

EINFACHE NUDELMASCHINE

BENUTZERHANDBUCH

Modellnummer: Q6S



Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung gründlich durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

BILDER

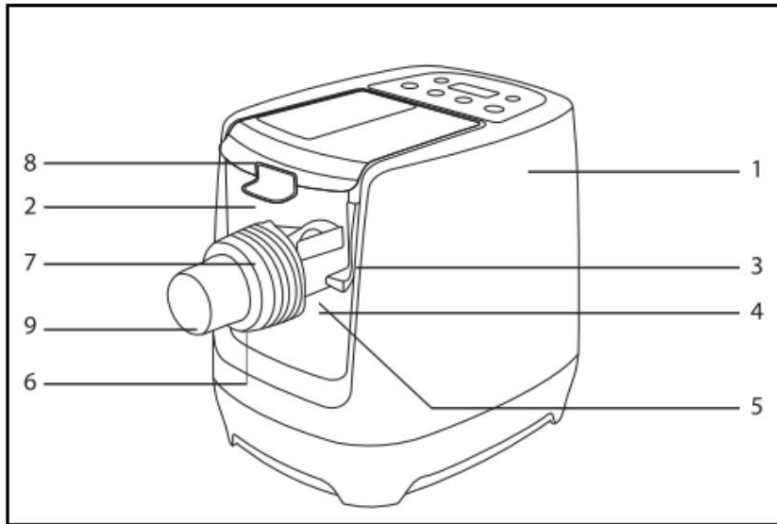


Bild 1

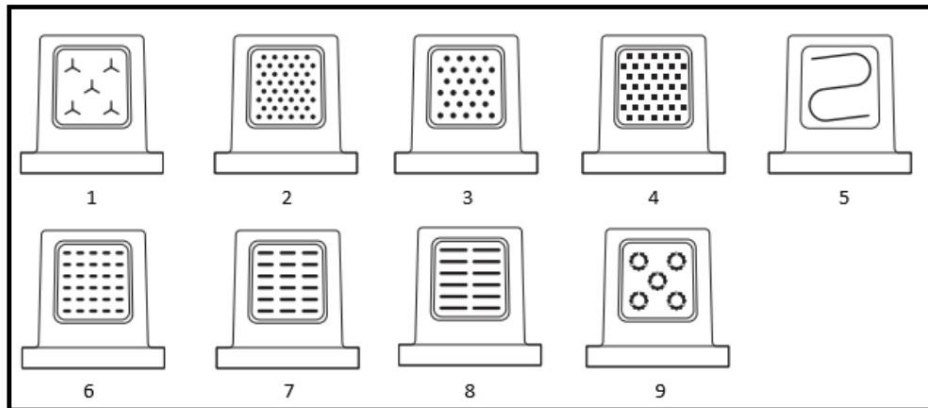


Bild 2

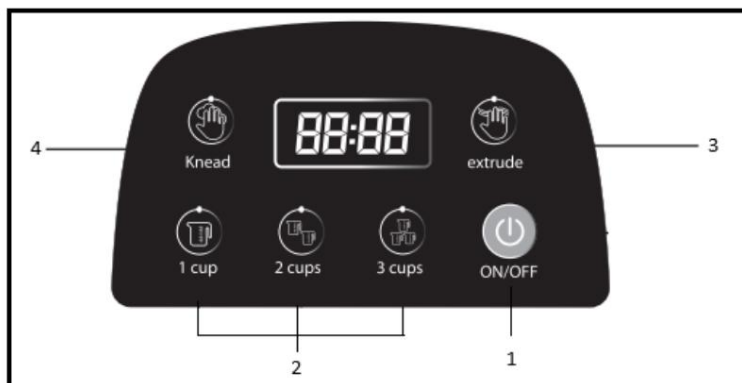



Bild 3

WARNHINWEISE

1. Das Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt.
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder in anormalem Zustand. Wenn das Hauptkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem nächstgelegenen Servicevertreter oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.  

5. Um die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Brandes zu vermeiden, verwenden Sie keine andere Stromversorgung als die auf das Produkt.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerätesockel nicht in Wasser.  
oder eine andere Flüssigkeit.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder eine heiße Oberfläche hängen.
8. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
9. Stecken Sie keine Gegenstände in das Gerät.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht bestimmungsgemäß.
11. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine zu verringern.
12. Vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen. Stellen Sie immer sicher, dass alles gründlich sauber ist, bevor Eis machen.
13. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich im Betrieb beweglichen Teilen nähern.
14. Versuchen Sie nicht, selbst Änderungen oder Reparaturen vorzunehmen und stellen Sie sicher, dass Reparaturen nur von entsprechend qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
15. Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdosenspannung und Stromkreisfrequenz mit der auf dem Typenschild des Geräts.
16. Setzen Sie die elektrischen Anschlüsse keinem Wasser aus. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen, auf einem feuchten Boden oder wenn das Gerät selbst nass ist, und berühren Sie den Stecker nicht. Verschütten Sie keine Flüssigkeiten in das Produkt.
17. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, warten, instand halten oder bewegen und nach dem Gebrauch. Ziehen Sie beim Abziehen am Stecker, nicht am Kabel.
18. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingesteckt ist.
19. Bewegen oder decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
20. Scharfe Gegenstände zerkratzen und beschädigen das Innere des Behälters. Ein Gummispatel oder  
Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt und ausgeschaltet ist, können Sie einen Holzlöffel verwenden. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, wie z. B. einen Eisportionierer.
21. Obwohl das Gerät überprüft wurde, liegt die Verwendung und die Folgen ausschließlich im Ermessen des Benutzers.  
Verantwortung.

#### TEILE UND ZUBEHÖR (siehe Bild 1)

- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Körper                   | 8. Obere Abdeckung    |
| 2. Rührschüssel             | 9. Extrudierkopf      |
| 3. Mischachse               | 10. Wasserbecher      |
| 4. Befestigungsplatte       | 11. Mehlbecher        |
| 5. Extrudieren der Achse    | 12. Reinigungsschaber |
| 6. Extrudieren von Scheiben | 13. Knödelwerkzeug    |
| 7. Scheibenmutter           |                       |

#### EXTRUDIERENDE SCHEIBEN (siehe Bild 2)

1. Dreieckige Spaghetti
2. Dünne Spaghetti
3. Mittlere Spaghetti
4. Dicke Spaghetti
5. Teigtaschenhülle
6. Kleine Lasagne
7. Mittlere Lasagne
8. Große Lasagne
9. Makkaroni

#### BEDIENFELD UND TASTENFUNKTION (siehe Abbildung 3)

##### 1. Ein-/Ausschalter

An die Stromversorgung anschließen, im Anzeigefeld erscheint »----«. Durch Drücken der Einschalttaste wird das Gerät eingeschaltet, ein Piepton ertönt und im Anzeigefeld wird »ON« angezeigt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Durch Drücken der Einschalttaste wird das Gerät ausgeschaltet oder der Betrieb gestoppt.

##### 2. Menge

Wählen Sie die richtige Menge durch Drücken der Tasten »1 Tasse«, »2 Tassen« oder »3 Tassen«. Das Gerät startet den Misch- und Knetvorgang und zeigt die Countdown-Zeit auf dem Anzeigefeld an. Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, kommen die Nudeln automatisch heraus. Der Vorgang dauert etwa 10 Minuten oder länger. Nachdem die Nudeln herausgedrückt wurden, zeigt das Gerät auf dem Anzeigefeld »----« an.

##### 3. Extrudieren

Wenn noch etwas Teig in der Rührschüssel übrig ist, drücken Sie die Extrudiertaste, um den Teig zu Nudeln zu pressen. Der Countdown beträgt 5 Minuten.

Wenn auf dem Display das Signal »E1« angezeigt wird, prüfen Sie bitte, ob der Teig zu trocken ist. Wenn ja, reinigen Sie die Löcher in der Scheibe und geben Sie die richtige Menge Wasser zum Kneten hinzu, bevor Sie die Nudeln auspressen.

**ACHTUNG:** Drücken Sie die Extruder-Taste nicht, wenn Mehl und Wasser nicht gut vermischt sind. Dies kann zu Geräteschäden führen.

##### 4. Kneten

Drücken Sie die Knettaste, wenn Sie Mehl und Wasser vermischen müssen. Das Kneten dauert 4 Minuten.

## MONTAGE

1. Achten Sie darauf, das Gerät vor der Montage auszuschalten und von der Stromversorgung zu trennen.
2. Befestigen Sie die Rührschüssel am Gerät, stecken Sie die Rührachse in die freiliegende Motorwelle indem Sie auf das Sechskantloch zeigen. Drehen Sie die Mischachse bei Bedarf leicht.
3. Die Befestigungsplatte im Uhrzeigersinn verriegeln.
4. Die Extruderachse einsetzen.
5. Legen Sie die Scheibe in den Extrusionskopf ein.
6. Den Extruderkopf an der Befestigungsplatte festschrauben.
7. Die Scheibenmutter im Uhrzeigersinn festziehen. Die obere Abdeckung in die Öffnung vor der Mixschüssel einsetzen. Drücken Sie es nach unten und beenden Sie die Montage mit einem Klickgeräusch.

## DEMONTAGE

1. Achten Sie darauf, das Gerät auszuschalten und von der Stromversorgung zu trennen, bevor Sie es auseinandernehmen.
1. Die Scheibenmutter gegen den Uhrzeigersinn abschrauben.
2. Nehmen Sie den Extruderkopf und die Extruderachse heraus.
3. Drücken Sie auf die obere Abdeckung, heben Sie die Endfläche der oberen Abdeckung an und entfernen Sie sie.
4. Die Befestigungsplatte gegen den Uhrzeigersinn entriegeln.
5. Nehmen Sie die Rührwelle und die Rührschüssel heraus.

## VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
2. Bauen Sie das Gerät zusammen (siehe Kapitel Zusammenbau).
3. Öffnen Sie die obere Abdeckung und geben Sie die Zutaten hinein (siehe Kapitel „Maße“).
4. Schließen Sie die obere Abdeckung. Sie hören ein Klickgeräusch.
5. An die Stromversorgung anschließen und den Netzschalter drücken.
6. Drücken Sie die entsprechende Menge, um mit dem Mischen und Kneten des Teigs zu beginnen. Wenn sich die Rührachse zu bewegen beginnt, gießen Sie die empfohlene Wassermenge in die Rührschüssel.  
HINWEIS: Wasser erst dann hinzufügen, wenn sich die Mischachse zu bewegen beginnt.
7. Nach 10 Minuten oder mehr piept das Gerät und signalisiert damit, dass die Nudelzubereitung abgeschlossen ist. vollständig.
8. Stellen Sie anschließend sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.
9. Zerlegen Sie das Gerät (siehe Kapitel Zerlegen).

## MESSUNGEN

MEHL	WASSERBECHER	GEMÜSESAFT	EIERMISCHUNG UND WASSER
1 Tasse	60 ml	70 ml	70 ml
2 Tassen	100 ml	110 ml	110 ml
3 Tassen	160 ml	170 ml	170 ml

HINWEIS: Weiches, gehacktes Gemüse kann direkt hinzugefügt werden, hartes Gemüse muss entsaftet werden.

1. Für die Zubereitung von ultradünnen Spaghetti empfiehlt es sich, 5 ml Wasser der Standard-Messungen für eine bessere Textur.
2. Eier müssen gut mit Wasser vermischt werden, bevor die Mischung in die Rührschüssel gegeben wird.
3. Die maximale Menge an trockenem Mehl beträgt 480 g (3 volle Tassen) mit 160 ml Wasser. Die minimale Menge an trockenem Mehl beträgt 160 g (1 volle Tasse) mit 60 ml Wasser.
4. Befolgen Sie die empfohlene Menge an Mehl und Wasser genau, um eine Beschädigung des Gerät.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät zerlegt und von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel von Hand.
3. Trocknen Sie diese Teile gründlich ab. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel, scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, da diese könnten das Gerät beschädigen.
4. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie es niemals in einer Spülmaschine.
5. Verwenden Sie an keinem Teil des Geräts scharfe Scheuermittel oder Reinigungsmittel (wie etwa Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Backofenreiniger).
6. Keines der Geräteteile darf in der Spülmaschine gereinigt werden; bitte nur von Hand waschen.
7. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## TECHNISCHE DATEN

Das Produkt muss während des Transports und/oder der Lagerung trocken gehalten und darf nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden.

- Produktname: EASY PASTA MAKER/ Artikelnummer: 1134
- Modellnummer: Q6S
- Nennleistung: 220 V / 50 Hz / 260 W
- Kabellänge: 1 m
- Größe: 190 x 335 x 250 mm
- Herkunftsland: VR China
- Importeur in die EU: PJU doo, Letališka cesta 32J, 1000 Ljubljana, Slowenien

Produktionsdatum, Bestellnummer und Chargennummer sind auf dem Produkt zu finden.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann dieses Produkt für ein umweltfreundliches Recycling annehmen.



Erklärung des Herstellers, dass das Produkt die Anforderungen der geltenden EG-Richtlinien erfüllt