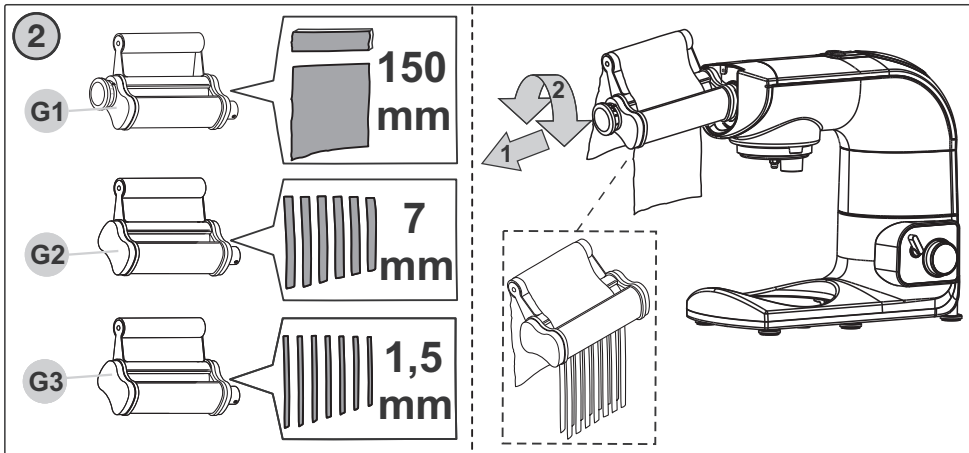


Příslušenství (nástavce na těstoviny) • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-6
Príslušenstvo (nástavce na cestoviny) • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 7-9
Nudelvorsatz • BEDIENUNGSANLEITUNG **D** 10-13



1/4/2021

eta



II. BESCHREIBUNG (Abb. 1)

- G1** – Teigrolle-Aufsatz (für Lasagne, Ravioli, Cannelloni)
- G2** – Aufschnittmaschine - breite Nudeln (tagliatelle) 7 mm
- G3** – Aufschnittmaschine - schmale Nudeln (trenette); 1,5 mm

III. VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH (Abb. 2)

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Gerät mit dem Zubehör. Vom Gerät eventuell die Haftfolie, Selbstkleber oder Papier entfernen Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Montage und Installation auf einer Küchenmaschine (Abb. 2)

Setzen Sie den gewünschten Aufsatz (G1 bis G3) in einem Winkel von ca. 45 ° in den Auslass des Multifunktionsroboterkopfs ein und verriegeln Sie ihn in einer horizontalen Position, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (Sie hören ein Klicken). Um den Aufsatz zu entfernen, drücken Sie den Drehknopf, drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn und schieben Sie ihn aus der Multifunktionskopfsteckdose.

Gebrauch

Die Anhänge **G2** und **G3** haben unterschiedlich angeordnete Messer, mit den bereiten Sie verschiedene Nudel-Arten vor. Vor Verwendung der Aufsätze **G2** und **G3** muss der Teig zuerst mit dem Aufsatz **G1** verarbeitet werden. Bereiten Sie den Teig für Nudeln vor. Rollen Sie etwas Teig aus und bestäuben Sie die Rollen des Aufsatzes, den Sie verwenden möchten, mit etwas Mehl. Führen Sie den Teig zwischen den Teigrollen hindurch, bis er glatt ist (Sie können helfen, indem Sie den Teig falten - nach Längen / oder Breiten). Stellen Sie den Drehknopf an der Seite des Aufsatzes jedes Mal, wenn Sie den Teig dehnen, schrittweise auf einen höheren Wert ein (höhere Anzahl = dünnerer Teig), bis Sie die erforderliche Dicke erhalten (Schritte liegen im Bereich von 1 bis 9).

Die empfohlene Dicke für Nudeln ist, wenn der Regler auf einen Wert von 5 bis 7 eingestellt ist. Lassen Sie ihn dann trocknen, damit er nicht klebt. Verarbeiten (schneiden) Sie dann die fertigen Teigscheiben mit dem **G2**- oder **G3**-Aufsatz auf die erforderliche Breite (ihre unterschiedlich angeordneten Messer ergeben die entsprechende Art von Nudeln) und verarbeiten Sie sie nach Bedarf. Verwenden Sie eine Geschwindigkeit von 2. Kochen Sie die vorbereiteten Nudeln spätestens innerhalb von vier Stunden.

Sicherheitshinweise und Empfehlungen

- Verwenden Sie immer frische Zutaten
- Mehl, Salz, Öl und geschlagene Eier (Eier mit Püree schlagen, wenn rosa Nudeln zubereitet werden) in die Schüssel geben. Mischen Sie den Teig mit einem Knethaken für 2–3 Minuten bei einer Geschwindigkeit von 1 - 2. Wenn die Mischung zu trocken ist, fügen Sie Wasser hinzu. Schalten Sie das Gerät aus und kneten Sie per Hand zu einem glatten Teig. Sie erhalten Nudeln von bester Qualität, wenn Sie den Teig vor der Verarbeitung in den Aufsatz wickeln und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Platzieren Sie die Walze, um die Dicke anzupassen, und verarbeiten Sie den Teig gemäß den obigen Anweisungen.
- Die Zubereitungszeiten (Verarbeitung) hängen von der Menge, Art und Qualität der verwendeten Substanzen ab, liegen jedoch Standardmäßig bei mehr als zehn Sekunden.

IV. WARTUNG

Verwenden Sie keine scharfen und aggressiven Reinigungsmittel! Wischen Sie die Nudelaufsätze **G1** bis **G3** nach Gebrauch mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Tauchen Sie sie nicht in Wasser! Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in den Innenraum gelangt! Lagern Sie das Zubehörs ordentlich gereinigt an einem trockenen, staubfreien und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen. Eine umfangreiche Wartung, die einen Eingriff in die inneren Teile des Produktes erfordert, ist von einem Servicecenter durchzuführen! Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch!

V. ÖKOLOGIE



Sofern es die Maße zuließe, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften, Geldstrafen verhängt werden.

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantieanspruch!

VI. TECHNISCHE DATEN

Gewicht ca. (kg)

3 x 1,4

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses werden durch den Hersteller vorbehalten. Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für die Verwendung im Haushalt.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in

Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



VORSICHT: Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in den Aufsatz.