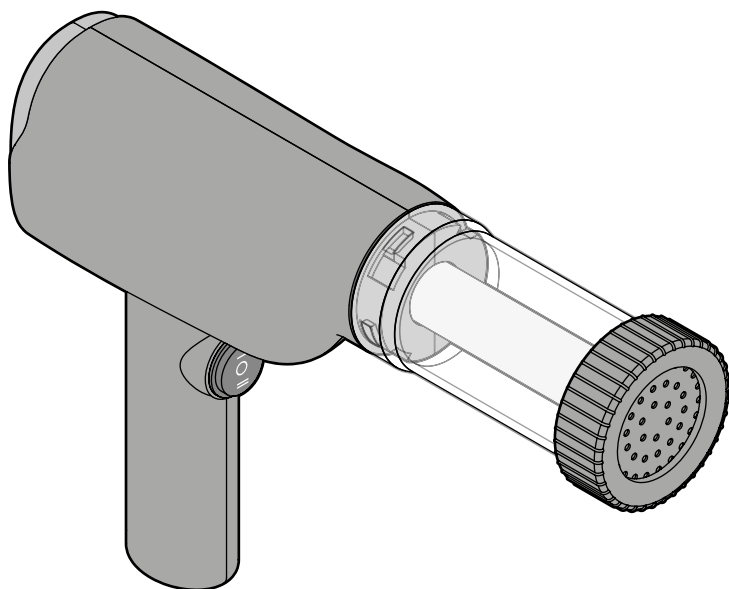


Nudel-Teigpistole



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrer neuen Nudel-Teigmaschine bereiten Sie im Handumdrehen frische Nudeln ganz nach Ihrem Geschmack zu.

Sie bestimmen, welche Zutaten in den Teig gelangen, die Nudeln kommen immer ganz frisch auf den Tisch und schmecken deshalb natürlich auch besser.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Inhalt

2	Zu dieser Anleitung	9	Grundrezept
3	Sicherheitshinweise	9	Tipps und Tricks rund um die Nudel
5	Auf einen Blick (Lieferumfang)	10	Reinigen und Aufbewahren
6	Gebrauch	11	Störung / Abhilfe
6	Vor dem ersten Gebrauch reinigen	11	Technische Daten
6	Akku laden	12	Entsorgen
6	Nudelteig vorbereiten		
6	Gerät zusammensetzen		
7	Nudeln herstellen		
8	Nach dem Gebrauch		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

WARNING warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.



Verwendungszweck

- Der Artikel ist zur Herstellung von Nudeln vorgesehen.
- Der Artikel ist für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen im Privathaushalt ausgelegt und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Der Artikel ist nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen geeignet.
- Verwenden Sie den Artikel nur unter moderaten klimatischen Bedingungen.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.

- Das Gerät und dessen USB-Ladekabel müssen sich außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie den Akku von Kindern fern.

Gefahren durch Elektrizität

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder heruntergefallen ist.
- Das USB-Ladekabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das USB-Lade-

kabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen am Artikel nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Wenn Sie das Gerät aufladen, beachten Sie:
 - Laden Sie das Gerät nicht direkt neben oder über einem mit Wasser gefüllten Waschbecken auf. Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße, wie z.B. Blumenvasen, auf oder in die nähere Umgebung des Artikels. Das Gefäß kann umkippen und die Flüssigkeit kann die elektrische Sicherheit beeinträchtigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
 - Verwenden Sie nur geeignete USB-Netzadapter zum Aufladen. Verwenden Sie keine defekten Netzadapter, versuchen Sie auch nicht, diese zu reparieren.
 - Schließen Sie den Artikel zum Laden nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, die den technischen Daten des verwendeten Netzadapters entspricht.
 - Ziehen Sie den Netzadapter aus der Steckdose, wenn während des Ladens Störungen auftreten, sobald das Gerät voll aufgeladen ist, bei Gewitter oder bevor Sie das Gerät reinigen. Ziehen Sie dabei immer am Netzadapter, nicht am USB-Ladekabel.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzadapter schnell ziehen können. Verlegen Sie das USB-Ladekabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran heruntergezogen werden kann.

Warnung vor Explosion / Brand / Verbrennungen / Verbrühungen

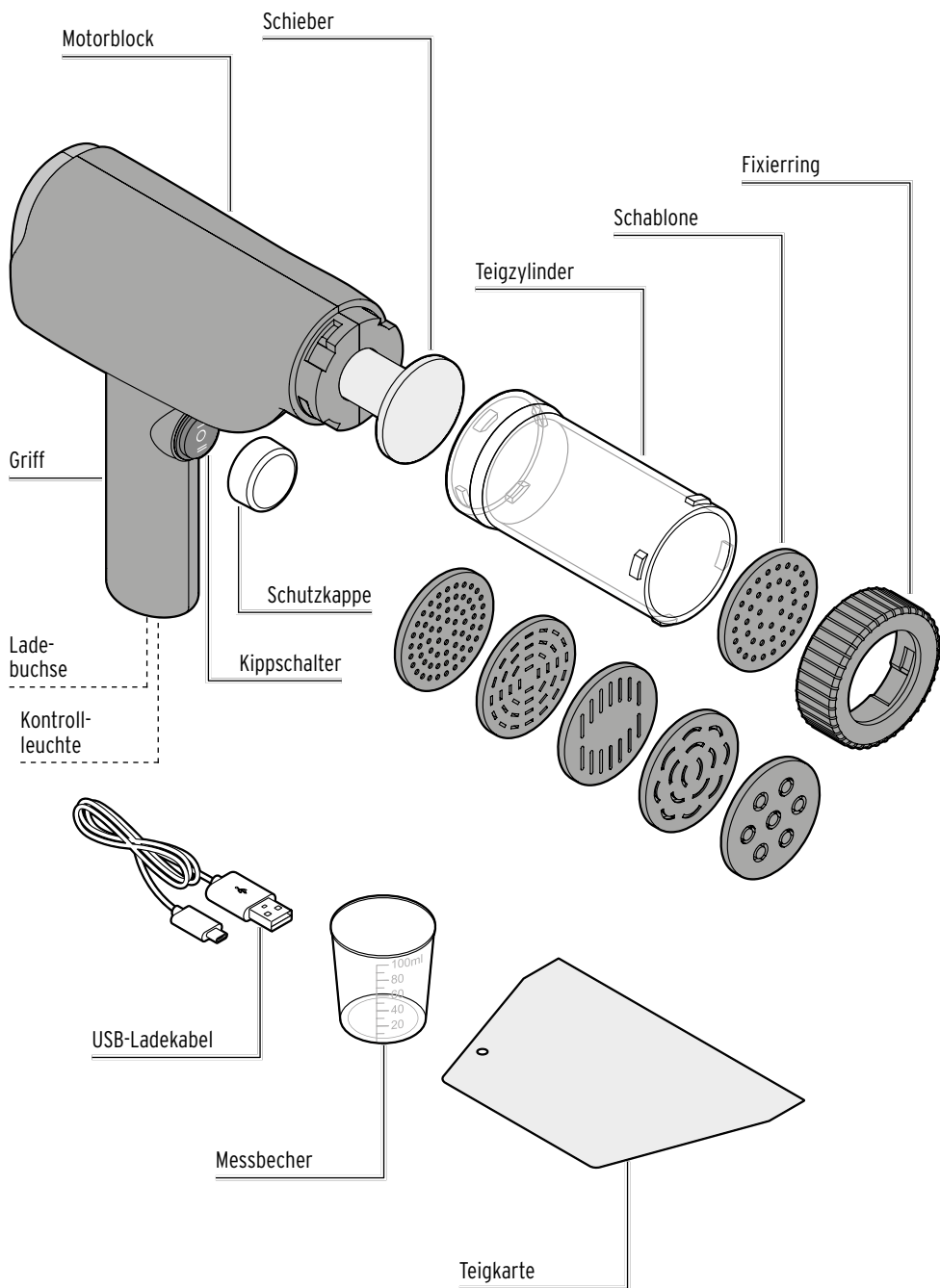
- Der Artikel enthält einen Lithium-Ionen-Akku, der aus Sicherheitsgründen fest eingebaut ist und nicht entnommen werden kann, ohne das Gehäuse zu zerstören.
Bei unsachgemäßem Auswechseln des Akkus besteht Explosionsgefahr. Ersatz nur durch denselben oder einen gleichwertigen Akku-Typ. Wenn der Akku defekt ist, wenden Sie sich an eine Fachwerkstatt.
- Achtung! Lithium-Akkus können Feuer fangen oder explodieren, ...
 - ... wenn sie - während Gebrauch, Aufladen, Aufbewahrung oder Transport - starker Hitze, wie Sonne, Feuer etc., oder extrem niedrigem Luftdruck ausgesetzt werden. Verwenden Sie den Artikel nur unter moderaten klimatischen Bedingungen.
 - ... wenn sie auseinandergenommen, in Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden. Stellen Sie keine offenen Brandquellen wie z.B. brennende Kerzen in die Nähe des Artikels. Kerzen und andere offene Flammen müssen zu jeder Zeit vom Artikel ferngehalten werden, um die Ausbreitung von Feuer zu verhindern.
- Verändern und/oder deformieren/erhitzen/zerlegen Sie Akkus nicht.
Tauchen Sie sie auch nicht in Wasser.

- Erzwingen Sie das Entladen des Akkus nicht.
- Decken Sie das Gerät während des Ladens nicht mit Zeitungen, Tischdecken, Gardinen o.Ä. ab. Halten Sie um das Gerät einen Abstand von mindestens 5 cm frei. Sonst kann es zu einer Überhitzung im Gerät kommen.
- Wenn Sie den Nudelteig direkt in kochendes Wasser pressen, halten Sie das Gerät dabei so, dass nur der vordere Teil des Gerätes über den Topf ragt und Ihre Hand nicht mit dem aufsteigenden Dampf in Berührung kommt. Es besteht Verbrühungsgefahr!

HINWEIS – Sachschäden

- Tauchen Sie das Gerät sowie das USB-Ladekabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Öffnen bzw. entfernen Sie auf keinen Fall Teile des Gehäuses. Stecken Sie keine Gegenstände in die Gehäuseöffnungen.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Nehmen Sie alle Einzelteile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.
3. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

Akku laden

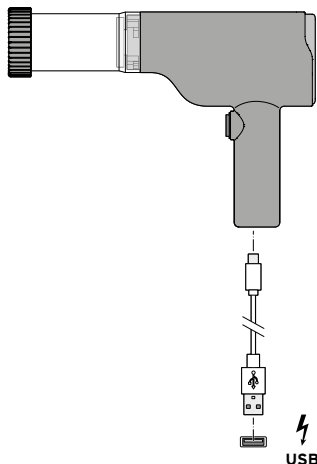


WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

Laden Sie das Gerät nicht direkt neben oder über einem mit Wasser gefüllten Waschbecken auf.

Vor dem ersten Gebrauch muss der Akku vollständig aufgeladen werden.

1. Kippen Sie den Kippschalter auf 0.



2. Verbinden Sie das USB-Ladekabel mit dem Gerät und einem geeigneten USB-Netzadapter (siehe „Technische Daten“, nicht im Lieferumfang enthalten).
3. Stecken Sie den Netzadapter in die Steckdose.

Der Ladevorgang startet automatisch.

Während des Ladens leuchtet die Lade-Kontrollleuchte rot, wenn der Akku voll geladen ist, leuchtet sie dauerhaft blau. Laden Sie den Akku nun ca. 4 Stunden vollständig auf.

4. Ziehen Sie nach dem Laden den Netzadapter aus der Steckdose und ziehen Sie das USB-Ladekabel vom Gerät ab.

Mit voll aufgeladenem Akku können Sie das Gerät ca. 5 bis 10 Mal verwenden, je nach Menge des Teiges, der sich im Teigzylinder befindet. Danach bzw. wenn sich das Gerät nicht mehr einschalten lässt, muss der Akku erneut für ca. 4 Stunden geladen werden.



Um die volle Kapazität des Akkus zu erhalten, laden Sie den Akku auch bei Nichtgebrauch alle 2 bis 3 Monate auf.

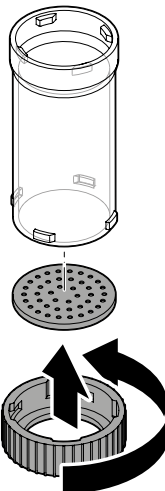
Am längsten hält die Kapazität des Akkus bei normaler Raumtemperatur.

Je niedriger die Temperatur, desto mehr verkürzt sich die Laufzeit.

Nudelteig vorbereiten

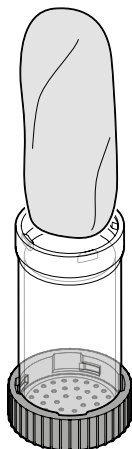
- ▷ Bereiten Sie den Nudelteig wie im Kapitel „Grundrezept“ beschrieben zu.

Gerät zusammensetzen

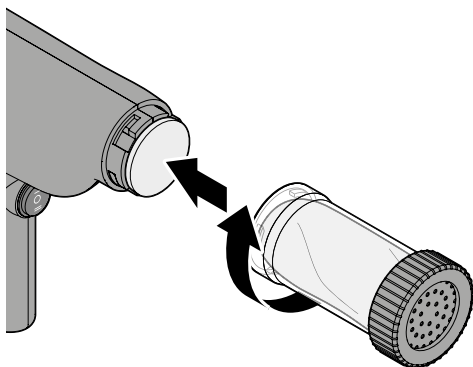


1. Legen Sie die gewünschte Schablone in den Fixierring.
2. Setzen Sie den Fixierring auf den Teigzylinder und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn auf.

Er muss hör- und spürbar einrasten.



3. Nehmen Sie einen Teil des Nudelteiges ab, formen Sie ihn länglich und schieben Sie ihn in den Teigzylinder.



4. Schrauben Sie den Teigzylinder im Uhrzeigersinn auf den Motorblock.
- Er muss hör- und spürbar einrasten.

Nudeln herstellen

1. Nehmen Sie die Schutzkappe vom Kippschalter.
2. Legen Sie einen leicht bemehlten flachen Teller oder ein bemehltes Geschirrtuch zurecht.

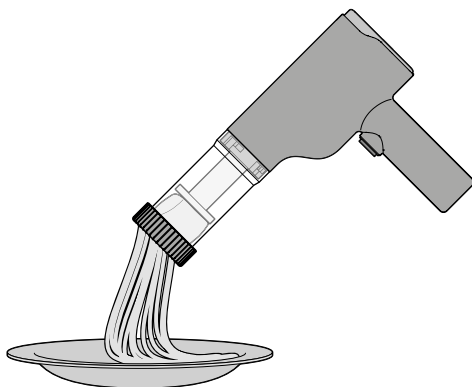


VORSICHT - Verbrühungsgefahr

Wenn Sie den Nudelteil direkt in kochendes Wasser pressen, halten Sie das Gerät dabei so, dass nur der vordere Teil des Gerätes über den Topf ragt und Ihre Hand nicht mit dem aufsteigenden Dampf in Berührung kommt. Es besteht Verbrühungsgefahr!



Sie können die Nudeln auch direkt in kochendes Wasser pressen.



3. Halten Sie das Gerät über den Teller, das Geschirrtuch oder den Topf und kippen Sie den Kippschalter auf I.

Der Schieber bewegt sich vorwärts und drückt den Teig nach vorn und durch die Öffnungen der Schablone.

 Wenn Sie die Nudeln auf einem Teller oder einem Geschirrtuch ablegen möchten, führen Sie das Gerät von einer Seite des Tellers bzw. des Geschirrtuches zum anderen. So können Sie die Nudeln später leichter nehmen, um sie zum Trocknen aufzuhängen. Sie können die Nudeln mit dem Gerät aber auch zu Nudelnestern formen.

4. Wenn die Nudeln lang genug sind, kippen Sie den Kippschalter auf **0**, um den Teigschieber zu stoppen.
5. Schneiden Sie die Nudeln mit der Teigkarte von der Schablone.
6. Kippen Sie den Kippschalter ggf. wieder auf **I**, um mehr Nudeln zu produzieren.

Wenn der Schieber die Schablone erreicht hat, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

7. Um den Schieber zurückzufahren, kippen Sie den Kippschalter auf **II**.
8. Kippen Sie den Kippschalter auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

Sie können nun Teig nachfüllen.

Wenn Sie die fertigen Nudeln nicht direkt in kochendes Wasser gepresst haben, hängen Sie sie auf einen Nudeltrockner und lassen Sie sie 30-60 Minuten lang bei Raumtemperatur antrocknen, sonst kleben sie beim Kochen zusammen.

Nicht im Backofen trocknen!

Tipp: Statt eines Nudeltrockners können Sie auch einfache Draht-Kleiderbügel verwenden und diese in der Küche aufhängen.

Sie können die fertigen Nudeln ...

... zur längeren Lagerung weiter gründlich trocknen,

... vorübergehend im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren oder

... sofort kochen und essen.

Nach dem Gebrauch

1. Kippen Sie den Kippschalter auf **0**.
2. Nehmen Sie den Fixierring, die Schablone und den Teigzylinder ab.
3. Kippen Sie den Kippschalter auf **I**, fahren Sie den Schieber ganz nach vorn und setzen Sie die Schutzkappe auf den Kippschalter.
4. Reinigen Sie das Gerät und alle benutzten Teile wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
6. Nehmen Sie die Schutzkappe ab, kippen Sie den Kippschalter auf **II** und fahren Sie den Schieber wieder zurück.
7. Setzen Sie die Schutzkappe auf den Kippschalter.

Grundrezept

200 g Mehl
100 ml Wasser

1. Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen 10 Minuten weiterkneten. Dabei den Teig immer wieder auseinanderdrücken, zusammenfallen und weiterkneten. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis er elastisch ist, eine glänzende Oberfläche hat und nicht mehr klebt.

3. Sobald der Teig die richtige Konsistenz hat, zu einer Kugel formen und mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.



- Um Klumpen im Teig zu vermeiden, sieben Sie das Mehl zuvor.
- Mit lauwarmem Wasser knetet sich der Teig besser.
- Ist der Teig zu bröckelig, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist er zu feucht, noch etwas Mehl dazugeben.

Tipps und Tricks rund um die Nudel

Zutaten

Wählen Sie die Zutaten nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Die typische italienische Pasta („**pasta secca**“) wird aus **Hartweizenmehl** Typ 00 (oder 50/50 Hartweizengrieß und Weizenmehl Typ 405 gemischt) und **Wasser** hergestellt. Hartweizengrieß hat einen hohen Glutenanteil, wodurch die getrockneten Nudeln nicht so leicht brechen. Zudem lassen sich Nudeln aus Hartweizengrieß leichter „al dente“ kochen als Nudeln aus handelsüblichem Weizenmehl. Im Handel finden Sie auch speziell für Pasta ausgelobte Mehlsorten und -mischungen.

Für „**pasta all'uovo**“ - Eiernudeln - ersetzen Sie das Wasser ganz oder teilweise durch **Eier**. Eiernudeln sind aromatischer und fester als Nudeln ohne Ei.

Mit ein wenig **Olivenöl** werden Nudelteige geschmeidiger und aromatischer.

Ob man schon zum Teig ein wenig **Salz** zugibt oder nicht, ist umstritten. Es sollte auf jeden Fall nicht zu viel sein, da Salz den Teig brüchig macht. Salzen Sie lieber das Kochwasser.

Um grüne, orange oder schwarze Nudeln herzustellen, geben Sie ein wenig **Spinat**, **Karotten** oder auch **Tintenfischfarbe** zum Teig hinzu. Für rote Nudeln nehmen Sie etwas **Tomatenmark**.

Das Gemüse vorher kochen und pürieren. Sparen Sie im Gegenzug etwas am Wasser.



Die Verarbeitung von Lebensmitteln mit intensiver Eigenfarbe, wie z.B. Möhren oder Rote Beete kann dazu führen, dass diese auf die Kunststoffteile abfärben. Reinigen Sie das Gerät in solchen Fällen möglichst sofort, um Verfärbungen zu beseitigen. Etwaige Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion des Gerätes.

Sie können selbstverständlich auch **Vollkornmehl** oder **glutenfreies Mehl** verwenden. Ein glutenfreies Rezept ist z.B. 300 g Buchweizenmehl mit 125 ml Wasser und 2 Eiweiß. Sie können auch Mehl aus Reis, Tapioka o.Ä. verwenden. Für glutenfreies Mehl brauchen Sie immer ein Bindemittel wie z.B. Eiweiß oder Xanthan Gum.

FrISChe Nudeln kochen

Geben Sie die Nudeln in reichlich kochendes Wasser (ca. 4 Liter pro 500 g Nudeln). Das Wasser sollte nicht zu stark sprudeln, da die frischen Nudeln sonst reißen können.

Geben Sie ausreichend Salz hinzu.

FrISChe Nudeln sind – je nach Dicke – innerhalb von 1-4 Minuten fertig. Machen Sie ggf. zunächst eine Kochprobe mit nur ein paar Nudeln. Rühren Sie sie während des Kochens gelegentlich vorsichtig um. Seihen Sie die Nudeln ab, sobald diese den gewünschten Gargrad erreicht haben.

Ansonsten gilt: Je trockener die Nudeln, desto länger die Kochzeit.

Nudeln aufbewahren

Im Kühlschrank hält frischer Eiernudelteig bis zu 24 Stunden, Teig ohne Ei bis zu 3 Tagen.

Um **Eiernudeln** länger aufzubewahren, empfiehlt es sich, diese einzufrieren (-18 °C). Wenn genug Platz vorhanden ist, sollten Sie die Nudeln auf einem Backblech o.Ä. ausgebreitet einfrieren, damit sie nicht zusammenkleben, und dann im gefrorenen Zustand in einen Gefrierbeutel umfüllen.

Vollkommen durchgetrocknete Nudeln **ohne Ei** können Sie mehrere Monate lagern. Dafür darf aber keine Restfeuchtigkeit mehr im Teig sein, da sich sonst Schimmel bilden kann.

Trocknen Sie die Nudeln mindestens 6 Stunden; für eine lange Lagerung lassen Sie die Nudeln bis zu einer Woche trocknen.

Bewahren Sie die Nudeln in einem lichtundurchlässigen Behälter kühl und trocken auf.

Reinigen und Aufbewahren



WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

Das Gerät darf während des Reinigens nicht über das USB-Ladekabel mit dem Stromnetz verbunden sein

Ziehen Sie ggf. den Netzadapter aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen.

HINWEIS - Sachschaden

Tauchen Sie das Gerät sowie das USB-Ladekabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

▷ Wischen Sie Griff, Motorblock und Schieber mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit ins Geräteinnere gelangt.

Wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach.

▷ Reinigen Sie die Schablonen, den Teigzylinder,

den Fixierring und die Teigkarte direkt nach dem Gebrauch.

Spülen Sie sie von Hand mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel.

Diese Teile sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie jedoch nicht direkt über der Heizspirale ein und wählen Sie eine Wassertemperatur, die der Raumtemperatur entspricht.

Trocknen Sie die Teile nach der Reinigung in der Spülmaschine mit einem fusselfreien Tuch ab.

▷ Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und wegräumen.

▷ Lagern Sie das Gerät sowie die Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen, frostfreien Ort.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	• Kippschalter in der richtigen Position? • Laden Sie das Gerät auf.
Der Schieber stoppt.	• Der Teig ist zu fest. Kneten Sie etwas Wasser unter den Teig. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und verbinden Sie es dann mit dem USB-Ladekabel mit dem Stromnetz. Das Gerät lässt sich anschließend wieder einschalten. • Der Schieber hat die Schablone erreicht.
Die Nudeln reißen während des Pressens.	• Der Teig ist zu weich. Kneten Sie etwas Mehl unter den Teig.

Technische Daten

Modell:	PM 1051
Artikelnummer:	714 960
USB Eingang:	5V  2,0A
Akku	Lithium-Ionen 2x 3,7 V DC 1500 mAh, Nennenergie: 11,1 Wh (nach UN 38.3 getestet) (nicht austauschbar)

Zusätzliche Informationen zum eingesetzten Akku:

Hersteller:	Ningbo xinhao Energy Technology co., Ltd.
Adresse:	3, Guang Ming North Road Simen Town, Yuyao City, Ningbo, P.R. China
Marke:	IMR 18650
Email:	646053631@qq.com
Herstellungsdatum:	2025/05
Hergestellt in:	China

Spannung:	7,4 V  (das Symbol  bedeutet Gleichstrom)
-----------	--

Ladezeit:	ca. 4 Stunden
Max. Betriebsdauer:	ca. 5 bis 10 Mal (bei voll aufgeladenem Akku), je nach Menge des Teiges, der sich im Teigzylinder befindet
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von :	Jaxmotech GmbH, Ostring 60 66740 Saarlouis, Germany info@jaxmotech.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel, seine Verpackung und der eingebaute Akku wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, Batterien und Akkus, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem

Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Achtung! Dieses Gerät enthält einen Akku, der aus Sicherheitsgründen fest eingebaut ist und nicht entnommen werden kann, ohne das Gehäuse zu zerstören. Ein unsachgemäßer Ausbau stellt ein Sicherheitsrisiko dar. Geben Sie daher das Gerät ungeöffnet bei der Sammelstelle ab, die Gerät und Akku fachgerecht entsorgt.

Modell:

PM 1051

Hergestellt von :

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de