

Manual Pasta Maker
Model QF-150
Instruction Manual



Allgemeine Informationen

Die Marke ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch die unsachgemäße oder fahrlässige Verwendung dieses Geräts durch eine Person verursacht werden. Das Produkt darf nur von einer Person über 18 Jahren bedient werden, die bei klarem Verstand ist und nicht unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol steht und in der korrekten Bedienung dieser Maschine geschult wurde und autorisierte, angemessene Sicherheitskleidung trägt. Jede Änderung an der Maschine führt zum Erlöschen jeglicher Garantie und kann zu Schäden an Personen führen, die die Maschine während des Betriebs verwenden oder sich in der Nähe der Maschine aufhalten.

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer ausgezeichneten Wahl. Die manuelle Nudelmaschine ist für den semiprofessionellen Einsatz konzipiert und wird nach den höchsten Standards hergestellt, um Zuverlässigkeit und Sicherheit während ihrer gesamten Lebensdauer zu gewährleisten.

AUFMERKSAMKEIT! DIESES HANDBUCH IST EIN INTEGRALER BESTANDTEIL DER MASCHINE.

Vor Durchführung einer Operation, Bitte ALLE Sicherheitswarnungen, Anweisungen und Garantiebedingungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen. Jede Verwendung der Maschine, die nicht ausdrücklich in dieser Bedienungsanleitung vorgesehen ist, kann zu Gefahren führen. Daher ist es ratsam, es zu pflegen und im Bedarfsfall für zukünftige Konsultationen aufzubewahren. Die Nudelmaschine ist nur zum Mischen, Rollen und Schneiden von Nudeln konzipiert und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für:

- Falsche Verwendung;
- Falsche Installation;
- Änderungen oder Reparaturen, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden;
- Verwendung von Ersatzteilen, die keine Originalersatzteile sind oder die nicht speziell für die Maschine entwickelt wurden.

Im Zweifelsfall oder bei einer Verwendung, die in dieser Bedienungsanleitung nicht vorgesehen ist, wenden Sie sich vor der Installation an den Händler. Im Falle einer Kommunikation, bitte MODEL und SERIAL NUMBER der Maschine angeben.

Sicherheit und Garantie

DIESE BETRIEBSANLEITUNG IST EIN INTEGRALER BESTANDTEIL DER MASCHINE

Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Während des Gebrauchs muss sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Diese Maschine nicht verwenden, wenn Sie Kleidungsstücke oder Schürzen mit Klappen tragen, die sich in den beweglichen Teilen der Nudelmaschine oder den Schneidmessern verfangen können. Abgesehen von hygienischen Gründen, sicherstellen, dass die Haare aus dem oben genannten Grund zurückgebunden sind (es ist ratsam, eine Schutzkappe zu verwenden) und alle

Gegenstände entfernen, die eine Gefahr darstellen können (Halsketten, Armbänder usw.). Gerät nicht verwenden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenn Sie Anfragen stellen oder sich an den autorisierten Händler wenden, das MODEL und SERIAL NUMBER angeben.

1 JAHR BANKGARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Herstellergarantie deckt die Funktion der Maschine ab. Damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert, müssen die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung korrekt befolgt werden. Der Hersteller übernimmt keine direkte oder indirekte Haftung, die sich aus Folgendem ergibt:

- Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen;
- Verwendung der Maschine durch Personal, das den Inhalt dieser Bedienungsanleitung nicht gelesen oder vollständig verstanden hat;
- Verwendung, die nicht den spezifischen Normen entspricht, die derzeit im Installationsland gelten;
- Nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen;
- Verwendung von nicht originale Zubehör oder Ersatzteilen;
- Außergewöhnliche Ereignisse.

WARNUNG:

Die Verpackungskomponenten (Karton, Polyethylen u.a.) werden als normaler fester Siedlungsabfall eingestuft und können daher problemlos entsorgt werden.

Für ein geeignetes Recycling empfehlen wir in jedem Fall, die Produkte gemäß den aktuellen Normen getrennt zu entsorgen (differenzierter Abfall).

KEINE VERPACKUNGSMITTEL IN DER UMWELT AUFSCHLIESSEN!

Technische Spezifikationen

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Teile der Maschine sind:

1. Maschinenkörper.
2. Tablett (Halterung für das Nudelblatt).
3. Griff (groß) für den Maschinenkörper.
4. Klemme zur Befestigung der Maschine.
5. Trockene Bürste.
6. Tuch.

Dimensionen	210 x 195x 150cm
Gewicht	2.6 Kg
Rollenbereich (maximale Öffnung)	0.3 - 3 mm
Maximale Breite Nudelblatt	145 mm

Die Zahnräder bestehen aus gehärtetem Stahl, der sich auf geschliffenen Stiften dreht. Selbstschmierende Lager. Reglerknopf mit nummerierter Anzeige von 7 Dickenstufen des Nudelblatts.

Wartung

Reinigung ist die einzige Wartung, die normalerweise erforderlich ist.

VOR DER ANWENDUNG

Maschine gründlich mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste reinigen. NACH DEM BEFESTIGEN DER MASCHINE AUF EINER GEEIGNETEN OBERFLÄCHE kann die Reinigung abgeschlossen werden, indem ein Stück Pasta durch die Walzen und die Schneiden geführt wird (um Staub zu entfernen). Die für diesen Vorgang verwendete Pasta sollte dann weggeworfen werden. Maschinenkörper oder das Zubehör NIEMALS unter fließendem Wasser oder mit Waschmittel waschen. NIEMALS Teile der Maschine oder des Zubehörs in der Spülmaschine waschen.

NACH DER ANWENDUNG

Keine Nudeln mit scharfen Gegenständen entfernen. NIEMALS Maschinenkörper oder Zubehör unter fließendem Wasser oder mit Waschmittel waschen. NIEMALS Teile der Maschine oder des Zubehörs in der Spülmaschine waschen.

Überprüfen, ob die Teile perfekt trocken sind, bevor Sie sie weglegen.

Betrieb

VERWENDUNG DER PASTAMASCHINE VOR GEBRAUCH und NACH GEBRAUCH:

Anweisungen im Wartungsabschnitt befolgen.

1. Maschine (A) auf eine flache, stabile Fläche stellen, die das Gewicht tragen kann, Klemme (D) in die Öffnung einsetzen und Schraube (E) festziehen, bis die Maschine fest am Tisch befestigt ist.
2. Schneidzubehör (B) am Maschinenkörper (A) montieren, Öffnungen an die Verschlüsse am Schneidwerkzeug (B) anpassen und vorsichtig nach unten drücken, bis das Schneidzubehör (B) und der Maschinenkörper (A) fest verriegelt sind.
3. Der Teig muss bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
4. Nach Drehen des Knopfes (F) in Position 7, einen Teil des vorbereiteten Teigs auf die Walzen legen. Teig leicht andrücken und Griff (C) in das Loch am Maschinenkörper stecken, Griff im Uhrzeigersinn drehen (wodurch sich die Nudelrollen drehen). Dadurch werden die Nudeln ausgerollt, in zwei Hälften gefaltet und erneut durch die Brötchen geführt. Vorgang wiederholen, bis ein flaches Nudelblatt entsteht.
5. Um die Dicke des Nudelblatts zu verringern, Maschine stoppen und Reglerknopf (F) drehen, um den Abstand zwischen den Nudelwalzen zu verringern. Blech wiederholt durch die Walzen führen, bis es die gewünschte Dicke hat.

VERWENDUNG DES EINFACHEN SCHNEIDEZUBEHÖRS

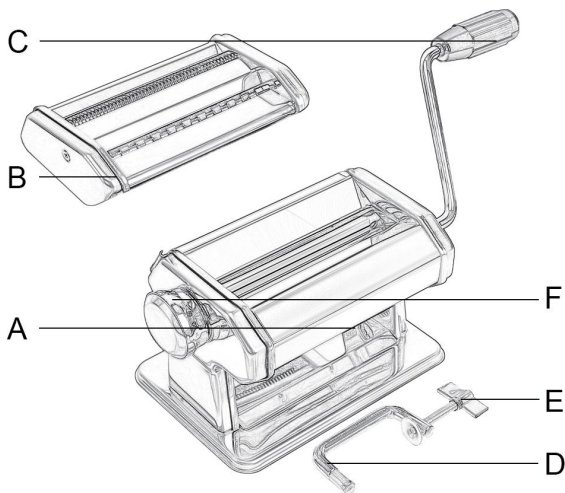
Anweisungen im Wartungsabschnitt vor der Verwendung befolgen.

1. Maschine (A) auf eine flache, stabile Oberfläche stellen, die das Gewicht tragen kann, Klemme(D) in die Öffnung einsetzen und Schraube (E) festziehen, bis die Maschine fest am Tisch befestigt ist. 2. Schneidezubehör (B) am Maschinenkörper (A) montieren, Öffnungen an die Verschlüsse am Zubehör anpassen und vorsichtig nach unten drücken, um das Zubehör (B) und das Maschinengehäuse (A) zu verriegeln.

3. Griff (C) in das Loch am Zubehör stecken.

Tablett einsetzen, indem ein Ende zwischen die Ausstecher schieben, und Griff (C) im Uhrzeigersinn drehen, um das Nudelblatt zu schneiden.

Illustrierte Beispiele



Garantieregistrierung

Vielen Dank für den Kauf eines Produkts Um Ihre Garantie für dieses Produkt zu registrieren und Ihren Preis zu beanspruchen.