

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses halbmondförmigen Ravioli-Nudelvorsatzes für die Nudel-Maschine NC-2715.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und die Anleitung der Nudel-Maschine und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Nudelvorsatz optimal einsetzen können.

Produktvarianten

NC-3693	Raviolini-Nudelvorsatz für Nudelmaschine NC-2715
NC-3694	Ravioli-Nudelvorsatz für NC-2715
NC-3695	Ravioloni-Nudelvorsatz für NC-2715
NC-3696	Cannelloni-Nudelvorsatz für NC-2715
NC-3697	Halbmondförmiger Ravioli-Nudelvorsatz für NC-2715

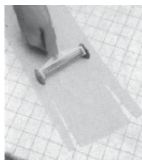
Lieferumfang

- Nudelvorsatz
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt: Nudel-Maschine NC-2715

Verwendung

1. Bereiten Sie den Teig gemäß Bedienungsanleitung der Nudelmaschine vor. Lassen Sie den Teig ein letztes Mal mit der Einstellung 5 durch die Maschine laufen. Der Teig darf nicht kleben, jedoch auch nicht völlig trocken sein.
2. Legen Sie einen Teigstreifen auf ein Geschirrhandtuch und schneiden Sie ihn der Länge nach mit dem Schneidrad in lange Streifen, die optimale Länge liegt zwischen 50 und 70 cm.
3. Demontieren Sie die Schneidvorrichtung für Bandnudeln von der Nudelmaschine.



4. Setzen Sie den gewünschten Nudelvorsatz in die vorhandenen Führungen ein.



5. Reinigen Sie den Nudelvorsatz mit einem Pinsel oder einem weichen Tuch.

6. Setzen Sie die Kurbel in die vorgesehene Öffnung ein.

7. Falten Sie den Teigstreifen in der Hälfte und legen Sie diesen zwischen die Walzen.



8. Ziehen Sie die beiden Teigstreifen auseinander und führen Sie sie über die Walzen.



9. Füllen Sie mit einem Teelöffel etwas Füllung zwischen die beiden Teigstreifen ein. Sie sollten je nach Nudelart ca. eine Menge von 3-4 Teelöffeln gleichmäßig verteilen, die Menge kann aber abhängig von der Art der Nudeln variieren. Als Füllung können Sie jede Art von Fleisch, Gemüse oder Käse verwenden.



10. Drehen Sie die Kurbel langsam und füllen Sie für jede Nudel etwas Füllung ein.



11. Legen Sie die fertigen Nudeln auf ein Schneidbrett und trennen Sie die einzelnen Nudeln mit einem scharfen Messer.

12. Bereiten Sie die Nudeln wie gewohnt zu.

Reinigung und Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasser, Reinigungs- oder Spülmittel. Reinigen Sie den Nudelvorsatz nie in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Nudelvorsatz nach Gebrauch mit einem Pinsel oder einem kleinen Holzstäbchen.
- Sollten die Walzen quietschen, können Sie diese mit etwas Oliven- oder Speiseöl schmieren, damit sie sich wieder einwandfrei drehen lassen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals scharfe Gegenstände, Werkzeuge, Messer oder ähnliches.
- Lassen Sie zum Reinigen niemals Textilien durch die Walzen oder Schneidwalzen laufen.
- Achten Sie darauf, dass der Nudelvorsatz vollständig trocken ist, bevor er nach Gebrauch gelagert wird.
- Bewahren Sie den Nudelvorsatz am besten in der Originalverpackung an einem trockenen Ort auf.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Bringen Sie Ihre Finger nicht zwischen die Walzen.
- Halten Sie das Gerät fern von Kindern.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

