

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **PASTA MAKER**

**MODEL:ZA-NTK88**

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.

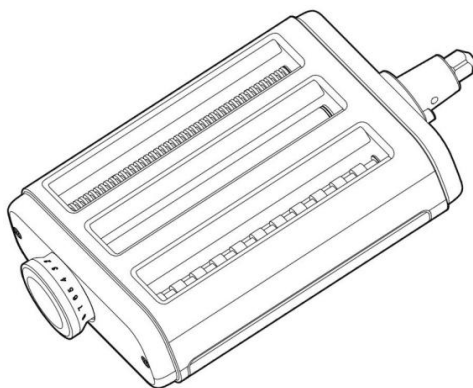


# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK88



### 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](http://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.

# I . PASTA ROLLER & CUTTER SAFETY



## **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 rollanything 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. Pleasetake good care of them.2 . Clean table is needed for pasta processing

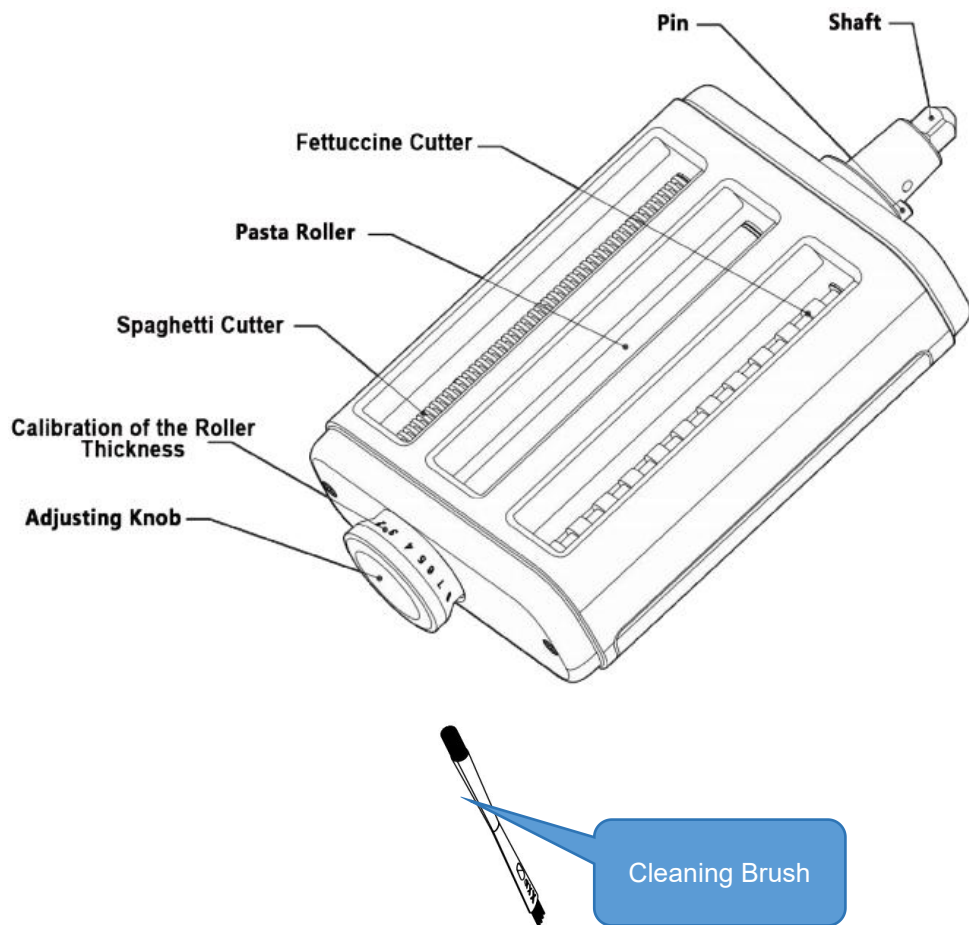
3 . Power off the machine immediately if there is any emergency happened.

4 . Be sure the food processing part has been completely cleaned after use.

## II. 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.



## III. USER INSTRUCTION

### 1. SPEED SETTINGS CHART:

| Functional Diagram                                                                                            | Speed | Noodle Width | Suggested Uses                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|---------------------------------|
| <b>Pasta Roller</b><br>      | 5-6   | up to 140mm  | See pasta roller settings chart |
| <b>Spaghetti cutter</b><br>  | 5-6   | 1.6mm        | Thick Noodles                   |
| <b>Fettuccine Cutter</b><br> | 5-6   | 6.3mm        | Egg Noodles<br>Fettuccine       |

## 2.PASTA ROLLER SETTINGS CHART

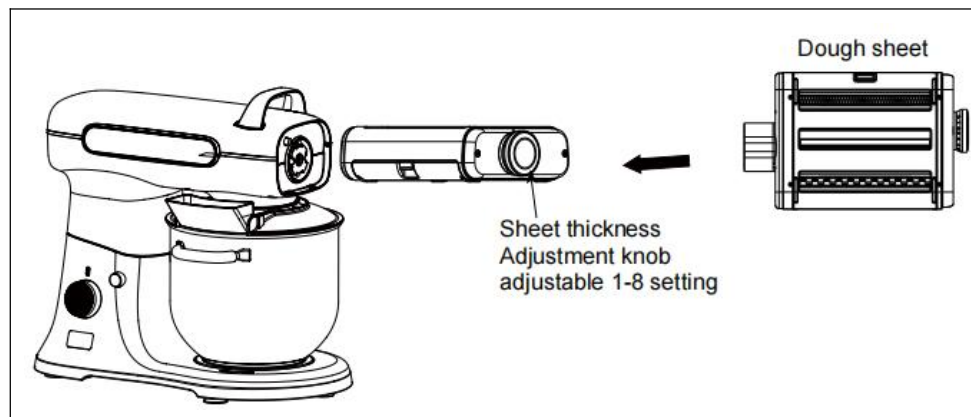
| Roller setting | Noodle thickness (approximate) | Remark                 |
|----------------|--------------------------------|------------------------|
| 1              | ~0.3mm                         | suggest for spaghetti  |
| 2              | ~0.4mm                         |                        |
| 3              | ~0.6mm                         |                        |
| 4              | ~1.0mm                         |                        |
| 5              | ~1.3mm                         | suggest for Fettuccine |
| 6              | ~1.5mm                         |                        |
| 7              | ~1.8mm                         |                        |
| 8              | ~2.0mm                         |                        |

## 3.PRECAUTIONS BEFORE USING:

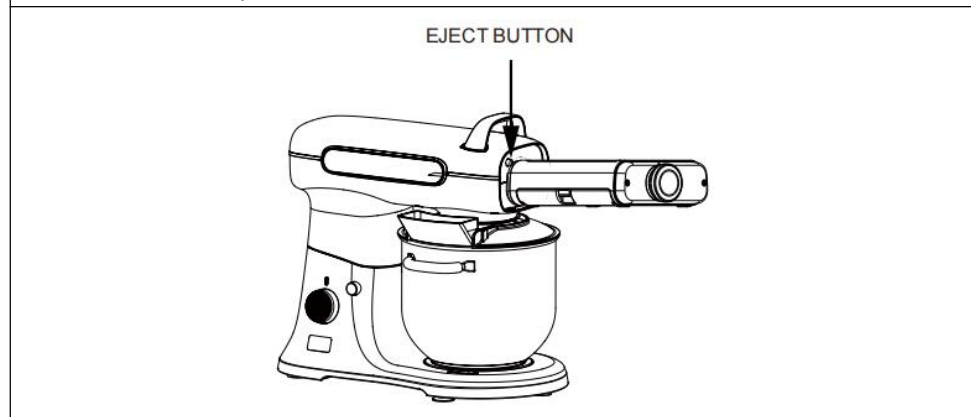


Please remove the package and label before using. And clean the surface of the pasta roller or cutter attachments, especially for the parts which are dealing with dough. (Refer to IV.MAINTENANCE AND CLEANING )

#### 4. INSTALLATION AND REMOVAL INSTRUCTIONS:

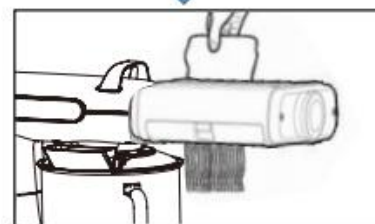
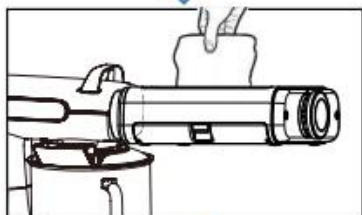
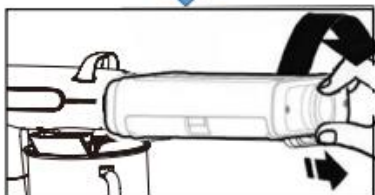
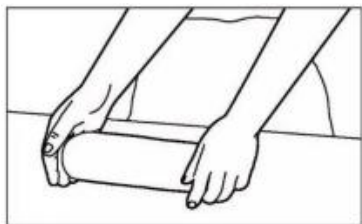


Take out the front cover of the machine, Align the lock with a 45 degree Angle and insert the attachment into the machine interface, and turn the attachment anticlockwise into place.



Note: When removing attachment, you need to press the eject button of the machine by hand first, and then turn the attachment clockwise.

#### 5.HOW TO MAKE PASTA:



1. Prepare pasta dough (refer to V. DOUGH 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.

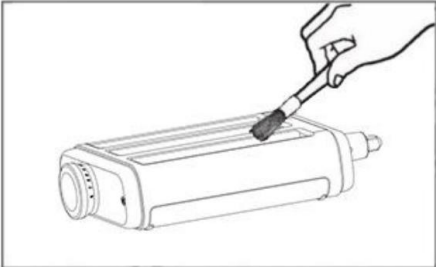
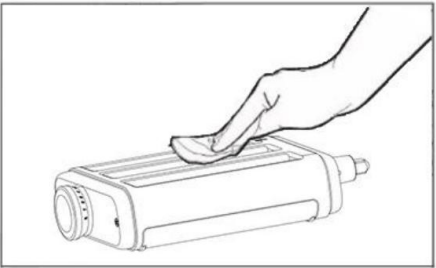
3. Squeeze the dough by hand to a thickness of about 1 cm and sprinkle a small amount of flour between the rollers. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Dust pasta with flour lightly while rolling and cutting to aid in drying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

4. Gradually adjust the thickness adjustment knob setting, and repeat the surface pressing operation until the desired thickness is reached.

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.

## IV. MAINTENANCE AND CLEANING:

- 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 plastic/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 sanitize it in disinfection cabinet.                           |

## V. DOUGH RECIPE FOR REFERENCE

| 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        | 2.5g        | salt        | 2.5g        | ketchup | 2.5g        |
| cooking oil | 2.5 ml      | cooking oil | 2.5 ml      | salt    | 2.5 ml      |
| 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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**Made In China**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR®**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **FABRICANT DE PÂTES**

**MODÈLE:ZA-NTK88**

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.

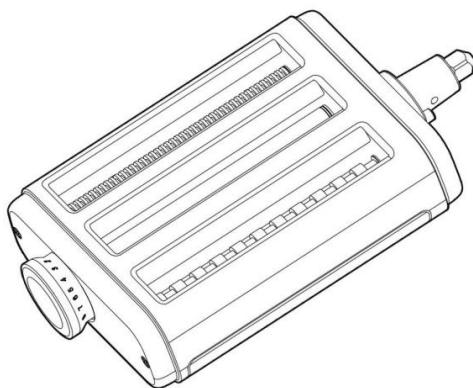


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

MODÈLE:ZA-NTK88



### 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](http://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.

# I. SÉCURITÉ DES ROULEAU À PÂTES ET 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

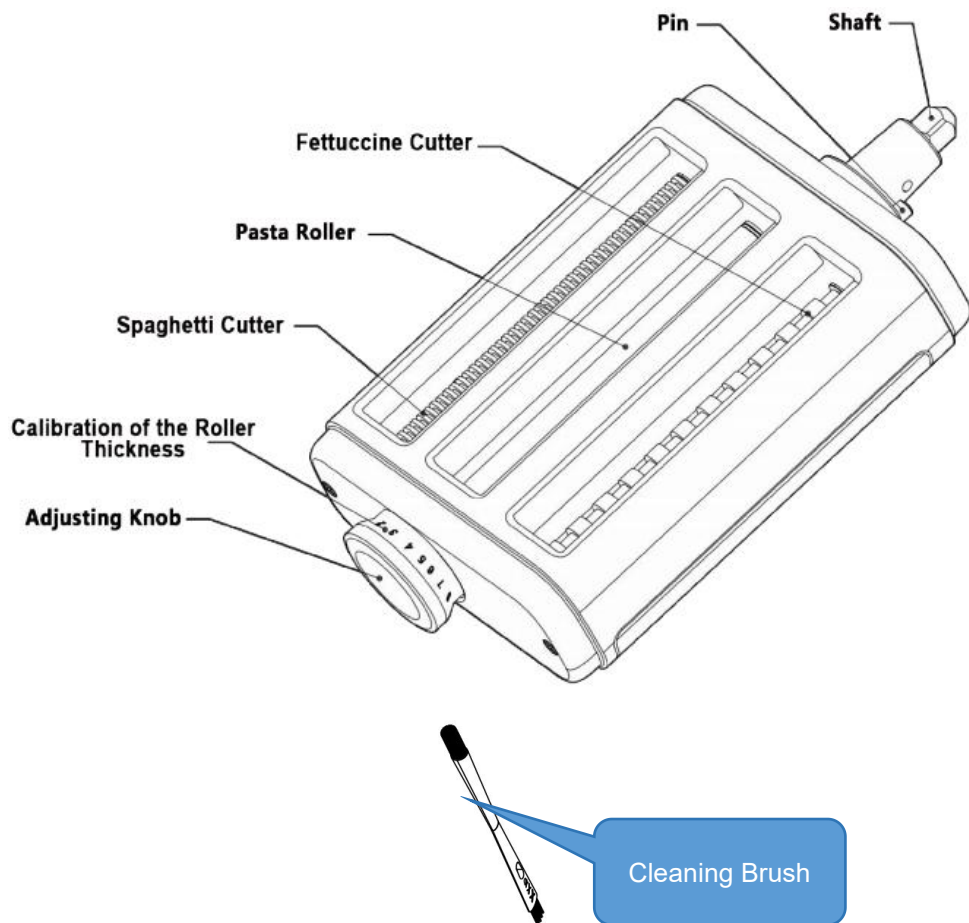
3 . Éteignez immédiatement la machine en cas d'urgence.

4 . Assurez-vous que la partie de transformation des aliments a été complètement nettoyée après utilisation.

## **II . DESCRIPTION DU PRODUIT**



**REMARQUE :** En raison des différences d'apparence du produit, les images suivantes sont pour référence seulement. Veuillez vous référer au produit réel dans le boîte pour plus information.



### III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

#### 1. TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE :

| Fonctionnel Diagramme                                                                                      | Vitesse | Largeur des nouilles | Utilisations suggérées                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------|-------------------------------------------------|
| <p>Rouleau à pâtes</p>  | 5-6     | jusqu'à 140mm        | Voir le tableau des réglages du rouleau à pâtes |

|                                                                                                             |            |               |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|---------------------------------------------|
| <b>Coupe-spaghetti</b><br> | <b>5-6</b> | <b>1,6 mm</b> | <b>Épais Nouilles</b>                       |
| <b>Coupe-fettucine</b><br> | <b>5-6</b> | <b>6,3 mm</b> | <b>Fettuccine aux nouilles<br/>aux œufs</b> |

## 2. TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU À PÂTES

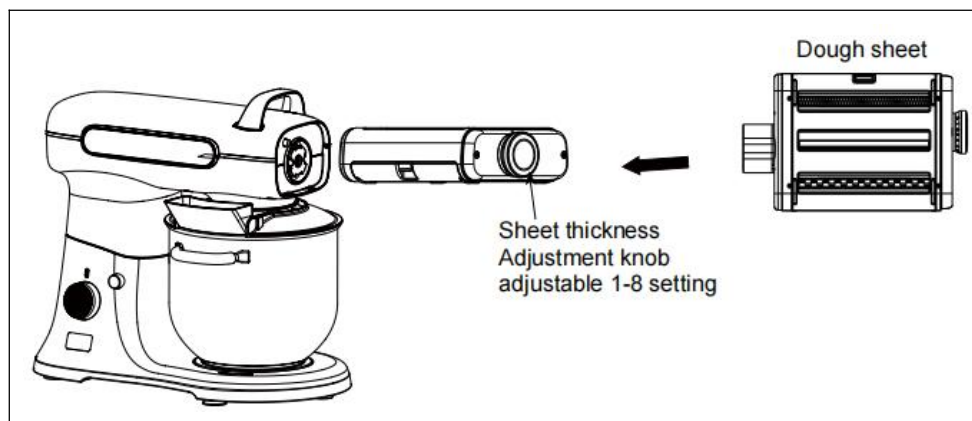
| Réglage des rouleaux | Épaisseur des nouilles (approximative) | Remarque                   |
|----------------------|----------------------------------------|----------------------------|
| 1                    | ~0,3mm                                 | suggérer pour spaghe tti   |
| 2                    | ~0,4 mm                                |                            |
| 3                    | ~0,6mm                                 |                            |
| 4                    | ~1,0mm                                 |                            |
| 5                    | ~1,3 mm                                | suggérer pour Fe tt uccine |
| 6                    | ~1,5mm                                 |                            |
| 7                    | ~1,8 mm                                |                            |
| 8                    | ~2,0 mm                                |                            |

## 3 . PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION :

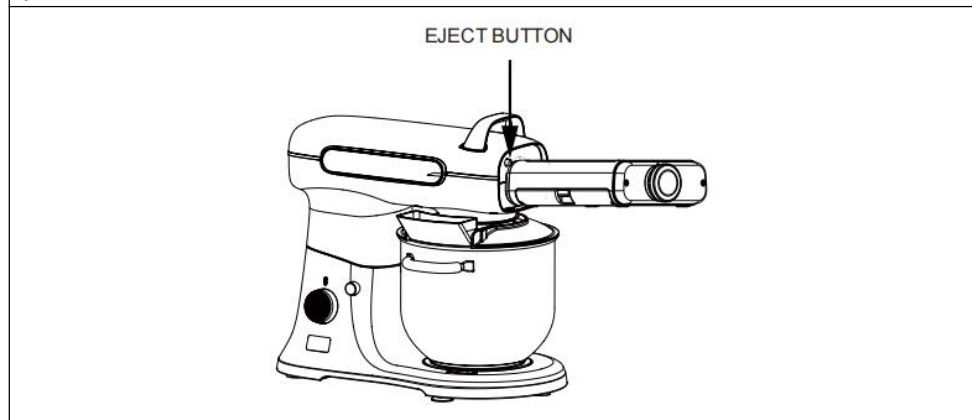


Veuillez retirer l'emballage et l'étiquette avant utilisation. Et nettoyez la surface du rouleau à pâtes ou des accessoires de coupe, en particulier pour les parties qui traitent la pâte. (Faire référence à IV.ENTRETIEN ET NETTOYAGE )

## 4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE DÉMONTAGE :

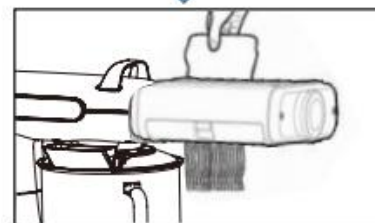
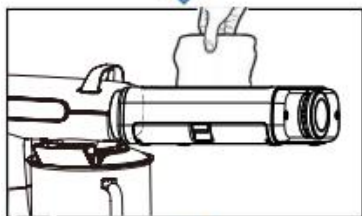
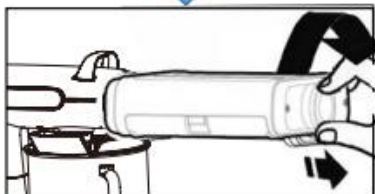
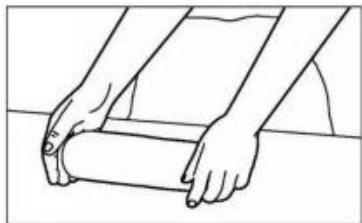


Retirez le capot avant de la machine, alignez le verrou avec un angle de 45 degrés et insérez l'accessoire dans l'interface de la machine, puis tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en place.



Remarque : Lorsque vous retirez une pièce jointe, vous devez appuyer sur le bouton d'éjection du machine à la main d'abord, puis tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre.

## 5.COMMENT FAIRE DES PÂTES :



1. Préparez la pâte à pâtes (voir V. section PÂTE). Couper la pâte en sections qui rentrent dans le rouleau à pâtes.

2. Retirez le bouton de pâte bouton de réglage et réglez-le sur le réglage

8. Desserrez ensuite le bouton pour qu'il soit au ras de la coque de surface.

3. Pressez la pâte à la main jusqu'à obtenir un épaisseur d'environ 1 cm et saupoudrez un peu de farine entre les patin à roulettes. 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 est atteinte.

5. Pour faire des nouilles, échangez les Rouleau à pâtes pour le coupe-pâtes

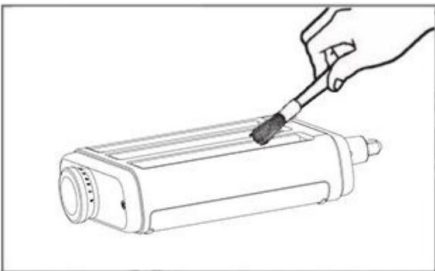
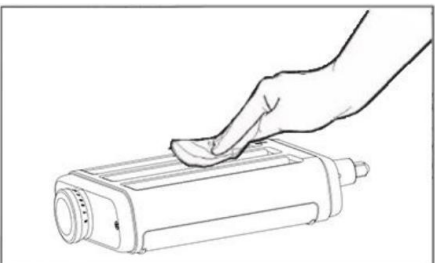
|  |                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>de votre choix. Alimentez les feuilles aplaties de pâte à travers le cutter. Voir le « Tableau de réglage des rouleaux » pour déterminer l'épaisseur correcte pour chaque type de pâte.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## IV. ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

⊞ 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.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>1. Après utilisation, conservez le rouleau à pâtes ou le cutter sèche naturellement pendant une heure. Nettoyez ensuite les accessoires avec une brosse ou d'autres outils en plastique/bois/bambou pour pâte dure.</p> |
|  | <p>2. Nettoyez la surface avec des serviettes douces et laissez-le sécher naturellement. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle et ne le désinfectez pas dans une armoire de désinfection.</p>                               |

## V. RECETTE DE PÂTE POUR RÉFÉRENCE

| Pâte à pâtes de base |               | Pâte à pâtes (100% blé)   | Pâte à pâtes à la tomate |
|----------------------|---------------|---------------------------|--------------------------|
| farine               | 500g          | Farine de blé entier 500g | farine 500g              |
| œuf                  | 4             | œuf 4                     | œuf 3                    |
| sel                  | 2,5g          | sel 2,5g                  | ketchup 2,5g             |
| huile de cuisson     | 2,5 ml        | huile de cuisson 2,5 ml   | sel 2,5 ml               |
| 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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**Fabriqué en Chine**





# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technique Assistance et certificat de garantie électronique**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **NUDELMASCHINE**

**MODELL: ZA-NTK88**

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.

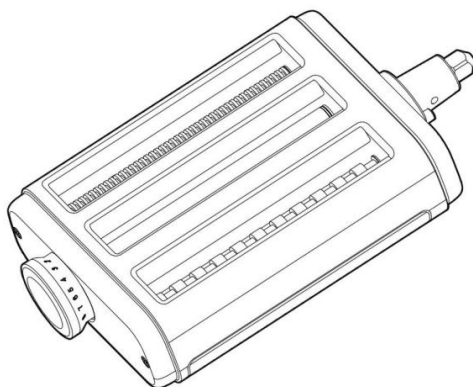


# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

**MODELL: ZA-NTK88**



### **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](http://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.

# I. SICHERHEIT FÜR NUDELROLLEN 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.



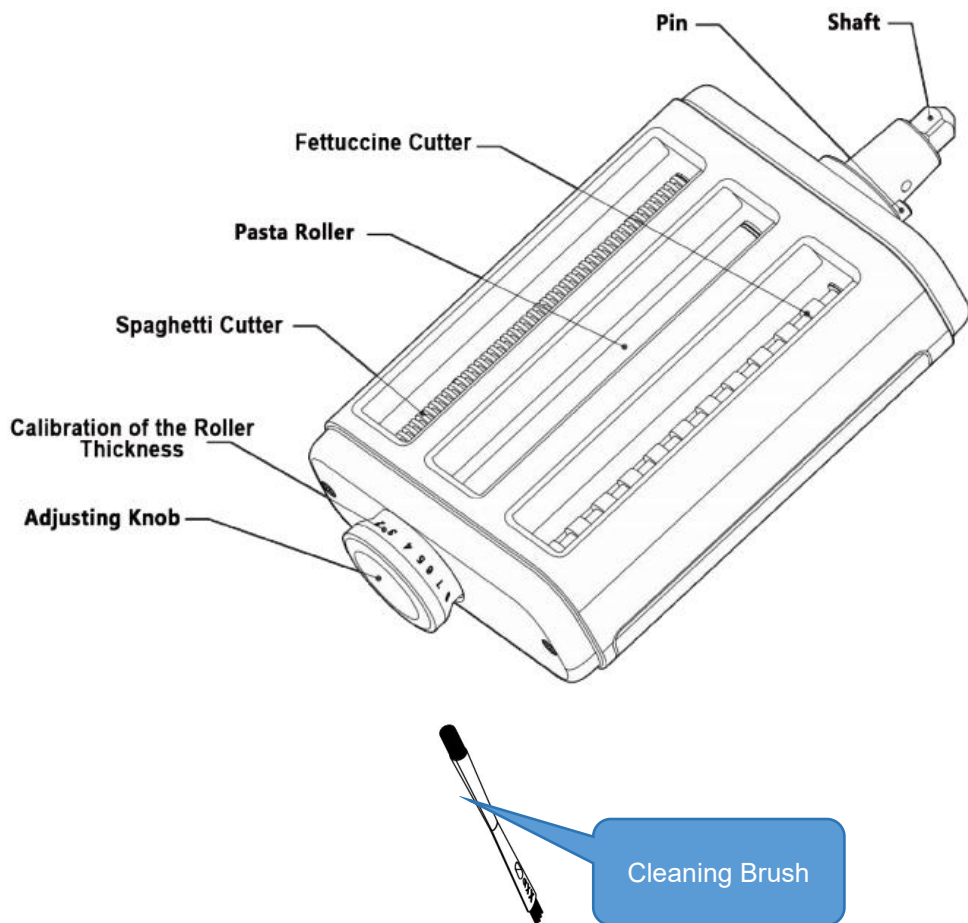
**WARNUNG:**

- 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.

## **II . PRODUKTBESCHREIBUNG**



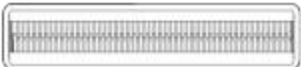
**HINWEIS :** Aufgrund des unterschiedlichen Aussehens der Produkte sind die folgenden Bilder z Nur als Referenz. Bitte beziehen Sie sich auf das tatsächliche Produkt im Box für mehr Information.



### III. BEDIENUNGSANLEITUNG

#### 1. GESCHWINDIGKEITSEINSTELLTABELLE:

| Funktional Diagramm | Geschwindigkeit | Nudelbreite _ | Empfohlene Verwendungen |
|---------------------|-----------------|---------------|-------------------------|
|---------------------|-----------------|---------------|-------------------------|

|                                                                                                                  |     |              |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|------------------------------------------------|
| <b>Pasta-Roller</b><br>         | 5-6 | bis zu 140mm | <b>Einstellungstabelle für<br/>Nudelwalzen</b> |
| <b>Spaghettischneider</b><br>   | 5-6 | 1,6 mm       | <b>Dick Nudeln</b>                             |
| <b>Fettuccine-Schneider</b><br> | 5-6 | 6,3 mm       | <b>Eiernudeln Fettuccine</b>                   |

## 2. EINSTELLTABELLE FÜR NUDELROLLEN

| <b>Rolleneinstellung</b> | <b>Nudeldicke (ungefähr)</b> | <b>Anmerkung</b>                 |
|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 1                        | ~0,3mm                       | vorschlagen für<br>Spaghetti tti |
| 2                        | ~0,4mm                       |                                  |
| 3                        | ~0,6mm                       |                                  |
| 4                        | ~1,0mm                       |                                  |
| 5                        | ~1,3mm                       | Ich empfehle für Fe tt<br>uccine |
| 6                        | ~1,5mm                       |                                  |
| 7                        | ~1,8mm                       |                                  |
| 8                        | ~2,0mm                       |                                  |

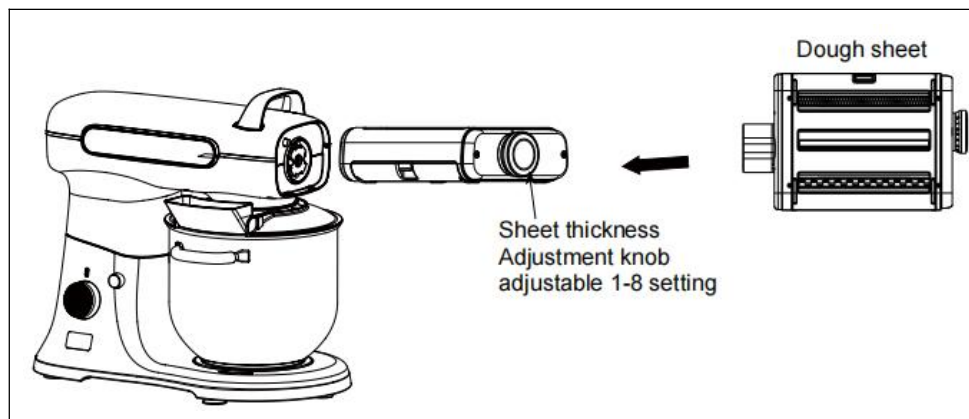
## 3 . VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER VERWENDUNG :



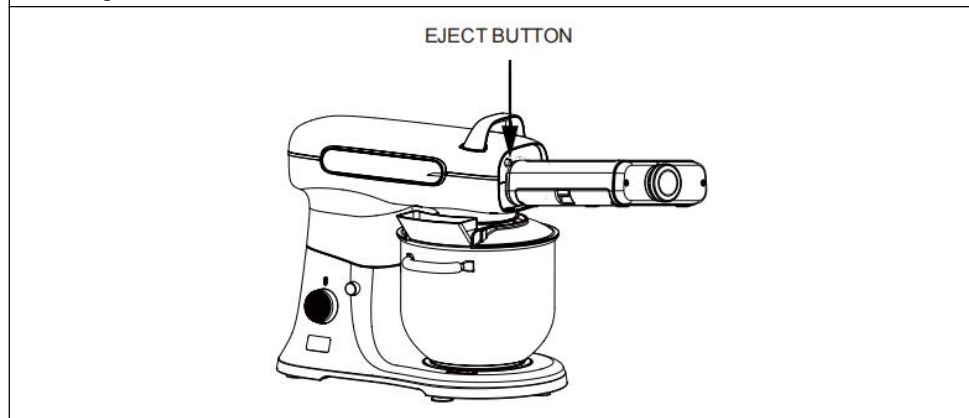
Bitte entfernen Sie vor der Verwendung die Verpackung und das Etikett. Und

reinigen Sie die Oberfläche der Nudelwalze oder der Schneideaufsätze, insbesondere die Teile, die mit dem Teig zu tun haben. (Beziehen auf IV. WARTUNG UND REINIGUNG )

#### 4. INSTALLATIONS- UND DEMONTAGEANLEITUNG :



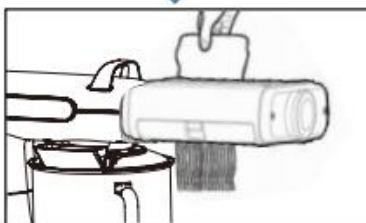
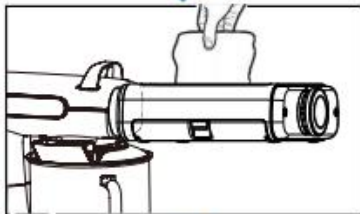
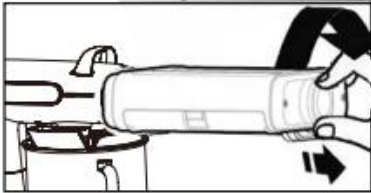
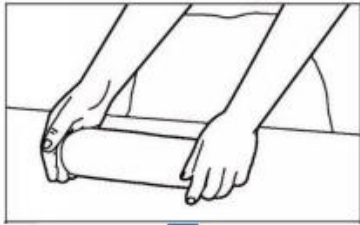
Nehmen Sie die vordere Abdeckung der Maschine heraus, richten Sie die Verriegelung in einem 45-Grad-Winkel aus, setzen Sie den Aufsatz in die Maschinenschnittstelle ein und drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn an seinen Platz.



Hinweis: Beim Entfernen des Aufsatzes müssen Sie die Auswurf-taste des drücken

Maschine zuerst von Hand und drehen Sie dann den Aufsatz im Uhrzeigersinn.

## 5. WIE MAN PASTA ZUBEREITET :



1. Nudelteig zubereiten (siehe V. Abschnitt TEIG). Teig einschneiden Abschnitte, die in den Nudelroller passen.

2. Ziehen Sie den Teigknopf heraus  
Drehen Sie den Einstellknopf und stellen Sie ihn auf „Einstellung“.  
8. Lösen Sie dann den Knopf, sodass er fest sitzt  
bündig mit der Oberflächenschale abschließen.

3. Den Teig mit der Hand zu einem Teig ausdrücken  
Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und eine kleine Menge Mehl dazwischen streuen

Rollen. 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 Vorgang der Oberflächenpressvorgang bis die gewünschte Dicke ist erreicht.

5. Um Nudeln zuzubereiten, tauschen

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Sie die aus<br/>Nudelroller für den Schneider Ihres<br/>Auswahl. Führen Sie die abgeflachten<br/>Blätter ein<br/>Den Teig durch den Ausstecher<br/>schneiden. Siehe die<br/>„Rolleneinstellungstabelle“ zur<br/>Bestimmung der richtigen Dicke für jede<br/>Nudelsorte.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## IV. WARTUNG UND REINIGUNG:



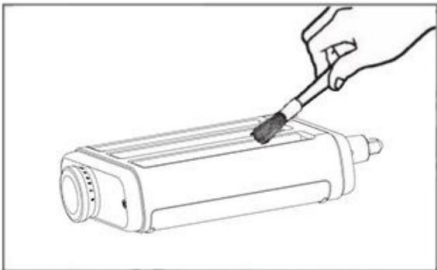
= Bitte reinigen Sie die Nudelroller- und Schneidaufsätze nicht mit Metallwerkzeugen (Messer oder scharfen Gegenständen).

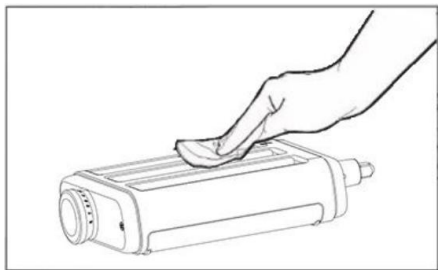


= Bitte reinigen Sie den Nudelroller und den Nudelschneider nicht in der Spülmaschine.



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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1. Bewahren Sie den Nudelroller nach Gebrauch auf<br/>Der Cutter trocknet eine Stunde lang auf natürliche Weise. Reinigen Sie dann die Aufsätze mit einer Bürste oder anderen<br/>Kunststoff-/Holz-/Bambuswerkzeugen für harten Teig.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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

## V. TEIGREZEPT ALS REFERENZ

| Einfacher Nudelteig |               | Nudelteig (100 % Weizen) | Nudelteig mit Tomate |
|---------------------|---------------|--------------------------|----------------------|
| Mehl                | 500g          | Vollkornmehl 500g        | Mehl 500g            |
| Ei                  | 4             | Ei 4                     | Ei 3                 |
| Salz                | 2,5g          | Salz 2,5g                | Ketchup 2,5g         |
| Speiseöl            | 2,5 ml        | Speiseöl 2,5 ml          | Salz 2,5 ml          |
| 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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**In China hergestellt**



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Support- und E-Garantiezertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **CREATORE DI PASTA**

**MODELLO:ZA-NTK88**

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.

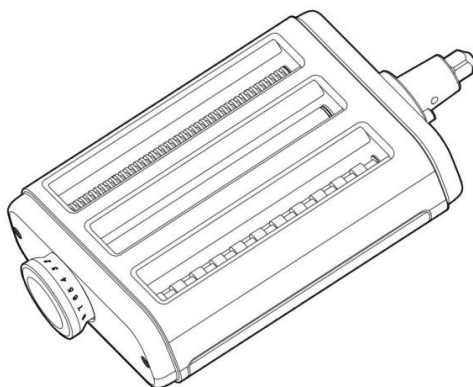


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

**MODELLO:ZA-NTK88**



### **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](http://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.

# I . SICUREZZA RULLO E TAGLIAPASTA



## **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.

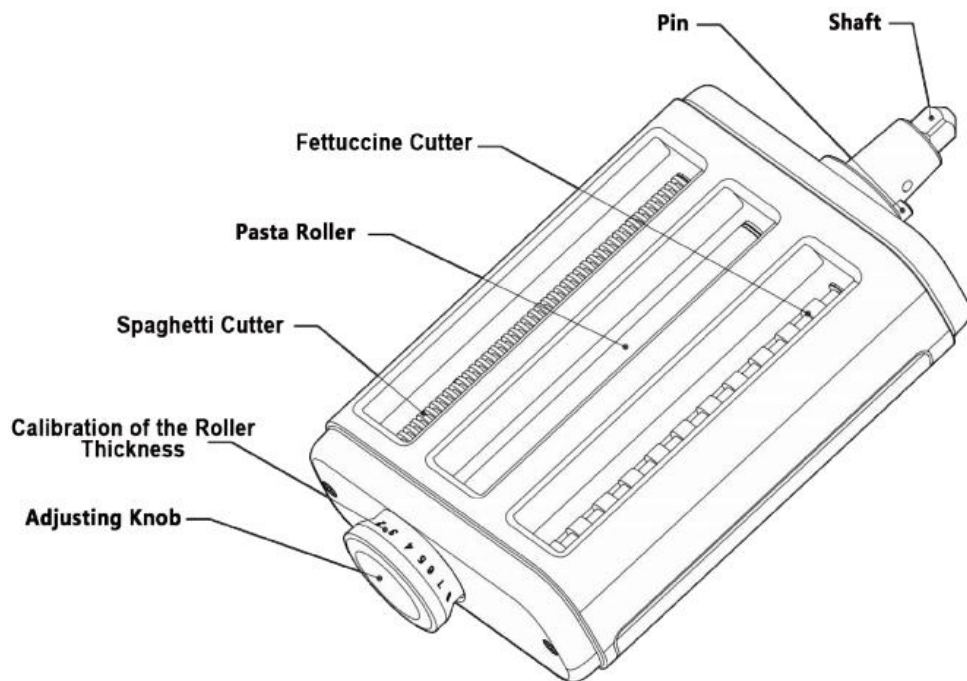


## **AVVERTIMENTO:**

- 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.

## II . DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

 **NOTA:** A causa delle differenze nell'aspetto del prodotto, le seguenti immagini sono e solo per riferimento. Si prega di fare riferimento al prodotto reale nella scatola per Di più informazione.





### III. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

#### 1. TABELLA IMPOSTAZIONI VELOCITÀ:

| Funzionale Diagramma                                                                                           | Velocità | Larghezza della tagliatella | Usi suggeriti                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Rullo Di Pasta</b><br>     | 5-6      | fino a 140 mm               | la tabella delle impostazioni della sfogliatrice |
| <b>Tagliaspaghetti</b><br>    | 5-6      | 1,6 mm                      | Spesso Tagliatelle                               |
| <b>Tagliafettuccine</b><br> | 5-6      | 6,3 mm                      | Fettuccine all'uovo                              |

#### 2.TABELLA IMPOSTAZIONI RULLO PASTA

| Impostazione del rullo | Spessore della pasta (approssimativo) | Osservazione  |
|------------------------|---------------------------------------|---------------|
| 1                      | ~0,3 mm                               | suggerire per |

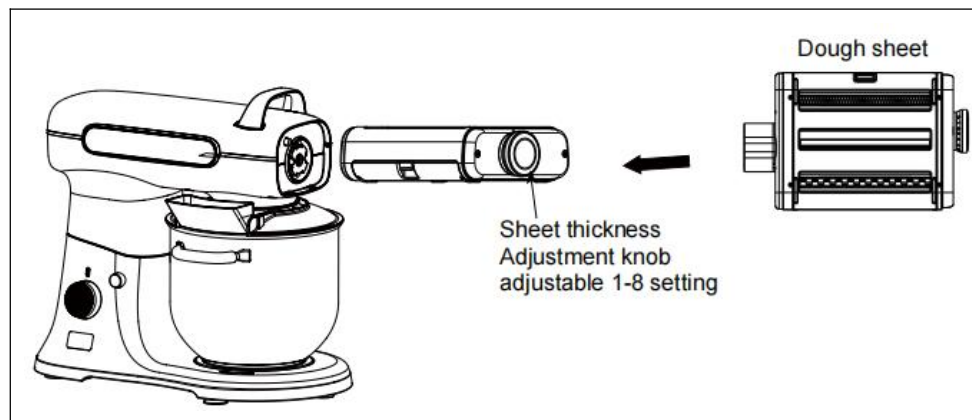
|   |         |                           |
|---|---------|---------------------------|
| 2 | ~0,4 mm | spaghetti _               |
| 3 | ~0,6 mm |                           |
| 4 | ~1,0 mm |                           |
| 5 | ~1,3 mm | suggerisco per Fettuccine |
| 6 | ~1,5 mm |                           |
| 7 | ~1,8 mm |                           |
| 8 | ~2,0 mm |                           |

### 3 . PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO :



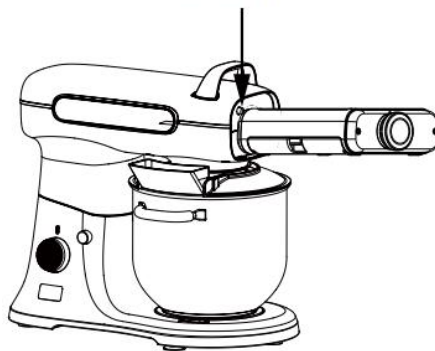
Si prega di rimuovere la confezione e l'etichetta prima dell'uso. E pulisci la superficie della sfogliatrice o degli accessori taglierina, soprattutto per le parti che si occupano dell'impasto. (Fare riferimento a IV.MANUTENZIONE E PULIZIA)

### 4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E RIMOZIONE :



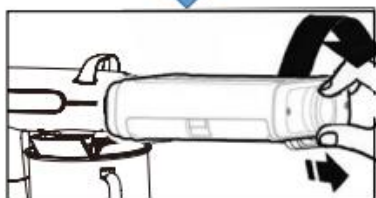
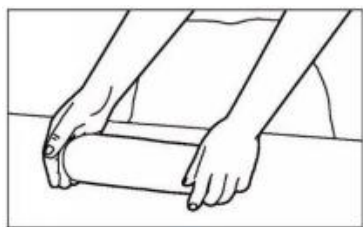
Estrarre il coperchio anteriore della macchina, allineare la serratura con un angolo di 45 gradi e inserire l'accessorio nell'interfaccia della macchina, quindi ruotare l'accessorio in senso antiorario in posizione.

EJECT BUTTON



Nota: quando si rimuove l'allegato, è necessario premere il pulsante di espulsione della macchina prima a mano, quindi ruotare l'accessorio in senso orario.

## 5. COME FARE LA PASTA :



1. Preparare l'impasto della pasta (fare riferimento a V. sezione IMPASTO). Tagliare l'impasto in sezioni che si adattano al Pasta Roller.

2. Estrarre la manopola impasto manopola di regolazione e impostarla su impostazione 8. Quindi allentare la manopola in modo che sia a filo con il guscio superficiale.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>3.Spremi l'impasto con le mani fino a ottenere una consistenza a spessore di circa 1 cm e cospargere tra loro una piccola quantità di farina 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.</p> |
|  | <p>4.Regolare gradualmente lo spessore impostazione della manopola di regolazione e ripetere l'operazione di pressatura della superficie fino a si raggiunge lo spessore desiderato.</p>                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p>5. Per preparare le tagliatelle, scambiare i pezzi</p> <p>Rullo per pasta per il tuo taglierino scelta. Alimentare i fogli appiattiti di impasto attraverso il taglierino. Vedi il “Tabella regolazione rulli” per determinare lo spessore corretto per ogni tipo di pasta.</p>                                                                                                                                                     |

## IV. MANUTENZIONE E PULIZIA:



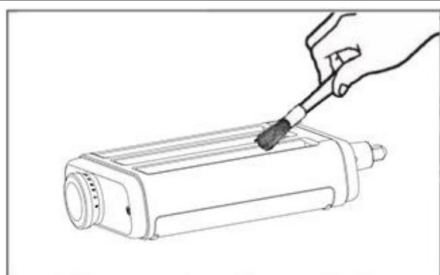
Si prega di non pulire gli accessori per la sfogliatrice e per tagliare la pasta con strumenti metallici (coltelli o oggetti affilati).



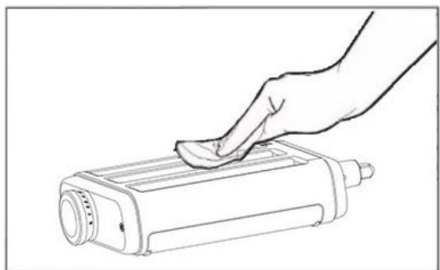
Si prega di non pulire il rullo per pasta e il tagliapasta nella lavastoviglie.



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



1. Dopo l'uso, conservare la sfogliatrice o taglierina che asciuga naturalmente per un'ora. Quindi pulire gli accessori con una spazzola o altri strumenti in plastica/legno/bambù per impasti duri.



2. Pulire la superficie con asciugamani morbidi e lasciarlo asciugare naturalmente. Non pulirlo in lavastoviglie né disinfettarlo nell'armadietto di disinfezione.

## V. RICETTA IMPASTO PER RIFERIMENTO

| Impasto di pasta base |               | Impasto per pasta<br>(100% grano) | Pastasciutta al<br>pomodoro |
|-----------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| farina                | 500 g         | Farina integrale 500g             | farina 500 g                |
| uovo                  | 4             | uovo 4                            | uovo 3                      |
| sale                  | 2,5 g         | sale 2,5 g                        | ketchup 2,5 g               |
| olio da cucina        | 2,5 ml        | olio da cucina 2,5 ml             | sale 2,5 ml                 |
| 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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**Made in China**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **FABRICANTE DE PASTAS**

**MODELO:ZA-NTK88**

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.

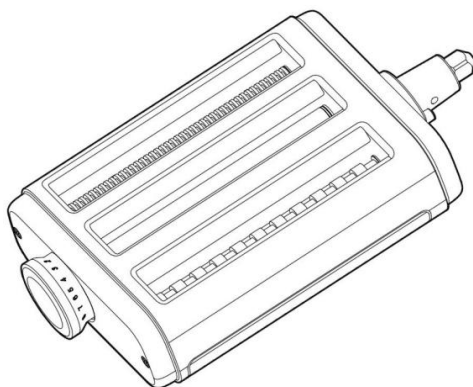


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

**MODELO:ZA-NTK88**



### **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](http://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.

# I . SEGURIDAD DEL 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.



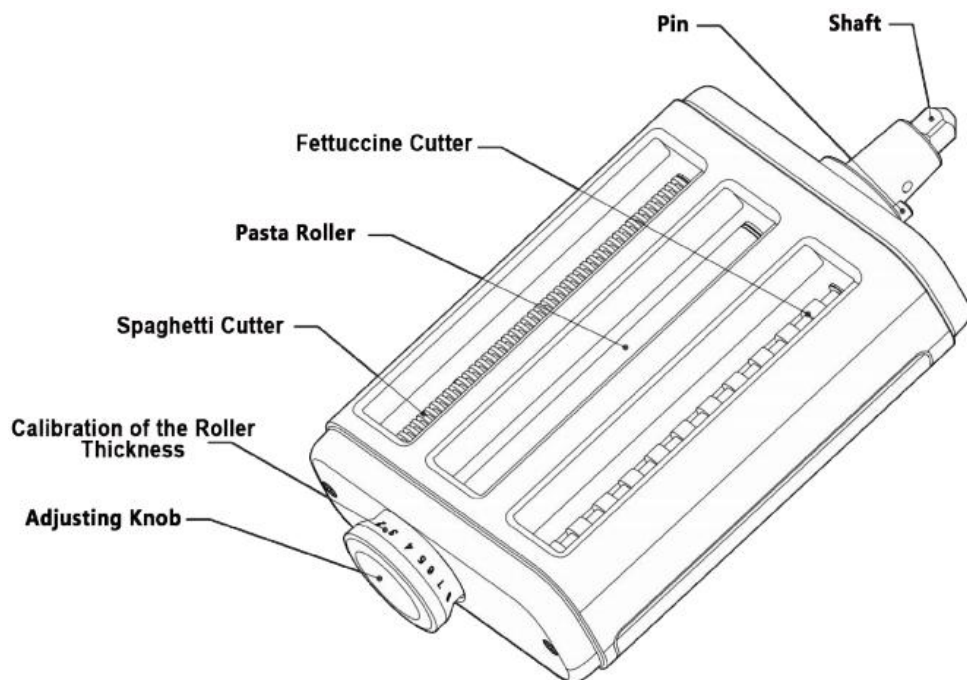
#### ADVERTENCIA:

- 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.

## II . DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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





### III. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

#### 1. TABLA DE AJUSTES DE VELOCIDAD:

| Funcional Diagrama                                                                                                   | Velocidad | Ancho de fideos | Usos sugeridos                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|----------------------------------------------|
| <b>Rodillo para pasta</b><br>       | 5-6       | hasta 140mm     | Ver tabla de ajustes del rodillo para pasta. |
| <b>cortador de espaguetis</b><br>   | 5-6       | 1,6 mm          | Grueso Fideos                                |
| <b>Cortador de fettuccini</b><br> | 5-6       | 6,3 mm          | Fettuccine De Fideos Al Huevo                |

#### 2.TABLA DE AJUSTES DEL RODILLO DE PASTA

| Ajuste del rodillo | Grosor de los fideos (aproximado) | Observación               |
|--------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| 1                  | ~0,3 mm                           | sugerir para espaguetis _ |
| 2                  | ~0,4 mm                           |                           |

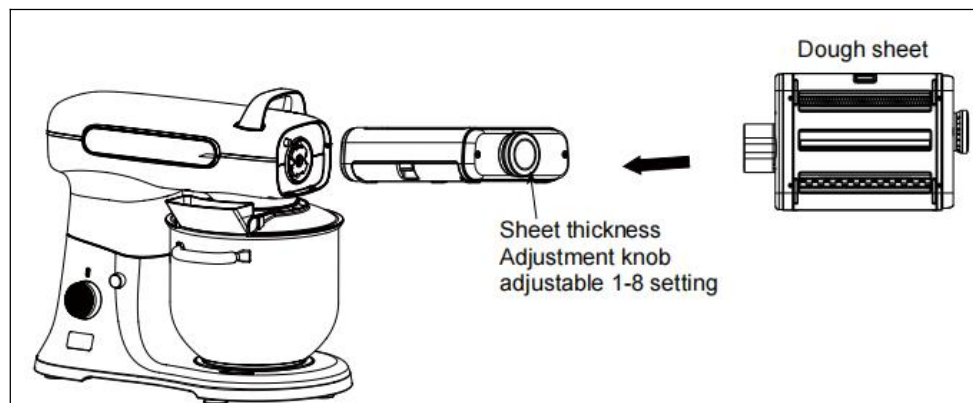
|   |         |                              |
|---|---------|------------------------------|
| 3 | ~0,6 mm | sugerir para Fe tt<br>uccine |
| 4 | ~1,0 mm |                              |
| 5 | ~1,3 mm |                              |
| 6 | ~1,5 mm |                              |
| 7 | ~1,8 mm |                              |
| 8 | ~2,0 mm |                              |

### 3. PRECAUCIONES ANTES DE USAR :



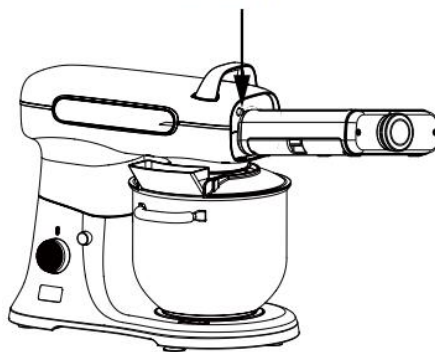
Retire el paquete y la etiqueta antes de usarlo. Y limpie la superficie del rodillo de pasta o de los accesorios cortadores, especialmente las partes que tratan de masa. (Referirse a IV.MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA )

### 4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y DESMONTAJE :



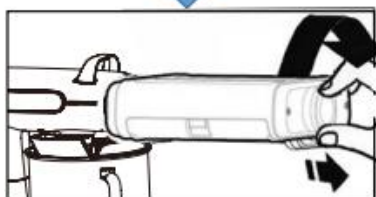
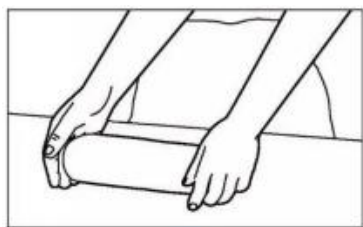
Retire la cubierta frontal de la máquina, alinee la cerradura con un ángulo de 45 grados, inserte el accesorio en la interfaz de la máquina y gire el accesorio en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta colocarlo en su lugar.

EJECT BUTTON



Nota: Al retirar el archivo adjunto, debe presionar el botón de expulsión del Primero, gire la máquina a mano y luego gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj.

## 5.CÓMO HACER PASTA :



1.Prepare la masa de pasta (consulte V . sección MASA). Cortar la masa en Secciones que caben en el rodillo para pasta.

2. Saque la perilla de masa.  
perilla de ajuste y póngala en configuración  
8. Luego afloje la perilla para que quede  
al ras con la superficie de la carcasa.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>3.Exprimir la masa a mano hasta obtener espesor de aproximadamente 1 cm 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.</p> |
|  | <p>4.Ajuste gradualmente el grosor ajuste de la perilla de ajuste y repita la operación de prensado de superficie hasta se alcanza el espesor deseado.</p>                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p>5.Para hacer fideos, intercambie el Rodillo de Pasta para el Cortador de tu elección. Alimente las hojas aplanadas de masa a través del cortador. Ver el “Tabla de ajustes de rodillos” para determinar el espesor correcto para cada tipo de pasta.</p>                                                                                                                                      |

## IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:



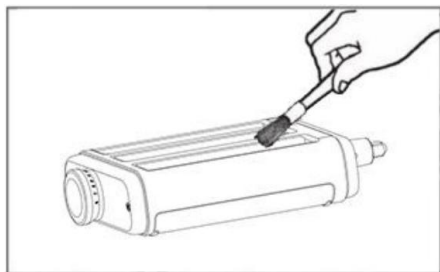
No limpie los accesorios del rodillo y cortador de pasta con herramientas metálicas (cuchillos o objetos afilados).



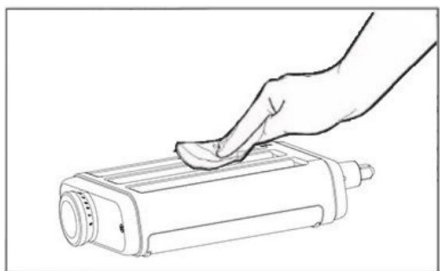
No limpie el rodillo y cortador de pasta en el lavavajillas.



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 para pasta o El cortador se seca 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 déjalo secar naturalmente. No lo limpie en el lavavajillas ni lo desinfecte en un gabinete de desinfección.

## V. RECETA DE MASA PARA REFERENCIA

| Masa de pasta básica                                                             | Masa de pasta (100% trigo)                                                                         | Masa de pasta con tomate                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| harina 500g<br>huevo 4<br>sal 2,5g<br>aceite de cocina 2,5ml<br>Agua 180ml-192ml | Harina integral de trigo 500g<br>huevo 4<br>sal 2,5g<br>aceite de cocina 2,5ml<br>Agua 180ml-192ml | harina 500g<br>huevo 3<br>salsa de tomate 2,5 g<br>sal 2,5ml<br>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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**Hecho en china**



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PRODUCENT MAKARONU**

**MODEL: ZA-NTK88**

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.

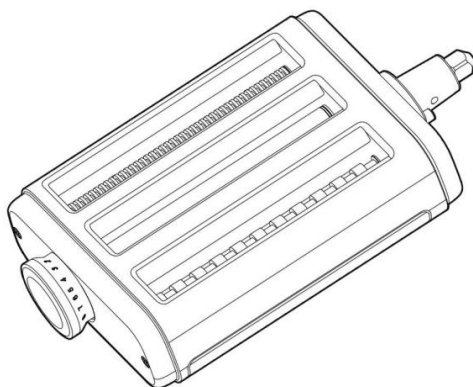


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

**MODEL: ZA-NTK88**



### 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](http://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.

# I. BEZPIECZEŃSTWO WAŁKA I NOŻYKA 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.



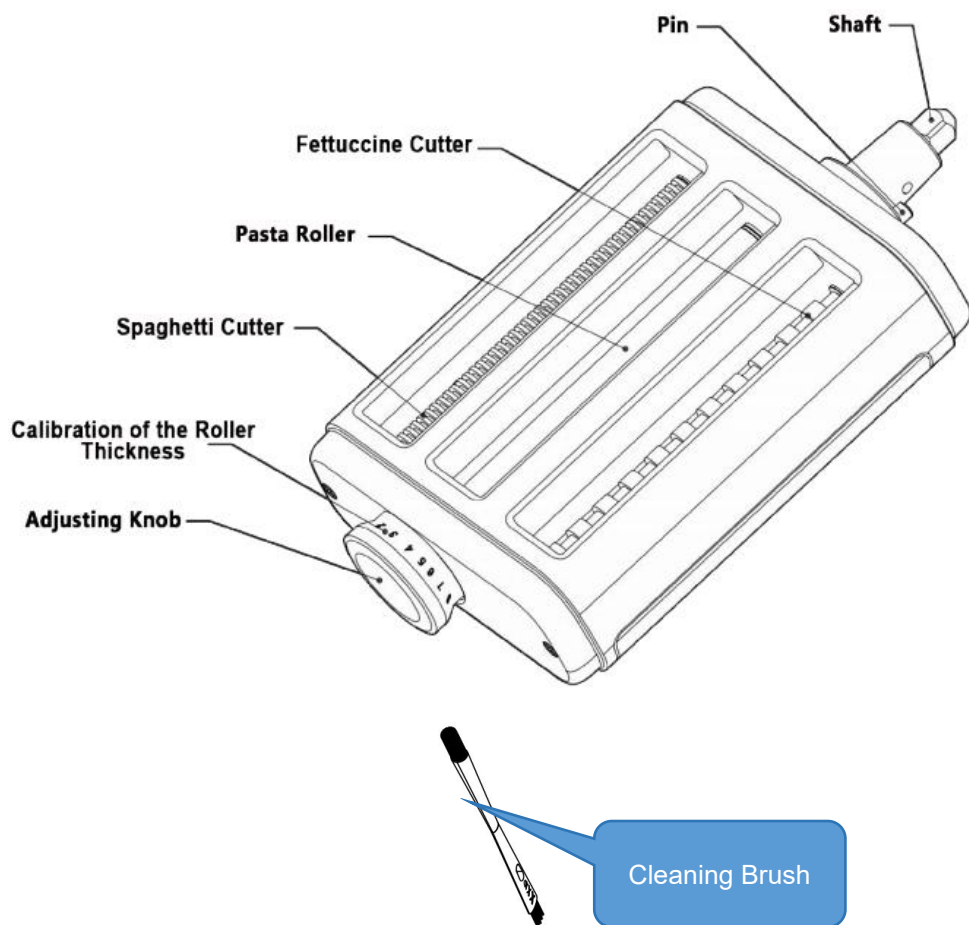
#### OSTRZEŻENIE:

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.

## II. OPIS PRODUKTU

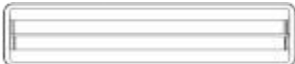


**UWAGA:** Ze względu na różnice w wyglądzie produktów poniższe zdjęcia są poglądowe wyłącznie w celach informacyjnych. Proszę zapoznać się z rzeczywistym produktem w pudełko dla więcej informacji.



### III. INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

#### 1. TABELA USTAWIEŃ PRĘDKOŚCI:

| Funkcyjny Diagram                                                                                               | Prędkość | Szerokość makaronu | Sugerowane zastosowania           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-----------------------------------|
| <b>Rolada makaronowa</b><br> | 5-6      | aż do 140mm        | tabelę ustawień wałka do makaronu |

|                                                                                                                      |            |               |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|----------------------------------------|
| <b>Krajalnica do spaghetti</b><br>  | <b>5-6</b> | <b>1,6 mm</b> | <b>Gruby Makaron</b>                   |
| <b>Krajalnica do fettuccine</b><br> | <b>5-6</b> | <b>6,3 mm</b> | <b>Makaron Jajeczny<br/>Fettuccine</b> |

## 2.TABELA USTAWIEŃ WAŁKA DO MAKARONU

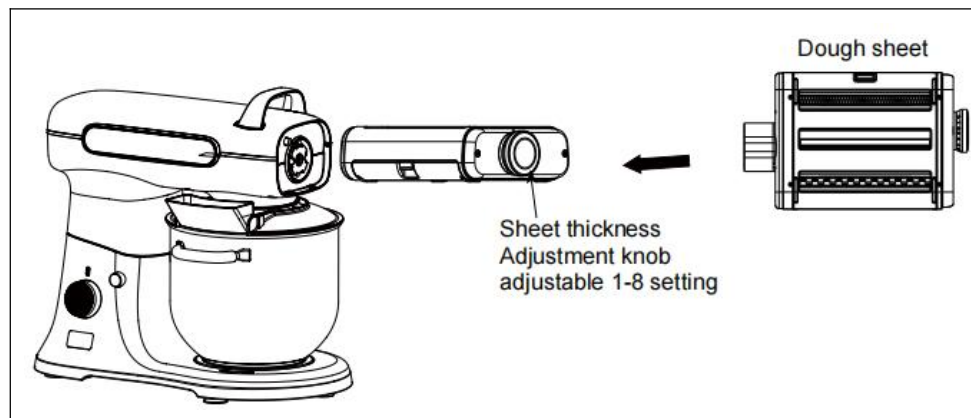
| Ustawienie<br>rolek | Grubość makaronu (przybliżona) | Uwaga                        |
|---------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1                   | ~0,3 mm                        | sugerować dla<br>spaghetti _ |
| 2                   | ~0,4mm                         |                              |
| 3                   | ~0,6mm                         |                              |
| 4                   | ~1,0 mm                        |                              |
| 5                   | ~1,3 mm                        | zapropo-<br>nuj Fettuccine   |
| 6                   | ~1,5 mm                        |                              |
| 7                   | ~1,8 mm                        |                              |
| 8                   | ~2,0 mm                        |                              |

## 3 . ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM :

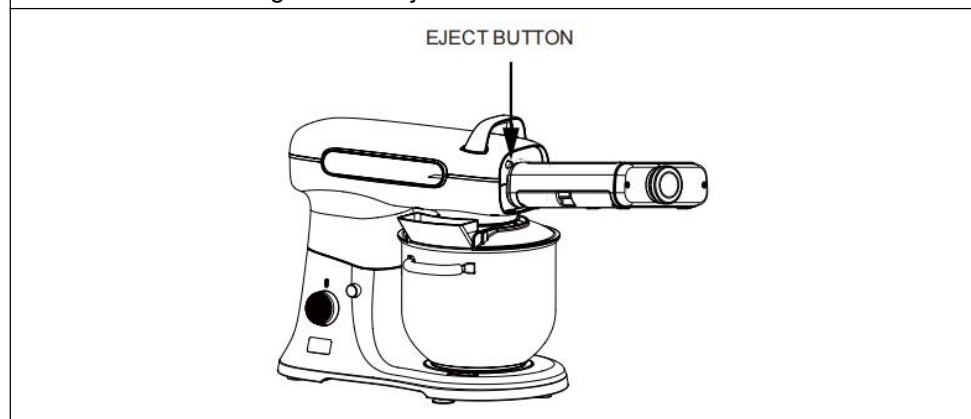


Przed użyciem należy usunąć opakowanie i etykietę. Oczyszczyć także powierzchnię wałka do makaronu lub nasadek do wycinania ciasta, zwłaszcza części mających kontakt z ciastem. (Odnosić się do IV . KONSERWACJA I CZYSZCZENIE)

#### 4. INSTRUKCJA MONTAŻU I DEMONTAŻU :

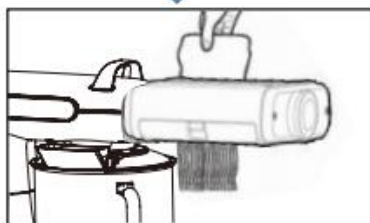
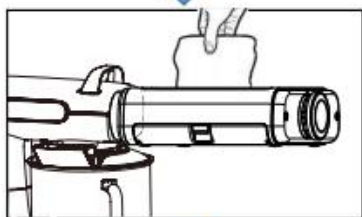
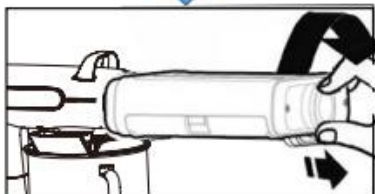
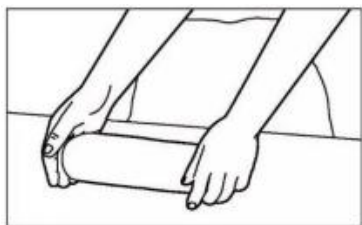


Zdejmij przednią pokrywę urządzenia, ustaw zamek pod kątem 45 stopni, włóż nasadkę do interfejsu maszyny i obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na miejsce.



Uwaga: podczas usuwania załącznika należy nacisnąć przycisk wysuwania najpierw ręcznie, a następnie obróć nasadkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

#### 5. JAK ZROBIĆ MAKARON :



1. Przygotuj ciasto na makaron (patrz pkt V . sekcja CIASTO). Ciasto pokroić części pasujące do wałka do makaronu.

2. Wyciągnij pokrętkę ciasta pokrętkę regulacyjną i ustaw je na ustawienie

8. Następnie poluzuj pokrętkę tak aby było równo z powierzchnią powłoki.

3. Wyciśnij ciasto ręcznie do a grubość około 1 cm i posypać niewielką ilością mąki pomiędzy rolki. 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 pokrętki regulacyjnej i powtórz tę czynność operacja prasowania powierzchniowego do osiągnięcia zostanie żądana grubość.

5. Aby zrobić makaron, wymień Wałek do makaronu do krajalnicy wybór. Podaj spłaszczony arkusz ciasta przez krajarkę. Zobacz „Tabela ustawień wałków” w celu

|  |                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------|
|  | ustalenia właściwej grubości dla<br>każdego rodzaju makaronu. |
|--|---------------------------------------------------------------|

## IV. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE:



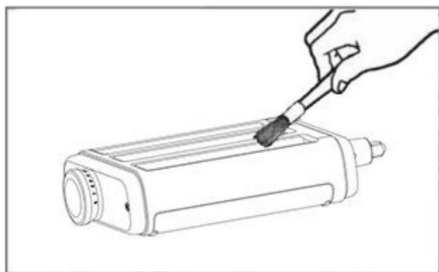
= Proszę nie czyścić wałków i foremek do makaronu metalowymi narzędziami (nożem lub ostrymi przedmiotami).



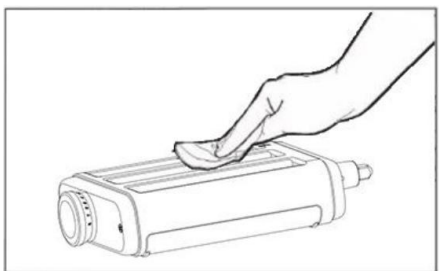
= Proszę nie czyścić wałka i krajarki do makaronu w zmywarce.



= Nie czyść wałka i noża do makaronu za pomocą ściereczek do naczyń ani przecieranych przez nie szmatek.



1. Po użyciu zachować wałek do makaronu lub nóż schnie naturalnie przez jedną godzinę. Następnie wyczyść nasadki za pomocą szczotki lub innych plastikowych/drewnianych/bambusowych narzędzi do usuwania twardego ciasta.



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

## V. PRZEPIS NA CIASTO W celach informacyjnych

| Podstawowe ciasto na makaron | Ciasto makaronowe (100% pszenicy) | Ciasto makaronowe z pomidorami |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|

|                   |             |                          |             |         |             |
|-------------------|-------------|--------------------------|-------------|---------|-------------|
| mąka              | 500g        | Mąka pełnoziarnista 500g | mąka        | 500g    |             |
| jajko             | 4           | jajko                    | 4           | jajko   | 3           |
| sól               | 2,5 g       | sól                      | 2,5 g       | ketchup | 2,5 g       |
| olej do gotowania |             | olej do gotowania        |             | sól     | 2,5ml       |
|                   | 2,5ml       |                          | 2,5ml       | Woda    | 181ml-195ml |
| Woda              | 180ml-192ml | Woda                     | 180ml-192ml |         |             |

**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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**Wyprodukowano w Chinach**





# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **PASTAMAKER**

**MODEL:ZA-NTK88**

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.

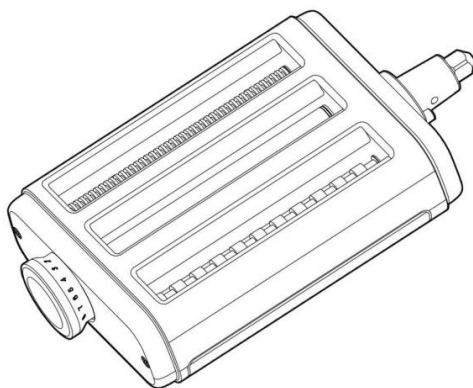


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

MODEL:ZA-NTK88



### 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](http://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.

# I . VEILIGHEID PASTA ROLLER 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 -snijdens 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:**

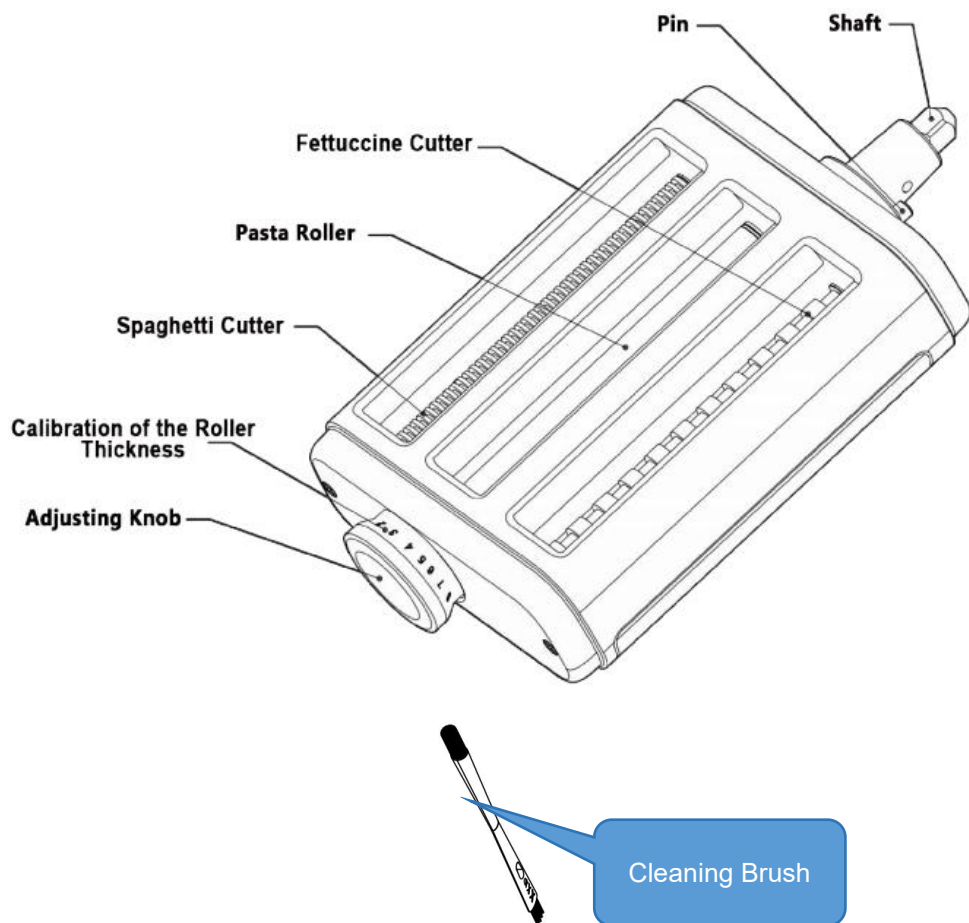
1. Dit product is niet bedoeld voor kleine baby's of gehandicapten. Zorg goed voor ze.
2. Voor de verwerking van pasta is een schone tafel nodig

3. Schakel de machine onmiddellijk uit als er een noodsituatie is gebeurd.
4. Zorg ervoor dat het voedselverwerkingsgedeelte na gebruik volledig is gereinigd.

## II. PRODUCT BESCHRIJVING



**OPMERKING:** Vanwege de verschillen in productuiterlijk zijn de volgende afbeeldingen bijv alleen voor referentie. Raadpleeg het daadwerkelijke product in de doos voor meer informatie.



### III. GEBRUIKERSINSTRUCTIE

#### 1. SNELHEIDSINSTELLINGEN GRAFIEK:

| Functioneel Diagram                                                                                            | Snelheid | Noedelbreedte       | Aanbevolen gebruik                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pastaroller</b><br>        | 5-6      | –<br><br>tot 140 mm | het instellingenschema voor de pastarollers |
| <b>Spaghettisnijder</b><br>   | 5-6      | 1,6 mm              | Dik Noedels                                 |
| <b>Fettuccine-snijder</b><br> | 5-6      | 6,3 mm              | Eiernoodels Fettuccine                      |

#### 2. TABEL INSTELLINGEN PASTAROL

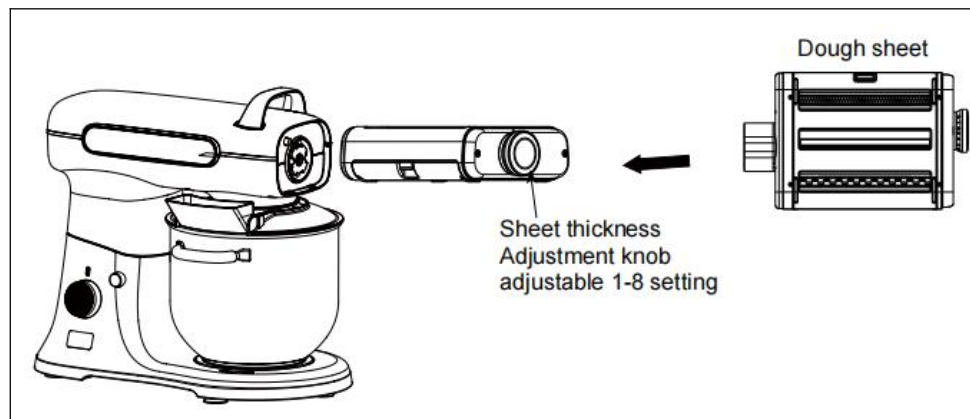
| Rolinstelling | Dikte van de noedels (bij benadering) | Opmerking                     |
|---------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1             | ~0,3 mm                               | suggereren voor spaghetti tti |
| 2             | ~0,4 mm                               |                               |
| 3             | ~0,6 mm                               |                               |
| 4             | ~1,0 mm                               |                               |
| 5             | ~1,3 mm                               | suggereren voor Fettuccine    |
| 6             | ~1,5 mm                               |                               |
| 7             | ~1,8 mm                               |                               |
| 8             | ~2,0 mm                               |                               |

### 3. VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK :

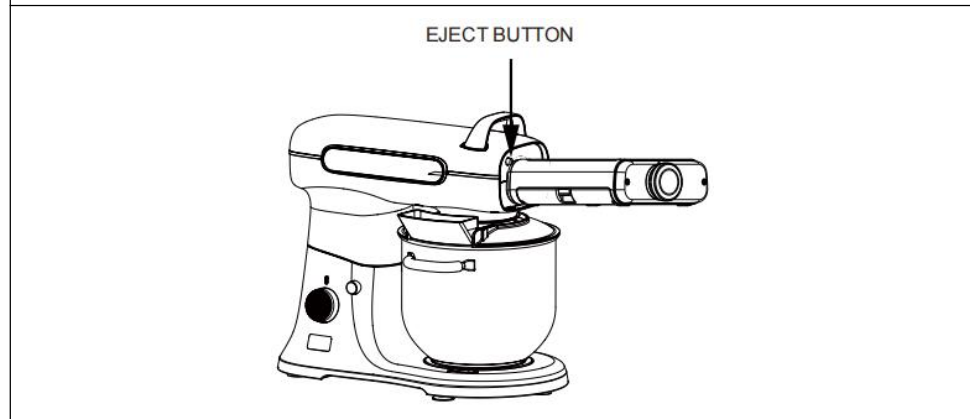


Verwijder vóór gebruik de verpakking en het etiket. En maak het oppervlak van de pastaroller of cutter-opzetstukken schoon, vooral voor de delen die met deeg te maken hebben. (Verwijzen naar IV. ONDERHOUD EN REINIGING)

### 4. INSTALLATIE- EN VERWIJDERINGSINSTRUCTIES :



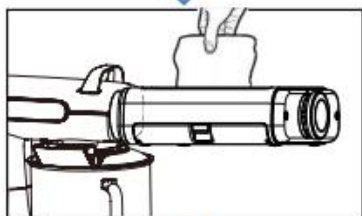
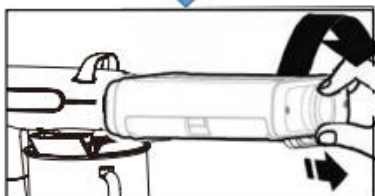
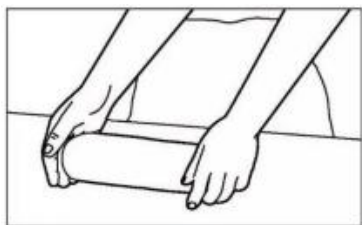
Verwijder de voorklep van de machine, lijn het slot uit met een hoek van 45 graden en steek het hulpstuk in de machine-interface en draai het hulpstuk tegen de klok in op zijn plaats.



Let op: Wanneer u het opzetstuk verwijdert, moet u op de uitwerpknop van de

machine eerst met de hand en draai vervolgens het hulpstuk met de klok mee.

## 5. HOE PASTA MAKEN :



1. Bereid het pastadeeg (zie V. DEEG-gedeelte). Snijd het deeg in secties die in de Pastaroller passen.

2. Trek de deegknop eruit instelknop en zet deze op instelling 8. Draai vervolgens de knop los zodat deze vastzit gelijk met de oppervlakteschil.

3. Knijp het deeg met de hand uit tot a dikte van ongeveer 1 cm en strooi er een kleine hoeveelheid bloem tussen 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.

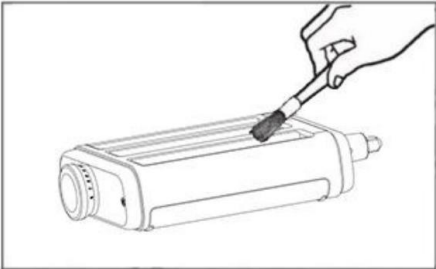
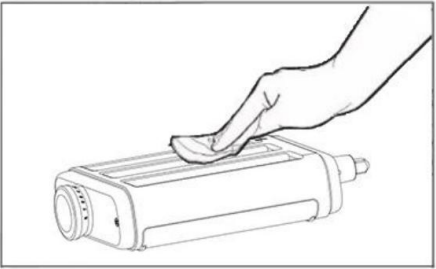
4. Pas geleidelijk de dikte aan instelknop instellen en herhaal de oppervlaktepersbewerking tot de gewenste dikte is bereikt.

5. Om noedels te maken, wissel je de Pastaroller voor de Snijmachine van uw keuze. Voer de platgedrukte vellen in

|  |                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | deeg door de snijder. Zie de “Rolinstellingentabel” om voor elk type pasta de juiste dikte te bepalen. |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## IV. ONDERHOUD EN REINIGING:

- 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. Bewaar na gebruik de pastaroller of cutter droogt op natuurlijke wijze gedurende één uur. Maak vervolgens de opzetstukken schoon met een borstel of ander plastic/hout/bamboe gereedschap 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.                                  |

## V. DEEG RECEPT TER REFERENTIE

|                 |                        |                      |
|-----------------|------------------------|----------------------|
| Basis Pastadeeg | Pastadeeg (100% tarwe) | Pastadeeg met tomaat |
|-----------------|------------------------|----------------------|

|              |               |              |               |         |               |
|--------------|---------------|--------------|---------------|---------|---------------|
| meel         | 500g          | Volkorenmeel | 500 g         | meel    | 500g          |
| ei           | 4             | ei           | 4             | ei      | 3             |
| zout         | 2,5 g         | zout         | 2,5 g         | ketchup | 2,5 g         |
| kokende olie | 2,5 ml        | kokende olie | 2,5 ml        | zout    | 2,5 ml        |
| Water        | 180 ml-192 ml | Water        | 180 ml-192 ml | Water   | 181 ml-195 ml |
|              |               |              | ml            |         | 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

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

**Gemaakt in China**





**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **PASTA MAKER**

**MODELL: ZA-NTK88**

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.

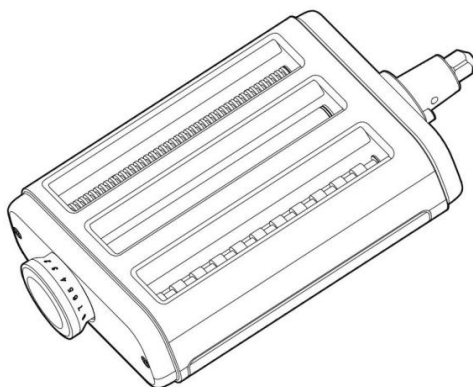


# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PASTA MAKER

**MODELL: ZA-NTK88**



### 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](http://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.

# I . PASTA RULLER & CUTTER SÄKERHET



## = 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:

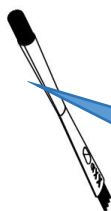
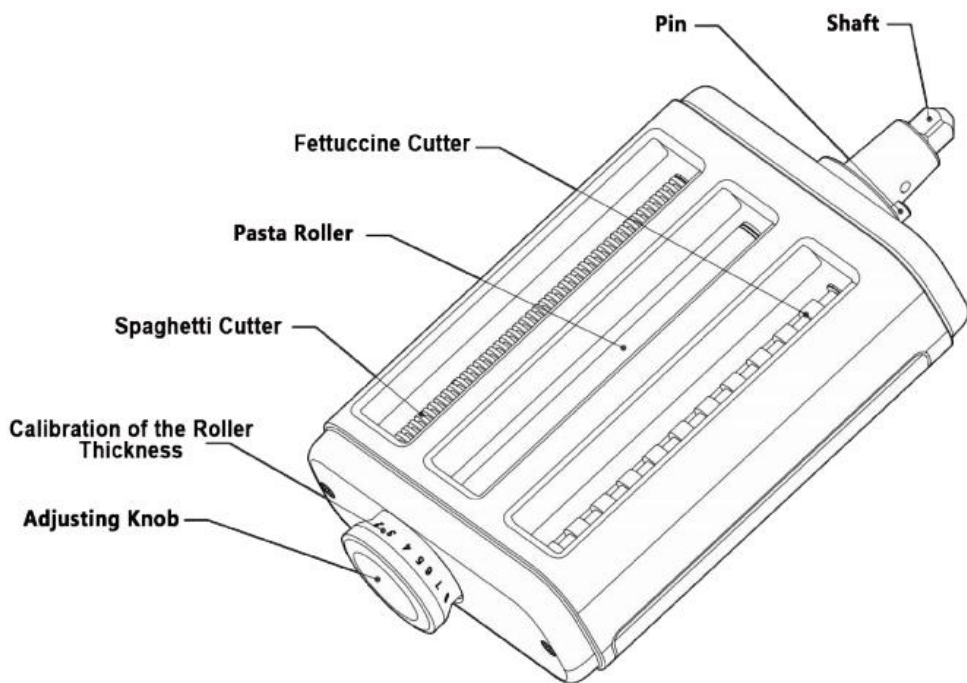
- 1 . Denna produkt är inte avsedd för små bebisar eller personer med funktionshinder. Vänligen ta väl hand om dem.2. Rent bord behövs för pastabearbetning

- 3 . Stäng av maskinen omedelbart om någon nödsituation inträffar.
- 4 . Se till att matbearbetningsdelen har rengjorts helt efter användning.

## II . PRODUKTBESKRIVNING



OBS : På grund av skillnaderna i produktens utseende är följande bilder endast som referens.  
Se den faktiska produkten i låda för Mer information.



Cleaning Brush

### III. ANVÄNDARINSTRUKTION

#### 1. SCHEMA FÖR HASTIGHETSINSTÄLLNINGAR:

| Funktionell Diagram                                                                                           | Fart | Nudelbredd _    | Föreslagna användningsområden |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------|-------------------------------|
| <b>Pastarulle</b><br>        | 5-6  | upp till 140 mm | inställningar för pastarullar |
| <b>Spagettiskärare</b><br>   | 5-6  | 1,6 mm          | Tjock Spaghetti               |
| <b>Fettuccineskärare</b><br> | 5-6  | 6,3 mm          | Äggnudlar Fettuccine          |

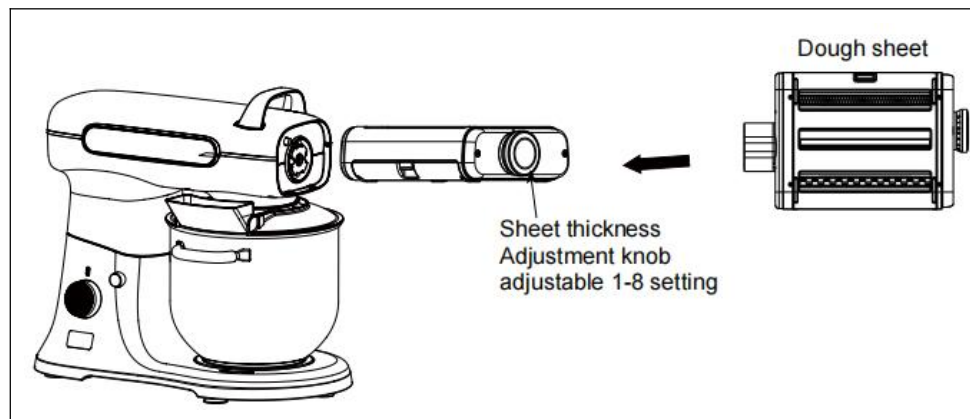
#### 2.PASTA ROLLER INSTÄLLNINGSSCHEMA

| Rullinställning | Nudeltjocklek (ungefärlig) | Anmärkning               |
|-----------------|----------------------------|--------------------------|
| 1               | ~0,3 mm                    | föreslå för spaghe tti   |
| 2               | ~0,4 mm                    |                          |
| 3               | ~0,6 mm                    |                          |
| 4               | ~1,0 mm                    |                          |
| 5               | ~1,3 mm                    | föreslå för Fe tt uccine |
| 6               | ~1,5 mm                    |                          |
| 7               | ~1,8 mm                    |                          |
| 8               | ~2,0 mm                    |                          |

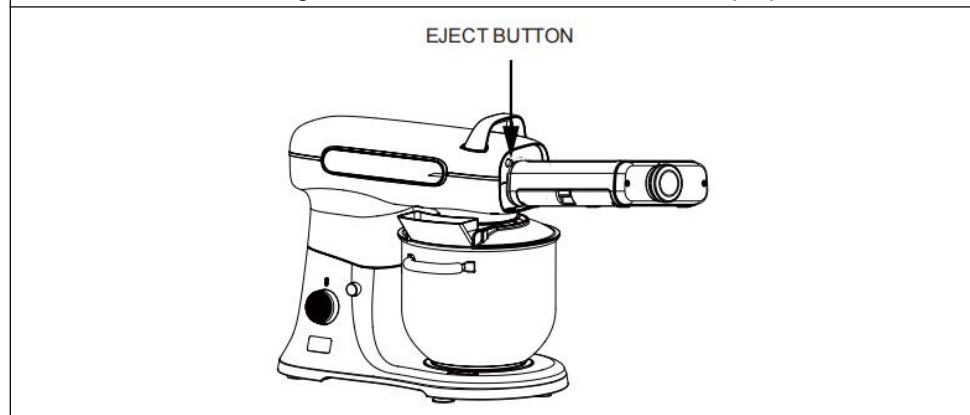
### 3. FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER INNAN ANVÄNDNING :

☐ Ta bort förpackningen och etiketten före användning. Och rengör ytan på pastarullen eller skärtillbehören, speciellt för de delar som har att göra med deg. (Hänvisa till IV. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING)

### 4. INSTALLATIONS- OCH DEMONTERINGSINSTRUKTIONER :

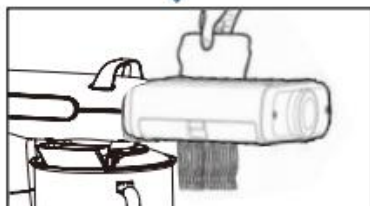
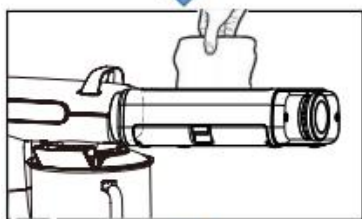
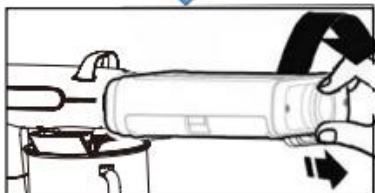
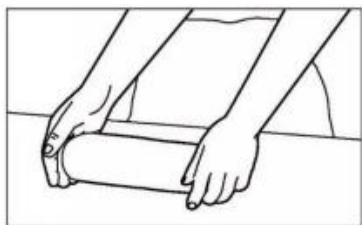


Ta ut frontluckan på maskinen, rikta in låset med en 45 graders vinkel och sätt in tillbehöret i maskinens gränssnitt och vrid tillbehöret moturs på plats.



Obs: När du tar bort tillbehör måste du trycka på utmatningsknappen på maskinen först för hand och vrid sedan redskapet medurs.

## 5. HUR MAN GÖR PASTA :



1. Förbered pastadeg (se V. DEG Sektion). Skär degen i sektioner som passar i Pasta Roller.

2. Dra ut degknoppen  
justeringsratten och ställ in den på  
inställning  
8. Lossa sedan vredet så att det blir det  
spola med ytskalet.

3. Kläm degen för hand till en  
tjocklek på ca 1 cm och strö en liten  
mängd mjöl mellan  
rullar. 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.

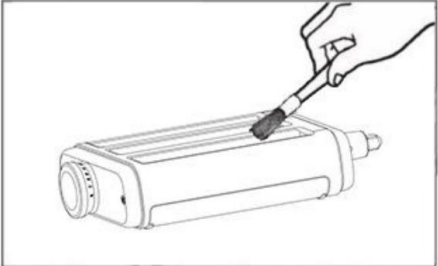
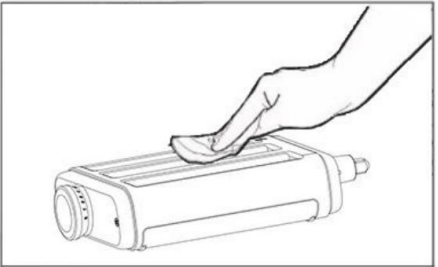
4. Justera gradvis tjockleken  
justeringsrattens inställning och  
upprepa  
ytpressningsoperationen tills  
önskad tjocklek uppnås.

5. För att göra nudlar, byt ut  
Pasta Roller för Cutter av din  
val. Mata de tillplattade arken av  
degen genom fräsen. Se den  
"Rullinställningar diagram" för att

|  |                                                |
|--|------------------------------------------------|
|  | bestämma rätt tjocklek för varje typ av pasta. |
|--|------------------------------------------------|

#### IV. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING:

- = 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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>1. Behåll pastarullen efter användning eller kutter som torkar naturligt i en timme. Rengör sedan fästena med borste eller andra verktyg av plast/trä/bambu för hård deg.</p> |
|  | <p>2. Rengör ytan med mjuka handdukar och låt det torka naturligt. Rengör den inte i diskmaskinen och desinficera den inte i desinfektionsskåpet.</p>                            |

#### V. DEGRECEPT FÖR REFERENS

|                        |                       |                     |
|------------------------|-----------------------|---------------------|
| Grundläggande pastadeg | Pastadeg (100 % vete) | Pasta deg med tomat |
|------------------------|-----------------------|---------------------|

|                 |             |                    |             |         |             |
|-----------------|-------------|--------------------|-------------|---------|-------------|
| mjöl            | 500 g       | Fullkornsmjöl 500g | mjöl        | 500 g   |             |
| ägg             | 4           | ägg                | 4           | ägg     | 3           |
| salt            | 2,5 g       | salt               | 2,5 g       | ketchup | 2,5 g       |
| matlagningsolja | 2,5 ml      | matlagningsolja    | 2,5 ml      | salt    | 2,5 ml      |
| Vatten          | 180ml-192ml | Vatten             | 180ml-192ml | Vatten  | 181ml-195ml |

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

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

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>UK</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

|           |            |
|-----------|------------|
| <b>EC</b> | <b>REP</b> |
|-----------|------------|

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

**Tillverkad i Kina**





**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk Support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**