

Bedienungsanleitung
Manuelle Nudelmaschine
64184

toboli



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.

Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

service@wiltec.info

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Serviceteam.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Es wird keine Verantwortung für Schäden übernommen, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Es kann zu Verletzungen und zur Beschädigung der Maschine führen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände (Kochutensilien, Messer, Schraubenzieher usw.) zwischen die Rollen.
- Lassen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen eindringen und führen Sie keine ein.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine verwenden, und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen.
- Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems betrieben zu werden.

Teilebezeichnung



Nr.	Bezeichnung
1	Klemme
2	Walzenloch
3	Regler
4	Handgriff
5	Schneidevorrichtungen



Vor der ersten Anwendung

- Stellen Sie sicher, dass die Verpackung des Geräts ordnungsgemäß entsorgt wird. Halten Sie Plastikbeutel von Säuglingen und Kleinkindern fern.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem trockenen Tuch, um überschüssiges Öl zu entfernen.
- Um die Walzen zu reinigen, lassen Sie eine kleine Menge Teig durch die Walzen laufen und werfen Sie den Teig dann weg.

Vorbereitung der Maschine für dem Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf den Küchentisch.
2. Befestigen Sie die Maschine mithilfe der Klemme **(1)** auf dem Tisch.
3. Stecken Sie den Handgriff **(4)** in die Walzenöffnung **(2)**.
4. Stellen Sie den Regler **(3)** der Maschine auf Stufe 1. Ziehen Sie ihn nach außen und drehen Sie ihn so, dass die beiden glatten Walzen vollständig geöffnet sind.
5. Führen Sie ein Stück Teig durch die Maschine und drehen Sie dabei den Griff **(4)**.
6. Wiederholen Sie diesen Vorgang 5–6-mal. Drehen Sie den Teig um und geben Sie gegebenenfalls etwas Mehl in die Mitte.
7. Wenn der Teig eine gleichmäßige Form angenommen hat, stellen Sie den Regler **(3)** auf Stufe 2 und lassen Sie den Teig noch einmal durch die Walzen laufen.
8. Schneiden Sie den Teig mit einem Messer quer in etwa 25 cm lange Stücke.
Hinweis! Wenn die Walzen nicht schneiden können, bedeutet das, dass der Teig zu weich ist. In diesem Fall müssen Sie etwas Mehl zu der Mischung geben.
Hinweis! Wenn der Teig zu trocken ist und nicht von den Walzen erfasst werden kann, fügen Sie etwas Wasser hinzu und lassen Sie den Teig erneut durch die Walzen laufen.
9. Stecken Sie den Griff **(4)** in das Loch für die Schneidevorrichtung **(5)**. Drehen Sie den Hebel langsam und lassen Sie den Teig so durchlaufen, dass Sie die von Ihnen gewünschte Nudel-form erhalten.
10. Legen Sie die Nudeln auf ein Tischtuch und lassen Sie sie 1–2 Stunden ruhen.
11. Um die Schneidevorrichtung **(5)** aus der Maschine zu entfernen, heben Sie sie von Hand an, so dass sie auf ihren seilen Schienen gleitet.
12. Um die Aufsätze auf der Maschine zu befestigen, wiederholen Sie diesen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigung

- Reinigen Sie die Abstreifer unter den glatten Walzen von Zeit zu Zeit mit einem trockenen Tuch oder mit Küchenpapier.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts nach dem Gebrauch eine Bürste oder einen Holzstab.
- Falls erforderlich, geben Sie einige Tropfen Öl auf die Enden der Schneidwalzen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, harte Bürsten oder Backofenreiniger, um das Gerät zu reinigen.



Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.