichtig! Viele Sicherheitshinweise wurden auf unsere Produkte gelasert oder gedruckt oder Hier. Bitte lesen Sie alle aufgeführten Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie sie.



WARNUNG:

1.  Fassen Sie Ihre Hände NICHT in irgendwelche Anbaugeräte, während das Gerät läuft.
2.  Stecken Sie bei laufendem Gerät KEINE Metallgegenstände in die Anbaugeräte.
3. Nehmen Sie es NICHT vom Mixer ab, bevor es vollständig zum Stillstand gekommen ist.
den Nudelroller NICHT ein Zum Reinigen in die Spülmaschine geben.
den Nudelroller zur Desinfektion NICHT in den Desinfektionsschrank.
- 6 . Wenn dieses oder ein anderes Gerät in der Nähe verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich
Kinder.
7. Sollten beschädigte Teile vorhanden sein, stellen Sie bitte die Verwendung sofort ein.
8. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, wenn Sie eine Krawatte, einen Schal, eine lange Halskette oder eine lockere Halskette tragen
Kleidung. Binden Sie Ihre langen Haare zur Sicherheit zusammen.
- 9 . Nudelroller- und -schneideraufsätze sind nur für die Verwendung mit Nudelteig konzipiert. Um eine Beschädigung Ihres Nudelrollers zu vermeiden, schneiden oder rollen Sie nichts anderes als Nudeln.
10. Nicht länger als 3 Minuten ohne Last.
- 11 Lassen Sie es 30 Minuten lang auf natürliche Weise abkühlen, nachdem es 30 Minuten lang ununterbrochen verwendet wurde.



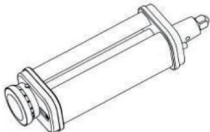
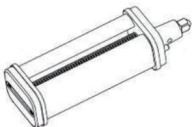
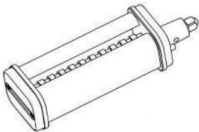
WARNUNG:

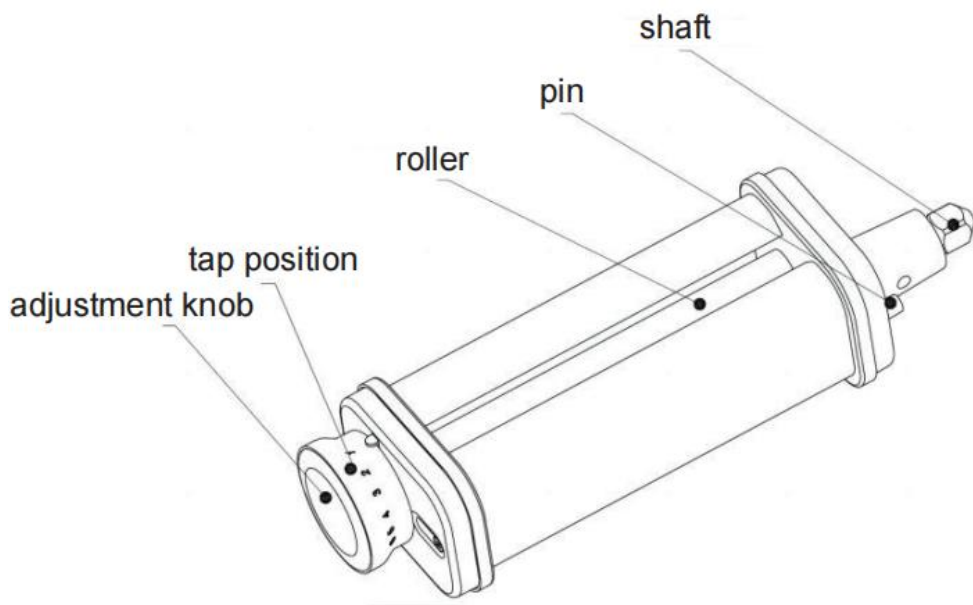
- 1 . Dieses Produkt ist nicht für kleine Babys oder behinderte Menschen geeignet.

- Bitte passen Sie gut auf sie auf.2 . Für die Nudelverarbeitung ist ein sauberer Tisch erforderlich
- 3 . Schalten Sie die Maschine sofort aus, wenn ein Notfall eintritt.
- 4 . Stellen Sie sicher, dass der Lebensmittelverarbeitungsteil nach Gebrauch vollständig gereinigt wurde.

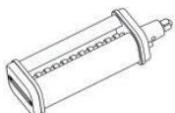
PRODUKTBESCHREIBUNG:

 **HINWEIS:** Aufgrund des unterschiedlichen Aussehens der Produkte dienen die folgenden Bilder nur als Referenz. Weitere Informationen finden Sie im tatsächlichen Produkt im Karton.

			
Pasta-Roller	Lasagnettenschneider	Fettuccine-Schneider	Reinigungsbürste

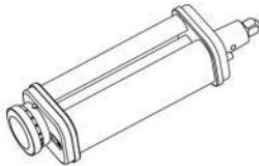
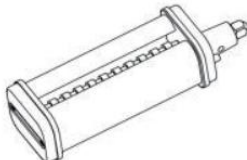


MODELL/ROLLENKARTE :

	Modell	Spezifikation	Typ	Vereinfachtes Diagramm
1	NP -0861	Pasta Rolle		
2	NP -0862	Lasagnettenschneider		
3	NP -0863	Fettuccine-Schneider		

BEDIENUNGSANLEITUNG:

1. GESCHWINDIGKEITSEINSTELLTABELLE:

Anhang	Geschwindigkeit	Nudelbreite	Empfohlen Verwendet
Pasta Rolle 	2	hoch Zu 140 mm	Sehen Pasta Rolle Einstellungstabelle
Lasagnettenschneider 	7	1,6 mm	Dick Nudeln
Fettuccine-Schneider 	5	6,3 mm	Ei Nudeln Fettuccine

2. EINSTELLTABELLE FÜR NUDELROLLEN :

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

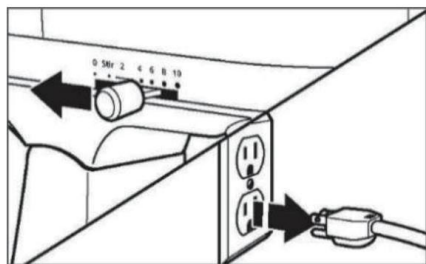
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

3. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER VERWENDUNG:



Bitte entfernen Sie vor der Verwendung die Verpackung und das Etikett. Und reinigen Sie die Oberfläche der Nudelwalze oder der Schneidaufsätze, insbesondere die Teile, die mit Teig zu tun haben. (Siehe „Reinigung und Wartung“)

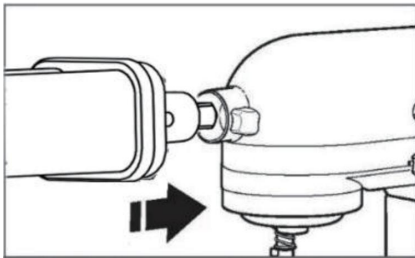
4.INSTALLATIONSANLEITUNG:



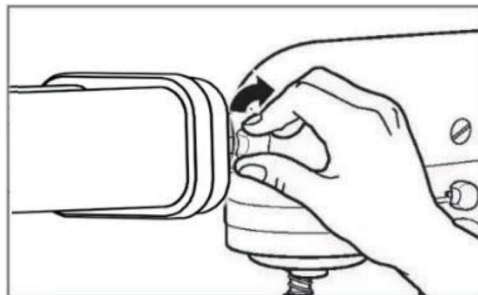
1 .Drehen aus Und Ziehen Sie den Stecker heraus Stand Rührgerät



2 . Umdrehen bis zu offen oder drehen Sie den Anhang _
drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn Anhang entfernen Nabenabdeckung

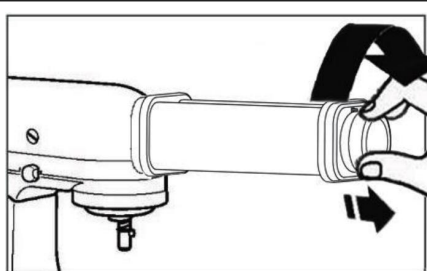
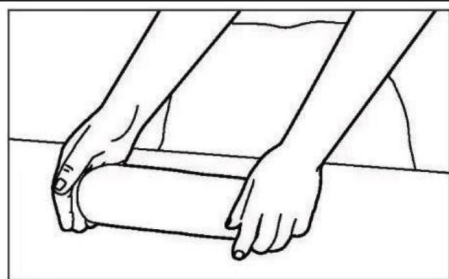


3 . Einfügen Anhang Welle Gehäuse in die Anhang Nabe, Sicherstellen, dass die Leistung Welle passt in die Quadrat Nabenbuchse. Wenn notwendig, Drehen Sie die Pasta Rolle oder Cutter hin und her. Der Stift auf der Anhang Gehäuse passt hinein Die Einkerbung von Die Nabe Rand Wann im richtig Position .

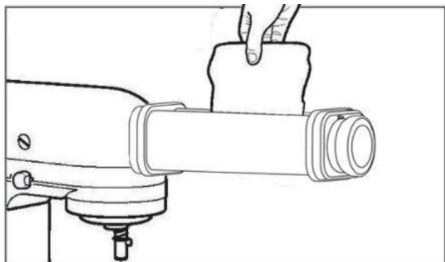


4 . Ziehen Sie den Ständer fest Mischen Anhang Nabe Knopf bis zum Anhang ist vollkommen gesichert Zu der Stand Rührgerät.

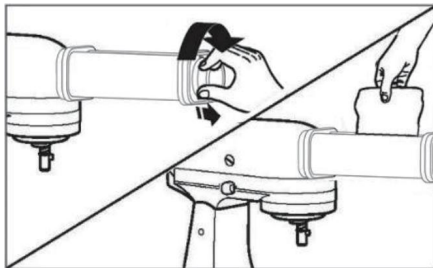
5. WIE MAN PASTA ZUBEREITET :



1. Nudelteig zubereiten (siehe Abschnitt „Rezept“). Teig einschneiden
Abschnitte, die in den Nudelroller passen

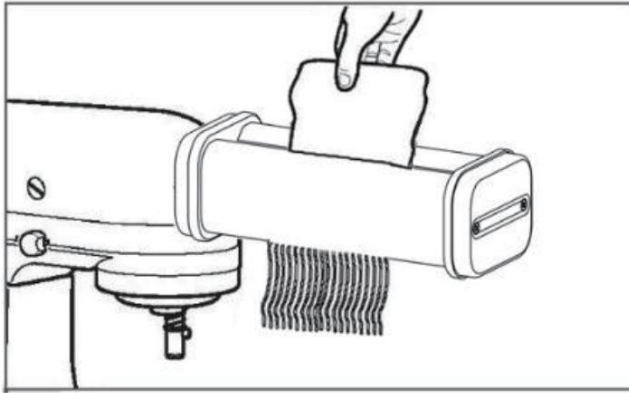


2. Ziehen Sie den Knetknopf-Einstellknopf heraus und stellen Sie ihn auf Stufe 8. Lösen Sie dann den Knopf, sodass er bündig mit der Oberflächenschale abschließt.



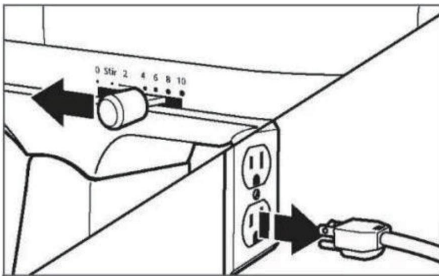
3. Den Teig mit der Hand zu einem Teig ausdrücken
1 cm dick ausrollen und eine kleine Menge Mehl zwischen die Walzen streuen. Den Teig halbieren und erneut rollen. Wiederholen, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die Breite der Walze bedeckt. Bestäuben Sie die Nudeln beim Rollen und Schneiden leicht mit Mehl, um das Trocknen und Trennen zu erleichtern.

4. Passen Sie die Dicke schrittweise an
Stellen Sie den Einstellknopf ein und wiederholen Sie den Oberflächenpressvorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Für die Nudeldicke wird empfohlen, die Einstellung 5 oder 4 zu verwenden.

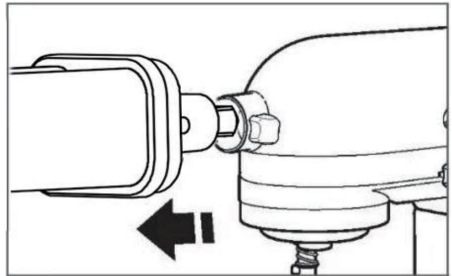


5. Um Nudeln zuzubereiten, tauschen Sie den Nudelroller gegen den Schneider Ihrer Wahl aus. Führen Sie die abgeflachten Teigblätter durch den Schneider. Sehen Sie sich die „Rolleneinstellungstabelle“ an, um die richtige Dicke für jede Nudelsorte zu bestimmen.

6. ZERLEGEN SIE DIE NUDELROLLE UND -SCHNEIDER

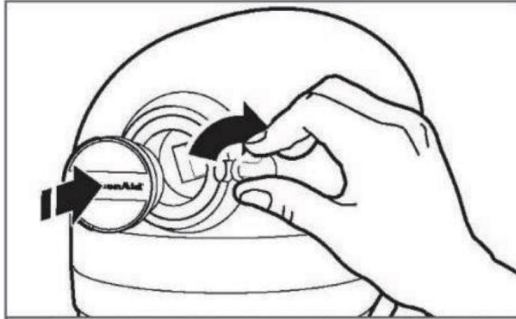


1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker



2. Nehmen Sie den Nudelroller oder -schneider aus der Küchenmaschine. Nachdem Sie den Nudelroller oder -schneider aus der Küchenmaschine entfernt haben, reinigen Sie bitte unbedingt die restlichen Teile getrockneter Teig. Einzelheiten finden

Sie unter „Pflege und Reinigung“.



3. Nachdem Sie den Nudelroller und die Nudelschneider entfernt haben, setzen Sie die Nabenabdeckung wieder auf und ziehen Sie den Befestigungsknopf an der Küchenmaschine fest

WARTUNG:



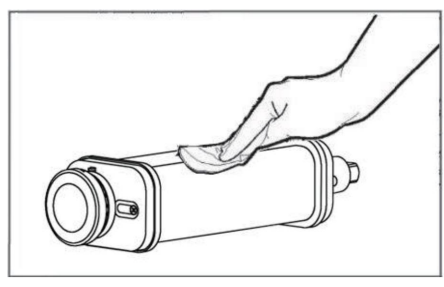
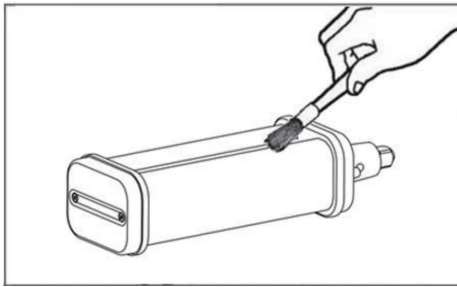
≡ Bitte reinigen Sie die Nudelroller- und Schneideaufsätze nicht mit Metallwerkzeugen (Messer oder scharfen Gegenständen).



≡ Bitte reinigen Sie den Nudelroller und den Nudelschneider nicht in der Spülmaschine.



≡ Bitte reinigen Sie den Nudelroller und den Nudelschneider nicht mit Geschirrtüchern oder anderen Lappen.



1. Lassen Sie den Nudelroller oder -schneider nach Gebrauch eine Stunde lang auf natürliche Weise trocknen. Reinigen Sie dann die Aufsätze mit einer Bürste oder anderen Werkzeugen aus Kunststoff, Holz oder Bambus für harten Teig.

2. Reinigen Sie die Oberfläche mit weichen Handtüchern und lassen Sie sie an der Luft trocknen. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine und desinfizieren Sie es nicht im Desinfektionsschrank.

TEIG:

Basic Nudelteig	Pasta Teig (100% Weizen)	Nudelteig mit Tomate
Mehl 500g	Ganz Weizen Mehl 500g	Mehl 500g
Ei 4	Ei 4	Ei 3
Salz 2,5 G	Salz 2.5 G	Ketchup 75 g
Öl 2.5 ml	Öl 2.5 ml	Salz 2. 5 G
Wasser 180 ml-192 ml	Wasser 180 ml-192 ml	Wasser 181 ml-195 ml

Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australien
In die USA importiert: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730

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

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

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support



Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

CREATORE DI PASTA

MODELLO:ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODELLO:ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

Precauzioni di sicurezza per mattarello e taglierina per pasta:



Precauzione:

La tua sicurezza e quella dei tuoi familiari sono molto importanti! Molti messaggi di precauzioni di sicurezza erano stati laserati o stampati sui nostri prodotti o

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



AVVERTIMENTO:

1.  NON mettere le mani negli accessori mentre è in funzione.
2.  NON inserire oggetti metallici negli accessori mentre è in funzione.
3. NON toglierlo dal mixer prima che si sia fermato completamente.
4. NON mettere la sfogliatrice in lavastoviglie per la pulizia.
5. NON mettere il rullo per pasta nella cabina di disinfezione per la sanificazione.
6. È necessaria una stretta supervisione quando questo o qualsiasi apparecchio viene utilizzato nelle vicinanze bambini.
7. Se sono presenti parti danneggiate, interrompere immediatamente l'utilizzo.
8. Mantieni la distanza di sicurezza se indossi cravatta, sciarpa, collana lunga o ampia vestiti. Lega i tuoi capelli lunghi per sicurezza.
9. Gli accessori per sfogliare e tagliare la pasta sono progettati per essere utilizzati solo con l'impasto della pasta. Per evitare di danneggiare la sfogliatrice, non tagliare né stendere altro che pasta.
10. Non più di 3 minuti senza carico.
11. Lasciarlo raffreddare naturalmente per 30 minuti, dopo averlo utilizzato per 30 minuti continuativi.



AVVERTIMENTO:

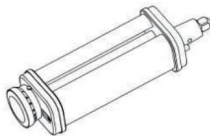
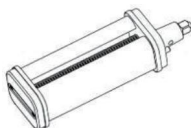
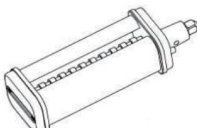
1. Questo prodotto non è progettato per bambini piccoli o persone disabili. Per favore, prenditi cura di loro.
2. Per la lavorazione della pasta è necessario un tavolo pulito
3. Spegnere immediatamente la macchina in caso di emergenza.

4 . Assicurarsi che la parte di lavorazione degli alimenti sia stata completamente pulita dopo l'uso.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:



NOTA: a causa delle differenze nell'aspetto del prodotto, le seguenti figure sono solo di riferimento. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al prodotto reale nella confezione.

			
Rullo Di Pasta	Taglierina per lasagnette	Tagliafettuccine	Spazzola per la pulizia

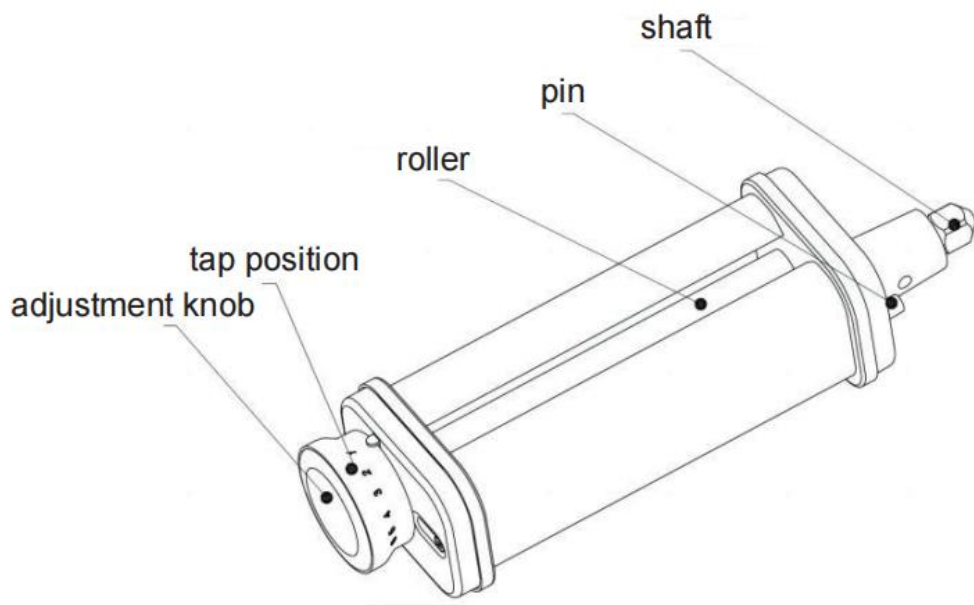
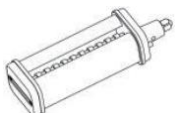
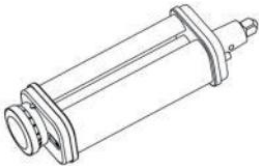
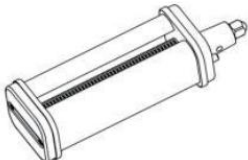
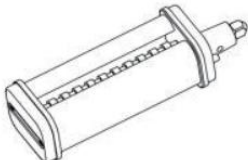


TABELLA MODELLO/RULLI :

	Modello	Specifica	Tipo	Diagramma semplificato
1	NP -0861	Pasta Rullo		
2	NP -0862	Taglierina per lasagnette		
3	NP -0863	Tagliafettuccine		

ISTRUZIONI PER L'UTENTE:

1. TABELLA IMPOSTAZIONI VELOCITÀ:

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

2.TABELLA IMPOSTAZIONI RULLO PASTA :

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

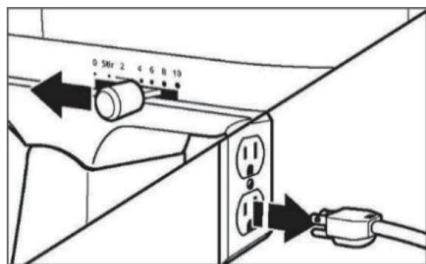
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

3. PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO:



si prega di rimuovere la confezione e l'etichetta prima dell'uso. E pulire la superficie della sfogliatrice o degli accessori taglierina, soprattutto per le parti che riguardano l'impasto. (Fare riferimento a "Pulizia e manutenzione")

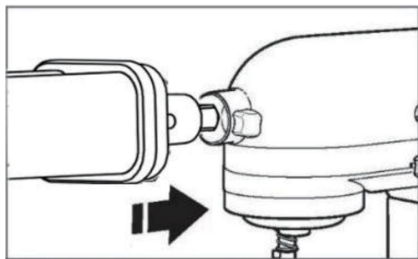
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE:



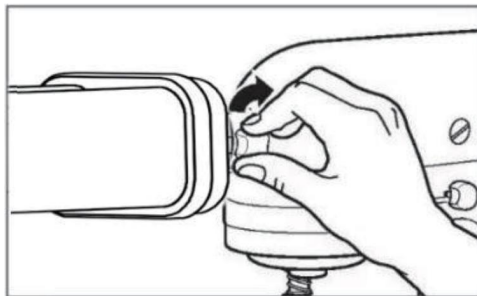
1 . Giro spento E scollegare il in piedi miscelatore



2 . Flip fino a aprire o girare il allegato _ manopola in senso antiorario a rimuovere l'allegato copertura del mozzo



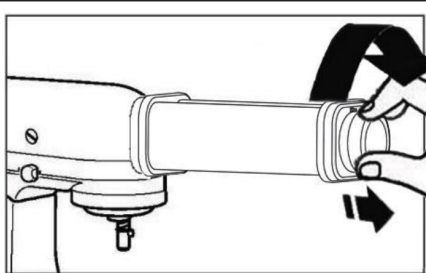
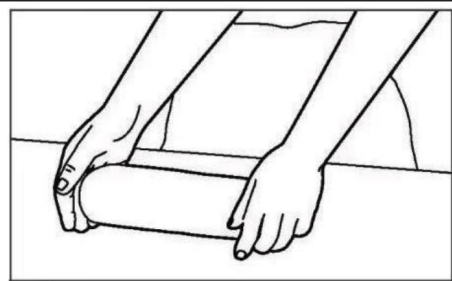
3 . Inserire attaccamento lancia alloggiamento dentro attaccamento centro, accertandosi del energia l'albero si adatta dentro piazza presa del mozzo. Se necessario, ruotare il Pasta Rullo o taglierina avanti e indietro. IL spillo sul attaccamento alloggiamento si adatta in IL tacca Di IL centro bordo Quando nel corretto posizione .

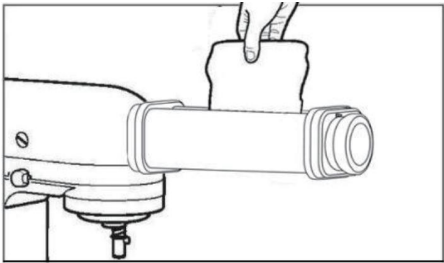
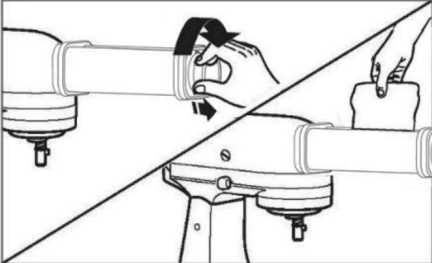


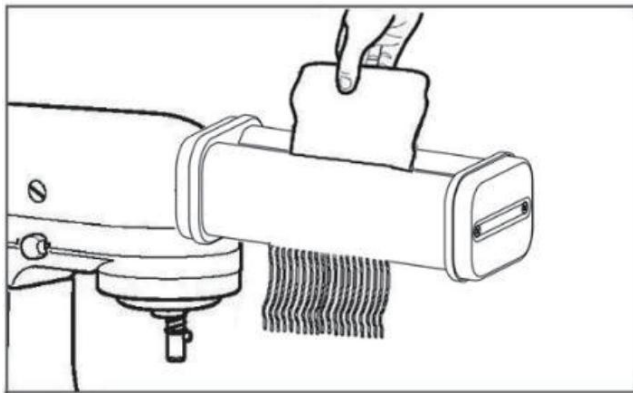
4 .Stringere il supporto Mescola ehm attaccamento centro pomello fino al attaccamento è completamente protetto A

la posizione Miscelatore.

5.COME FARE LA PASTA :

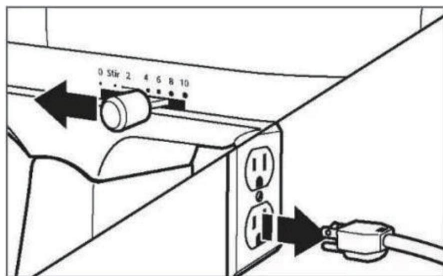


1.Preparare la pasta (vedi sezione “Ricetta”). Tagliare l'impasto sezioni che si adattano al Pasta Roller	2.Estrarre la manopola di regolazione della manopola dell'impasto e impostarla sull'impostazione 8. Quindi allentare la manopola in modo che sia a filo con la superficie del guscio.
	
3.Spremi l'impasto con le mani fino a ottenere una consistenza a spessore di circa 1 cm e spargere una piccola quantità di farina tra i rulli. Piegare l'impasto a metà e arrotolarlo nuovamente. Ripetere fino a quando l'impasto diventa liscio e flessibile e copre la larghezza del rullo. Spolverare leggermente la pasta con la farina mentre si arrotola e si taglia per facilitare l'asciugatura e la separazione.	4.Regolare gradualmente lo spessore impostazione della manopola di regolazione e ripetere l'operazione di pressatura della superficie fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Si consiglia di utilizzare l'impostazione 5 o 4 per ottenere lo spessore della pasta.

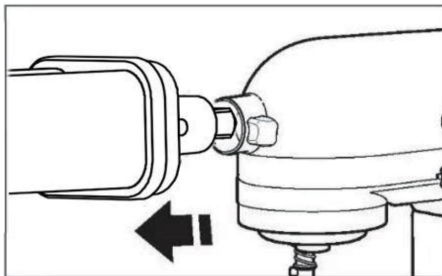


5. Per preparare le tagliatelle, sostituisci il rullo per pasta con il taglierino di tua scelta. Passare le sfoglie di pasta appiattite attraverso il taglierino. Consultare la “Tabella impostazioni rullo” per determinare lo spessore corretto per ogni tipo di pasta.

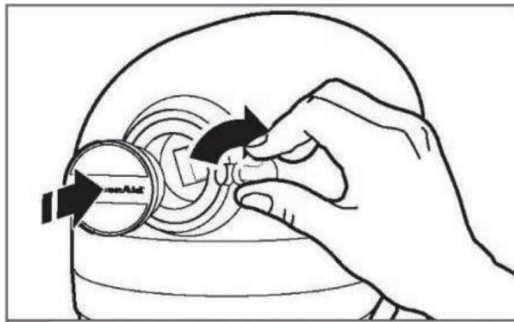
6.SMONTARE IL RULLO E I TAGLIAPASTA



1. Spegner e scollegare il robot da cucina



2. Rimuovere la sfogliatrice o il tagliapasta dalla planetaria. Dopo aver rimosso la sfogliatrice o il tagliapasta dalla planetaria, assicurati di pulire la parte rimanente pasta secca. Per i dettagli vedere “Cura e pulizia”.



3. Dopo aver rimosso la sfogliatrice e le lame, riposizionare il coperchio del mozzo e serrare la manopola di fissaggio sul robot da cucina

MANUTENZIONE:



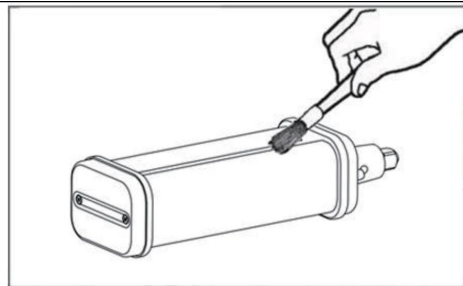
Si prega di non pulire gli accessori per la sfogliatrice e per tagliare la pasta con strumenti metallici (coltelli o oggetti affilati).



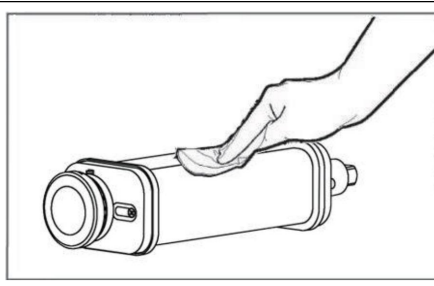
Si prega di non pulire il rullo per pasta e il tagliapasta nella lavastoviglie.



Si prega di non pulire il rullo per la pasta e il tagliapasta con strofinacci o altri panni.



1. Dopo l'uso, lasciare asciugare naturalmente la sfogliatrice o il taglierino per un'ora. Quindi pulire gli accessori con una spazzola o altri strumenti in plastica/legno/bambù per impasti



2. Pulisci la superficie con asciugamani morbidi e lasciala asciugare naturalmente. Non pulirlo in lavastoviglie o non disinfettarlo nell'armadietto di disinfezione.

duri.	
-------	--

IMPASTO:

Di base Impasto per pasta	Pasta impasto (100% grano)	Impasto per pasta con pomodoro
farina 500 g	Totale grano farina 500 g	farina 500 g
uovo 4	uovo 4	uovo 3
sale 2.5 G	sale 2.5 G	ketchup 75 g
olio 2.5 ml	olio 2.5 ml	sale 2.5 _ G
acqua 180 ml-192 ml	acqua 180 ml-192 ml	acqua 181 ml-195 ml

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

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

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

UK	REP	Pooledas Group Ltd Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, United Kingdom
EC	REP	SHUNSHUN GmbH Römeräcker 9 Z2021, 76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support



Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

FABRICANTE DE PASTAS

MODELO:ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODELO:ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

Precauciones de seguridad con el rodillo y cortador de pasta:



Precaución:

¡ Tu seguridad y la de tus familiares son muy importantes! Muchos
Los mensajes de precaución de seguridad habían sido impresos con láser o
impresos en nuestros productos o
aquí. Lea atentamente y obedezca todos los mensajes de seguridad enumerados.



ADVERTENCIA:

1.  NO coloque las manos en ningún accesorio cuando esté funcionando.
2.  NO coloque ningún objeto metálico en ningún accesorio cuando esté funcionando.
3. NO lo saques de la batidora antes de que se detenga por completo.
4. NO poner rodillo para pasta en el lavavajillas para su limpieza.
5. NO coloque el rodillo para pasta en el gabinete de desinfección para su desinfección.
- 6 . Es necesaria una estrecha supervisión cuando este o cualquier aparato se utiliza cerca
niños.
7. Si hay alguna pieza dañada, deje de usarla inmediatamente.
8. Mantenga una distancia segura si lleva corbata, bufanda, collar largo o suelto.
ropa. Átate el cabello largo para mayor seguridad.
- 9 . Los accesorios de rodillo y cortador de pasta están diseñados para usarse
únicamente con masa para pasta. Para evitar dañar el rodillo para pasta, no corte
ni enrolle nada que no sea pasta.
10. No más de 3 minutos sin carga.
- 11 Déjalo enfriar naturalmente durante 30 minutos, luego de usarlo durante 30
minutos seguidos.



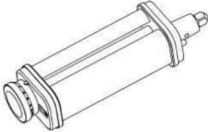
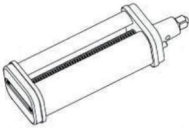
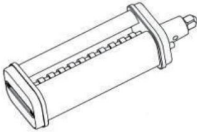
ADVERTENCIA:

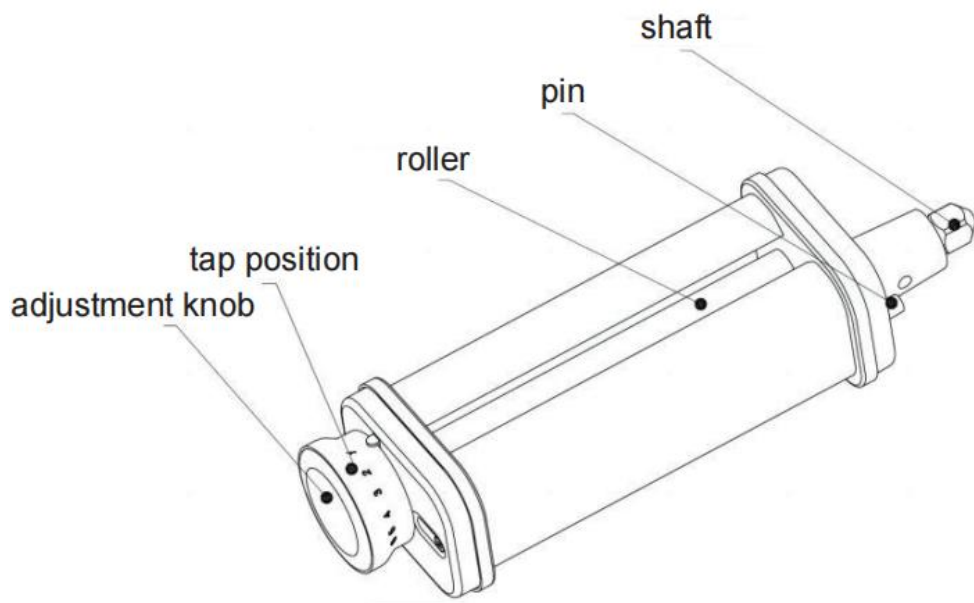
- 1 . Este producto no está diseñado para bebés pequeños ni para personas
discapacitadas. Por favor, cuídelos bien.
2. Se necesita una mesa limpia para
procesar pasta
- 3 . Apague la máquina inmediatamente si ocurre alguna emergencia.

4 . Asegúrese de que la parte de procesamiento de alimentos se haya limpiado completamente después de su uso.

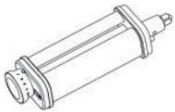
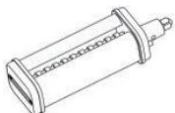
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

			
Rodillo para pasta	Cortador de lasaña	Cortador de fettuccini	Cepillo de limpieza

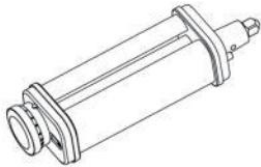
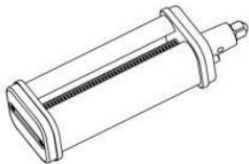
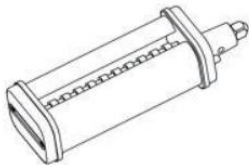


MODELO/TABLA DE RODILLOS :

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

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:

1. TABLA DE AJUSTES DE VELOCIDAD:

Adjunto	Velocidad	Ancho de fideos	Sugirió Usos
Pasta Rodillo 	2	arriba a 140mm	Ver pasta rodillo tabla de configuración
Cortador de lasaña 	7	1,6 milímetros	Grueso Fideos
Cortador de fettuccini 	5	6,3 milímetros	Huevo Fideos Fettuccine

2.TABLA DE AJUSTES DEL RODILLO DE PASTA :

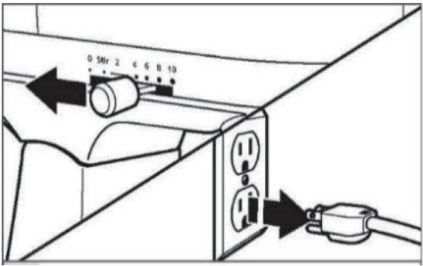
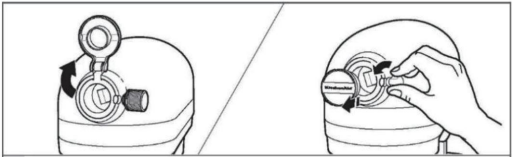
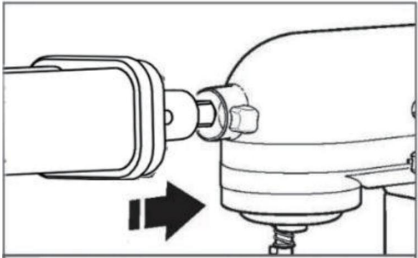
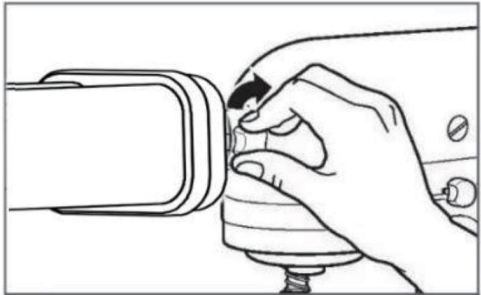
Rodillo configuración	Grosor de los fideos (aproximado)
1	~0,3 milímetros
2	~0,4 milímetros
3	~0,6 milímetros
4	~1,0 mm
5	~1,3 milímetros

6	~ 1,5 milímetros
7	~ 1,8 milímetros
8	~2,0 milímetros

3. PRECAUCIONES ANTES DE USAR:

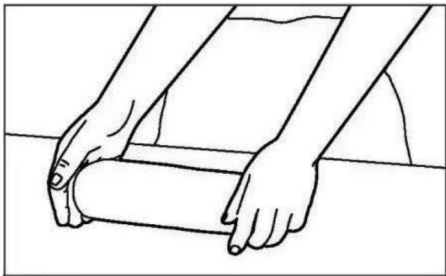
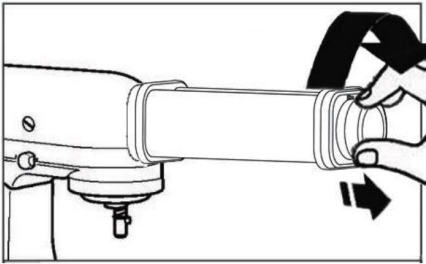
 retire el paquete y la etiqueta antes de usarlo. Y limpie la superficie del rodillo para pasta o de los accesorios del cortador, especialmente las piezas que se ocupan de la masa. (Consulte "Limpieza y mantenimiento") .

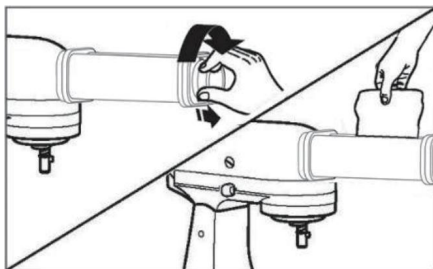
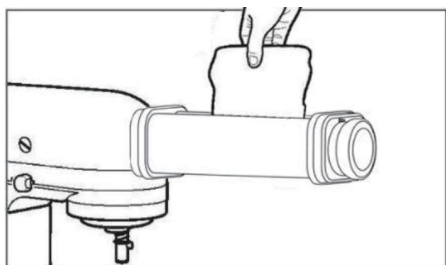
4.INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN:

 1 . Doblar apagado y desenchufe el pararse mezclador	 2 . Voltrear hasta abierto o gire el archivo adjunto perilla en sentido antihorario para eliminar archivo adjunto cubierta del cubo
 3 . Insertar adjunto eje alojamiento en el adjunto centro, asegurándose de que fuerza	 4 .Apriete el soporte Mezclador _ adjunto centro mando hasta el

ajustes del eje en el cuadrado casquillo del cubo. Si necesario, rotar el Pasta Rodillo o cortador de ida y vuelta. El alfiler sobre el adjunto alojamiento encaja en el muesca de el centro borde cuando en el adecuado posición .	adjunto está completamente asegurado a el soporte Mezclador.
--	---

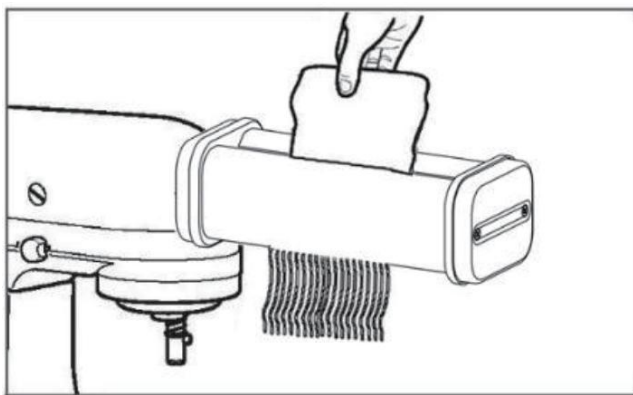
5.CÓMO HACER PASTA :

	
1.Prepare la masa de pasta (ver apartado “Receta”). Cortar la masa en secciones que caben en el rodillo para pasta	2. Retire la perilla de ajuste de la perilla de masa y póngala en la posición 8. Luego, afloje la perilla para que quede al ras con la superficie.



3.Exprimir la masa a mano hasta obtener de aproximadamente 1 cm de espesor y espolvorear una pequeña cantidad de harina entre los rodillos. Doblar la masa por la mitad y enrollar nuevamente. Repita hasta que la masa esté suave y flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree la pasta con harina ligeramente mientras la enrolla y corta para ayudar en el secado y la separación.

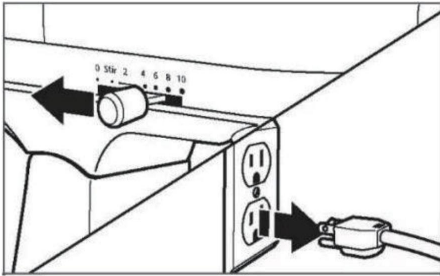
4.Ajuste gradualmente el grosor ajuste de la perilla de ajuste y repita la operación de prensado de la superficie hasta alcanzar el espesor deseado. Se recomienda utilizar la configuración 5 o 4 para hacer los fideos más gruesos.



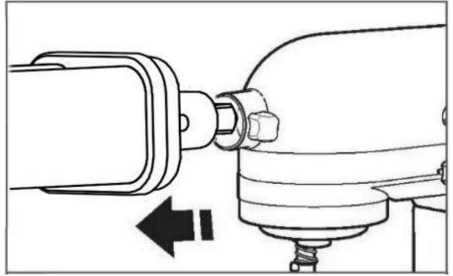
5.Para hacer fideos, cambie el rodillo para pasta por el cortador de su elección. Pase las hojas aplanadas de masa a través del cortador. Consulte la “tabla de configuración de los rodillos” para determinar el grosor correcto para cada tipo

de pasta.

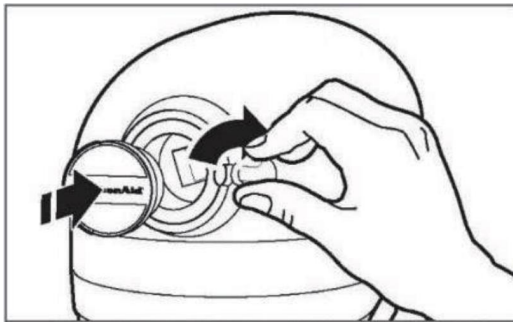
6.DESMONTAR EL RODILLO DE PASTA Y LOS CORTADORES



1. Apague y desenchufe la batidora de pie.



2. Retire el rodillo o cortador de pasta de la batidora. Después de retirar el rodillo o cortador de pasta de la batidora de pie, asegúrese de limpiar los restos masa seca. Consulte "Cuidado y limpieza" para obtener más detalles.



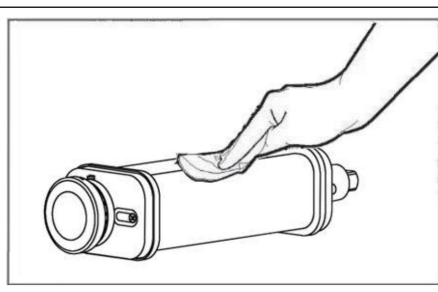
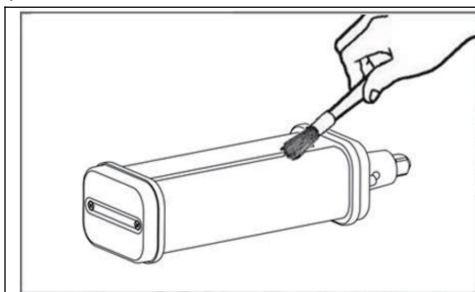
3. Después de quitar el rodillo para pasta y los cortadores, vuelva a colocar la tapa del cubo y apriete la perilla del accesorio en la batidora de pie.

MANTENIMIENTO:

 No limpie los accesorios del rodillo y cortador de pasta con herramientas metálicas (cuchillos o objetos afilados).

 No limpie el rodillo y cortador de pasta en el lavavajillas.

 No limpie el rodillo y cortador de pasta con paños de cocina ni con ningún paño a través de ellos.



1. Después de su uso, mantenga el rodillo o cortador de pasta secándose naturalmente durante una hora. Luego limpie los accesorios con un cepillo u otras herramientas de plástico/madera/bambú para masa dura.

2. Limpie la superficie con toallas suaves y déjela secar de forma natural. No lo limpie en el lavavajillas ni lo desinfecte en el gabinete de desinfección.

MASA:

Básico Masa de pasta	Pasta masa (100% trigo)	Masa de pasta con tomate
harina 500g	Entero trigo harina 500g	harina 500g
huevo 4	huevo 4	huevo 3
sal 2.5 gramo	sal 2.5 gramo	salsa de tomate 75 gramos

aceite 2.5 ml	aceite 2.5 ml	sal 2. 5 gramo
agua 180ml-192ml	agua 180ml- 192ml	agua 181ml- 195ml

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET ASTWOOD NSW 2122
Australia

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

Hecho en china

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support



Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

PRODUCENT MAKARONU

MODEL: ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODEL: ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

**Środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa wałka i
noża do makaronu:**



Ostrożność:

Bezpieczeństwo Twoje i członków Twojej rodziny jest bardzo ważne! Wiele komunikaty dotyczące środków bezpieczeństwa zostały wydrukowane laserem lub wydrukowane na naszych produktach lub Tutaj. Prosimy o uważne przeczytanie i przestrzeganie wszystkich wymienionych komunikatów dotyczących bezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE:

1.  NIE WKŁADAJ rąk w żadne elementy dodatkowe, gdy urządzenie jest uruchomione.
2.  NIE WKŁADAJ żadnych metalowych przedmiotów do żadnych elementów mocujących, gdy urządzenie jest uruchomione.
3. NIE zdejmować go z miksera zanim całkowicie się zatrzyma.
4. NIE WKŁADAJ wałka do makaronu do zmywarki w celu oczyszczenia.
5. NIE wkładaj wałka do makaronu do szafki dezynfekcyjnej w celu odkażania.
6. Jeśli w pobliżu używane jest to lub inne urządzenie, konieczny jest ścisły nadzór dzieci.
7. Jeśli są jakieś uszkodzone części, natychmiast zaprzestań używania.
8. Zachowaj bezpieczną odległość, jeśli masz na sobie krawat, szalik, długi naszyjnik lub luźno odzież. Zwiąż długie włosy dla bezpieczeństwa.
9. Przystawki do wałkowania i noża do makaronu są przeznaczone wyłącznie do ciasta makaronowego. Aby uniknąć uszkodzenia wałka do makaronu, nie kroj ani nie zwijaj niczego innego niż makaron.
10. Nie więcej niż 3 minuty bez obciążenia.
- 11 Po ciągłym używaniu przez 30 minut pozostaw urządzenie do naturalnego ostygnięcia na 30 minut.



OSTRZEŻENIE:

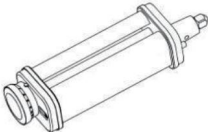
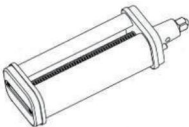
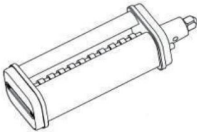
1. Ten produkt nie jest przeznaczony dla małych dzieci ani osób niepełnosprawnych. Proszę, dobrze się nimi opiekuj.
2. Do przetwarzania makaronu potrzebny jest czysty stół

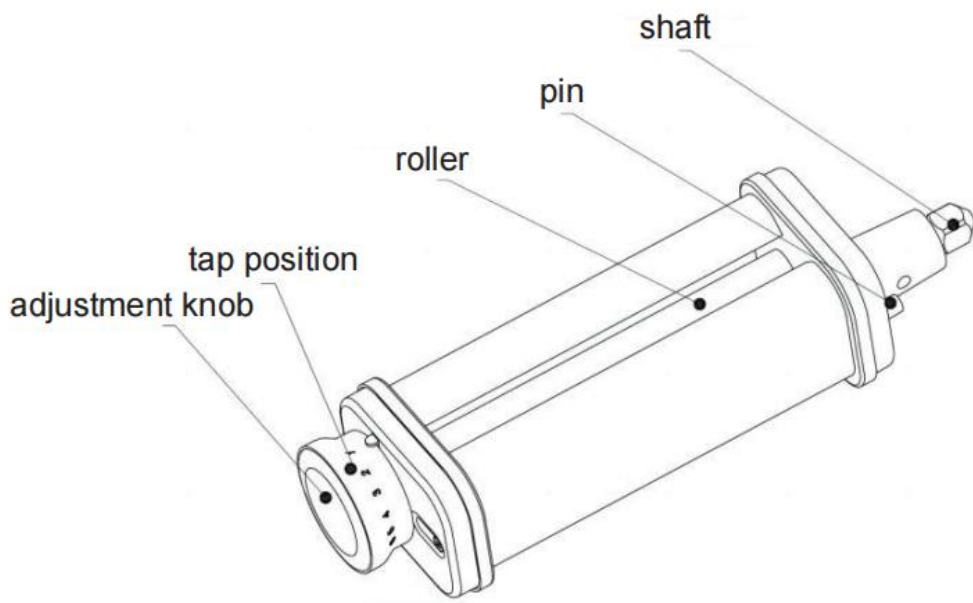
3. Jeśli zdarzy się jakakolwiek sytuacja awaryjna, natychmiast wyłącz maszynę.
4. Upewnij się, że część przeznaczona do przetwarzania żywności została całkowicie oczyszczona po użyciu.

OPIS PRODUKTU:

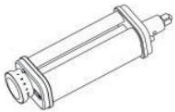
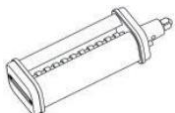


UWAGA: Ze względu na różnice w wyglądzie produktów poniższe zdjęcia mają wyłącznie charakter poglądowy. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z rzeczywistym produktem w pudełku.

			
Rolada makaronowa	Krajalnica do lasagne	Krajalnica do fettuccine	Szczotka do czyszczenia

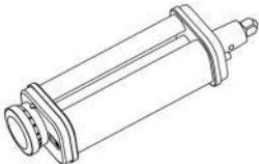
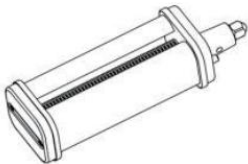
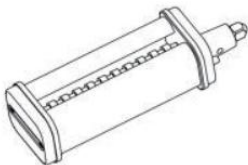


MODEL/TABELA ROLKOWA :

	Model	Specyfikacja	Typ	Uproszczony schemat
1	NP -0861	Makaron Wałek		
2	NP -0862	Krajalnica do lasagne		
3	NP -0863	Krajalnica do fettuccine		

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA:

1. TABELA USTAWIEŃ PRĘDKOŚCI:

Załącznik	Prędkość	Szerokość makaronu	Zasugerował Używa
Makaron Wałek 	2	w górę Do 140 mm	Widzieć makaron wałek tabela ustawień
Krajalnica do lasagne 	7	1,6 mm	Gruby Makaron
Krajalnica do fettuccine 	5	6,3 mm	jajko Makaron Fettuccine

2.TABELA USTAWIEŃ WAŁKA DO MAKARONU :

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

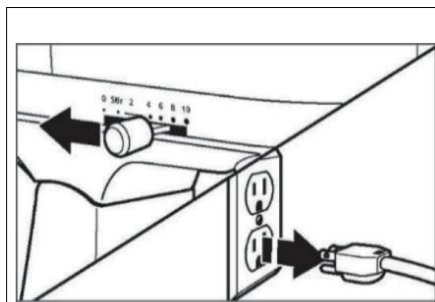
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM:

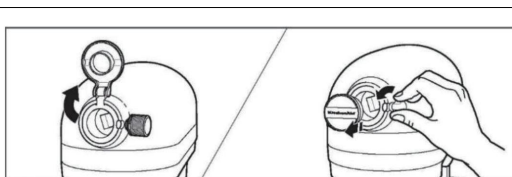


przed użyciem należy usunąć opakowanie i etykietę. Następnie wyczyścić powierzchnię wałka do makaronu lub nasadek do wycinania ciasta, zwłaszcza części mających kontakt z ciastem. (Patrz „Czyszczenie i konserwacja”)

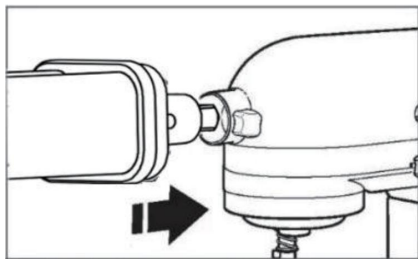
4. INSTRUKCJA MONTAŻU:



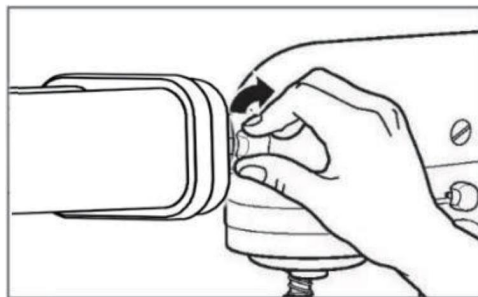
1 . Zakręt wyłączony i odłącz
podstawka mikser



2 . Trzepnięcie aż do otwarty lub obróć
załącznik nt
pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu
wskazówek zegara do usuń załącznik
osłona piasty



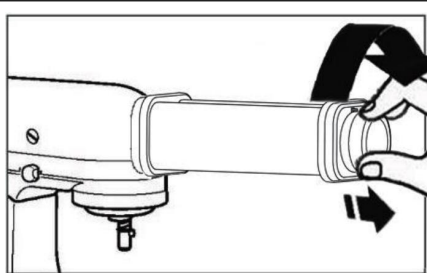
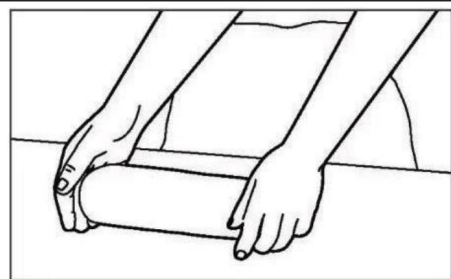
3 . Wstawić załącznik wał mieszkania w załącznik centrum, upewniając się moc wał pasuje w kwadrat gniazdo piasty. Jeśli niezbędny, obrócić Makaron Walek lub Przecinak tam i z powrotem. The szpilka na załącznik mieszkania pasuje do the korb z the centrum obręcz Kiedy w właściwy pozycja .



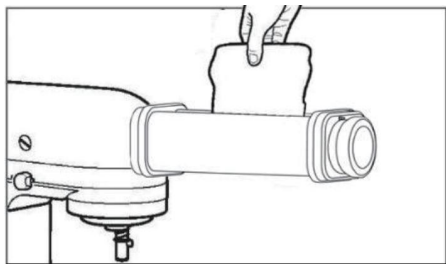
4 . Dokręć stojak Wymieszaj er załącznik centrum pokrętko dopóki załącznik jest całkowicie zabezpieczony Do

Stojak Mikser.

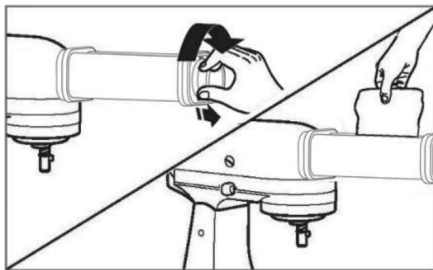
5. JAK ZROBIĆ MAKARON :



1. Przygotuj ciasto na makaron (patrz sekcja „Przepis”). Ciasto pokroić części pasujące do wałka do makaronu



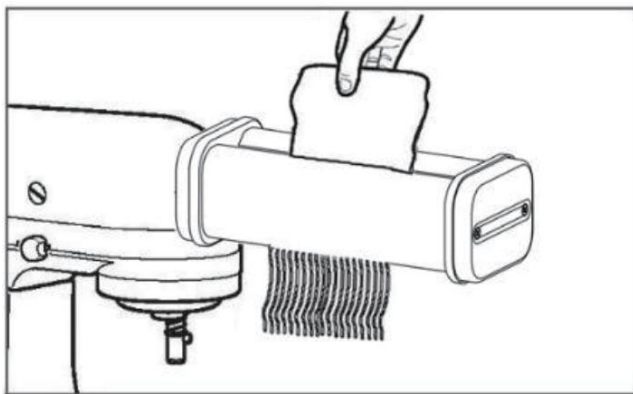
2. Wyciągnij pokrętkę regulacji ciasta i ustaw je na stopień 8. Następnie poluzuj pokrętkę tak, aby zrównało się z powierzchnią skorupy.



3. Wyciśnij ciasto ręcznie do a grubości około 1 cm i posyp niewielką ilością mąki pomiędzy wałki. Złóż ciasto na pół i ponownie zwiń.

Powtarzaj tę czynność, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne i obejmie szerokość wałka. Makaron delikatnie oprósz mąką podczas wałkowania i krojenia, aby ułatwić suszenie i oddzielanie.

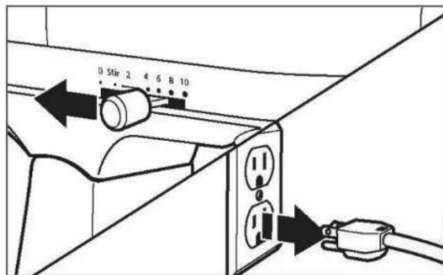
4. Stopniowo dostosowuj grubość ustawienie pokrętła regulacyjnego i powtarzaj operację dociskania powierzchni, aż do osiągnięcia żądanej grubości. Aby uzyskać grubość makaronu, zaleca się użycie ustawienia 5 lub 4.



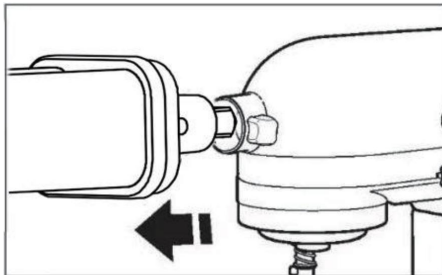
5. Aby zrobić makaron, wymień wałek do makaronu na wybrany przez siebie

nóż. Przełóż spłaszczone arkusze ciasta przez krawarkę. Zobacz „Tabelę ustawień wałków”, aby określić prawidłową grubość dla każdego rodzaju makaronu.

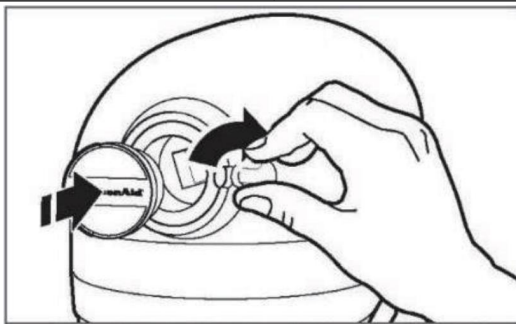
6. ZMONTOWAĆ WAŁEK I NOŻE DO MAKARONU



1. Wyłącz i odłącz mikser stojący



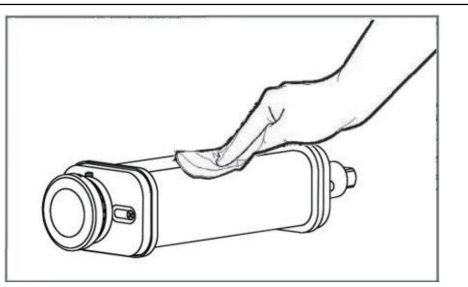
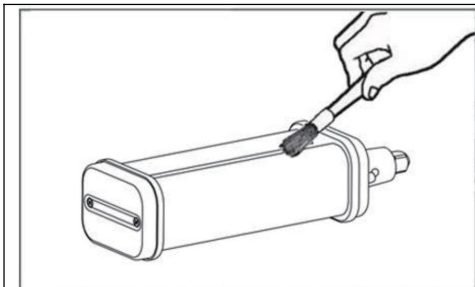
2. Wyjmij wałek lub noż do makaronu z miksera stojącego. Po wyjęciu wałka lub noża do makaronu z miksera stacjonarnego pamiętaj o wyczyszczeniu pozostałych suszonego ciasta. Szczegóły znajdują się w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.



3. Po wyjęciu wałka do makaronu i noży załóż osłonę piasty i dokręć pokrętko mocujące na mikserze stojącym

KONSERWACJA:

-  = Proszę nie czyścić wałków i foremek do makaronu metalowymi narzędziami (nożem lub ostrymi przedmiotami).
-  = Proszę nie czyścić wałka i krajarki do makaronu w zmywarce.
-  = Nie czyść wałka i noża do makaronu za pomocą ściereczek do naczyń ani przecieranych przez nie szmatek.



1. Po użyciu wałek lub krajalnicę do makaronu należy pozostawić do naturalnego wyschnięcia przez jedną godzinę. Następnie wyczyścić nasadki za pomocą pędzla lub innych narzędzi z tworzywa sztucznego/drewna/bambusa do usuwania twardego ciasta.

2. Oczyszczyć powierzchnię miękkimi ręcznikami i pozostaw do naturalnego wyschnięcia. Nie myj go w zmywarce ani nie dezynfekuj w szafce do dezynfekcji.

CIASTO:

Podstawowy Ciasto makaronowe	Makaron ciasto (100% pszenica)	Ciasto makaronowe z pomidor
mąka 500g	Cały pszenica mąka 500g	mąka 500g
jajko 4	jajko 4	jajko 3

sól 2,5 G	sól 2.5 G	Keczup 75 gr
olej 2,5 ml	olej 2.5 ml	sól 2. 5 G
woda 180ml-192ml	woda 180ml- 192ml	woda 181ml- 195ml

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

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

PASTAMAKER

MODEL:ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

Veiligheidsvoorzorgen voor pastaroller en -snijder:



Voorzorgsmaatregel:

Uw veiligheid en die van uw gezinsleden zijn erg belangrijk! Veel veiligheidsvoorzorgsberichten waren laserstraal of gedrukt op onze producten of

hier. Lees aandachtig alle vermelde veiligheidsberichten en volg deze op.



WAARSCHUWING:

1.  Steek uw handen NIET in hulpstukken terwijl deze in werking is.
2.  Plaats GEEN metalen voorwerpen in hulpstukken terwijl de machine in werking is.
3. Haal hem NIET van de mixer voordat deze volledig stopt.
4. Plaats GEEN pastaroller in de vaatwasser om te reinigen.
pastaroller NIET in de desinfectiekast voor ontsmetting.
6. Er is nauwlettend toezicht nodig als dit of een ander apparaat in de buurt wordt gebruikt
kinderen.
7. Als er beschadigde onderdelen zijn, stop dan onmiddellijk met het gebruik.
8. Houd een veilige afstand als u een stropdas, sjaal, lange ketting of los draagt kleren. Bind je lange haar veilig op.
9. De pastarollers en -snijdern zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik met pastadeeg. Om schade aan uw pastaroller te voorkomen, mag u niets anders dan pasta snijden of rollen.
10. Niet meer dan 3 minuten zonder belasting.
11. Laat het 30 minuten op natuurlijke wijze afkoelen, nadat het 30 minuten ononderbroken is gebruikt.



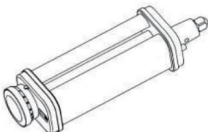
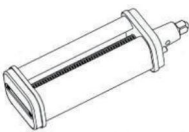
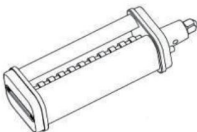
WAARSCHUWING:

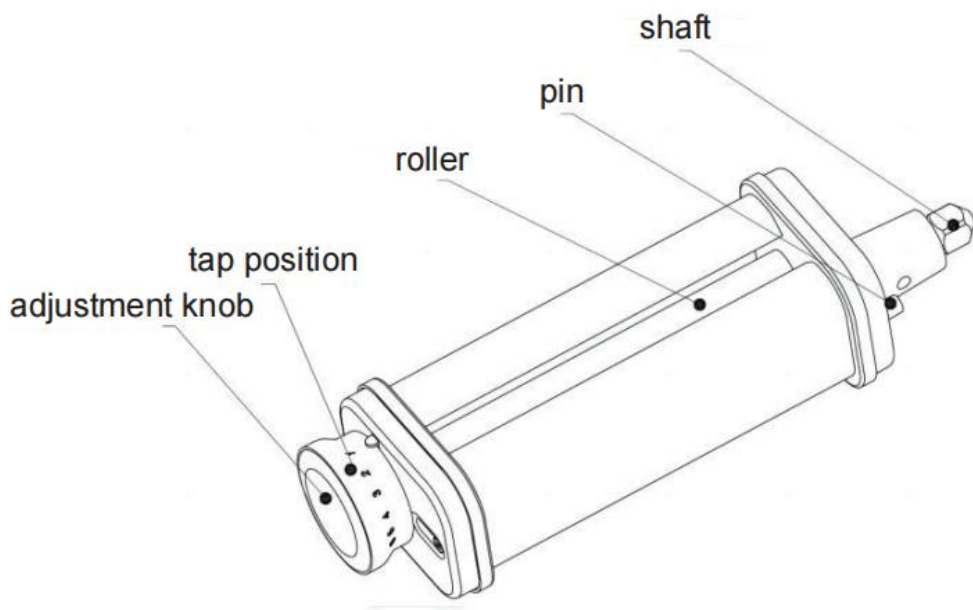
1. Dit product is niet bedoeld voor kleine baby's of gehandicapten. Zorg goed voor ze.
2. Voor de verwerking van pasta is een schone tafel nodig
3. Schakel de machine onmiddellijk uit als er een noodsituatie is gebeurd.
4. Zorg ervoor dat het voedselverwerkingsgedeelte na gebruik volledig is gereinigd.

PRODUCT BESCHRIJVING:



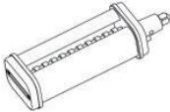
OPMERKING: Vanwege de verschillen in productuiterlijk zijn de volgende afbeeldingen alleen ter referentie. Raadpleeg het Actal-product in de doos voor meer informatie.

			
Pastaroller	Lasagnettesnijder	Fettuccine-snijder	Borstel



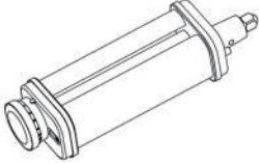
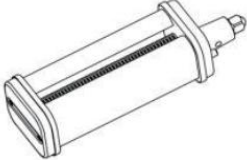
MODEL/ROLLENTABEL :

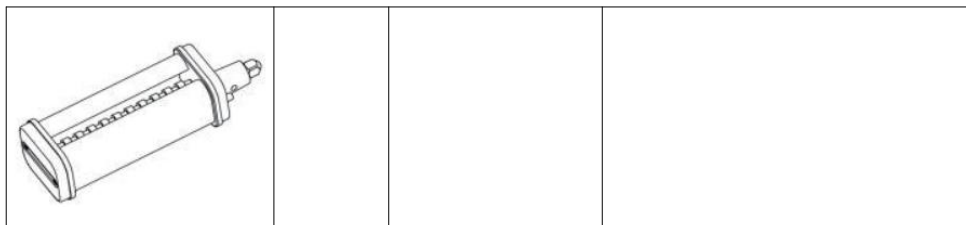
	Model	Specificatie	Type	Vereenvoudigd diagram
--	-------	--------------	------	-----------------------

1	NP -0861	Pasta Rol		
2	NP -0862	Lasagnettesnijder		
3	NP -0863	Fettuccine-snijder		

GEBRUIKERSINSTRUCTIE:

1. SNELHEIDSINSTELLINGEN GRAFIEK:

Bijlage	Snelheid	Noedelbreedte	Suggereerde Toepassingen
Pasta Rol 	2	omhoog naar 140 mm	Zien pasta rol instellingenschema
Lasagnettesnijder 	7	1,6 mm	Dik Noedels
Fettuccine-snijder	5	6,3 mm	Ei Noedels Fettuccine



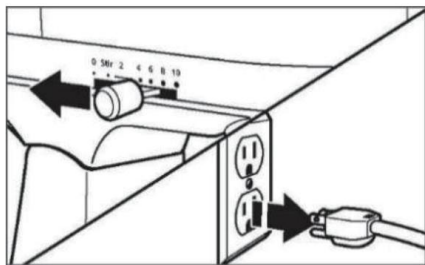
2. PASTA ROLLER INSTELLINGEN GRAFIEK :

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

3. VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK:

 Verwijder vóór gebruik de verpakking en het etiket. En maak het oppervlak van de pastaroller of de snijhulpstukken schoon, vooral voor de onderdelen die met deeg te maken hebben. (Zie "Reiniging en onderhoud")

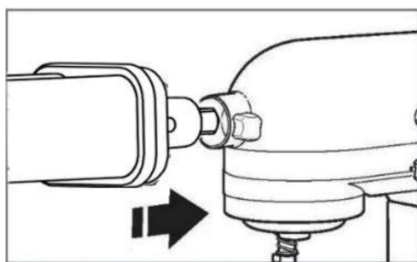
4. INSTALLATIE-INSTRUCTIES:



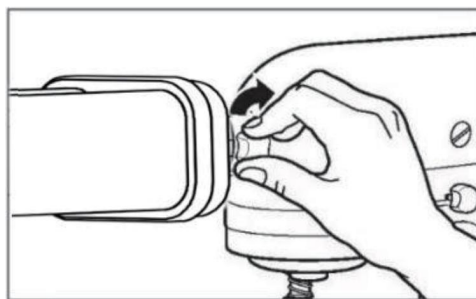
1 . Draai uit En haal de stekker uit het stopcontact stellage mixer



2 . Omdraaien tot open of draai de bijlage – knop tegen de klok in bijlage verwijderen naafafdekking

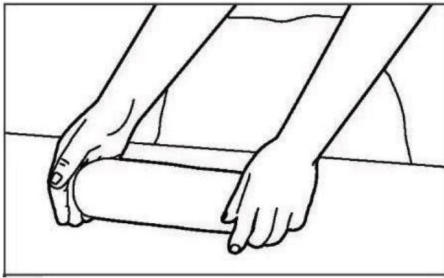


3 . Invoegen bijlage schacht huisvesting in de bijlage middelpunt, ervoor zorgen dat de stroom schacht past in de vierkant naaf-aansluiting. Als nodig, draai de Pasta Rol of Snijder heen en weer. De pin op de bijlage huisvesting past bij naar binnen de inkeping van de middelpunt rand wanneer in de juist positie .

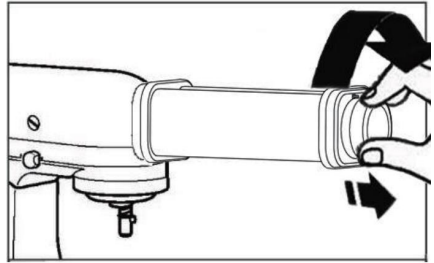


4 . Draai de standaard vast Mix eh bijlage middelpunt knop tot de bijlage is volledig beveiligd naar De stand Menger.

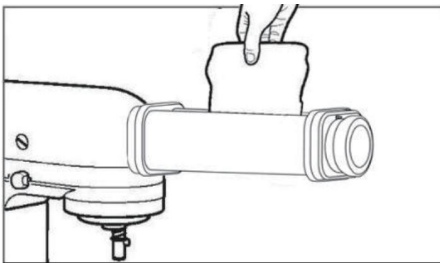
5. HOE PASTA MAKEN :



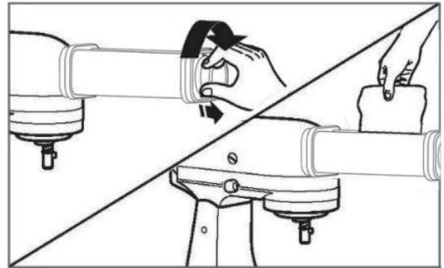
1. Maak pastadeeg klaar (zie sectie "Recept"). Snijd het deeg in secties die in de Pastaroller passen



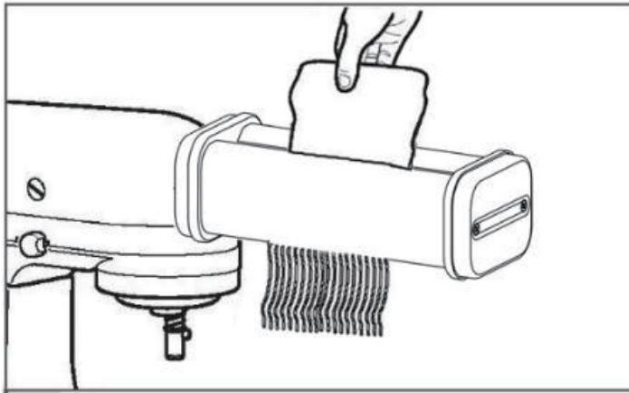
2. Trek de instelknop van de deegknop uit en zet deze op stand 8. Draai vervolgens de knop los zodat deze gelijk ligt met de oppervlakteschaal.



3. Knijp het deeg met de hand uit tot a dikte van ongeveer 1 cm en strooi een kleine hoeveelheid bloem tussen de rollen. Vouw het deeg dubbel en rol opnieuw. Herhaal dit totdat het deeg glad en buigzaam is en de breedte van de rol bedekt. Bestuif de pasta lichtjes met bloem tijdens het rollen en snijden om het drogen en scheiden te vergemakkelijken.

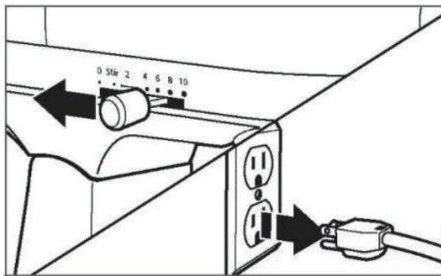


4. Pas geleidelijk de dikte aan instelknop en herhaal het aandrukken van het oppervlak totdat de gewenste dikte is bereikt. Het wordt aanbevolen om stand 5 of 4 te gebruiken om de dikte van de noedels te maken.

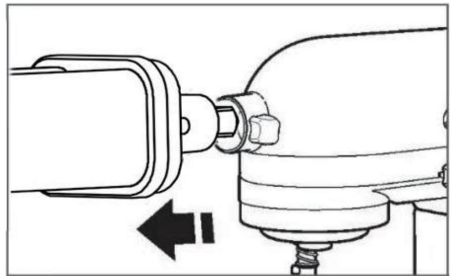


5. Om noedels te maken, verwisselt u de Pastaroller voor de Cutter van uw keuze. Voer de platgedrukte deegvellen door de snijder. Zie het “Rolinstellingenschema” om voor elk type pasta de juiste dikte te bepalen.

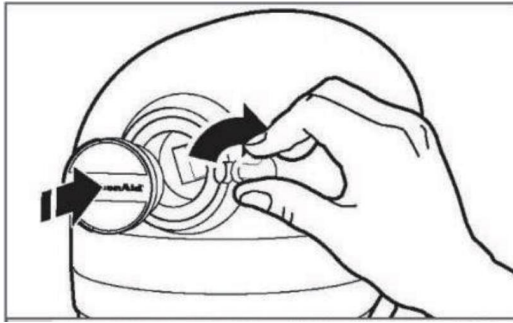
6. DEMONTEER DE PASTAROL EN DE SNIJDERS



1. Schakel de keukenmixer uit en haal de stekker uit het stopcontact



2. Haal de pastaroller of -snijder uit de keukenmixer. Nadat u de pastaroller of -snijder uit de keukenmixer heeft gehaald, moet u de rest schoonmaken gedroogd deeg. Zie “Onderhoud en reiniging” voor meer informatie



3. Nadat u de pastaroller en de messen hebt verwijderd, plaatst u de naafafdekking terug en draait u de bevestigingsknop op de keukenmixer vast

ONDERHOUD:



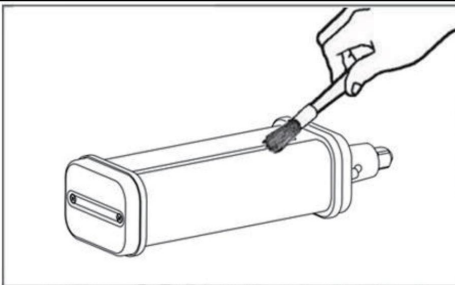
= Maak de pastaroller- en snijhulpstukken niet schoon met metalen gereedschap (mes of scherpe voorwerpen).



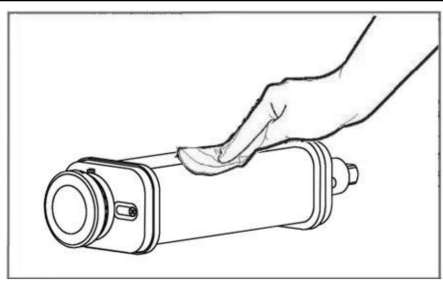
= Maak de pastaroller en -snijder niet schoon in de vaatwasser.



= Maak de pastaroller en -snijder niet schoon met theedoeken of een doek er doorheen.



1. Laat de pastaroller of -snijder na gebruik een uur op natuurlijke wijze drogen. Maak vervolgens de opzetstukken schoon met een borstel of ander gereedschap van pasta/hout/bamboe voor hard deeg.



2. Maak het oppervlak schoon met zachte handdoeken en laat het op natuurlijke wijze drogen. Maak het niet schoon in de vaatwasser en reinig het niet in de desinfectiekast.

DEEG:

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

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
 NSW 2122 Australië

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support



Teknisk Support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

PASTA MAKER

MODELL: ZA-NTK 16

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

PASTA MAKER

MODELL: ZA-NTK 16



NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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.

Säkerhetsföreskrifter för pastarulle och skärare:



Försiktighetsåtgärd:

Din säkerhet och dina familjemedlemmars säkerhet är mycket viktig! Många säkerhetsmeddelanden hade laserstråle eller tryckts på våra produkter eller

här. Läs noga och följ alla säkerhetsmeddelanden som anges.



VARNING:

1.  Sätt INTE händerna i några tillbehör när den är igång.
2.  Placera INTE några metallföremål i några tillbehör när den är igång.
3. Ta INTE av den från mixern innan den har stannat helt.
4. Sätt INTE på pastarullen i diskmaskin för rengöring.
5. Placera INTE pastarullen i desinfektionsskåpet för sanering.
- 6 . Noggrann övervakning är nödvändig när denna eller någon annan apparat används i närheten barn.
7. Om det finns några skadade delar, vänligen sluta använda omedelbart.
8. Håll avstånd om du bär slips, halsduk, långt halsband eller löst kläder. Bind upp ditt långa hår för säkerhets skull.
- 9 . Tillbehör för pastarullar och fräsar är utformade för att endast användas med pastadeg. För att undvika att skada din pastarulle, skär eller rulla inte något annat än pasta.
10. Högst 3 minuter utan belastning.
- 11 Låt den svalna naturligt i 30 minuter, efter att den har använts i 30 minuter kontinuerligt.



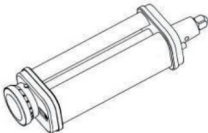
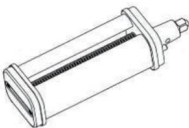
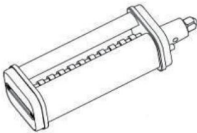
VARNING:

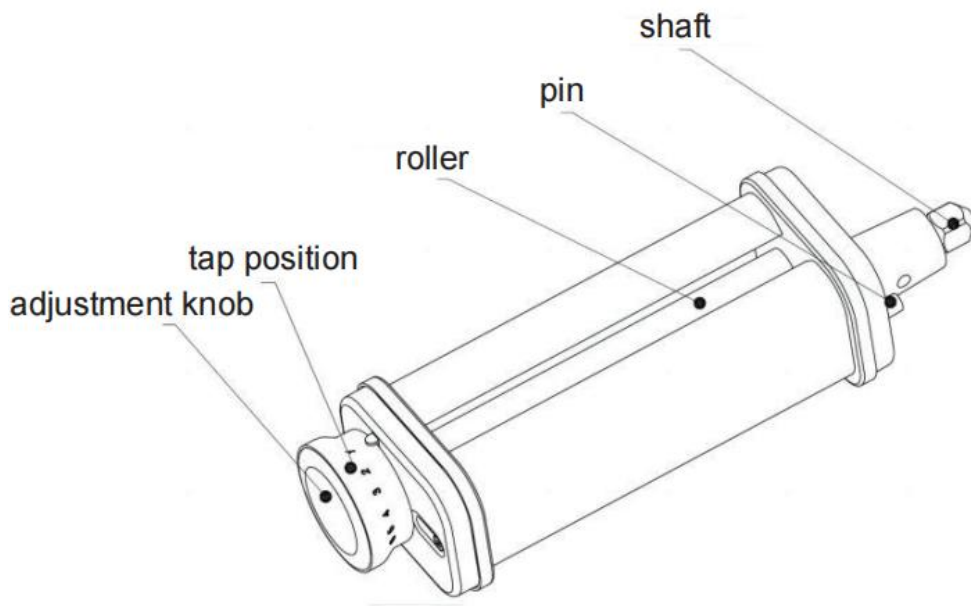
- 1 . Denna produkt är inte avsedd för små bebisar eller personer med funktionshinder. Vänligen ta väl hand om dem.
2. Rent bord behövs för pastabearbetning
- 3 . Stäng av maskinen omedelbart om någon nödsituation inträffar.
- 4 . Se till att matbearbetningsdelen har rengjorts helt efter användning.

PRODUKTBESKRIVNING:



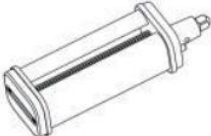
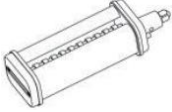
OBS: På grund av skillnaderna i produktens utseende är följande bilder endast för referens. Se den aktuella produkten i lådan för mer information.

			
Pastarulle	Lasagnetskärare	Fettuccineskärare	Rengöringsborste



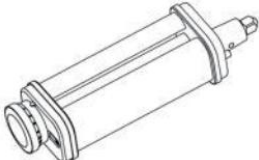
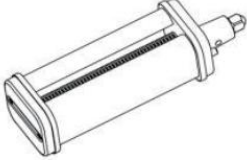
MODELL/RULLECHART :

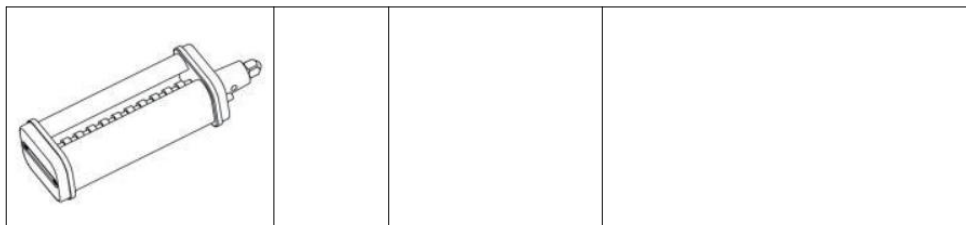
	Modell	Specifikation	Typ	Förenklat diagram
--	--------	---------------	-----	-------------------

1	NP -0861	Pasta Roller		
2	NP -0862	Lasagnetskärare		
3	NP -0863	Fettuccineskärare		

ANVÄNDARINSTRUKTION:

1. SCHEMA FÖR HASTIGHETSINSTÄLLNINGAR:

Bilaga	Fart	Nudelbredd	Föreslog Används
Pasta Roller 	2	upp till 140 mm	Ser pasta roller inställningsdiagram
Lasagnetskärare 	7	1,6 mm	Tjock Spaghetti
Fettuccineskärare	5	6,3 mm	Ägg Spaghetti Fettuccine



2. PASTA ROLLER INSTÄLLNINGSSCHEMA :

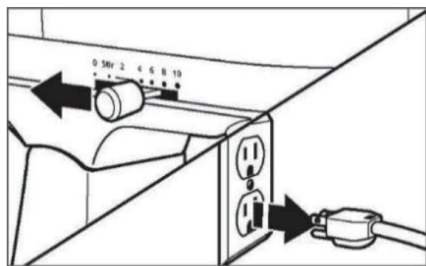
Roller miljö	Nudeltjocklek (ungefärlig)
1	~0,3 mm
2	~0,4 mm
3	~0,6 mm
4	~1,0 mm
5	~1,3 mm
6	~ 1,5 mm
7	~ 1,8 mm
8	~2,0 mm

3. FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER INNAN ANVÄNDNING:



ta bort förpackningen och etiketten innan användning. Och rengör ytan på pastarullen eller skärtillbehören, speciellt för de delar som har att göra med deg. (Se "Rengöring och underhåll")

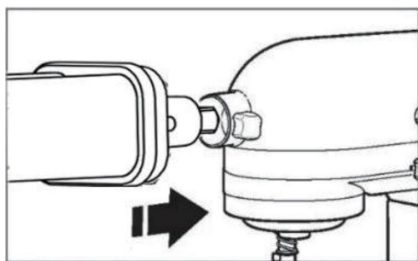
4. INSTALLATIONSINSTRUKTIONER:



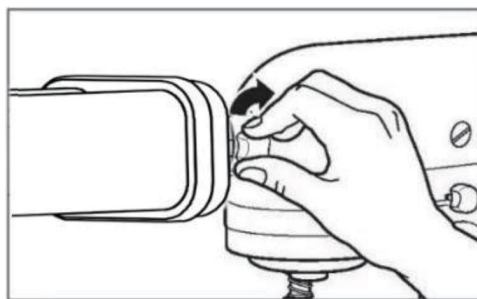
1 . Sväng av och koppla ur stå mixer



2 . Flip upp till öppen eller vrid på bilagan till ratten moturs till ta bort bilagan navkåpa

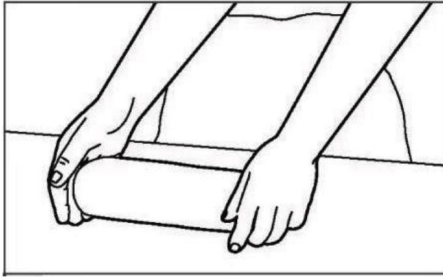


3 . Föra in anknytning axel hus in i anknötning nav, att säkerställa kraft skafft passar in i fyrkant nav uttag. Om nödvändig, rotera Pasta Roller eller Cutter fram och tillbaka. De stift på anknötning hus passar in i de hack av de nav fälg när i rätt ställning .

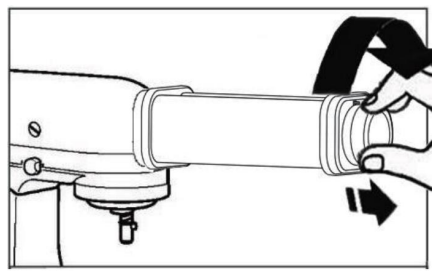


4 . Dra åt stativet Blanda eh anknötning nav knapp tills anknötning är helt säkrad till stativet Mixer.

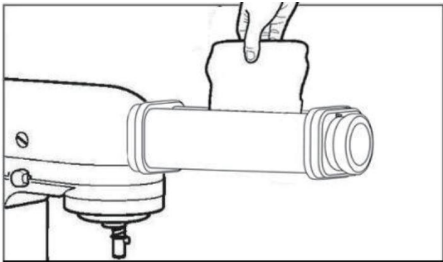
5.HUR MAN GÖR PASTA :



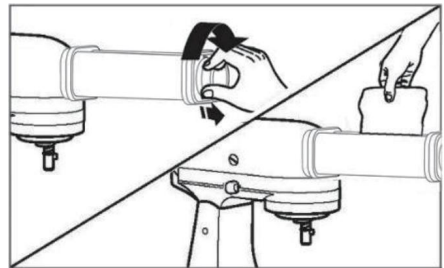
1. Förbered pastadeg (se avsnittet "Recept"). Skär degen i sektioner som passar i Pasta Roller



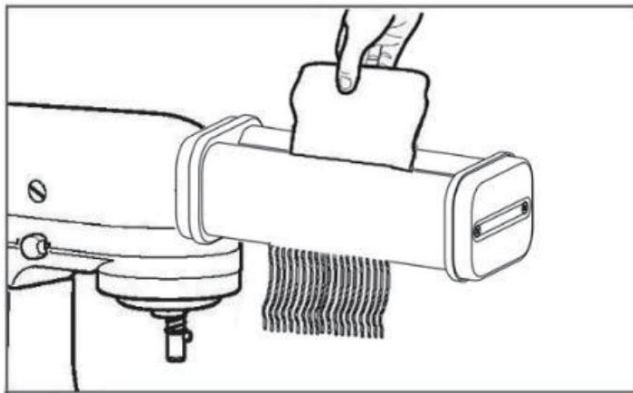
2. Dra ut justeringsvredet för degknoppen och ställ in det på läge 8. Lossa sedan vredet så att det ligger i jämnhöjd med ytskalet.



3. Kläm degen för hand till en tjocklek på ca 1 cm och strö en liten mängd mjöl mellan valsarna. Vik degen på mitten och rulla igen. Upprepa tills degen är smidig och smidig och täcker rullens bredd. Pudra pastan med mjöl lätt medan du rullar och skär för att underlätta torkning och separation.

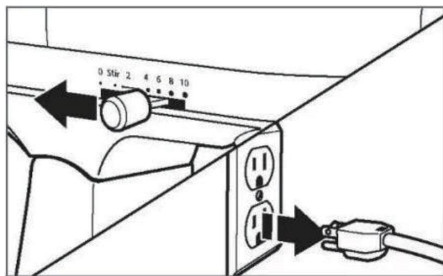


4. Justera gradvis tjockleken justeringsrattens inställning och upprepa ytpressningen tills önskad tjocklek har uppnåtts. Det rekommenderas att använda inställning 5 eller 4 för att göra nudeltjocklek.

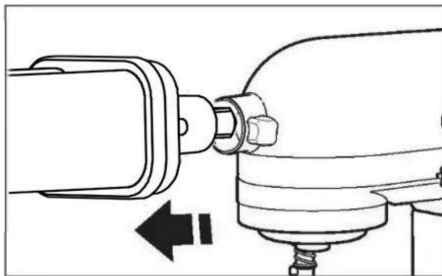


5. För att göra nudlar, byt ut Pasta Roller mot den Cutter du väljer. För de tillplattade degarken genom fräsen. Se "Rullinställningsdiagrammet" för att bestämma rätt tjocklek för varje typ av pasta.

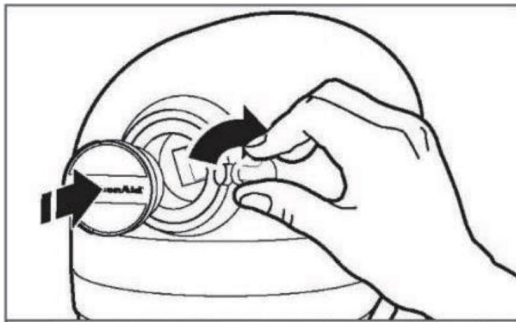
6. PASSA PASTARULLEN OCH FRÄSAR



1. Stäng av och koppla ur stativblandaren



2. Ta bort pastarullen eller -skäraren från stävmixern. När du har tagit bort pastarullen eller -skäraren från stävmixern, se till att rengöra resten torkad deg. Se "Skötsel och rengöring" för detaljer



3. När du har tagit bort pastarullen och fräsarna, sätt tillbaka navkåpan och dra åt fästvredet på stativmixern

UNDERHÅLL:



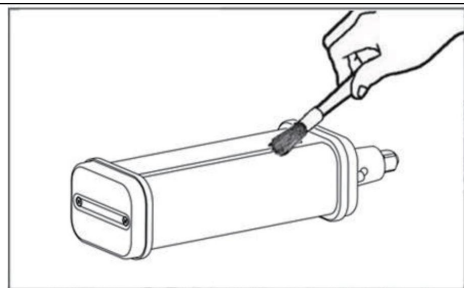
= Rengör inte tillbehören för pastarullar och skär med metallverktyg (kniv eller vassa föremål).



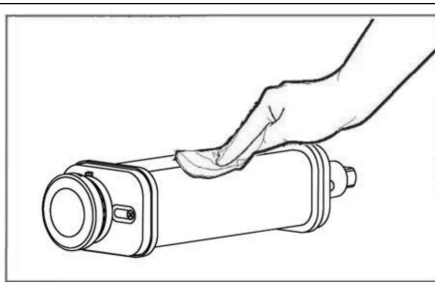
= Rengör inte pastarullen och -skäraren i diskmaskin.



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



1. Efter användning, låt pastarullen eller -kuttern torka naturligt i en timme. Rengör sedan tillbehören med pensel eller andra verktyg av pasta/trä/bambu för hård deg.



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

DEG:

Grundläggande Pasta deg	Pasta deg (100 % vete)	Pasta deg med tomat
mjöl 500g	Hela vete mjöl 500g	mjöl 500g
ägg 4	ägg 4	ägg 3
salt 2,5 g	salt 2.5 g	ketchup 75 g
olja 2,5 ml	olja 2.5 ml	salt 2. 5 g
vatten 180ml-192ml	vatten 180 ml-192 ml	vatten 181ml-195 ml

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

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

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

UK	REP
-----------	------------

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

EC	REP
-----------	------------

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

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support