VEVOR

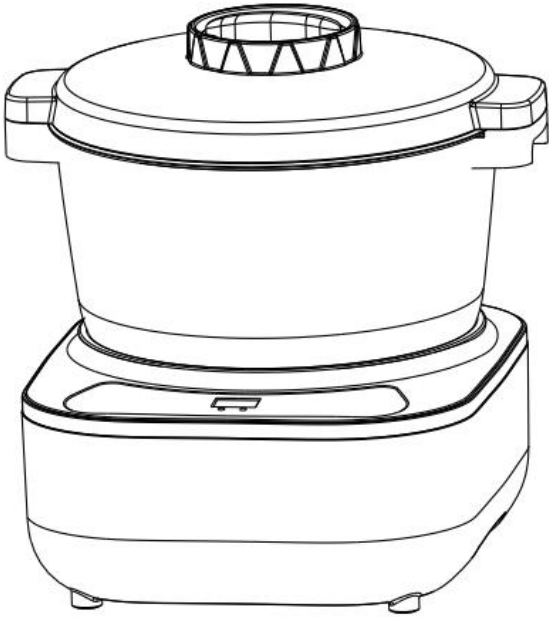
Upgrade · The Home Creator Way

DOUGH MAKER

MODEL:LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL:LY-801-07A/LY-801-07C



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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

	FCC Compliance Statement: This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions, including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

• The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

• When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

• Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
• Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• Use only original spare parts.
• Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.
• Please check and confirm the power supply test marked on the nameplate to ensure that the product is used in compliance with the nameplate parameters.
• Do not put the product near the gas stove or other high-temperature environments.
• Do not use the product near flammable materials, such as curtains and screens.
• Do not use the product on explosive materials, such as gasoline.

Children and Frail Individuals

• In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
• When using accessory blender and chopper,the appliance shall not be use by children.Keep the appliance and its cord out of reach of children.
• This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
• Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

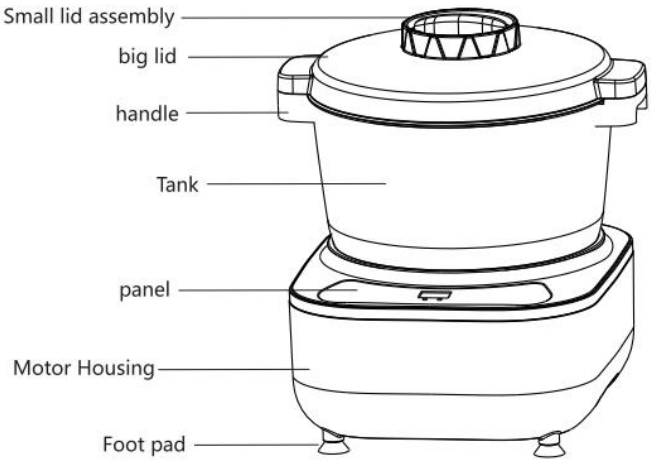
Special safety Instructions for this Machine

• Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
• Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.Do not use appliance for other than intended purpose.
• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
• Only operate this machine under supervision.
• Do not interfere with any safety switches.
• Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
• Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
• Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
-This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
-Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
-If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farmhouses; – by clients in hotels, motels, and other residential type environments; – bed and breakfast type

environments.
-This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
• The power consumption was 0.4 W in the off mode.
• The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.

COMPLIANCE STATEMENT:
• This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS





Measuring cup



Egg white separator (optional)



Measuring spoon (optional)



Dumplings machine (optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

PRODUCT FEATURES

Name	Dough Maker	
Model No.	LY-801-07A	LY-801-07C
Voltage	120V~	120V~
frequency	60Hz	60Hz
power	250W	250W
Max capacity	7L	
speed	150 rpm/min	

Accessories specifications

	/	small spoon	large spoon
Measuring spoon	yeast	5	10
	sugar	6	12
	water	7	14
	salt	8	16

container	Ingredients	weight (g)	
Measuring cup	/	Max scale	Full cup
	flour	100	150
	water	200	250

INSTRUCTIONS

1. Before use, first clean the noodle bucket, noodle knife, large cover, and accessories to be used.
2. Place the machine on a stable table (the machine's suction pads must be placed ona flat surface, otherwise it cannot be adsorbed, which will affect the safety of the machine).
3. Put the prepared ingredients into the noodle bucket.

3.1 5 L and noodle barrel and noodle weight: 300 – 1200 g.

3.2 7 L and noodle barrel and noodle weight: 400 – 1600 g.

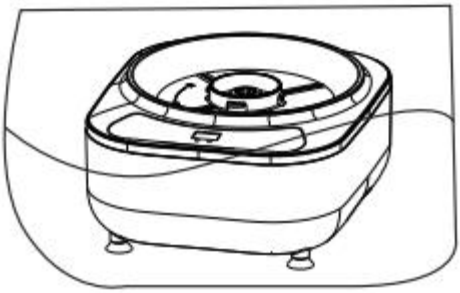
Suggested flour to water ratio: 100:45 to 100:50
Recommended flour to yeast ratio: 100:1 to 100:23.
4. Close the large cover in a clockwise direction. If you need to add water or a small amount of seasoning, you can rotate the small cover assembly on the large cover.



5. The rotation method of the large cover is as follows
6. The whole machine is powered on and the display is all bright. A power-up reminder.Touch the start/stop function key to enter the standby state.
7. Touch the function key of the face. The default time of the face is 15 minutes. The red light flashes when the function of the face is selected, and the time can be adjusted by touching "+-, The time can be selected from 1-40 minutes. After setting the time, touch the "Start / Stop' function key, and the face light is always on and the blue light starts to face. To wake up, adjust the wake up function before starting / stopping. The blue light goes out to indicate that the function is complete.
8. Touch the wake-up function key. The default time for wake-up is 90 minutes. The red light flashes when the function is selected, and the time can be adjusted by touching +−. The time can be selected from 1 to 120 minutes. After setting the time, touch the "Start / Stop" function key, and the face light is always on in blue to start to wake up. If you need to adjust the dough function before start / stop. The blue light goes out to indicate that the function is complete
.9. After the function is completed, if you do not need to work, please unplug the power cord, open the upper cover, and remove the dough.
10. If you need to operate during the work, please pause first. If you need to stop working, please touch and hold the cancel button for 4-6 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, you must cut off the power and unplug the power cord.2. When cleaning, it is strictly prohibited to put the host into the water. As shown below:
3. Do not use chemicals to clean, such as alcohol.
4. Do not store the product in high places or under pressure, and keep away from heat and fire.
5. After cleaning the product, please wipe the residual water stains from the host and the noodle bucket with a dry rag, and place it in a cool place to dry. Put in the packaging



ANALYSIS OF COMMON PROBLEMS

1. The indicator is off: 1. Check whether the power is on and whether the power cord is plugged into the socket. Whether the power socket is turned on. 2. The kneading knife stops rotating during mixing: 1. Whether to set the dough function, start the function. The motor is overheated; you need to wait for the motor to cool to room temperature.
3. It is normal for the host to smell when using this product for the first time, and it will disappear after many uses. Remarks:
If it cannot be used, please contact our company or the place of purchase for repair. Non-professionals are strictly prohibited to disassemble or repair

thisproduct by themselves.

How to make Noodle

Ingredients:
High-gluten----- flour800g
Baking----- soda2g to 5 g
Water-----450g to 500g
Salt-----6g to 10 g
Step 1: Mix the alkali and salt into the water and mix well.
Step 2: Pour the flour into the noodle bucket.
Step 3: Pour the stirred alkaline water into the noodle bucket.
Step 4: Put the noodle bucket into the host, and set the noodle function (the time is about 15 minutes).
Step 5: Mix the flour into a smooth dough, and finish mixing.
Step 6: Take out the dough and wrap it with plastic wrap and put it in the refrigerator for 1 hour.
Step 7: Take out the dough (sprinkle a small amount of dry flour on the workbench before taking out the dough, and sprinkle some dry flour on the palm of your hand. To prevent the dough from sticking to your hands.), Flatten the dough.
Step 8: Roll out with a rolling pin, spread some dry flour on the dough while rolling. Prevent sticking hands.
Step 9: Roll the dough on the rolling pin from one end.
Step 10: Roll the rolling pin to thin the dough, stop in the middle to change the direction, and scatter dry flour to prevent it from sticking to the rolling pin.
Step 11: After the whole dough is rolled out evenly (the thickness is controlled by you), evenly sprinkle dry flour to prevent sticking.
Step 12: Cut the dough into small pieces of dough and stack them into several layers.
Step 13: Use a knife to cut the width you like.
Step 14: Sprinkle some dry flour on the noodles and stir to cool. It is best to cook it again after an hour or two, boil it under water, and boil over medium

heat. The fresh noodles only need to wait for the water to boil. The noodles will turn into noodles and noodle soup after cooking for a long time. The noodles that are dried overnight are more durable and need to be cooked for a while.

How to make bread

Ingredients:
High-gluten flour----1000g
Yeast----10g to 20 g
Water----450g to 500 g
Step 1: Stir the yeast into the water at 30-40 ° C and stir it evenly (if you want to increase the sweetness of the steamed buns, you can add an appropriate amount
of white sugar according to your taste).
Step 2: Pour the flour into the noodle bucket.
Step 3: Pour the stirred yeast water into the noodle bucket.
Step 4: Put the noodle bucket into the host, and set the noodle function (the time is about 15 minutes).
Step 5: Mix the flour into a smooth dough, and finish the mixing.
Step 6: Select the wake-up function and set the time (about 90 minutes, the length of fermentation time is related to the ambient temperature).
Step 7: The dough is fermented to about twice the size of the dough. Use your fingers to press inelastic, and the fermentation is completed.
Step 8: Remove the dough from the dough bucket (sprinkle a small amount of dry flour on the workbench before removing the dough, and also sprinkle some dry flour on the palm.) Prevent the dough from sticking to your hands) and knead it to the size of the dough.
Step 9: Cut the dough into dough embryos of uniform size.
Step 10: Put the gauze on the steaming tray, and put the steamed buns on the embryo (the buns need to look good, handle with care to maintain shape).
Step 11: Put the steamer lid on, place it at an ambient temperature of 30-40 °C, and let the steamed buns ferment for 20 minutes (this step will

make the steamed buns soft).

Step 12: After fermentation, steam it for 20 – 30 minutes. After steaming,

leave it still for about 5 minutes before leaving the pan (still 5 minutes to make the buns delicious).



VEVOR

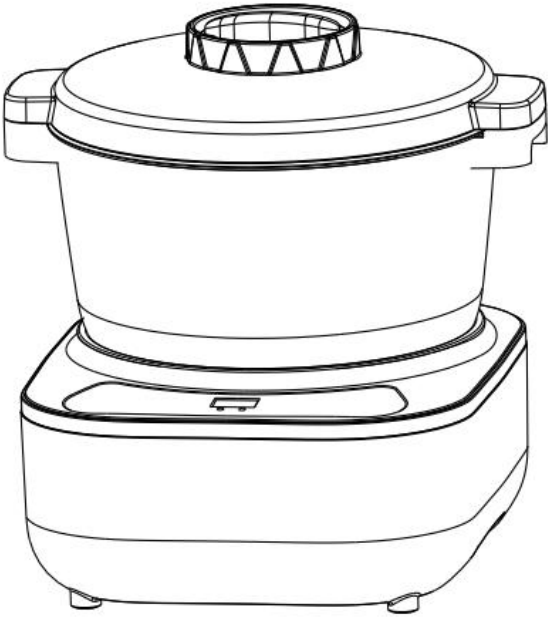
Upgrade · The Home Creator Way

MACHINE À PÂTE

MODÈLE : LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE : LY-801-07A/LY-801-07C



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

	Déclaration de conformité à la FCC : Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez -le, ainsi que la garantie, le ticket de caisse et, si possible, l'emballage d'origine. Si vous cédez cet appareil à une autre personne, veuillez également lui transmettre le mode d'emploi.

• Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'usage prévu. Il n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour cet usage). Tenez-le éloigné des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne l'immergez jamais dans un liquide) et des objets tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé,

débranchez-le immédiatement.
• Lors du nettoyage ou du rangement de l'appareil, éteignez-le et débranchez-le toujours de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) s'il n'est pas utilisé, puis retirez les accessoires fixés.
• N’utilisez pas la machine sans surveillance. Si vous devez quitter votre poste de travail, éteignez toujours la machine ou débranchez-la (tirez sur la fiche, et non sur le câble).
• Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du câble. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
• Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
• Veuillez lire attentivement les « Consignes de sécurité particulières » suivantes.
• Veuillez vérifier et confirmer le test d'alimentation électrique indiqué sur la plaque signalétique afin de vous assurer que le produit est utilisé conformément aux paramètres de la plaque signalétique.
• Ne placez pas le produit à proximité d'une cuisinière à gaz ou dans d'autres environnements à haute température.
• N’utilisez pas ce produit à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux et des paravents.
• Ne pas utiliser ce produit sur des matières explosives, telles que l'essence.

Enfants et personnes fragiles

• Pour assurer la sécurité de vos enfants, veuillez tenir tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée. Attention ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le papier aluminium, car il y a un risque d'étouffement !
• Lors de l'utilisation des accessoires mixeur et hachoir, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

• Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
• Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers encourus.

Consignes de sécurité particulières pour cette machine
• Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
• Mettez l’appareil hors tension et débranchez-le avant de changer d’accessoires ou d’approcher les pièces mobiles. N’utilisez pas l’appareil à d’autres fins que celles prévues.
• ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni connecté à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
• N’utilisez cette machine que sous surveillance.
• Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité.
• N’insérez rien dans les crochets rotatifs pendant que la machine est en marche.
• Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
• Ne branchez pas la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas

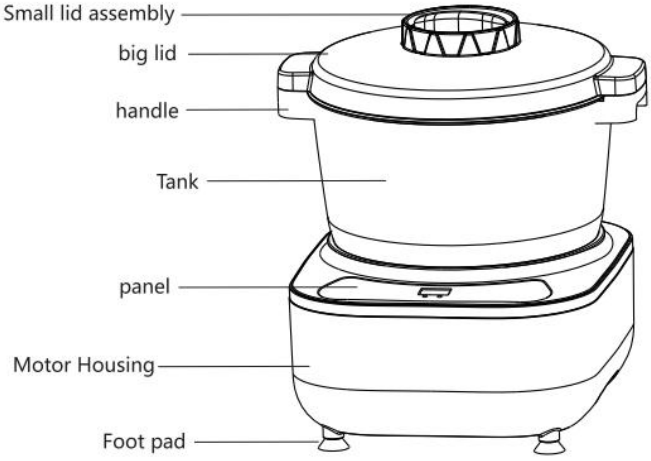
avec l'appareil.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
-Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les foyers et dans des applications similaires telles que : – les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; – les fermes ; – par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ; – les chambres d'hôtes.
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
• La consommation électrique était de 0,4 W en mode arrêt.
• La période après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode arrêt était inférieure à 1 min.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ :

• Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, car

elle pourrait entraîner sa non-conformité et engendrer des risques pour la sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS





Measuring cup



Egg white separator (optional)



Measuring spoon (optional)



Dumplings machine (optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Nom	Machine à pâte

Numéro de modèle	LY-801-07A	LY-801-07C
Tension	120V~	120V~
fréquence	60 Hz	60 Hz
pouvoir	250 W	250 W
Capacité maximale	7L	
vitesse	150 tr /min	

Spécifications des accessoires

Mesurer cuillère	/	petite cuillère	grande cuillère
	levure	5	10
	sucre	6	12
	eau	7	14
	sel	8	16

récipient	Ingrédients	poids (g)	
tasse à mesurer	/	Échelle maximale	Tasse pleine
	farine	100	150
	eau	200	250

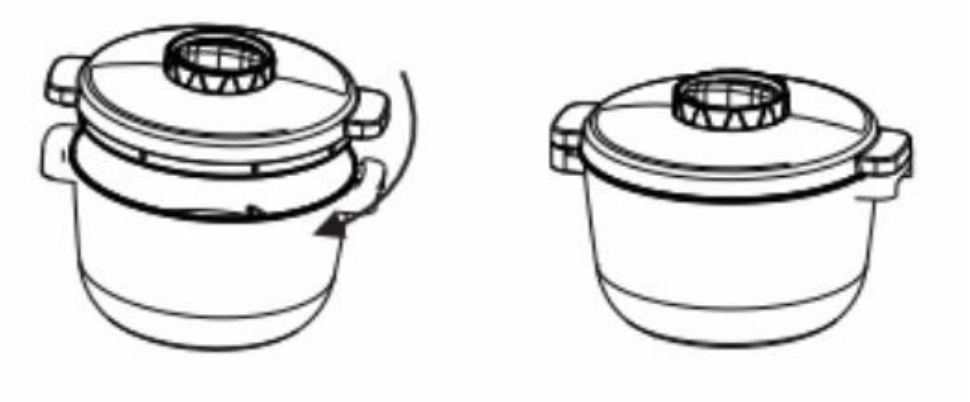
INSTRUCTIONS

1. Avant utilisation, nettoyez d'abord le seau à nouilles, le couteau à nouilles, le grand couvercle et les accessoires à utiliser.
2. Placez la machine sur une table stable (les ventouses de la machine doivent être placées sur une surface plane, sinon elles ne pourront pas être adsorbées, ce qui affectera la sécurité de la machine).
3. Mettez les ingrédients préparés dans le seau à nouilles.

3. 1 5 L et baril à nouilles et poids des nouilles : 300 – 1200 g.

3,2 7 L et baril à nouilles et poids des nouilles : 400 – 1600 g.

farine/eau suggéré : 100:45 à 100:50
farine/levure recommandé : 100:1 à 100:23 .
4. Fermez le grand couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous devez ajouter de l'eau ou un peu d'assaisonnement, vous pouvez faire pivoter le petit couvercle sur le grand.



5. La méthode de rotation La grande couverture est la suivante
6. L'appareil est entièrement allumé et l'écran est lumineux. Un message de mise sous tension s'affiche. Appuyez sur la touche marche/ arrêt pour passer en mode veille.
7. Appuyez sur la touche de fonction du réveil . La durée par défaut est de 15 minutes . Le voyant rouge clignote lorsque la fonction est activée. Vous pouvez régler la durée de 1 à 40 minutes à l'aide des touches « + » et « - ». Une fois la durée réglée, appuyez sur la touche « Démarrer/Arrêter ». Le réveil s'allume et le voyant bleu clignote . Pour activer le réveil, activez la fonction correspondante avant de démarrer ou d'arrêter le réveil. Le voyant bleu s'éteint lorsque la fonction est terminée.
8. Appuyez sur la touche de fonction de réveil . La durée de réveil par défaut est de 90 minutes . Le voyant rouge clignote lorsque la fonction est

sélectionnée et la durée peut être ajustée à l'aide des touches + et -. La durée peut être réglée de 1 à 120 minutes. Après avoir réglé la durée, appuyez sur la touche « Démarrer /Arrêter ». Le voyant bleu reste allumé pour indiquer que le réveil a commencé . Si vous devez effectuer des réglages avant le démarrage/l'arrêt, le voyant bleu s'éteint pour indiquer que la fonction est terminée.

.9. Une fois la fonction terminée, si vous n'avez plus besoin de l'utiliser, veuillez débrancher le cordon d'alimentation , ouvrir le couvercle supérieur et retirer la pâte.

10. Si vous devez intervenir pendant le fonctionnement, veuillez d'abord mettre en pause. Si vous devez interrompre le fonctionnement, veuillez maintenir le bouton Annuler enfoncé pendant 4 à 6 secondes.

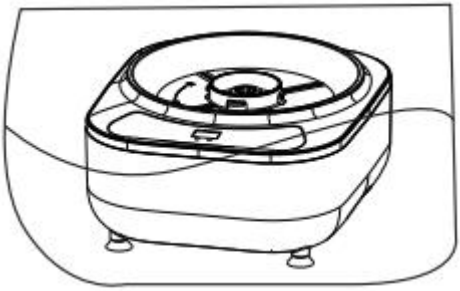
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation. 2. Pendant le nettoyage, il est strictement interdit d'immerger l'appareil dans l'eau . Voir ci-dessous :

3. N’utilisez pas de produits chimiques pour le nettoyage, tels que l’alcool.

4. Ne pas entreposer le produit en hauteur ou sous pression, et le tenir éloigné de la chaleur et du feu.

5. Après avoir nettoyé le produit, veuillez essuyer les traces d'eau résiduelles sur l'appareil et le récipient à nouilles avec un chiffon sec, puis laissez sécher dans un endroit frais. Remettez ensuite dans l'emballage.



ANALYSE DES PROBLÈMES COURANTS

1. Le voyant est éteint : 1. Vérifiez que l’appareil est sous tension et que le cordon d’alimentation est branché . Vérifiez également que la prise de courant est allumée . 2. Le couteau pétrisseur s’arrête de tourner pendant le pétrissage : 1. Vérifiez si la fonction pâte est activée ou non . Le moteur a surchauffé ; attendez qu’il refroidisse à température ambiante .

3. Il est normal que l'hôte dégage une odeur lors de la première utilisation de ce produit ; celle-ci disparaîtra après plusieurs utilisations .
Remarques :
Si l'appareil ne fonctionne pas, veuillez contacter notre société ou le lieu d'achat pour le faire réparer . Il est strictement interdit aux personnes non qualifiées de démonter ou de réparer ce produit elles-mêmes.

Comment faire des nouilles

Ingrédients:
Farine riche en gluten 800 g
Bicarbonate de soude : 2 à 5 g
Eau ----- 450 g à 500 g
Sel ----- 6 g à 10 g
Étape 1 : Mélanger l'alcali et le sel dans l'eau et bien mélanger.
Étape 2 : Versez la farine dans le seau à nouilles.
Étape 3 : Versez l'eau alcaline remuée dans le seau à nouilles.
Étape 4 : Placez le seau de nouilles dans l'appareil et activez la fonction nouilles (la durée est d'environ 15 minutes).
Étape 5 : Mélanger la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse, et terminer le mélange.

Étape 6 : Sortez la pâte, enveloppez-la de film plastique et mettez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
Étape 7 : Sortez la pâte (saupoudrez légèrement le plan de travail de farine sèche avant de sortir la pâte, et saupoudrez également un peu de farine sèche sur la paume de votre main pour éviter que la pâte ne colle à vos mains) , aplatissez la pâte.
Étape 8 : Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en la farinant légèrement . Veillez à ne pas vous coller les mains.
Étape 9 : Étalez la pâte sur le rouleau à pâtisserie à partir d'une extrémité.
Étape 10 : Passez le rouleau à pâtisserie pour affiner la pâte, arrêtez-vous au milieu pour changer de direction et saupoudrez de farine sèche pour éviter qu'elle ne colle au rouleau à pâtisserie .
Étape 11 : Une fois que toute la pâte est étalée uniformément (l'épaisseur est contrôlée par vous), saupoudrez uniformément de farine sèche pour éviter qu'elle ne colle.
Étape 12 : Coupez la pâte en petits morceaux et empilez-les en plusieurs couches.
Étape 13 : Utilisez un couteau pour couper à la largeur souhaitée.
Étape 14 : Saupoudrez les nouilles de farine et remuez pour les laisser refroidir. Il est préférable de les cuire à nouveau une ou deux heures plus tard, en les faisant bouillir dans de l'eau à feu moyen. Les nouilles fraîches n'ont besoin que d'être portées à ébullition. Après une cuisson plus longue, elles se transformeront en nouilles et en soupe. Les nouilles séchées la veille sont plus résistantes et nécessitent une cuisson plus longue.

Comment faire du pain
Ingrédients:
Farine riche en gluten ---- 1000 g
Levure ---- 10 g à 20 g
Eau ---- 450 g à 500 g

Étape 1 : Incorporez la levure à l’eau à 30-40 °C et mélangez bien (si vous souhaitez augmenter le goût sucré des brioches vapeur, vous pouvez en ajouter une quantité appropriée).
(de sucre blanc selon votre goût).
Étape 2 : Versez la farine dans le seau à nouilles.
Étape 3 : Versez l'eau de levure remuée dans le seau à nouilles.
Étape 4 : Placez le seau de nouilles dans l'appareil et activez la fonction nouilles (la durée est d'environ 15 minutes).
Étape 5 : Mélanger la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse, et terminer le mélange.
Étape 6 : Sélectionnez la fonction de réveil et réglez la durée (environ 90 minutes, la durée de fermentation dépend de la température ambiante).
Étape 7 : La pâte a levé jusqu’à doubler de volume. Appuyez légèrement dessus avec les doigts pour la rendre moins élastique ; la fermentation est alors terminée.
Étape 8 : Retirez la pâte du récipient (saupoudrez légèrement le plan de travail de farine sèche avant de retirer la pâte, et saupoudrez également un peu de farine sèche sur la paume de la main .) Empêchez la pâte de coller à vos mains) et pétrissez-la jusqu'à la taille de la pâte.
Étape 9 : Découpez la pâte en embryons de pâte de taille uniforme.
Étape 10 : Placez la gaze sur le plateau vapeur et déposez les petits pains cuits à la vapeur sur l' embryon (les petits pains doivent être beaux, manipulez-les avec soin pour conserver leur forme).
Étape 11 : Placez le couvercle du cuiseur vapeur, réglez-le à une température ambiante de 30 à 40 °C et laissez cuire. Les petits pains cuits à la vapeur fermentent pendant 20 minutes (cette étape permettra de les rendre moelleux).
Étape 12 : Après la fermentation, cuire à la vapeur pendant 20 à 30 minutes. Après la cuisson à la vapeur, laisser reposer pendant environ 5 minutes avant de retirer du feu (il reste encore 5 minutes pour que les petits pains soient délicieux).



VEVOR

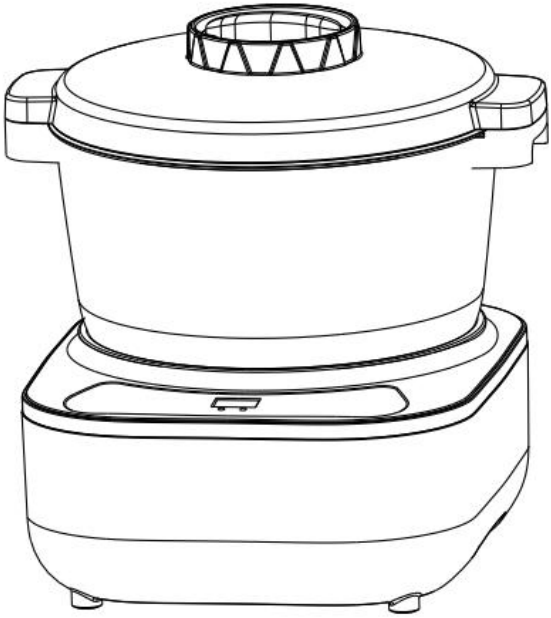
Upgrade · The Home Creator Way

TEIGKNETMASCHINE

MODELL: LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: LY-801-07A/LY-801-07C



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

	FCC-Konformitätserklärung: Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung, die Garantieunterlagen, den Kaufbeleg und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie das Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

• Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (außer wenn es dafür vorgesehen ist). Halten Sie es von Hitzequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten fern. Bedienen Sie das Gerät nicht mit

nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
• Beim Reinigen oder Verstauen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird. Entfernen Sie außerdem das angeschlossene Zubehör.
• Bedienen Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst, nicht das Kabel).
• Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
• Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
• Beachten Sie bitte sorgfältig die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.
• Bitte überprüfen und bestätigen Sie den auf dem Typenschild angegebenen Netzteiltest, um sicherzustellen, dass das Produkt gemäß den auf dem Typenschild angegebenen Parametern verwendet wird.
• Stellen Sie das Produkt nicht in die Nähe von Gasherden oder anderen Umgebungen mit hohen Temperaturen.
• Das Produkt darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen und Fliegengittern verwendet werden.
• Das Produkt darf nicht auf explosiven Stoffen wie Benzin verwendet werden.

Kinder und gebrechliche Personen

• Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte sämtliche Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

Vorsicht! Kleinkinder dürfen nicht mit der Folie spielen, da Erstickungsgefahr besteht!
• Bei Verwendung des Zubehörs (Mixer und Zerkleinerer) darf das Gerät nicht von Kindern bedient werden. Gerät und Kabel sind für Kinder unzugänglich aufzubewahren.
• Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

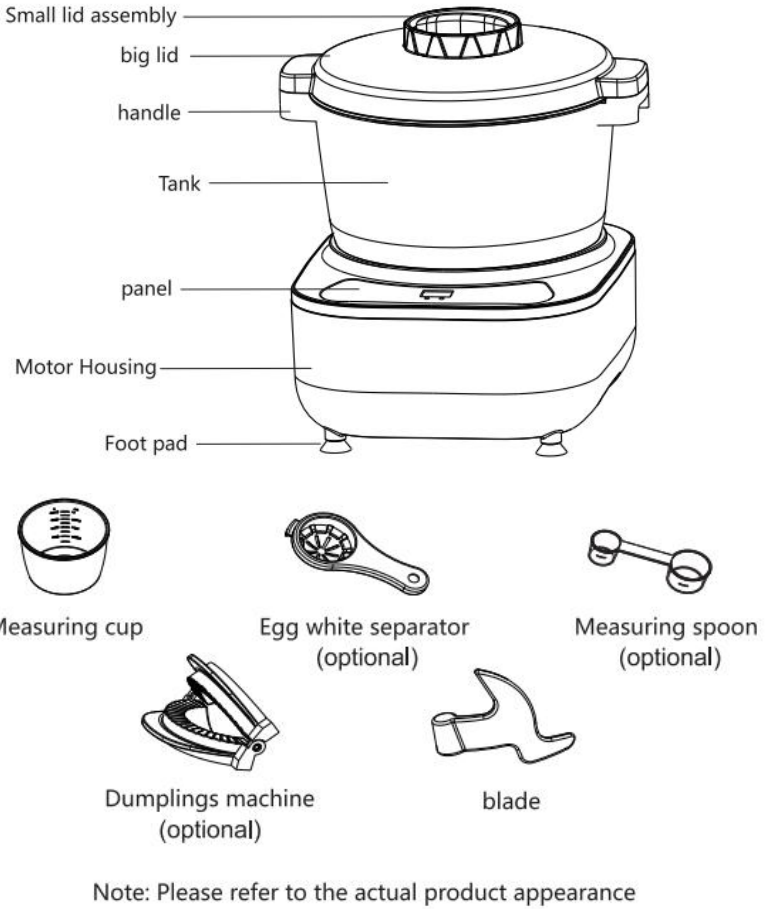
Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine
• Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
• Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
• VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.
• Bedienen Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
• Betätigen Sie keine Sicherheitsschalter.
• Führen Sie während des Betriebs der Maschine nichts in die rotierenden Haken ein.
• Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
• Stecken Sie den Netzstecker des Geräts erst dann in die Steckdose, wenn Sie sämtliches notwendiges Zubehör installiert haben.
Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich

Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
-Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie zum Beispiel: – Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; – Bauernhöfe ; – von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; – Pensionen und Frühstückseinrichtungen.
Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung in die sichere Benutzung erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es montieren, auseinandernehmen oder reinigen.
• Der Stromverbrauch im Aus-Modus betrug 0,4 W.
• Die Zeitspanne, nach der das Gerät in den automatischen Abschaltmodus wechselte, betrug weniger als 1 Minute.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

• Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF



Note: Please refer to the actual product appearance

PRODUKTMERKMALE

Name	Teigknetmaschine	
Modellnr.	LY-801-07A	LY-801-07C
Stromspannung	120V~	120V~
Frequenz	60 Hz	60 Hz
Leistung	250 W	250 W
Maximale Kapazität	7L	
Geschwindigkeit	150 U /min	

Zubehörspezifikationen

Messung Löffel	/	kleiner Löffel	großer Löffel
	Hefe	5	10
	Zucker	6	12
	Wasser	7	14
	Salz	8	16

Container	Zutaten	Gewicht (g)	
Messbecher	/	Maximale Skalierung	Volle Tasse
	Mehl	100	150
	Wasser	200	250

ANWEISUNGEN

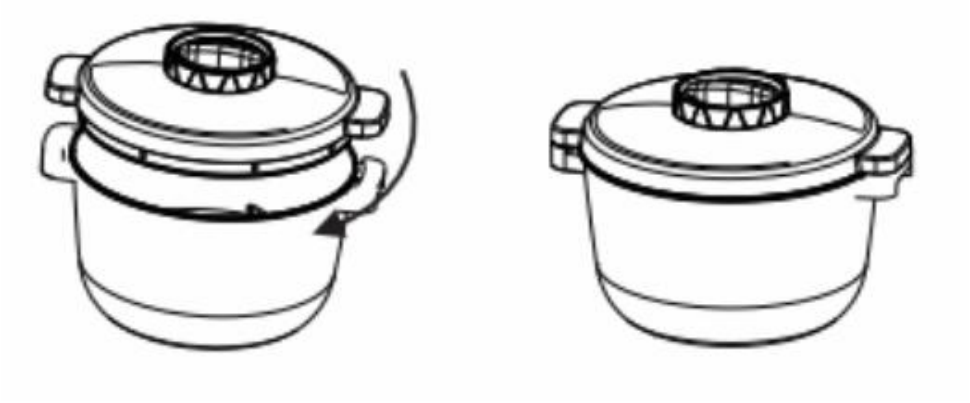
1. Vor Gebrauch sollten Sie zuerst den Nudeleimer, das Nudelmesser, den großen Deckel und das Zubehör reinigen .

Geräts beeinträchtigt).
3. Die vorbereiteten Zutaten in den Nudeleimer geben.

3. 1 5 L und Nudeltrommel und Nudelgewicht : 300 – 1200 g.

3.2 7 L und Nudeltrommel und Nudelgewicht: 400 – 1600 g.

Empfohlenes Mehl-Wasser- Verhältnis: 100:45 bis 100:50
Empfohlenes Mehl-Hefe- Verhältnis: 100:1 bis 100:23 .
4. Schließen Sie den großen Deckel im Uhrzeigersinn. Falls Sie Wasser oder eine kleine Menge Gewürz hinzufügen müssen, können Sie die kleine Deckelbaugruppe auf dem großen Deckel drehen.

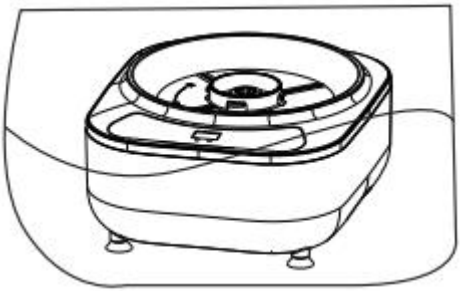


5. Die Rotationsmethode Die große Abdeckung sieht wie folgt aus
6. Das Gerät ist eingeschaltet und das Display leuchtet vollständig. Eine Einschalterinnerung wird angezeigt. Berühren Sie die Start/ Stopp-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
7. Berühren Sie die Funktionstaste für die Gesichtserkennung . Die Standardeinstellung beträgt 15 Minuten . Die rote Leuchte blinkt, wenn die Gesichtserkennungsfunktion ausgewählt ist. Die Zeit kann durch Berühren der Tasten „+- “ zwischen 1 und 40 Minuten eingestellt werden. Nach der Zeiteinstellung berühren Sie die Funktionstaste „Start/Stopp “. Die

Gesichtserkennungsleuchte leuchtet nun dauerhaft und die blaue Leuchte startet . Um die Funktion aufzuwecken, stellen Sie die Weckfunktion vor dem Starten/Stoppen ein. Die blaue Leuchte erlischt , sobald die Funktion abgeschlossen ist.
8. Berühren Sie die Weckfunktionstaste . Die Standard-Weckzeit beträgt 90 Minuten . Die rote Leuchte blinkt, wenn die Funktion ausgewählt ist. Die Zeit kann durch Berühren der Tasten + und − angepasst werden. Der Einstellbereich liegt zwischen 1 und 120 Minuten. Berühren Sie nach der Zeiteinstellung die Taste „Start /Stopp“. Die blaue LED leuchtet dauerhaft, um den Weckvorgang zu starten . Falls Sie die Funktion vor dem Starten/Stoppen noch anpassen müssen, erlischt die blaue LED, sobald der Vorgang abgeschlossen ist .
9. Wenn Sie nach Abschluss des Vorgangs nicht mehr arbeiten müssen, ziehen Sie bitte den Netzstecker , öffnen Sie die obere Abdeckung und entnehmen Sie den Teig.
10. Falls Sie während der Arbeit etwas anderes bedienen müssen, halten Sie bitte vorher inne. Wenn Sie die Arbeit abbrechen möchten , halten Sie bitte die Abbruchtaste 4 – 6 Sekunden lang gedrückt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und der Netzstecker gezogen werden. 2. Es ist strengstens verboten, das Gerät während der Reinigung in Wasser zu tauchen . Siehe unten:
3. Verwenden Sie keine Chemikalien zur Reinigung, wie z. B. Alkohol.
4. Lagern Sie das Produkt nicht an hohen Orten oder unter Druck und halten Sie es von Hitze und Feuer fern.
5. Wischen Sie nach der Reinigung des Produkts die restlichen Wasserflecken vom Gerät und dem Nudelbehälter mit einem trockenen Tuch ab und lassen Sie es an einem kühlen Ort trocknen. Legen Sie es anschließend in die Verpackung.



ANALYSE HÄUFIGER PROBLEME

1. Die Kontrollleuchte ist aus: 1. Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet und das Netzkabel in der Steckdose steckt . 2. Der Knethaken dreht sich während des Mixens nicht mehr : 1. Ist die Teigfunktion eingestellt und gestartet ? 2. Der Motor ist überhitzt ; warten Sie, bis er auf Raumtemperatur abgekühlt ist .
3. Es ist normal, dass der Wirt bei der ersten Anwendung dieses Produkts einen Geruch wahrnimmt, der nach mehrmaliger Anwendung verschwindet . Anmerkungen:
zur Reparatur an unser Unternehmen oder an die Verkaufsstelle . Laien ist es strengstens untersagt, dieses Produkt selbst zu zerlegen oder zu reparieren.

Wie man Nudeln zubereitet

Zutaten:
Mehl mit hohem Glutengehalt ----- 800 g
Backpulver ----- 2 g bis 5 g
Wasser ----- 450 g bis 500 g
Salz ----- 6 g bis 10 g
Schritt 1: Alkali und Salz in das Wasser geben und gut verrühren.
Schritt 2: Schütte das Mehl in den Nudeleimer.
Schritt 3: Gießen Sie das umgerührte alkalische Wasser in den

Nudeleimer.
Schritt 4: Stellen Sie den Nudelbehälter in das Gerät ein und stellen Sie die Nudelfunktion ein (die Zeit beträgt etwa 15 Minuten).
Schritt 5: Das Mehl zu einem glatten Teig verkneten und fertig kneten.
Schritt 6: Den Teig herausnehmen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
vorher etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und die Handflächen streuen, damit der Teig nicht klebt) . Den Teig flachdrücken.
Schritt 8: Mit einem Nudelholz ausrollen, dabei etwas Mehl auf den Teig streuen , damit er nicht an den Händen klebt .
Schritt 9: Den Teig von einem Ende her auf dem Nudelholz ausrollen.
Schritt 10: Rollen Sie den Teig mit dem Nudelholz dünn aus, halten Sie in der Mitte an, um die Richtung zu ändern , und bestreuen Sie ihn mit Mehl, damit er nicht am Nudelholz kleben bleibt .
Schritt 11: Nachdem der gesamte Teig gleichmäßig ausgerollt ist (die Dicke bestimmen Sie selbst), bestreuen Sie ihn gleichmäßig mit trockenem Mehl, damit er nicht klebt.
Schritt 12: Den Teig in kleine Stücke schneiden und diese in mehreren Schichten übereinanderstapeln.
Schritt 13: Schneiden Sie die gewünschte Breite mit einem Messer aus.
Schritt 14: Bestreuen Sie die Nudeln mit etwas Mehl und rühren Sie sie um, damit sie abkühlen. Am besten kochen Sie sie nach ein bis zwei Stunden erneut auf , indem Sie sie in kochendem Wasser bei mittlerer Hitze garen. Frische Nudeln müssen nur warten, bis das Wasser kocht. Nach längerem Kochen verwandeln sie sich in Nudeln und ergeben eine Nudelsuppe. Über Nacht getrocknete Nudeln sind haltbarer und benötigen eine längere Kochzeit.

Wie man Brot backt

Zutaten:
Mehl mit hohem Glutengehalt ---- 1000 g
Hefe ---- 10 g bis 20 g
Wasser ---- 450 g bis 500 g

Schritt 1: Die Hefe in 30-40 °C warmes Wasser einrühren und gleichmäßig vermengen (wer die Dampfbrötchen süßer mag, kann eine entsprechende Menge hinzufügen) .
(von weißem Zucker nach Ihrem Geschmack).
Schritt 2: Schütte das Mehl in den Nudeleimer.
Schritt 3: Gießen Sie das gerührte Hefewasser in den Nudeleimer.
Schritt 4: Stellen Sie den Nudelbehälter in das Gerät ein und stellen Sie die Nudelfunktion ein (die Zeit beträgt etwa 15 Minuten).
Schritt 5: Das Mehl zu einem glatten Teig verkneten und den Knetvorgang abschließen.
Schritt 6: Wählen Sie die Weckfunktion und stellen Sie die Zeit ein (ca. 90 Minuten, die Dauer der Gärung hängt von der Umgebungstemperatur ab).
Schritt 7: Der Teig ist nun etwa doppelt so groß wie vorher. Drücken Sie ihn mit den Fingern leicht zusammen, bis er nicht mehr elastisch ist. Die Gärung ist damit abgeschlossen.
Schritt 8: Nehmen Sie den Teig aus dem Teigeimer (streuen Sie vor dem Herausnehmen des Teigs etwas trockenes Mehl auf die Arbeitsfläche und auch etwas trockenes Mehl auf die Handfläche . Dadurch wird verhindert, dass der Teig an Ihren Händen klebt) und kneten Sie ihn auf die gewünschte Größe .
Schritt 9: Den Teig in gleichmäßig große Teigkugeln teilen.
Schritt 10 : Legen Sie die Gaze auf den Dämpfeinsatz und legen Sie die gedämpften Brötchen darauf (die Brötchen müssen gut aussehen, gehen Sie vorsichtig damit um, damit sie ihre Form behalten).
Schritt 11: Den Deckel des Dampfgarers aufsetzen, bei einer Umgebungstemperatur von 30-40 °C platzieren und garen lassen. Die gedämpften Brötchen werden 20 Minuten lang fermentiert (dadurch werden die Brötchen weich).

20 – 30 Minuten dämpfen . Anschließend ruhen lassen für … etwa 5

Minuten vor dem Verlassen der Pfanne (noch 5 Minuten, damit die Brötchen lecker werden).



VEVOR

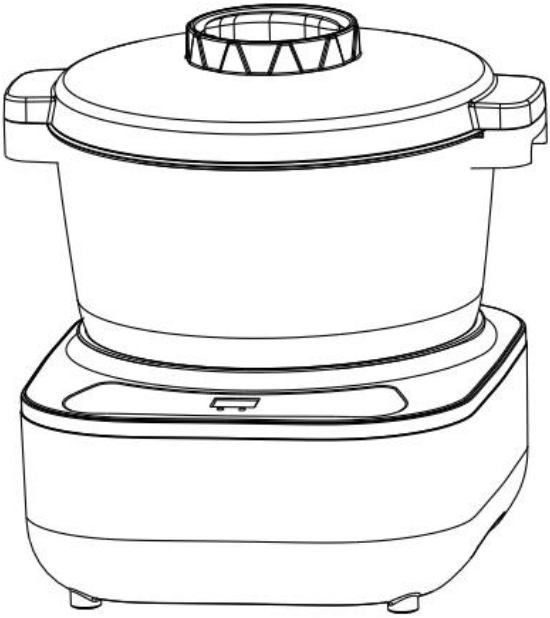
Upgrade · The Home Creator Way

IMPASTATRICE

MODELLO: LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO: LY-801-07A/LY-801-07C



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

	Dichiarazione di conformità FCC: Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni, inclusa la garanzia, lo scontrino e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno. Se si cede questo apparecchio ad altre persone, si prega di consegnare anche a loro le istruzioni per l'uso.

• L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto all'uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia progettato per l'uso esterno). Tenerlo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e spigoli vivi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente.

• Quando si pulisce o si ripone l'apparecchio, spegnerlo e staccare sempre la spina dalla presa (tirare la spina, non il cavo) se l'apparecchio non è in uso e rimuovere gli accessori collegati.
• Non utilizzare la macchina senza supervisione. Se devi allontanarti dal luogo di lavoro, spegni sempre la macchina o stacca la spina dalla presa (strappa la spina, non il cavo).
• Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo per verificare eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato. Non tentare di riparare l'apparecchio autonomamente. Rivolgersi sempre a un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
• Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
• Prestate molta attenzione alle seguenti “Istruzioni speciali di sicurezza”.
• Si prega di controllare e confermare il test di alimentazione indicato sulla targhetta per assicurarsi che il prodotto venga utilizzato in conformità con i parametri riportati sulla targhetta stessa.
• Non posizionare il prodotto vicino a fornelli a gas o altri ambienti ad alta temperatura.
• Non utilizzare il prodotto in prossimità di materiali infiammabili, come tende e schermi.
• Non utilizzare il prodotto su materiali esplosivi, come la benzina.

Bambini e persone fragili
• Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, vi preghiamo di tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.
Attenzione! Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la lamina, poiché sussiste il rischio di soffocamento!
• Quando si utilizzano gli accessori frullatore e tritatutto, l'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
• Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con

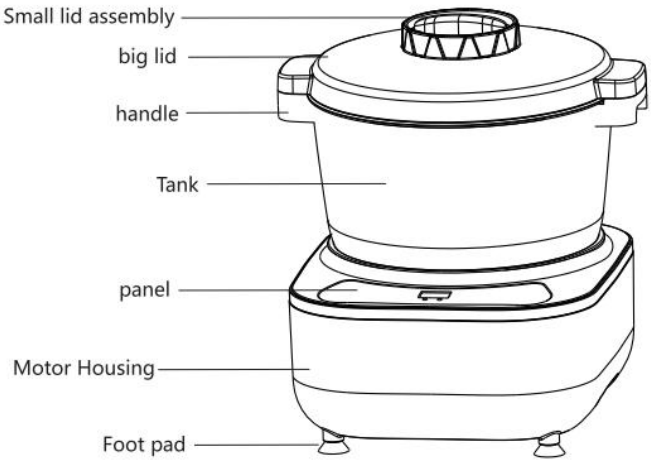
l'apparecchio.
• Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano state supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i rischi.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina
• Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
• Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
• ATTENZIONE: Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del termostato di sicurezza, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dalla rete elettrica.
• Utilizzare questa macchina esclusivamente sotto supervisione.
• Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
• Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
• Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
• Non inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio nella presa di corrente senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.
Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
-I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto

istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi.
-Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato analogo per evitare un pericolo
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili come: – cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; – case coloniche ; – da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; – strutture tipo bed and breakfast.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
• Il consumo energetico era di 0,4 W in modalità spenta.
• Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura passa automaticamente in modalità di spegnimento è inferiore a 1 minuto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:
• Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI





Measuring cup



Egg white separator
(optional)



Measuring spoon
(optional)



Dumplings machine
(optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Nome	Impastatrice	
Modello n.	LY-801-07A	LY-801-07C
Voltaggio	120V~	120V~
frequenza	60Hz	60Hz

energia	250W	250W
Capacità massima	7 litri	
velocità	150 giri /minuto	

Specifiche degli accessori

Misurazione cucchiaio	/	cucchiaino	grande cucchiaio
	lievito	5	10
	zucchero	6	12
	acqua	7	14
	sale	8	16

contenitore	Ingredienti	peso (g)	
Tazza riscaldante	/	Scala massima	Carrozzeria completa
	farina	100	150
	acqua	200	250

ISTRUZIONI

1. Prima dell'uso, pulire accuratamente il contenitore per la pasta, il coltello per la pasta, il coperchio grande e gli accessori da utilizzare.
2. Posizionare l'apparecchio su un tavolo stabile (le ventose dell'apparecchio devono essere posizionate su una superficie piana, altrimenti non potranno aderire correttamente, compromettendo la sicurezza dell'apparecchio) .
3. Versare gli ingredienti preparati nel contenitore per la pasta.

3. 1 5 L e contenitore per la pasta e peso della pasta: 300 – 1200 g.

3.2 7 L e contenitore per la pasta e peso della pasta: 400 – 1600 g.

farina/acqua consigliato : da 100:45 a 100:50

farina/lievito consigliato : da 100:1 a 100:23 .
4. Chiudere il coperchio grande ruotandolo in senso orario. Se è necessario aggiungere acqua o una piccola quantità di condimento, è possibile ruotare il coperchio piccolo sul coperchio grande.

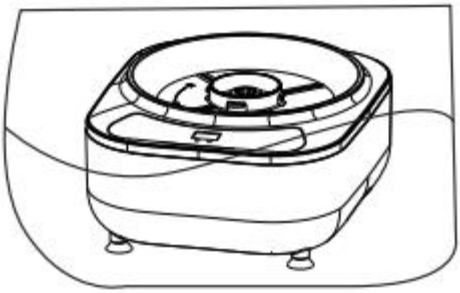


5. Il metodo di rotazione La copertina grande è la seguente
6. L'intera macchina è accesa e il display è completamente illuminato. Un promemoria di accensione. Toccare il tasto funzione start/ stop per entrare in modalità standby.
7. Toccare il tasto funzione del viso . Il tempo predefinito del viso è di 15 minuti . La luce rossa lampeggia quando si seleziona la funzione del viso e il tempo può essere regolato toccando "+-". Il tempo può essere selezionato da 1 a 40 minuti. Dopo aver impostato il tempo, toccare il tasto funzione "Avvia/Arresta" e la luce del viso rimarrà accesa fissa e la luce blu inizierà a illuminare il viso . Per riattivare il viso, regolare la funzione di riattivazione prima di avviare/arrestare. La luce blu si spegne per indicare che la funzione è completata.
8. Toccare il tasto funzione sveglia . Il tempo di sveglia predefinito è di 90 minuti . La luce rossa lampeggia quando la funzione è selezionata e il tempo può essere regolato toccando +−. Il tempo può essere selezionato da 1 a 120 minuti. Dopo aver impostato il tempo, toccare il tasto funzione "Avvia /Arresta" e la luce frontale rimarrà accesa di blu per avviare la sveglia . Se è necessario regolare la funzione prima di avviare/arrestare, la

luce blu si spegnerà per indicare che la funzione è stata completata.
9. Al termine della funzione, se non è necessario utilizzarla, scollegare il cavo di alimentazione , aprire il coperchio superiore e rimuovere l'impasto.
10. Se è necessario intervenire durante il lavoro, si prega di mettere prima in pausa. Se è necessario interrompere il lavoro, si prega di toccare e tenere premuto il pulsante Annulla per 4-6 secondi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, è necessario interrompere l'alimentazione e scollegare il cavo di alimentazione. 2. Durante la pulizia, è severamente vietato immergere l'unità principale in acqua . Come mostrato di seguito:
3. Non utilizzare prodotti chimici per la pulizia, come l'alcol.
4. Non conservare il prodotto in luoghi elevati o sotto pressione e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamme.
5. Dopo aver pulito il prodotto, asciugare le macchie d'acqua residue dal contenitore e dal recipiente per i noodles con un panno asciutto e riporlo in un luogo fresco ad asciugare. Riporre nella confezione



ANALISI DEI PROBLEMI COMUNI

1. L'indicatore è spento: 1. Verificare che l'alimentazione sia attiva e che il cavo di alimentazione sia collegato alla presa . Verificare che la presa di corrente sia accesa . 2. La lama impastatrice smette di ruotare durante la

miscelazione: 1. Verificare se è stata impostata la funzione impasto, avviare la funzione . Il motore si è surriscaldato ; attendere che il motore si raffreddi a temperatura ambiente .
3. È normale che il prodotto emani un odore particolare al primo utilizzo, che scomparirà dopo diversi utilizzi . Note:
Se il prodotto non funziona, si prega di contattare la nostra azienda o il punto vendita per la riparazione . È severamente vietato smontare o riparare questo prodotto autonomamente da personale non qualificato.

Come preparare i noodles

Ingredienti:
ad alto contenuto di glutine ----- 800 g
Cottura ----- bicarbonato di sodio da 2 g a 5 g
Acqua ----- da 450 g a 500 g
Sale ----- da 6 g a 10 g
Passaggio 1: Aggiungere l'alcali e il sale all'acqua e mescolare bene.
Passaggio 2: Versare la farina nel contenitore per la pasta.
Passaggio 3: Versare l'acqua alcalina mescolata nel recipiente contenente i noodles.
Passaggio 4: Inserire il contenitore per la pasta nell'apparecchio e impostare la funzione di cottura della pasta (il tempo è di circa 15 minuti).
Passaggio 5: Incorporare la farina fino a ottenere un impasto liscio e terminare di mescolare.
Passaggio 6: Togliete l'impasto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per 1 ora.
Passaggio 7: Togliere l'impasto (spolverare una piccola quantità di farina secca sul piano di lavoro prima di togliere l'impasto e spolverare un po' di farina secca sul palmo della mano per evitare che l'impasto si attacchi alle mani), Stendere l'impasto.
Passaggio 8: Stendere l'impasto con un mattarello, cospargendolo con un po' di farina secca durante la lavorazione . Evitare di avere le mani appiccicose.
Passaggio 9: Stendere l'impasto sul mattarello partendo da un'estremità.

Passaggio 10: Fate rotolare il mattarello per assottigliare l'impasto, fermatevi a metà per cambiare direzione e cospargete di farina secca per evitare che si attacchi al mattarello .
Passaggio 11: Dopo aver steso uniformemente tutto l'impasto (lo spessore è a vostra discrezione), cospargete uniformemente di farina secca per evitare che si attacchi.
Passaggio 12: Tagliate l'impasto in piccoli pezzi e sovrapponeteli formando diversi strati.
Passaggio 13: Usa un coltello per tagliare la larghezza desiderata.
Passaggio 14: Cospargere i noodles con un po' di farina secca e mescolare per farli raffreddare. È meglio cuocerli di nuovo dopo un'ora o due, facendoli bollire sotto l'acqua corrente a fuoco medio. I noodles freschi devono solo aspettare che l'acqua bolla. I noodles si trasformeranno in noodles e zuppa di noodles dopo una lunga cottura. I noodles che sono stati essiccati durante la notte sono più resistenti e necessitano di una cottura più lunga.

Come fare il pane
Ingredienti:
Farina ad alto contenuto di glutine ---- 1000 g
Lievito ---- da 10 g a 20 g
Acqua ---- da 450 g a 500 g
Passaggio 1: Mescolare il lievito nell'acqua a 30-40 °C e mescolare uniformemente (se si desidera aumentare la dolcezza dei panini al vapore, è possibile aggiungere una quantità appropriata
di zucchero bianco a piacere).
Passaggio 2: Versare la farina nel contenitore per la pasta.
Passaggio 3: Versare l'acqua con il lievito mescolato nel recipiente contenente i noodles.
Passaggio 4: Inserire il contenitore per la pasta nell'apparecchio e impostare la funzione di cottura della pasta (il tempo è di circa 15 minuti).
Passaggio 5: Incorporare la farina fino a ottenere un impasto liscio e terminare la lavorazione.

Passaggio 6: Selezionare la funzione di risveglio e impostare l'ora (circa 90 minuti, la durata della fermentazione è correlata alla temperatura ambiente).
Passaggio 7: L'impasto viene fatto lievitare fino a raddoppiare circa il suo volume. Usando le dita , si ottiene una lievitazione non elastica, e la lievitazione è completata.
Passaggio 8: Rimuovere l'impasto dal contenitore (spolverare una piccola quantità di farina secca sul piano di lavoro prima di rimuovere l'impasto e anche sul palmo della mano per evitare che l'impasto si attacchi alle mani) e impastarlo fino a raggiungere la dimensione desiderata.
Passaggio 9: Tagliare l'impasto in porzioni di dimensioni uniformi.
Passaggio 10 : Posizionare la garza sul vassoio per la cottura a vapore e adagiare i panini cotti a vapore sull'embrione (i panini devono avere un bell'aspetto, maneggiarli con cura per mantenerne la forma).
Passaggio 11: Mettere il coperchio del cestello per la cottura a vapore, posizionarlo a una temperatura ambiente di 30-40 °C e lasciare I panini al vapore lievitano per 20 minuti (questo passaggio li renderà morbidi).
Passaggio 12: Dopo la fermentazione, cuocilo a vapore per 20-30 minuti. Dopo la cottura a vapore, lascialo riposare per circa 5 minuti prima di togliere i panini dalla padella (altri 5 minuti per renderli deliziosi).



VEVOR

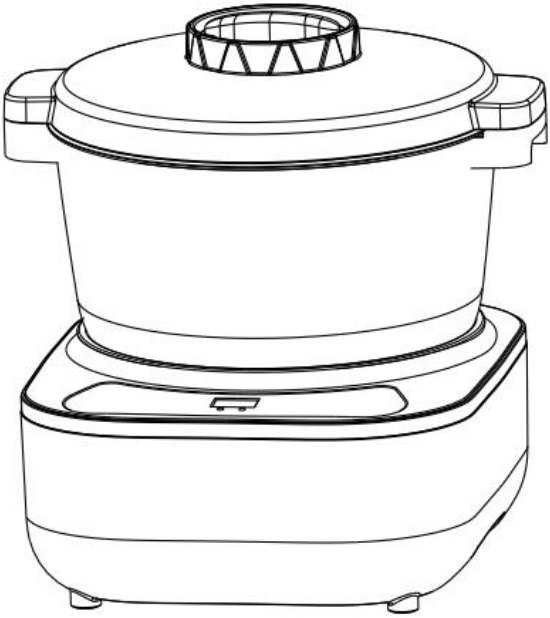
Upgrade · The Home Creator Way

MÁQUINA PARA HACER MASA

MODELO: LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: LY-801-07A/LY-801-07C



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

	Declaración de cumplimiento de la FCC: Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda provocar un funcionamiento no deseado.
	Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en marcha el aparato y conserve las instrucciones, la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si presta este aparato a otras personas, entrégueles también las instrucciones de funcionamiento.

• Este aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el propósito previsto. No es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre (a menos que esté diseñado para ello). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y objetos punzantes. No lo utilice con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

• Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y siempre desenchúfelo de la

toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si no lo está utilizando, y retire los accesorios conectados.
• No utilice la máquina sin supervisión. Si necesita ausentarse del lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desconecte el enchufe (tire del enchufe, no del cable).
• Revise periódicamente el aparato y el cable para detectar posibles daños. No utilice el aparato si está dañado. No intente repararlo usted mismo. Siempre contacte a un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico autorizado o personal cualificado para evitar riesgos.
• Utilice únicamente repuestos originales.
• Preste mucha atención a las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.
• Por favor, compruebe y confirme la prueba de alimentación eléctrica indicada en la placa de características para asegurarse de que el producto se utiliza de acuerdo con los parámetros especificados en la placa.
• No coloque el producto cerca de la estufa de gas ni en otros entornos de alta temperatura.
• No utilice el producto cerca de materiales inflamables, como cortinas y mamparas.
• No utilice el producto sobre materiales explosivos, como la gasolina.

Niños y personas frágiles
• Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance. ¡Precaución! No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio, ya que existe peligro de asfixia.
• Al usar los accesorios de batidora y picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
• Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con él.
• Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar estos aparatos

siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre cómo utilizarlos de forma segura y que comprendan los riesgos que conllevan.

Instrucciones de seguridad especiales para esta máquina.

• Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

• Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

• PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos debido al restablecimiento involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

• Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.

• No interfiera con ningún interruptor de seguridad.

• No introduzca nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en funcionamiento.

• Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.

• No inserte el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado previamente todos los accesorios necesarios.

-Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

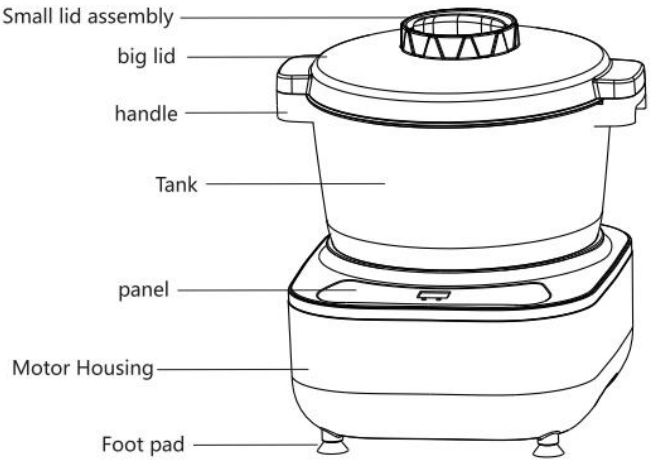
-Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

-Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, tales como: – áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; – casas de campo ; – por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; – entornos de tipo alojamiento y desayuno.
-Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre su uso seguro y si comprenden los riesgos que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
• El consumo de energía fue de 0,4 W en modo apagado.
• El período tras el cual el equipo entra en modo de apagado automático es inferior a 1 minuto.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO:
• Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





Measuring cup



Egg white separator
(optional)



Measuring spoon
(optional)



Dumplings machine
(optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nombre	Máquina para hacer masa	
Número de modelo	LY-801-07A	LY-801-07C
Voltaje	120V~	120V~
frecuencia	60 Hz	60 Hz

fuerza	250 W	250 W
Capacidad máxima	7 litros	
velocidad	150 rpm /min	

Especificaciones de los accesorios

Medición cuchara	/	cuchara pequeña	cuchara grande
	levadura	5	10
	azúcar	6	12
	agua	7	14
	sal	8	16

recipiente	Ingredientes	peso (g)	
Taza medidora	/	Escala máxima	Taza llena
	harina	100	150
	agua	200	250

INSTRUCCIONES

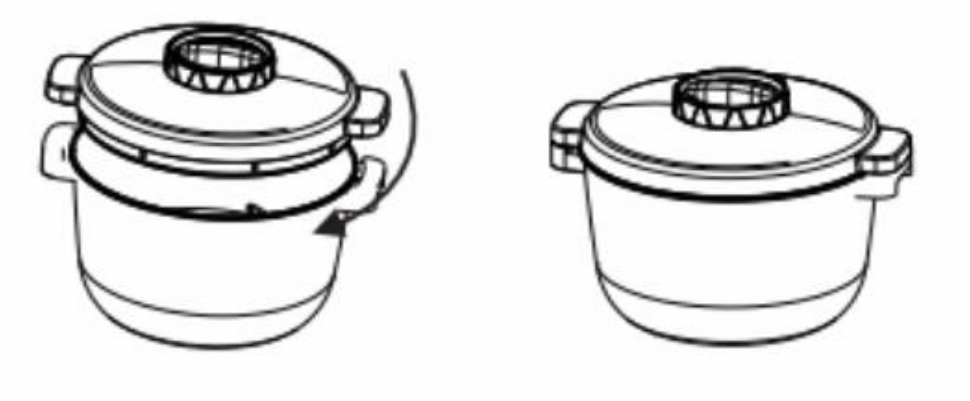
1. Antes de usar, limpie primero el cubo para fideos, el cuchillo para fideos, la tapa grande y los accesorios que se vayan a utilizar.
2. Coloque la máquina sobre una mesa estable (las ventosas de la máquina deben colocarse sobre una superficie plana; de lo contrario, no se adherirán, lo que afectará la seguridad de la máquina).
3. Coloca los ingredientes preparados en el recipiente para fideos.

3. 1 5 L y barril de fideos y peso de los fideos: 300 – 1200 g.

3.2 7 L y barril de fideos y peso de los fideos: 400 – 1600 g.

sugerida de harina y agua : 100:45 a 100:50
recomendada de harina a levadura : 100:1 a 100:23 .

4. Cierre la tapa grande girándola en el sentido de las agujas del reloj. Si necesita añadir agua o una pequeña cantidad de condimento, puede girar el conjunto de la tapa pequeña sobre la tapa grande.

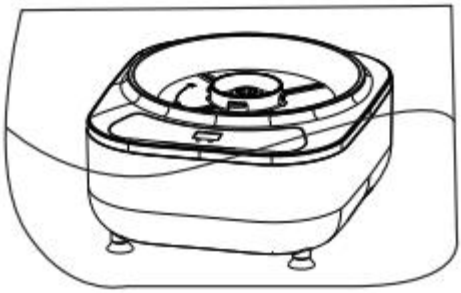


5. El método de rotación La cubierta grande es la siguiente:
6. La máquina está encendida y la pantalla está brillante. Recordatorio de encendido. Pulse la tecla de inicio/ parada para entrar en el modo de espera.
7. Toque la tecla de función de la esfera . El tiempo predeterminado de la esfera es de 15 minutos . La luz roja parpadea cuando se selecciona la función de la esfera, y el tiempo se puede ajustar tocando "+-". El tiempo se puede seleccionar de 1 a 40 minutos. Después de configurar el tiempo, toque la tecla de función "Iniciar/Detener", y la luz de la esfera permanecerá encendida y la luz azul se encenderá . Para activar la función de activación, ajústela antes de iniciar/detener. La luz azul se apaga para indicar que la función ha finalizado.
8. Pulse la tecla de función de despertador . El tiempo predeterminado para el despertador es de 90 minutos . La luz roja parpadea cuando se selecciona la función, y el tiempo se puede ajustar pulsando +−. El tiempo se puede seleccionar de 1 a 120 minutos. Después de configurar el tiempo, pulse la tecla de función "Iniciar/Detener" y la luz frontal permanecerá encendida en azul para comenzar a despertar . Si necesita ajustar la función antes de iniciar/detener, la luz azul se apagará para indicar que la

función se ha completado.
.9. Una vez finalizada la función, si no necesita trabajar, desconecte el cable de alimentación , abra la cubierta superior y retire la masa.
10. Si necesita realizar alguna operación durante el funcionamiento, haga una pausa primero. Si necesita detener el funcionamiento, mantenga pulsado el botón de cancelar durante 4-6 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, debe cortar la corriente y desenchufar el cable de alimentación. 2. Durante la limpieza, está estrictamente prohibido sumergir el dispositivo en agua . Como se muestra a continuación:
3. No utilice productos químicos para limpiar, como alcohol.
4. No almacene el producto en lugares elevados ni bajo presión, y manténgalo alejado del calor y del fuego.
5. Después de limpiar el producto, retire las manchas de agua residuales de la unidad principal y del recipiente para fideos con un paño seco y colóquelo en un lugar fresco para que se seque. Guárdelo en el embalaje.



ANÁLISIS DE PROBLEMAS COMUNES

1. El indicador está apagado: 1. Compruebe si la alimentación está encendida y si el cable de alimentación está enchufado a la toma de corriente . Si la toma de corriente está encendida . 2. La cuchilla

amasadora deja de girar durante el mezclado: 1. Si está configurada la función de masa, inicie la función . El motor está sobrecalentado ; debe esperar a que el motor se enfríe a temperatura ambiente .
3. Es normal que el usuario perciba un olor al usar este producto por primera vez, el cual desaparecerá después de varios usos .
Observaciones:
Si no puede utilizarlo, póngase en contacto con nuestra empresa o con el lugar de compra para su reparación . Queda estrictamente prohibido que personas no profesionales desmonten o reparen este producto por sí mismas.

Cómo hacer fideos

Ingredientes:
Harina de alto contenido en gluten ----- 800 g
Bicarbonato de sodio 2g a 5 g
Agua ----- 450 g a 500 g
Sal ----- 6g a 10 g
Paso 1: Mezcle el álcali y la sal en el agua y revuelva bien.
Paso 2: Vierta la harina en el recipiente para los fideos.
Paso 3: Vierta el agua alcalina removida en el cubo de los fideos.
Paso 4: Coloque el recipiente de fideos en la unidad principal y configure la función de fideos (el tiempo es de aproximadamente 15 minutos).
Paso 5: Mezcle la harina hasta obtener una masa homogénea y termine de mezclar.
Paso 6: Saca la masa, envuélvela con film transparente y métela en el refrigerador durante 1 hora.
Paso 7: Saque la masa (espolvoree una pequeña cantidad de harina seca sobre la mesa de trabajo antes de sacar la masa, y espolvoree un poco de harina seca en la palma de su mano para evitar que la masa se pegue a sus manos) . Aplane la masa.
Paso 8: Extienda la masa con un rodillo, espolvoreando un poco de harina seca mientras la extiende . Evite que se le peguen las manos.
Paso 9: Extienda la masa sobre el rodillo desde un extremo.

Paso 10: Pase el rodillo para adelgazar la masa, deténgase en el medio para cambiar la dirección y esparza harina seca para evitar que se pegue al rodillo .
Paso 11: Una vez que toda la masa esté extendida de manera uniforme (el grosor lo controlas tú), espolvorea harina seca de manera uniforme para evitar que se pegue.
Paso 12: Corta la masa en trozos pequeños y apílalos formando varias capas.
Paso 13: Usa un cuchillo para cortar al ancho que desees.
Paso 14: Espolvorea un poco de harina seca sobre los fideos y revuelve para enfriar. Es mejor volver a cocinarlos después de una o dos horas, hirviéndolos bajo el agua a fuego medio. Los fideos frescos solo necesitan esperar a que el agua hierva. Después de cocinarse durante un tiempo prolongado, los fideos se convertirán en fideos y sopa de fideos. Los fideos que se secan durante la noche son más duraderos y necesitan cocinarse durante más tiempo.

Cómo hacer pan
Ingredientes:
Harina de alto contenido en gluten ---- 1000 g
Levadura ---- 10 g a 20 g
Agua ---- 450 g a 500 g
Paso 1: Disuelva la levadura en el agua a 30-40 °C y revuelva uniformemente (si desea aumentar el dulzor de los bollos al vapor, puede agregar una cantidad adecuada).
de azúcar blanca según su gusto).
Paso 2: Vierta la harina en el recipiente para los fideos.
Paso 3: Vierta el agua con levadura removida en el cubo de los fideos.
Paso 4: Coloque el recipiente de fideos en la unidad principal y configure la función de fideos (el tiempo es de aproximadamente 15 minutos).
Paso 5: Mezcle la harina hasta obtener una masa homogénea y termine de mezclar.
Paso 6: Seleccione la función de activación y ajuste la hora

(aproximadamente 90 minutos; la duración de la fermentación depende de la temperatura ambiente).
Paso 7: La masa fermenta hasta duplicar su tamaño. Presione con los dedos para que se vuelva inelástica y la fermentación habrá finalizado.
Paso 8: Retire la masa del recipiente (espolvoree una pequeña cantidad de harina seca sobre la mesa de trabajo antes de retirar la masa, y también espolvoree un poco de harina seca en la palma de la mano . Esto evitará que la masa se pegue a sus manos) y amásela hasta que tenga el tamaño deseado.
Paso 9: Corta la masa en porciones de tamaño uniforme.
Paso 10 : Coloque la gasa en la bandeja de vapor y coloque los bollos al vapor sobre el embrión (los bollos deben tener buen aspecto, manéjelos con cuidado para que mantengan su forma).
Paso 11: Coloque la tapa de la vaporera, colóquela a una temperatura ambiente de 30-40 °C y deje reposar. Los bollos al vapor fermentan durante 20 minutos (este paso hará que los bollos al vapor queden suaves).
Paso 12: Después de la fermentación, cocínelo al vapor durante 20-30 minutos. Después de cocerlo al vapor, déjelo reposar durante unos 5 minutos antes de sacarlos de la sartén (todavía quedan 5 minutos para que los bollos queden deliciosos).



VEVOR

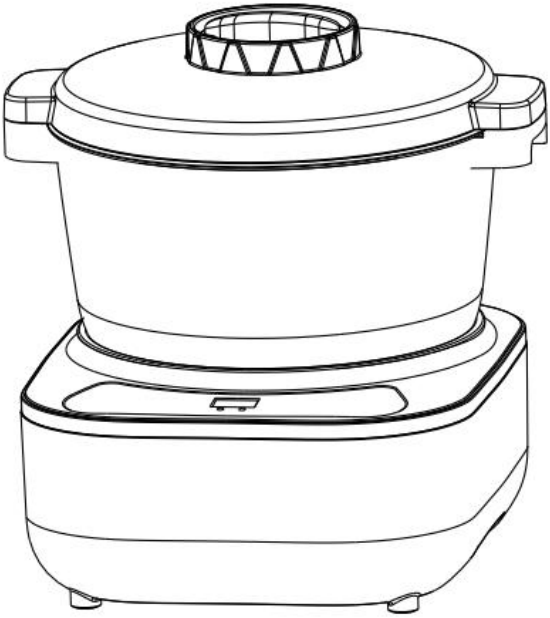
Upgrade · The Home Creator Way

WYTWÓRCA CIASTA

MODEL: LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: LY-801-07A/LY-801-07C



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

	Oświadczenie o zgodności z FCC: To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz (2) Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.
	Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem oraz, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innym osobom, prosimy o przekazanie im również instrukcji obsługi.

• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy używać go na zewnątrz (chyba że jest do tego przeznaczone). Trzymać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzać w żadnym płynie) i ostrych krawędzi. Nie

używać urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
• Podczas czyszczenia lub odkładania urządzenia należy je wyłączyć i zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel), jeśli nie jest używane, a także zdjąć dołączone do urządzenia akcesoria.
• Nie obsługuj maszyny bez nadzoru. Jeśli opuszczasz miejsce pracy, zawsze wyłączaj maszynę lub wyjmuj wtyczkę z gniazdka (pociągnij za samą wtyczkę, a nie za przewód).
• Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
• Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
• Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe „Specjalne instrukcje bezpieczeństwa”.
• Proszę sprawdzić i potwierdzić test zasilania oznaczony na tabliczce znamionowej , aby mieć pewność, że produkt jest używany zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
• Nie należy umieszczać produktu w pobliżu kuchenki gazowej lub innych źródeł wysokiej temperatury.
• Nie należy używać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony i ekrany.
• Nie należy stosować produktu w przypadku materiałów wybuchowych, takich jak benzyna.

Dzieci i osoby słabe
• Aby zapewnić bezpieczeństwo Twoim dzieciom, trzymaj wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem. Uwaga! Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!
• Podczas korzystania z dodatkowego blendera i siekacza, urządzenie nie

powinno być obsługiwane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
• To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
• Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tej maszyny
• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
• Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
• UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
• Używaj tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
• Nie należy ingerować w wyłączniki bezpieczeństwa.
• Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się haków, gdy maszyna pracuje.
• Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
• Nie należy podłączać wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo sprawuje nad nimi nadzór lub udzieli im wskazówek dotyczących korzystania z urządzenia.

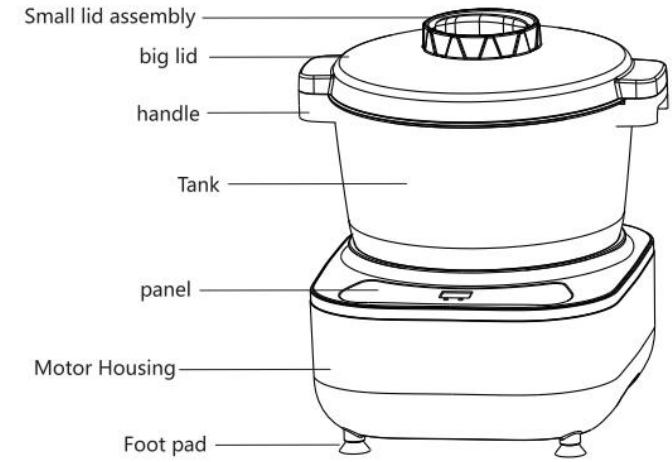
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: – kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – gospodarstwa rolne ; – przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; – obiekty typu bed and breakfast.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, pod warunkiem nadzoru lub poinstruowania ich w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
• Pobór mocy w trybie wyłączonym wynosił 0,4 W.
• Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia, był krótszy niż 1 minuta.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI:

• Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej

Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE





Measuring cup



Egg white separator
(optional)



Measuring spoon
(optional)



Dumplings machine
(optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

CECHY PRODUKTU

Nazwa	Wytwórca ciasta

Numer modelu	LY-801-07A	LY-801-07C
Woltaż	120 V~	120 V~
częstotliwość	60Hz	60Hz
moc	250 W	250 W
Maksymalna pojemność	7L	
prędkość	150 obr./min	

Specyfikacje akcesoriów

Zmierzenie łyżka	/	mała łyżeczka	duża łyżka
	drożdże	5	10
	cukier	6	12
	woda	7	14
	sól	8	16

pojemnik	Składniki	waga (g)	
Miarka	/	Maksymalna skala	Pełna filiżanka
	mąka	100	150
	woda	200	250

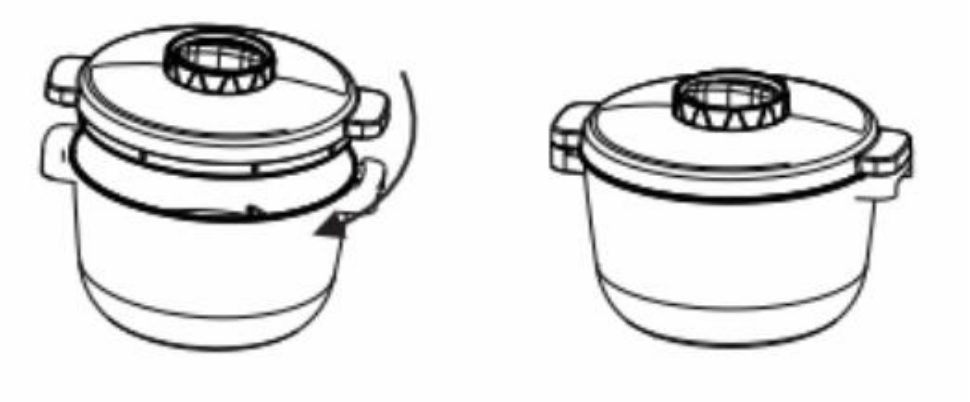
INSTRUKCJE

1. Przed użyciem należy najpierw wyczyścić wiaderko na makaron, nóż do makaronu, dużą pokrywę i akcesoria, które będą używane.
2. Umieść maszynę na stabilnym stole (przyssawki maszyny muszą być umieszczone na płaskiej powierzchni, w przeciwnym razie nie będą mogły zostać wchłonięte, co wpłynie na bezpieczeństwo maszyny).
3. Włóż przygotowane składniki do wiaderka na makaron.

3. 1 5 L i beczka na makaron oraz waga makaronu: 300 – 1200 g.

3.2 7 L i beczka na makaron oraz waga makaronu: 400 – 1600 g.

Zalecany stosunek mąki do wody : 100:45 do 100:50
Zalecany stosunek mąki do drożdży : 100:1 do 100:23 .
4. Zamknij dużą pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli potrzebujesz dodać wody lub niewielką ilość przyprawy, możesz obrócić małą pokrywę na dużej pokrywie.



5. Metoda rotacji dużej okładki wygląda następująco
6. Całe urządzenie jest włączone, a wyświetlacz jest jasny. Przypomnienie o włączeniu. Dotknij przycisku funkcji Start/ Stop, aby przejść w tryb czuwania.
7. Dotknij przycisku funkcyjnego na tarczy . Domyślny czas na tarczy to 15 minut . Po wybraniu funkcji tarczy miga czerwona dioda, a czas można ustawić, dotykając przycisku „+-” . Czas można ustawić w zakresie od 1 do 40 minut. Po ustawieniu czasu dotknij przycisku funkcji „Start/Stop” , a tarcza będzie zawsze włączona, a niebieska dioda zacznie oświetlać tarczę . Aby wybudzić urządzenie, dostosuj funkcję wybudzania przed jej uruchomieniem/zatrzymaniem. Niebieska dioda zgaśnie , sygnalizując

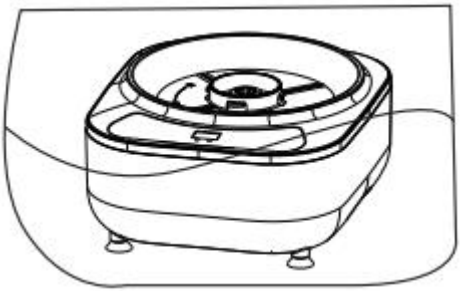
zakończenie funkcji.

8. Dotknij przycisku funkcji budzenia . Domyślny czas budzenia to 90 minut . Po wybraniu funkcji miga czerwona dioda , a czas można dostosować, dotykając przycisku +−. Czas można ustawić w zakresie od 1 do 120 minut. Po ustawieniu czasu dotknij przycisku funkcji „Start /Stop”, a dioda będzie świecić na niebiesko, sygnalizując rozpoczęcie budzenia . Jeśli chcesz dostosować funkcję ciasta przed uruchomieniem/zatrzymaniem, niebieska dioda zgaśnie , sygnalizując zakończenie funkcji .

.9. Po zakończeniu funkcji, jeśli nie chcesz pracować, odłącz przewód zasilający , otwórz górną pokrywę i wyjmij ciasto.
10. Jeśli musisz wykonać jakąś czynność w trakcie pracy, najpierw ją wstrzymaj. Jeśli chcesz przerwać pracę, naciśnij i przytrzymaj przycisk „ Anuluj” przez 4 – 6 sekund.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. 2. Podczas czyszczenia bezwzględnie zabrania się zanurzania hosta w wodzie . Jak pokazano poniżej:
3. Do czyszczenia nie należy używać środków chemicznych, np. alkoholu.
4. Nie przechowywać produktu na wysokości ani pod ciśnieniem, trzymać z dala od źródeł ciepła i ognia.
5. Po wyczyszczeniu produktu, wytrzyj resztki wody z pojemnika i wiaderka na makaron suchą szmatką i umieść produkt w chłodnym miejscu do wyschnięcia. Włóż do opakowania.



ANALIZA TYPOWYCH PROBLEMÓW

1. Wskaźnik jest wyłączony: 1. Sprawdź, czy zasilanie jest włączone i czy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka . Czy gniazdko elektryczne jest włączone . 2. Nóż do wyrabiania ciasta przestaje się obracać podczas mieszania: 1. Czy włączyć funkcję wyrabiania ciasta ? Silnik jest przegrzany ; należy poczekać, aż silnik ostygnie do temperatury pokojowej .
3. Podczas pierwszego użycia produktu normalne jest, że gospodarz będzie wyczuwał nieprzyjemny zapach, który zniknie po wielu użyciach .
Uwagi:
Jeśli nie można go używać, prosimy o kontakt z naszą firmą lub miejscem zakupu w celu naprawy . Osobom nieprofesjonalnym surowo zabrania się samodzielnego demontażu lub naprawy tego produktu.

Jak zrobić makaron

Składniki:
o wysokiej zawartości glutenu ----- 800g
oczyszczona ----- 2g do 5g
Woda ----- 450g do 500g
Sól ----- 6g do 10g
Krok 1: Wymieszaj alkalię i sól z wodą i dobrze wymieszaj.
Krok 2: Wsyp mąkę do wiaderka na makaron.

Krok 3: Wlej wymieszaną wodę alkaliczną do wiaderka z makaronem.
Krok 4: Umieść wiaderko z makaronem w pojemniku i ustaw funkcję gotowania makaronu (czas przygotowania wynosi około 15 minut).

Krok 5: Wymieszaj mąkę, aż uzyskasz gładkie ciasto, a następnie dokończ mieszanie.

Krok 6: Wyjmij ciasto, owiń je folią spożywczą i włóż do lodówki na 1 godzinę.
Krok 7: Wyjmij ciasto (przed wyjęciem ciasta posyp blat roboczy niewielką ilością suchej mąki, a następnie oprósz nią dłoń . Dzięki temu ciasto nie będzie się przyklejać do rąk). Rozwałkuj ciasto.
Krok 8: Rozwałkuj ciasto wałkiem, posypując je odrobiną suchej mąki podczas wałkowania . Uważaj, żeby nie przyklejało się do rąk.

Krok 9: Rozwałkuj ciasto na wałku, zaczynając od jednego końca.

Krok 10: Rozwałkuj ciasto wałkiem, aby je rozrzedzić, zatrzymując się w połowie, aby zmienić kierunek , i posyp mąką, aby zapobiec jej przyklejaniu się do wałka .
Krok 11: Kiedy całe ciasto będzie już równomiernie rozwałkowane (grubość warstwy ustalasz samodzielnie), równomiernie posyp je suchą mąką, aby zapobiec przyklejaniu się.
Krok 12: Pokrój ciasto na małe kawałki i ułóż je w kilka warstw.
Krok 13: Za pomocą noża odetnij pożądaną szerokość.
Krok 14: Posyp makaron odrobiną suchej mąki i zamieszaj, aż ostygnie.
Najlepiej ugotować go ponownie po godzinie lub dwóch, zagotować pod wodą i gotować na średnim ogniu. Świeży makaron wystarczy odczekać, aż woda się zagotuje. Po dłuższym gotowaniu makaron zamieni się w makaron i zupę makaronową. Makaron suszony przez noc jest trwalszy i wymaga dłuższego gotowania.

Jak zrobić chleb

Składniki:
Mąka o wysokiej zawartości glutenu ---- 1000g
Drożdże ---- 10g do 20g
Woda ---- 450g do 500g
Krok 1: Drożdże rozpuść w wodzie o temperaturze 30-40°C i wymieszaj równomiernie (jeśli chcesz zwiększyć słodycz bułeczek na parze, możesz dodać odpowiednią ilość drożdży)
(ilość białego cukru według uznania).
Krok 2: Wsyp mąkę do wiaderka na makaron.
Krok 3: Wlej wymieszaną wodę drożdżową do wiaderka z makaronem.
Krok 4: Umieść wiaderko z makaronem w pojemniku i ustaw funkcję gotowania makaronu (czas przygotowania wynosi około 15 minut).
Krok 5: Wymieszaj mąkę, aż uzyskasz gładkie ciasto, a następnie dokończ mieszanie.
Krok 6: Wybierz funkcję budzenia i ustaw czas (około 90 minut, długość czasu fermentacji zależy od temperatury otoczenia).
Krok 7: Ciasto fermentuje się do około dwukrotnej objętości. Ugniataj palcami , aż stanie się nieelastyczne, a fermentacja jest zakończona.
przed wyjęciem ciasta posyp blat roboczy niewielką ilością suchej mąki , a także oprósz nią dłoń . Zapobiega to przyklejaniu się ciasta do rąk) i zagniataj je do uzyskania odpowiedniej wielkości ciasta.
Krok 9: Pokrój ciasto na kawałki jednakowej wielkości.
Krok 10 : Na tackę do gotowania na parze połóż gazę i połóż na niej ugotowane bułeczki (bułeczki muszą dobrze wyglądać, należy obchodzić się z nimi ostrożnie, aby zachowały kształt).
Krok 11: Załóż pokrywkę parowaru, ustaw go w temperaturze otoczenia 30–40°C i pozostaw do ostygnięcia. Bułeczki na parze fermentują przez 20 minut (czynność ta sprawi, że bułeczki na parze staną się miękkie).

Krok 12: Po fermentacji gotuj na parze przez 20 – 30 minut. Po ugotowaniu

pozostaw na około 5 minut przed zdjęciem z patelni (nadal 5 minut, aby bułeczki były pyszne).



VEVOR

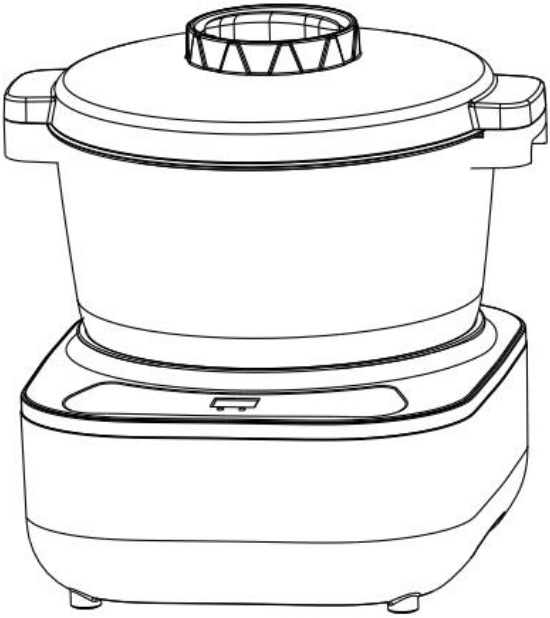
Upgrade · The Home Creator Way

DEEGMAKER

MODEL: LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: LY-801-07A/LY-801-07C



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

	Verklaring van naleving van de FCC-voorschriften: Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing, de garantie, de aankoopbon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan anderen geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

• Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (tenzij het daarvoor is ontworpen). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit onder in vloeistoffen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

• Schakel het apparaat uit wanneer u het schoonmaakt of opbergt en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer) als het apparaat niet in gebruik is. Verwijder ook alle aangesloten accessoires.
• Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel de machine dan altijd uit of haal de stekker uit het stopcontact (trek de stekker eruit, niet het snoer).
• Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
• Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
• Neem de volgende “Speciale veiligheidsinstructies” nauwlettend in acht.
• Controleer en bevestig de voedingstest die op het typeplaatje staat aangegeven om er zeker van te zijn dat het product wordt gebruikt in overeenstemming met de parameters die op het typeplaatje staan vermeld.
• Plaats het product niet in de buurt van een gasfornuis of andere omgevingen met hoge temperaturen.
• Gebruik het product niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen en schermen.
• Gebruik dit product niet op explosieve materialen, zoals benzine.

Kinderen en kwetsbare personen
• Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen, dient u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, piepschuim enz.) buiten hun bereik te houden.
Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, er bestaat verstikkingsgevaar!
• Bij gebruik van de accessoireblender en hakmolen mogen kinderen het apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik

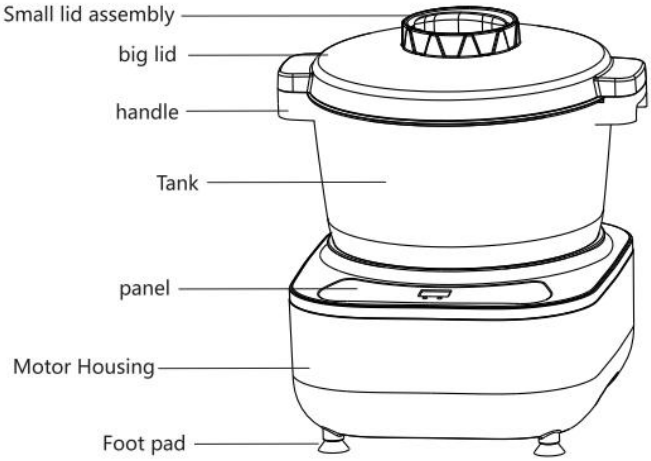
van kinderen.
• Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
• Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine
• Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
• Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen benadert. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
• LET OP: Om gevaar door onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelaar, zoals een timer, of op een circuit dat regelmatig door het elektriciteitsnet wordt in- en uitgeschakeld.
• Gebruik deze machine uitsluitend onder toezicht.
• Bedien geen van de veiligheidsschakelaars.
• Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine in werking is.
• Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
• Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zonder eerst alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.
Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door

personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
-Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals: – personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; – boerderijen ; – door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen; – bed & breakfast-accommodaties.
Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als u het onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
• Het stroomverbruik bedroeg 0,4 W in de uitgeschakelde stand.
• De periode waarna het apparaat automatisch uitschakelt, was minder dan 1 minuut.

NALEVINGSVERKLARING:
• Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES





Measuring cup



Egg white separator
(optional)



Measuring spoon
(optional)



Dumplings machine
(optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

PRODUCTKENMERKEN

Naam	Deegmaker	
Modelnr.	LY-801-07A	LY-801-07C
Spanning	120V~	120V~
frequentie	60Hz	60Hz

stroom	250W	250W
Maximale capaciteit	7L	
snelheid	150 omwentelingen per minuut	

Specificaties van de accessoires

meten lepel	/	kleine lepel	grote lepel
	gist	5	10
	suiker	6	12
	water	7	14
	zout	8	16

container	Ingrediënten	gewicht (g)	
Maatbeker	/	Maximale schaal	Volle beker
	meel	100	150
	water	200	250

INSTRUCTIES

1. Reinig voor gebruik eerst de noedelkom, het noedelmes, het grote deksel en de te gebruiken accessoires .
2. Plaats het apparaat op een stabiele tafel (de zuignappen van het apparaat moeten op een vlak oppervlak staan, anders kunnen ze niet goed hechten, wat de veiligheid van het apparaat in gevaar brengt).
3. Doe de voorbereide ingrediënten in de noedelbak.

3. 1 5 L en noedelvat en noedelgewicht : 300 – 1200 g.

3.2 7 L en noedelvat en noedelgewicht: 400 – 1600 g.

Aanbevolen verhouding bloem tot water : 100:45 tot 100:50
Aanbevolen verhouding bloem tot gist : 100:1 tot 100:23 .

kleine hoeveelheid kruiden moet toevoegen , kunt u het kleine deksel op het grote deksel draaien.

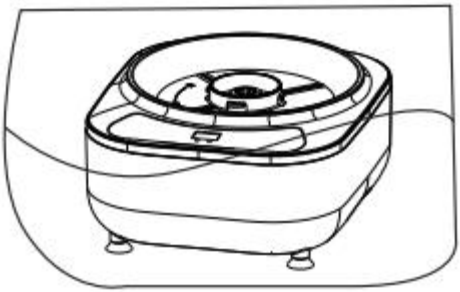


5. De rotatiemethode De grote omslag ziet er als volgt uit:
6. De hele machine is ingeschakeld en het display brandt volledig. Een opstartmelding. Raak de start/ stop-functietoets aan om de stand-bymodus te activeren.
7. Raak de functietoets van het gezichtsscherm aan . De standaardtijd van het gezichtsscherm is 15 minuten . Het rode lampje knippert wanneer de functie van het gezichtsscherm is geselecteerd. De tijd kan worden aangepast door op "+-" te tikken. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 40 minuten. Nadat de tijd is ingesteld, raak je de functietoets "Start/Stop" aan. Het gezichtsscherm blijft dan continu branden en het blauwe lampje gaat branden . Om het scherm te activeren, stel je de wekfunctie in voordat je het scherm start of stopt. Het blauwe lampje gaat uit om aan te geven dat de functie is voltooid.
8. Raak de wekfunctietoets aan . De standaard wektijd is 90 minuten . Het rode lampje knippert wanneer de functie is geselecteerd en de tijd kan worden aangepast door op +− te tikken. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 120 minuten. Nadat u de tijd hebt ingesteld, raakt u de functietoets "Start /Stop" aan. Het lampje op de voorkant blijft blauw branden om het wekproces te starten . Als u de wekfunctie wilt aanpassen voordat u start/stopt, gaat het blauwe lampje uit om aan te geven dat de functie is

voltooid.
9. Als de functie is voltooid en u het apparaat niet meer nodig heeft, haal dan de stekker uit het stopcontact , open de bovenklep en verwijder het deeg.
10. Als u tijdens het werk handelingen moet verrichten, pauzeer dan eerst. Als u wilt stoppen met werken, houd dan de annuleerknop 4-6 seconden ingedrukt.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Schakel vóór het schoonmaken de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact. 2. Het is ten strengste verboden om het apparaat tijdens het schoonmaken in water onder te dompelen . Zoals hieronder weergegeven:
3. Gebruik geen chemicaliën om schoon te maken, zoals alcohol.
4. Bewaar het product niet op grote hoogte of onder druk en houd het uit de buurt van hitte en vuur.
5. Veeg na het reinigen van het product de resterende watervlekken van de machine en de noedelbak af met een droge doek en laat het op een koele plaats drogen. Plaats het vervolgens terug in de verpakking.



ANALYSE VAN VEELVOORKOMENDE PROBLEMEN

1. Het indicatielampje is uit: 1. Controleer of de stroom is ingeschakeld en of het netsnoer in het stopcontact zit . Controleer of het stopcontact is

ingeschakeld . 2. Het kneedmes stopt met draaien tijdens het mengen: 1. Controleer of de deegfunctie is ingesteld en of deze is gestart . De motor is oververhit ; wacht tot de motor is afgekoeld tot kamertemperatuur .
3. Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik van dit product een geur afgeeft; deze geur verdwijnt na veelvuldig gebruik .
Opmerkingen:
Als het product niet meer te gebruiken is, neem dan contact op met ons bedrijf of de winkel waar u het heeft gekocht voor reparatie . Het is niet-professionals ten strengste verboden dit product zelf te demonteren of te repareren.

Hoe maak je noedels?

Ingrediënten:
met hoog glutengehalte ----- 800 g
Bakpoeder ----- 2 tot 5 gram
Water ----- 450 g tot 500 g
Zout ----- 6 tot 10 gram
Stap 1: Meng de alkali en het zout door het water en roer goed.
Stap 2: Giet de bloem in de noedelbak.
Stap 3: Giet het geroerde alkalische water in de noedelbak.
Stap 4: Plaats de noedelbak in het apparaat en stel de noedelfunctie in (dit duurt ongeveer 15 minuten).
Stap 5: Meng de bloem tot een glad deeg en kneed het geheel verder.
Stap 6: Haal het deeg uit de koelkast, wikkel het in plasticfolie en zet het 1 uur in de koelkast .
Stap 7: Haal het deeg uit de kom (strooi een beetje bloem op het werkblad voordat je het deeg eruit haalt, en strooi ook wat bloem op je handpalm om te voorkomen dat het deeg aan je handen blijft plakken) . Rol het deeg plat.
Stap 8: Rol het deeg uit met een deegroller. Bestrooi het deeg tijdens het uitrollen met wat bloem . Zo voorkom je dat je handen blijven plakken.
Stap 9: Rol het deeg vanaf één uiteinde op de deegroller uit.
Stap 10: Rol het deeg uit met de deegroller, stop halverwege om van richting te veranderen en strooi er wat bloem overheen om te voorkomen

dat het aan de deegroller blijft plakken .
Stap 11: Nadat het hele deeg gelijkmatig is uitgerold (de dikte bepaal je zelf), bestrooi je het gelijkmatig met bloem om plakken te voorkomen.
Stap 12: Snijd het deeg in kleine stukjes en stapel ze in meerdere lagen op elkaar.
Stap 13: Gebruik een mes om de gewenste breedte af te snijden.
Stap 14: Bestrooi de noedels met wat droog meel en roer ze door tot ze afkoelen. Het is het beste om ze na een uur of twee opnieuw te koken , onder stromend water, op middelhoog vuur. Verse noedels hoeven alleen maar te wachten tot het water kookt. Na lang koken veranderen de noedels in noedelsoep . Noedels die een nacht gedroogd zijn, zijn steviger en moeten langer gekookt worden.

Hoe maak je brood?
Ingrediënten:
Bloem met een hoog glutengehalte ---- 1000 g
Gist ---- 10 tot 20 gram
Water ---- 450 g tot 500 g
Stap 1: Roer de gist door het water van 30-40 °C en roer het gelijkmatig door (als je de gestoomde broodjes zoeter wilt maken , kun je een geschikte hoeveelheid toevoegen).
(naar smaak witte suiker).
Stap 2: Giet de bloem in de noedelbak.
Stap 3: Giet het geroerde gistwater in de noedelbak.
Stap 4: Plaats de noedelbak in het apparaat en stel de noedelfunctie in (dit duurt ongeveer 15 minuten).
Stap 5: Meng de bloem tot een glad deeg en kneed het geheel verder.
Stap 6: Selecteer de wekfunctie en stel de tijd in (ongeveer 90 minuten; de duur van de fermentatie is afhankelijk van de omgevingstemperatuur).
Stap 7: Het deeg wordt gerezen tot het ongeveer twee keer zo groot is. Druk met je vingers op het deeg totdat het niet meer elastisch is. De fermentatie is dan voltooid.
Stap 8: Haal het deeg uit de deegkom (strooi een beetje bloem op het

werkblad voordat je het deeg eruit haalt, en strooi ook wat bloem op je handpalmen . Zo voorkom je dat het deeg aan je handen blijft plakken) en kneed het tot de gewenste grootte .
Stap 9: Snijd het deeg in gelijke stukken.
Stap 10 : Leg het gaas op de stoommand en plaats de gestoomde broodjes op het embryo (de broodjes moeten er goed uitzien, ga er voorzichtig mee om om hun vorm te behouden).
Stap 11: Plaats het deksel van de stoompan erop, zet deze op een temperatuur van 30-40 °C en laat het stoomproces beginnen. De gestoomde broodjes fermenteren gedurende 20 minuten (deze stap zorgt ervoor dat de broodjes zacht worden).
Stap 12: Stoom het na de fermentatie 20-30 minuten. Laat het na het stomen even rusten. ongeveer 5 minuten voordat je de pan verlaat (nog steeds 5 minuten om de broodjes heerlijk te maken).



VEVOR

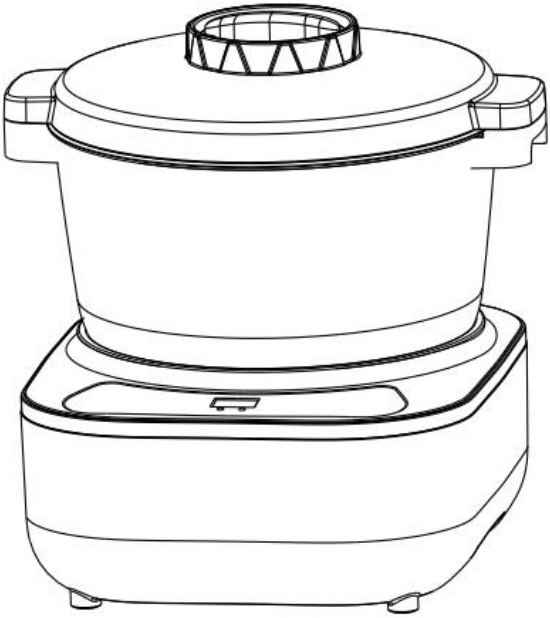
Upgrade · The Home Creator Way

DEGMASKIN

MODELL: LY-801-07A/LY-801-07C

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: LY-801-07A/LY-801-07C



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

	FCC-efterlevnadsförklaring: Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk och spara instruktionerna , inklusive garantibeviset, kvittot och om möjligt lådan med innerförpackningen. Om du ger denna apparat till andra personer, vänligen ge även vidare bruksanvisningen.

• Apparaten är uteslutande avsedd för privat bruk och för det avsedda ändamålet. Apparaten är inte lämplig för kommersiellt bruk. Använd den inte utomhus (förutom om den är avsedd för utomhusbruk). Håll den borta från värmekällor, direkt solljus, fuktighet (doppa den aldrig i någon vätska) och vassa kanter. Använd inte apparaten med våta händer. Om apparaten är fuktig eller våt, dra omedelbart ur sladden.

• När du rengör eller ställer undan den, stäng av apparaten och dra alltid ut kontakten ur uttaget (dra i kontakten, inte i sladden) om apparaten inte används och ta bort de medföljande tillbehören.

• Använd inte maskinen utan uppsikt. Om du lämnar arbetsplatsen, stäng

alltid av maskinen eller dra ut kontakten ur uttaget (dra i själva kontakten, inte i sladden).
• Kontrollera regelbundet att apparaten och kabeln inte är skadade. Använd inte apparaten om den är skadad. Försök inte reparera apparaten själv. Kontakta alltid en auktoriserad tekniker. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
• Använd endast originalreservdelar.
• Var noga med att följa följande "Särskilda säkerhetsinstruktioner".
• Kontrollera och bekräfta strömförsörjningstestet som är markerat på namnskylten för att säkerställa att produkten används i enlighet med parametrarna på namnskylten.
• Placera inte produkten nära gasspisen eller andra högtemperaturmiljöer .
• Använd inte produkten nära brandfarliga material, såsom gardiner och skärmar.
• Använd inte produkten på explosiva ämnen, såsom bensin.

Barn och sköra individer
• För att garantera dina barns säkerhet, vänligen förvara all förpackning (plastpåsar, lådor, frigolit etc.) utom räckhåll för dem.
Varning! Låt inte små barn leka med folien eftersom det finns kvävningsrisk!
• När tillbehörsmixer och hackare används får apparaten inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
• Denna apparat är inte en leksak. Barn får inte leka med apparaten.
• Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med det.

Särskilda säkerhetsinstruktioner för denna maskin
• Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.

• Stäng av apparaten och dra ur sladden innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar under användning. Använd inte apparaten till annat än det avsedda ändamålet.
• VARNING: För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet får denna apparat inte strömförsörjas via en extern brytare, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av elbolaget.
• Använd endast denna maskin under uppsikt.
• Rör inte vid några säkerhetsbrytare.
• Stick inte in något i de roterande krokarna medan maskinen är i drift.
• Placera maskinen på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
• Sätt inte i maskinens nätkontakt i eluttaget utan att ha installerat alla nödvändiga tillbehör.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
-Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
-Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med det.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom: – personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; – bondgårdar ; – av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; – bed and breakfast-miljöer.
-Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt om de har fått

tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med den. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är 8 år och äldre och övervakas. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

- Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.

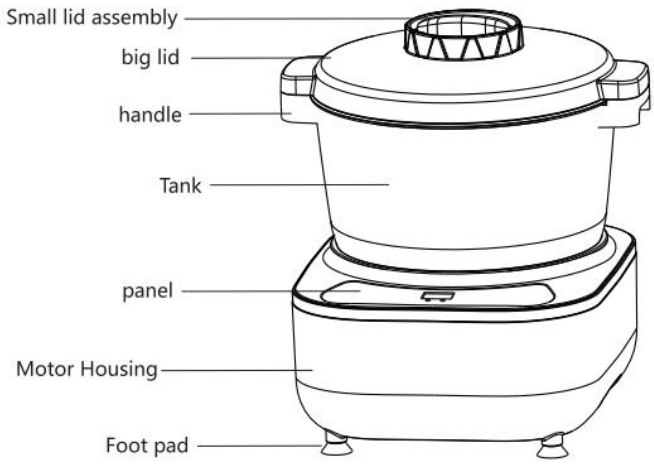
• Strömförbrukningen var 0,4 W i avstängt läge.

• Tiden efter vilken utrustningen automatiskt gick in i avstängningsläge var mindre än 1 minut.

EFTERLEVNADSFÖRKLARING:

• Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER





Measuring cup



Egg white separator
(optional)



Measuring spoon
(optional)



Dumplings machine
(optional)



blade

Note: Please refer to the actual product appearance

PRODUKTENS EGENSKAPER

Namn	Degmaskin	
Modellnr.	LY-801-07A	LY-801-07C
Spänning	120V~	120V~
frekvens	60Hz	60Hz
driva	250W	250W
Maxkapacitet	7L	
hastighet	150 varv /min	

Tillbehörsspecifikationer

	/	liten sked	stor sked
Mätning sked	jäst	5	10
	socker	6	12
	vatten	7	14
	salt	8	16

behållare	Ingredienser	vikt (g)	
Mätkopp	/	Maxskala	Hel kopp
	mjöl	100	150
	vatten	200	250

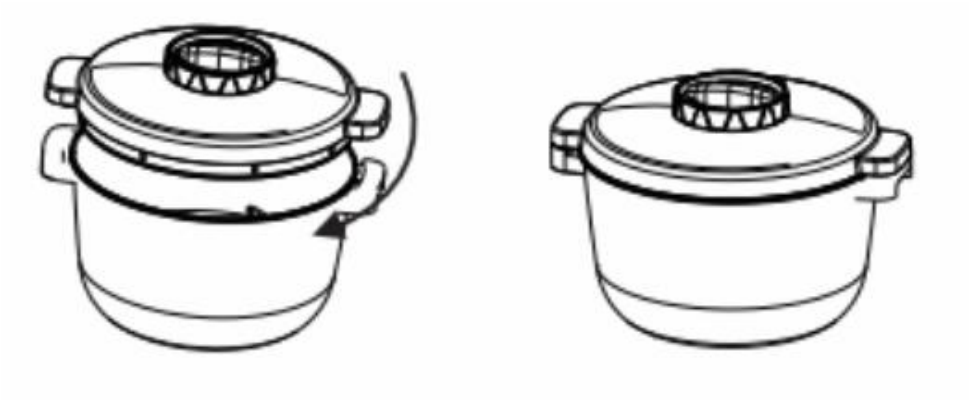
INSTRUKTIONER

1. Rengör nudelhinken, nudelkniven, det stora locket och tillbehören som ska användas före användning.
2. Placera maskinen på ett stabilt bord (maskinens sugkoppar måste placeras på en plan yta, annars kan de inte absorberas, vilket påverkar maskinens säkerhet).
3. Lägg de förberedda ingredienserna i nudelhinken.

3. 1,5 L och nudelfat och nudelvikt: 300 – 1200 g.

3,2 7 L och nudelfat och nudelvikt: 400 – 1600 g.

Föreslaget förhållande mjöl till vatten : 100:45 till 100:50
Rekommenderat förhållande mellan mjöl och jäst : 100:1 till 100:23 .
4. Stäng det stora locket medurs. Om du behöver tillsätta vatten eller en liten mängd kryddor kan du rotera det lilla locket på det stora locket.



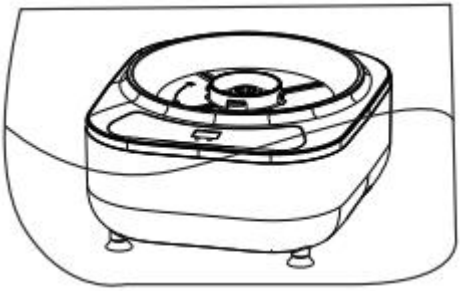
5. Rotationsmetoden av det stora omslaget är följande
6. Hela maskinen är påslagen och displayen är ljusstark. En påminnelse om att starta. Tryck på start/ stopp-funktionsknappen för att gå in i standby-läge.
7. Tryck på funktionsknappen på urtavlan . Standardtiden för urtavlan är 15 minuter . Den röda lampan blinkar när urtavlans funktion är vald, och tiden kan justeras genom att trycka på "+-". Tiden kan väljas från 1 – 40 minuter.

Efter att tiden har ställts in, tryck på funktionsknappen "Start/Stopp", så lyser urtavlan alltid och den blå lampan börjar lysa . För att väcka, justera väckningsfunktionen innan du startar/stoppar. Den blå lampan släcks för att indikera att funktionen är klar.
8. Tryck på väckningsfunktionen . Standardtiden för väckning är 90 minuter . Den röda lampan blinkar när funktionen är vald, och tiden kan justeras genom att trycka på +−. Tiden kan väljas från 1 till 120 minuter. Efter att tiden har ställts in, tryck på funktionsknappen "Start /Stopp", så lyser ansiktslampan alltid blått för att starta väckningen . Om du behöver justera funktionen innan start/stopp. Den blå lampan släcks för att indikera att funktionen är klar.
.9. Om du inte behöver arbeta längre när funktionen är klar, dra ur strömsladden , öppna det övre locket och ta ut degen.
10. Om du behöver göra något under arbetets gång, pausa först. Om du behöver avbryta arbetet, tryck och håll in avbryt-knappen i 4 – 6 sekunder.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan rengöring måste du stänga av strömmen och dra ur nätsladden. 2. Det är strängt förbjudet att sänka ner värden i vatten vid rengöring . Som visas nedan:
3. Använd inte kemikalier för rengöring, såsom alkohol.
4. Förvara inte produkten på höga platser eller under tryck, och håll den åtskild från värme och eld.

5. Efter rengöring av produkten, torka bort eventuella vattenfläckar från värden och nudelhinken med en torr trasa och placera den på en sval plats för att torka. Lägg i förpackningen.



ANALYS AV VANLIGA PROBLEM

1. Indikatorn är släckt: 1. Kontrollera om strömmen är på och om nätsladden är inkopplad i uttaget . Om strömuttaget är påslaget . 2. Knådkniven slutar rotera under blandning: 1. Om du vill ställa in degfunktionen eller starta funktionen . Motorn är överhettad ; du måste vänta tills motorn har svalnat till rumstemperatur .
3. Det är normalt att värden känner lukt när den använder produkten för första gången, och det försvinner efter många användningar .
Anmärkningar:
Om den inte kan användas, vänligen kontakta vårt företag eller inköpsstället för reparation . Icke-professionella personer får ta isär eller reparera denna produkt själva.

Hur man gör nudlar

Ingredienser:
Högglutenhalt ----- mjöl 800 g

Bikarbonat 2 – 5 g

Vatten ----- 450 g till 500 g

Salt ----- 6 g till 10 g
Steg 1: Blanda alkali och salt i vattnet och blanda väl.
Steg 2: Häll mjölet i nudelhinken.
Steg 3: Häll det omrörda alkaliska vattnet i nudelhinken.
Steg 4: Placera nudelhinken i värden och ställ in nudelfunktionen (tiden är cirka 15 minuter).
Steg 5: Blanda mjölet till en jämn deg och blanda färdigt.
Steg 6: Ta ut degen och linda in den med plastfolie och ställ den i kylskåpet i 1 timme.
Steg 7: Ta ut degen (strö lite torrt mjöl på arbetsbänken innan du tar ut degen och strö lite torrt mjöl i handflatan . För att förhindra att degen fastnar i händerna), Platta ut degen.
Steg 8: Kavla ut degen med en kavel, bred ut lite torrt mjöl på den medan du kavlar den . Undvik att händerna fastnar.
Steg 9: Rulla degen på kaveln från ena änden.
Steg 10: Rulla kaveln för att tunna ut degen, stanna i mitten för att ändra riktning och strö över torrt mjöl för att förhindra att den fastnar på kaveln .
Steg 11: När hela degen är jämnt utkavlad (tjockleken styr du själv), strö över torrt mjöl jämnt för att förhindra att den fastnar.
Steg 12: Skär degen i små degbitar och stapla dem i flera lager.
Steg 13: Använd en kniv för att skära till önskad bredd.
Steg 14: Strö lite torrt mjöl över nudlarna och rör om tills de svalnat. Det är bäst att tillaga dem igen efter en timme eller två, koka dem under vatten och koka på medelvärme. De färska nudlarna behöver bara vänta på att vattnet kokar. Nudlarna kommer att förvandlas till nudlar och nudelsoppa efter lång tillagning. Nudlar som torkas över natten är mer hållbara och behöver tillagas ett tag.

Hur man gör bröd
Ingredienser:
Högglutenmjöl ---- 1000g
Jäst ---- 10 g till 20 g
Vatten ---- 450 g till 500 g

Steg 1: Rör ner jästen i vattnet vid 30-40 °C och rör om jämnt (om du vill öka sötman på de ångade bullarna kan du tillsätta en lämplig mängd) vitt socker efter din smak).
Steg 2: Häll mjölet i nudelhinken.
Steg 3: Häll det omrörda jästvattnet i nudelhinken.
Steg 4: Placera nudelhinken i värden och ställ in nudelfunktionen (tiden är cirka 15 minuter).
Steg 5: Blanda mjölet till en jämn deg och avsluta blandningen.
Steg 6: Välj väckningsfunktionen och ställ in tiden (cirka 90 minuter, jäsningstiden beror på omgivningstemperaturen).
Steg 7: Degen jäs till ungefär dubbelt så stor som degen. Tryck till med fingrarna , och jäsningen är klar.
Steg 8: Ta upp degen ur deghinken (strö lite torrt mjöl på arbetsbänken innan du tar ut degen, och strö även lite torrt mjöl i handflatan . (Se till att degen inte fastnar i händerna) och knåda den till degstorlek .
Steg 9: Skär degen i degbitar av jämn storlek.
Steg 10 : Lägg gasbindan på ångformen och lägg de ångkokta bullarna på embryot (bullarna måste se bra ut, hantera dem försiktigt för att behålla formen).
Steg 11: Sätt på locket till ångkokaren, placera den i en omgivningstemperatur på 30–40 °C och låt den de ångkokta bullarna jäs i 20 minuter (detta steg gör de ångkokta bullarna mjuka).

Steg 12: Ångkoka den i 20 – 30 minuter efter jäsningen. Låt den stå stilla

efter ångkokningen. cirka 5 minuter innan de lämnas ur pannan (fortfarande 5 minuter för att bullarna ska bli läckra).

