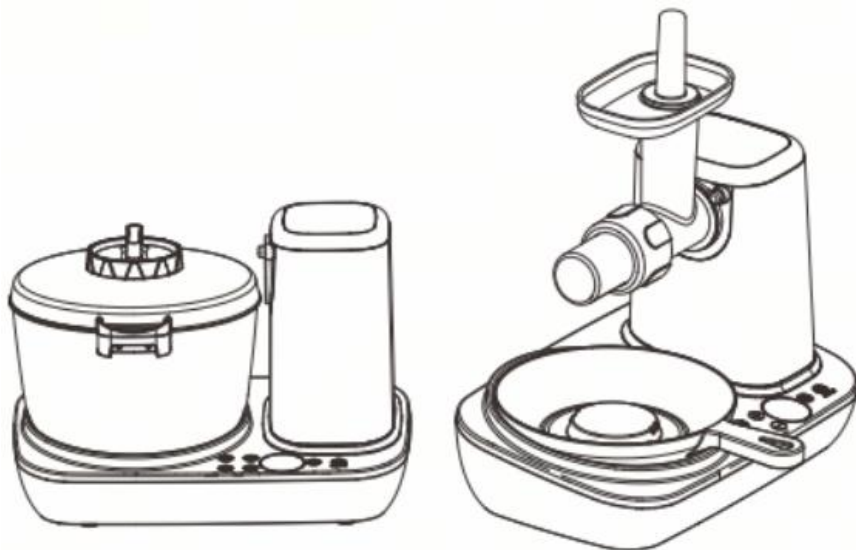


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MULTIFUNCTIONAL PASTA MACHINE
MODEL:LY-101-05A

MODEL:LY-101-05A



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves the right to interpret our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you receive.

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.

	<p>FCC Compliance Statement:</p> <p>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.</p>
	<p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled 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</p>

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 used 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.

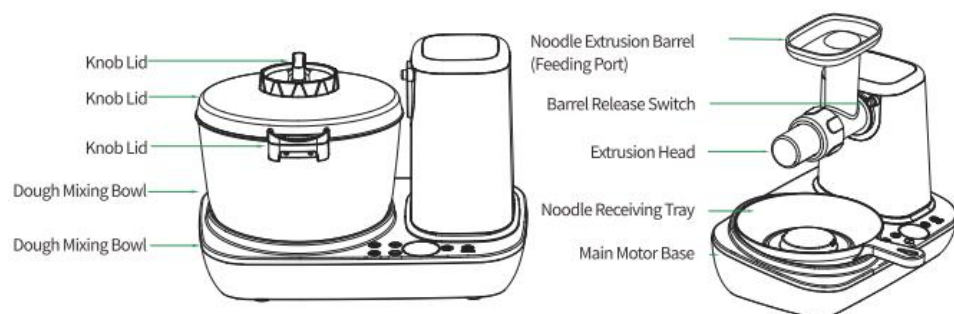
- The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.

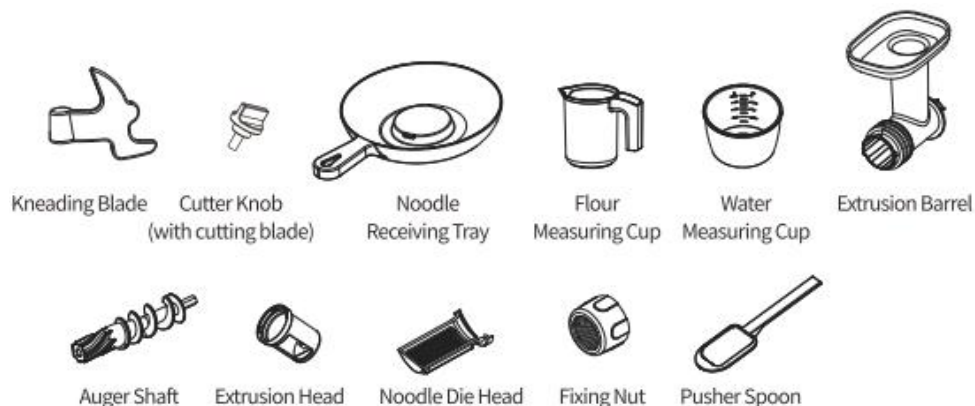
COMPLIANCE STATEMENT:

- 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.

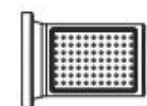
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Product Specifications & Component Names

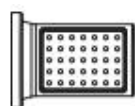




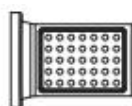
Noodle Die Head Specitication



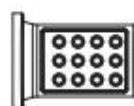
Fine Noodle Die



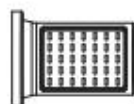
Thick Noodle Die



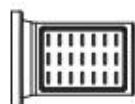
Extra-Thick Noodle Die



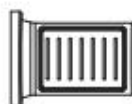
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

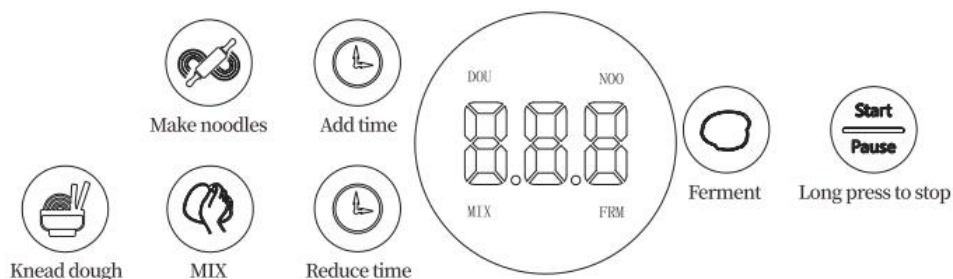


Belt Noodle Die

PRODUCT FEATURES

Product Model	LY-101-05A
Nominal voltage	120V~
Rated frequency	60Hz
Rated Power	150W
Rated Capacity	5L

INSTRUCTIONS



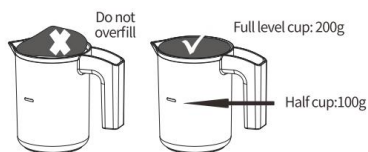
Operation Panel

1. Plug in the machine; the display lights up and a beep sounds to indicate power-on.
2. Tap the Mix key for dough mixing. Default runtime: 12 mins (display shows 012). Adjust time from 1~20 mins via the +/- keys, then press Start / Pause to begin.
3. Tap the Ferment key for dough fermentation. Default runtime: 90 mins (display shows 090). Adjust time from 10~120 mins via the +/- keys, then press Start / Pause to begin.
4. Tap the Knead dough key for noodle kneading. Default runtime: 6 mins. Adjust time from 1~30 mins via the +/- keys, then press Start / Pause to begin.
5. Tap the Make noodles key for noodle extruding. Default kneading run time: 20 mins. Adjust time from 1~30 mins via the +/- keys, then press Start / Pause to begin.

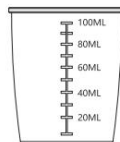
How to Add Flour & Water

6. When adding flour, level the flour with your finger; 1 full cup = 200 g flour.
7. Place the measuring cup on a flat table, pour water into it following the flour-to-water ratio for noodles/dough, and check the water level against the scale to meet the required proportion.

Flou Cup

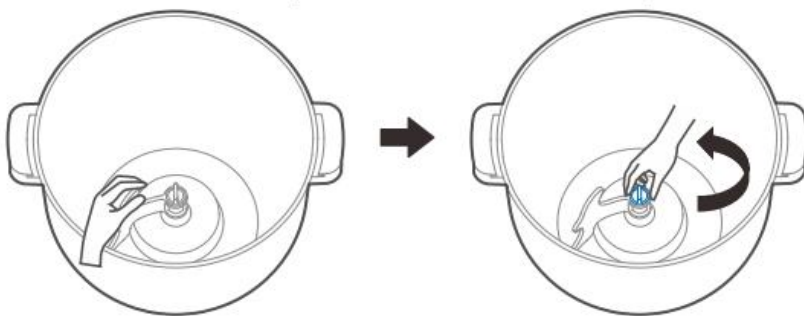


Water Measuring Cup



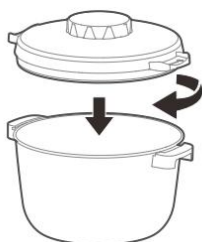
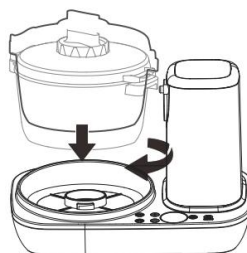
Dough Blade Installation Steps

1. Fit the dough blade onto the central spindle inside the bucket. Hold the blade with one hand and turn the knob counterclockwise with the other to lock it in place. (Note: Counterclockwise = Install; Clockwise = Remove)

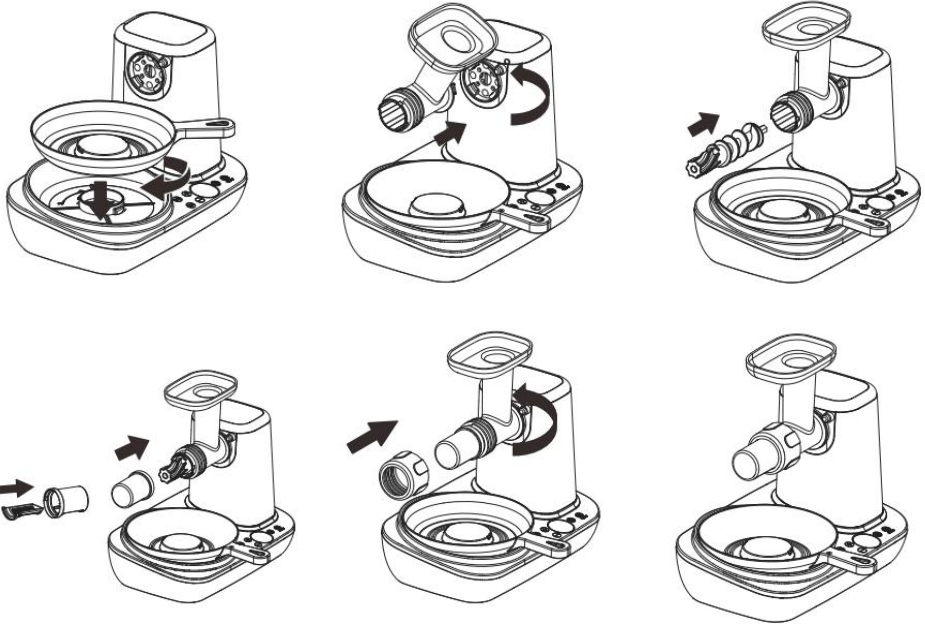


Dough Bucket Installation Steps

1. Align the cover's buckle with the slot on the bucket, press down to fit the lid, then twist the lid clockwise to tighten.
2. Mount the bucket on to the main machine base and lock it by turning clockwise.



Installation Guide for Noodle PressAssembly



1. Align the noodle tray with the machine bayonet and lock it counterclockwise.
2. Align the noodle pressing barrel to its fitting position, push in, and fasten counterclockwise. (A "click" sound indicates proper installation.)
3. Align the pressing shaft with the barrel spindle and insert it straight in.
4. Insert the noodle extrusion head into the barrel port, press down, then align the head with the barrel bayonet and plug it in.
5. Hold the pressing barrel by hand, align the big nut with the barrel, and tighten clockwise.
6. Installation completed.

1. Clean the dough mixing bowl, mixing blade, and lid thoroughly before use.
2. Place the unit on a flat tabletop. (The suction foot pad must sit flat for secure suction; improper placement impairs safety.)

3. Put ingredients in the mixing bowl per required ratio, tap the Noodle Press button, then Start/Stop to start working.
After kneading finishes, remove the mixing bowl and mount all noodle-pressing parts. Scoop dough chunks into the feeding inlet manually.
Installation Note: Product appearance is subject to the actual item.

Noodle Dough: Flour-Water Ratio

Flour Weight (g)	Water Volume (ml)	Remarks
500g	175~190mL	You may add seasonings (egg / vegetable juice, etc.) per personal preference when making noodles.
1000g	350~380mL	
Max single batch ≤ 1000 g		

Pasta Dough: Flour-Water-Egg Ratio

Flour Weight (g)	Water Volume (ml)	Remarks
500g	100mL	2 pcs (approx. 100~120 g)
1000g	200mL	4 pcs (approx. 200~240 g)
Max single batch $\leq$ 1000 g		

Important Tips for Noodle Making

1. Due to varying moisture in flour, add proper amount of water or flour and re-knead if dough is too dry or sticky to avoid machine overload or noodle sticking during extrusion.
2. Never put hands or foreign objects into rotating parts like mixing bowl or feeding opening to prevent bodily injury.
3. Check if holes on noodle die are clogged before use for smooth noodle extrusion and prevention of machine overload.
4. Do not feed dough too fast for first use; pause feeding when hearing "beep-beep" alert tone.

5. Do not fill dough over the marked line inside extrusion barrel; never force-feed with tools to avoid overload.
6. Dust a little dry flour on extruded noodles to prevent sticking together.
7. Error code E04 means machine overload: clear leftover dough in mixing bowl and extrusion barrel, then restart.
8. Do not put large hard food items (soybean, peanut, etc.) into feeding inlet during operation to prevent equipment damage.
9. Disassemble and clean all accessories within 3 minutes after use; leftover dried flour may jam parts and damage the appliance.

Common Problems in Noodle Making

1. How to clean the noodle extrusion die?

Remove the die and let it air-dry completely.

Tap it gently on a hard board to knock off leftover dough,

Then clear residue with a fine needle or toothpick.

2. Fresh noodles stick together after extrusion?

Sprinkle dry flour on noodles as they come out to prevent sticking and for easy storage.

Cut overly long noodles promptly and lay them on a tray to avoid adhesion.

3. Noodles have rough edges or break easily?

Too little water causes dry, cracked noodles: add a small amount of water, cooking oil or egg to improve smoothness and flexibility.

Check if the die holes are clogged by uncleaned leftover dough from previous use.

Use medium-gluten or high-gluten flour; low-gluten flour lacks elasticity and breaks easily.

4. Machine stops running mid-operation?

Check for overloading or non-stop continuous use. If overheated,

pause for more than 30 minutes to let the motor cool before reuse.

5. Hot noodles clump and stick when falling after reaching certain length.

Coat freshly extruded hot noodles with dry flour to avoid sticking.

Spread noodles evenly in a basin or portion into separate bowls once they pile up.

Friendly Reminders

1. This appliance is fitted with an overheat protection system; it will auto-shut down for protection under abnormal use or severe motor overload.

2. To avoid motor damage and shorten service life, wait 30 minutes for the motor to cool down between every working cycle before restarting.

3. Designed for household/personal use only; commercial application is prohibited.

Dough Making Instructions

1. Clean the dough bucket, kneading blade, lid and all accessories before use.

2. Place the machine on a flat table. The machine is equipped with suction-cup feet, which must sit on a level surface to secure the unit for safe operation.

3. Put prepared ingredients into the dough bucket. Net weight range for 5L bucket: 300 – 1200 g. Recommended flour-to-water ratio: 100:45 ~ 100:50.

Recommended flour-to-yeast ratio: 100:1 ~ 100:2

4. After kneading completes for the ideal dough, spread the dough evenly across the bucket bottom.

5. After the first kneading cycle, let the machine cool for 30 minutes before starting another batch. Continuous repeated kneading without cooling shortens the machine's service life.

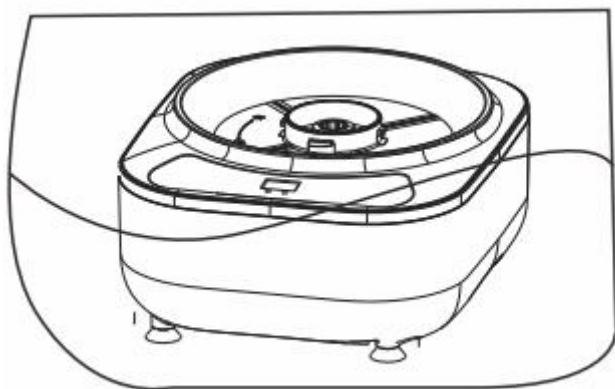
Note: Adjust the water dosage appropriately as flour types and moisture content vary by region.

Ambient temperature greatly impacts dough rising; adjust the fermentation time accordingly.

Flour & Water Proportion Chart for Dough Making		
Flour Cup	Measurement Flour Weight	Water Measuring Cup
1 level full cup	200g	100g
2 level full cups	400g	180~200g
3 level full cups	600g	270~300g
4 level full cups	800g	360~400g
5 level full cups	1000g	450~500g
6 level full cups	1200g	540~600g

Cleaning & Maintenance

1. Cut off power and unplug the cord before any cleaning.
2. Never submerge the main machine body in water during washing.
3. Do not clean with chemical solvents such as alcohol.
4. Store the unit away from heavy compression, heat sources, and open flames.
5. Wipe residual water from the main unit and bucket with dry cloth after cleaning, air-dry in cool place, then pack for storage.



Troubleshooting Guide

1. Indicator light off

Check power supply: confirm the power cord is plugged into the socket.
Verify if the wall socket is switched on.

2. Kneading blade stops rotating during mixing

Check whether the kneading function has been activated.

Motor overheating: wait for the motor to cool down to ambient temperature.

3. Odor from the main unit on first use

It is normal and will fade after multiple uses.

4. Fault Codes

E02: Sensor short-circuited

E03: Sensor open-circuited

E04: Overload protection triggered

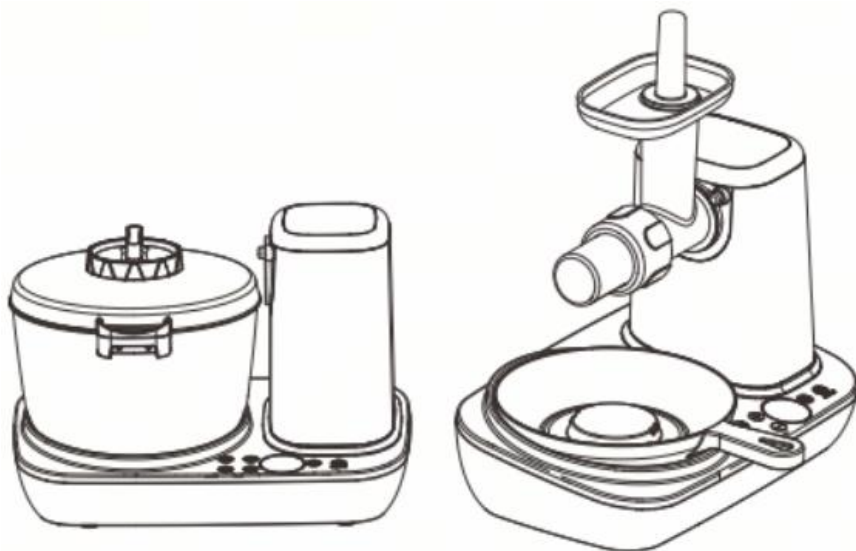


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACHINE À PÂTES MULTIFONCTIONNELLE
MODÈLE : LY-101-05A

MODÈLE : LY-101-05A



Voici le manuel d'utilisation original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel. 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 ce produit.



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

	<p>Déclaration de conformité à la FCC :</p> <p>Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC.</p> <p>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.</p>
	<p>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).</p>

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.

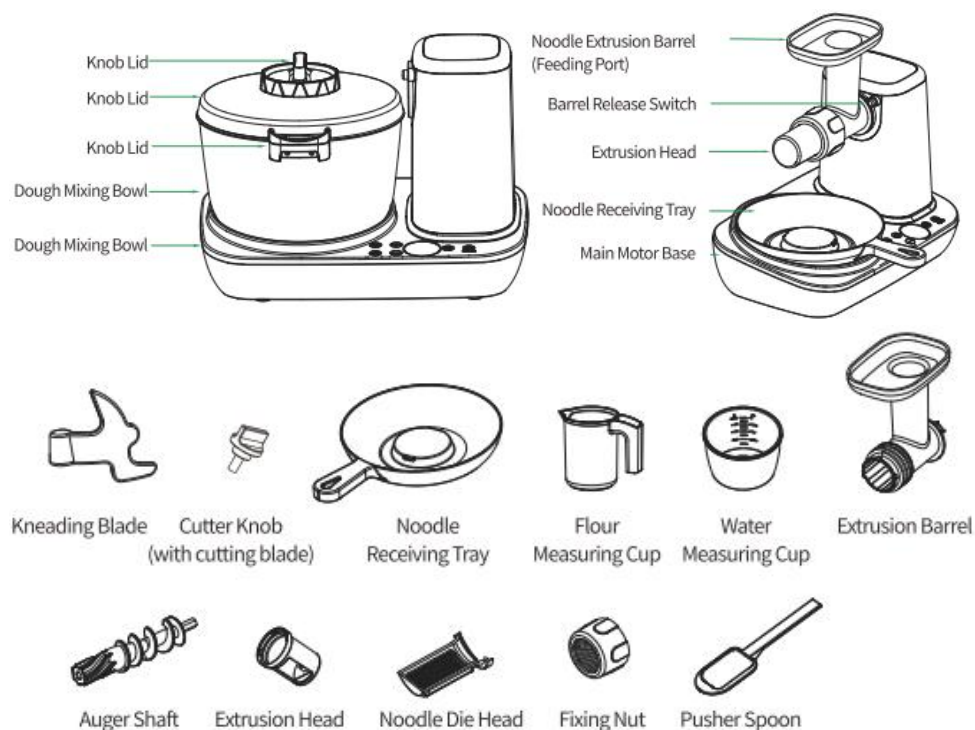
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ :

- 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

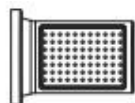
elle pourrait entraîner sa non-conformité et engendrer des risques pour la sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

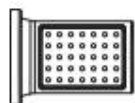
Produit Caractéristiques & Composant Noms



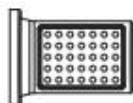
Nouille Mourir Tête Spécification



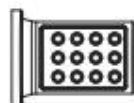
Fine Noodle Die



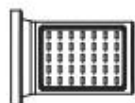
Thick Noodle Die



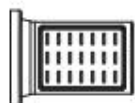
Extra-Thick Noodle Die



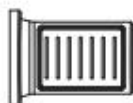
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

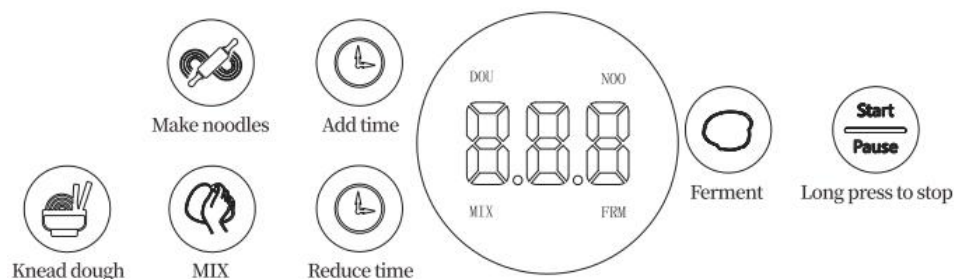


Belt Noodle Die

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Modèle de produit	LY-101-05A
Tension nominale	120V~
Fréquence nominale	60 Hz
Puissance nominale	150 W
Capacité nominale	5L

INSTRUCTIONS



Panneau de commande

1. Branchez la machine ; l'écran s'allume et un bip retentit pour indiquer la mise sous tension.
2. Appuyez sur la touche Mélanger pour pétrir la pâte. Durée par défaut :

12 minutes (l' écran affiche 012). Ajustez la durée de 1 à 20 minutes à l' aide des touches +/-, puis appuyez sur Démarrer. / Pause Pour commencer.

3. Appuyez sur la touche Fermentation pour lancer la fermentation de la pâte. Durée par défaut : 90 minutes (l' écran affiche 090). Ajustez la durée de 10 à 120 minutes à l' aide des touches +/- puis appuyez sur Commencer / Pause pour commencer.

4. Appuyez sur la touche Pétrir la pâte pour pétrir les nouilles. Durée par défaut : 6 minutes. Ajustez la durée de 1 à 30 minutes à l' aide des touches +/-, puis appuyez sur Démarrer. / Pause Pour commencer.

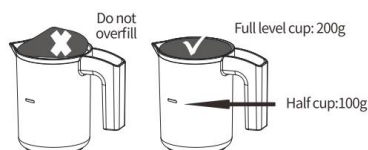
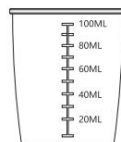
5. Appuyez sur la touche « Faire des nouilles » pour extruder les nouilles. Pétrissage par défaut Durée d'exécution : 20 minutes . Réglez la durée de 1 à 30 minutes à l'aide des touches +/- puis appuyez sur Démarrer. / Pause Pour commencer.

Comment ajouter la farine et l'eau

6. Lors de l'ajout de farine, niveler la farine avec le doigt ; 1 tasse pleine = 200 g de farine.

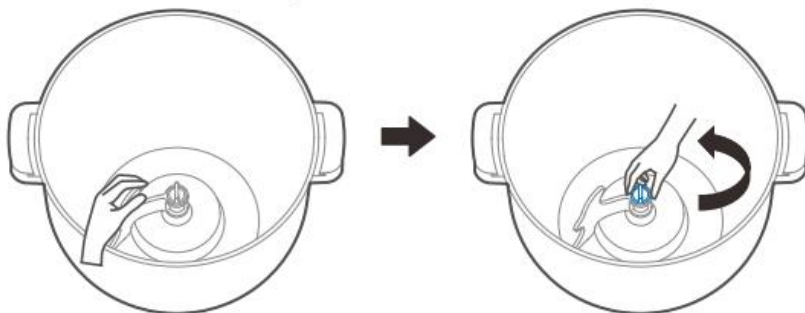
7. Placez le verre doseur sur une table plane, versez-y de l'eau en suivant le rapport farine/eau pour les nouilles/la pâte, et vérifiez le niveau d'eau par rapport à l'échelle pour respecter la proportion requise .

Flou Tasse à mesurer l'eau



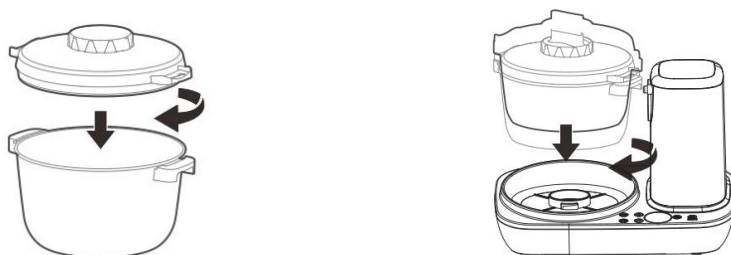
Étapes d'installation de la lame à pâte

1. Placez la lame à pétrir sur l'axe central à l'intérieur du bol. Maintenez la lame d'une main et tournez le bouton dans le sens antihoraire de l'autre pour la verrouiller. (Remarque : Sens antihoraire = Installation ; Sens horaire = Retrait)

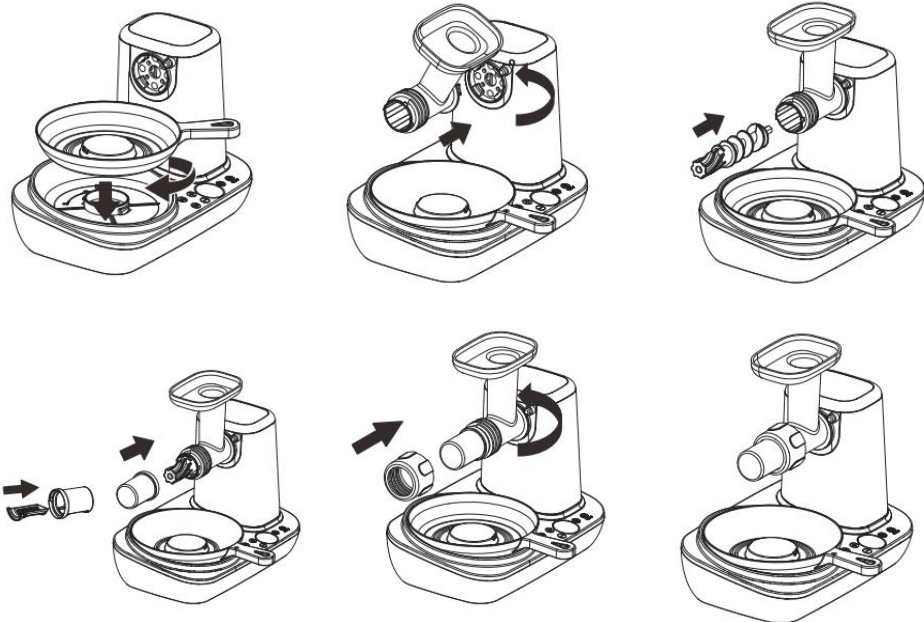


Étapes d'installation du bac à pâte

1. Alignez la boucle du couvercle avec la fente du seau, appuyez pour mettre le couvercle en place, puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.
2. Montez le godet sur la base principale de la machine et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Guide d'installation pour presse à nouilles



1. Alignez le plateau à nouilles avec le baïonnette et verrou de la mitrailleuse il sens antihoraire.
2. Alignez le cylindre de pression des nouilles à son positionnez-vous correctement, poussez et fixez.
Dans le sens antihoraire. (Un « clic » indique une installation correcte.)
3. Alignez l'arbre de pression avec l'axe du canon et insérez -le droit dans.
4. Insérez la tête d'extrusion de nouilles dans l'orifice du cylindre , appuyez , puis alignez la tête avec le cylindre. baïonnette et prise il dans.
5. Tenez le cylindre de pression à la main, alignez le gros écrou avec le cylindre et serrez dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Installation terminée.

1. Nettoyez soigneusement le bol mélangeur, la lame de mélange et le couvercle avant utilisation.
2. Placez l'appareil sur une surface plane. (La ventouse doit être parfaitement à plat pour une adhérence optimale ; un mauvais positionnement compromet la sécurité.)

3. Placez les ingrédients dans le bol mélangeur selon les proportions requises, appuyez sur le bouton Noodle Press , puis sur Démarrer /Arrêter pour commencer la préparation.

Une fois le pétrissage terminé, retirez le bol mélangeur et installez tous les éléments de la presse à nouilles . Déposez manuellement des morceaux de pâte dans l'orifice d'alimentation.

Note d'installation : L'apparence du produit est sujette à modification .

Pâte à nouilles : rapport farine-eau

de la farine (g)	Volume d'eau (ml)	Remarques
500 g	175~190 mL	Vous pouvez ajouter des assaisonnements (œuf / jus de légumes, etc.) selon vos préférences personnelles lors de la préparation des nouilles.
1000 g	350 à 380 mL	
maximal par lot ≤ 1000 g		

Pâte à pâtes : rapport farine-eau-œuf

de la farine (g)	Eau Volume (ml)	Remarques
500 g	100 mL	2 pièces (environ 100~120 g)
1000 g	200 mL	4 pièces (env. 200~240 g)
maximal par lot $\leq$ 1000 g		

Conseils importants pour la fabrication des nouilles

1. En raison de l'humidité variable de la farine, ajoutez la quantité appropriée d'eau ou de farine et pétrissez à nouveau si la pâte est trop sèche ou collante afin d'éviter la surcharge de la machine ou que les nouilles ne collent pendant l'extrusion.
2. Ne jamais introduire les mains ou des objets étrangers dans les parties

rotatives telles que le bol mélangeur ou l'ouverture d'alimentation.
prévenir les blessures corporelles.

3. Avant utilisation, vérifiez que les trous de la filière à nouilles ne sont pas obstrués afin d'assurer une extrusion de nouilles fluide et d'éviter la surcharge de la machine.

4. Ne pas alimenter la pâte trop rapidement lors de la première utilisation ; interrompre l'alimentation lorsque vous entendez le signal sonore « bip-bip ».

5. Ne pas remplir la pâte au-delà de la ligne marquée à l'intérieur du cylindre d'extrusion ; ne jamais forcer l'alimentation avec des outils pour éviter toute surcharge.

6. Saupoudrez légèrement les nouilles extrudées de farine sèche pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

7. Le code d'erreur E04 signifie une surcharge de la machine : retirez la pâte restante dans le bol mélangeur et le cylindre d'extrusion, puis redémarrez.

8. Ne mettez pas de gros aliments durs (soja, arachide, etc.) dans l'orifice d'alimentation pendant le fonctionnement afin d'éviter d'endommager l'équipement.

9. Démontez et nettoyez tous les accessoires dans les 3 minutes suivant leur utilisation ; la farine séchée restante peut bloquer des pièces et endommager l'appareil.

Problèmes courants liés à la fabrication des nouilles

1. Comment nettoyer la filière d'extrusion des nouilles ?

Retirez la matrice et laissez-la sécher complètement à l'air libre.

Tapotez-le doucement sur une planche dure pour enlever les restes de pâte.

Enlevez ensuite les résidus à l'aide d'une fine aiguille ou d'un cure-dent.

2. Les nouilles fraîches collent-elles entre elles après extrusion ?

Saupoudrez les nouilles de farine sèche au fur et à mesure de leur cuisson pour éviter qu'elles ne collent et pour faciliter leur conservation. Coupez rapidement les nouilles trop longues et disposez-les sur un plateau pour éviter qu'elles ne collent.

3. Les nouilles ont-elles des bords rugueux ou se cassent-elles facilement ?

Un manque d'eau donne des nouilles sèches et craquelées : ajoutez une petite quantité d'eau.

huile de cuisson ou œuf pour améliorer la texture et la souplesse.

Vérifiez si les trous de la matrice sont obstrués par des restes de pâte non nettoyés provenant d'une utilisation précédente.

Utilisez de la farine à teneur moyenne ou élevée en gluten ; la farine à faible teneur en gluten manque d'élasticité et se casse. facilement.

4. La machine s'arrête en cours d'opération ?

Vérifiez qu'il n'y a pas de surcharge ni d'utilisation continue. En cas de surchauffe,

Laisser le moteur refroidir pendant plus de 30 minutes avant de le réutiliser.

5. Les nouilles chaudes s'agglutinent et collent en tombant après avoir atteint une certaine longueur.

Enrobez les nouilles chaudes fraîchement extrudées de farine sèche pour éviter qu'elles ne collent.

Répartissez les nouilles uniformément dans un saladier ou répartissez-les dans des bols séparés une fois qu'elles sont empilées.

Rappels amicaux

1. Cet appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe ; il s'arrêtera automatiquement pour assurer sa protection en cas d'utilisation anormale ou de surcharge importante du moteur.

2. Pour éviter d'endommager le moteur et de réduire sa durée de vie, attendez 30 minutes que le moteur refroidisse entre chaque cycle de

fonctionnement avant de le redémarrer.

3. Conçu pour un usage domestique/personnel uniquement ; toute application commerciale est interdite.

Instructions pour la préparation de la pâte

1. Nettoyez le récipient à pâte, la lame de pétrissage, le couvercle et tous les accessoires avant utilisation.

2. Placez l'appareil sur une table plane. L'appareil est équipé de pieds à ventouses qui doivent reposer sur une surface plane pour assurer sa stabilité et un fonctionnement en toute sécurité.

3. Versez les ingrédients préparés dans le bac à pâte. Poids net pour un bac de 5 L : 300 à 1 200 g. Proportion farine/eau recommandée : 100/45 à 100/50. Proportion farine/levure recommandée : 100/1 à 100/2.

4. Une fois le pétrissage terminé pour obtenir la pâte idéale, étalez la pâte uniformément sur le fond du seau.

5. Après le premier cycle de pétrissage, laissez la machine refroidir pendant 30 minutes avant de lancer une nouvelle fournée. Un pétrissage répété sans refroidissement réduit la durée de vie de la machine.

Remarque : Ajustez la quantité d'eau en conséquence, car les types de farine et leur teneur en humidité varient selon les régions.

La température ambiante influe grandement sur la levée de la pâte ; ajustez le temps de fermentation en conséquence.

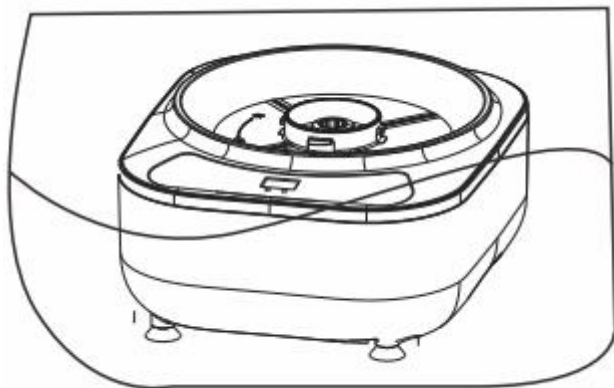
Tableau des proportions de farine et d'eau pour la préparation de la pâte		
Tasse à farine	Poids de la farine	Tasse à mesurer l'eau
1 tasse pleine	200 g	100 g
2 tasses pleines	400 g	180~200 g
3 tasses pleines	600 g	270 à 300 g

4 tasses pleines	800 g	360~400 g
5 tasses pleines	100 0g	450 à 500 g
6 tasses pleines	120 0g	540~600 g

Nettoyage et entretien

1. Coupez l'alimentation et débranchez le cordon avant tout nettoyage.
2. Ne jamais immerger le corps principal de la machine dans l'eau pendant le lavage.
3. Ne pas nettoyer avec des solvants chimiques tels que l'alcool.
4. Rangez l'appareil à l'écart des fortes compressions, des sources de chaleur et des flammes nues .

Après le nettoyage , essuyez l'eau résiduelle de l'unité principale et du seau avec un chiffon sec , laissez sécher à l'air libre dans un endroit frais, puis rangez-les pour le stockage.



Guide de dépannage

1. Voyant éteint

Vérifiez l'alimentation électrique : assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans la prise.

Vérifiez si la prise murale est allumée.

2. La lame de pétrissage cesse de tourner pendant le mélange.

Vérifiez si la fonction de pétrissage a été activée.

Surchauffe du moteur : attendez que le moteur refroidisse à température ambiante.

3. Odeur provenant de l'unité principale lors de la première utilisation

C'est normal et cela s'estompera après plusieurs utilisations.

4. Codes d'erreur

E02 : Capteur en court-circuit

E03 : Capteur en circuit ouvert

E04 : Protection contre les surcharges déclenchée

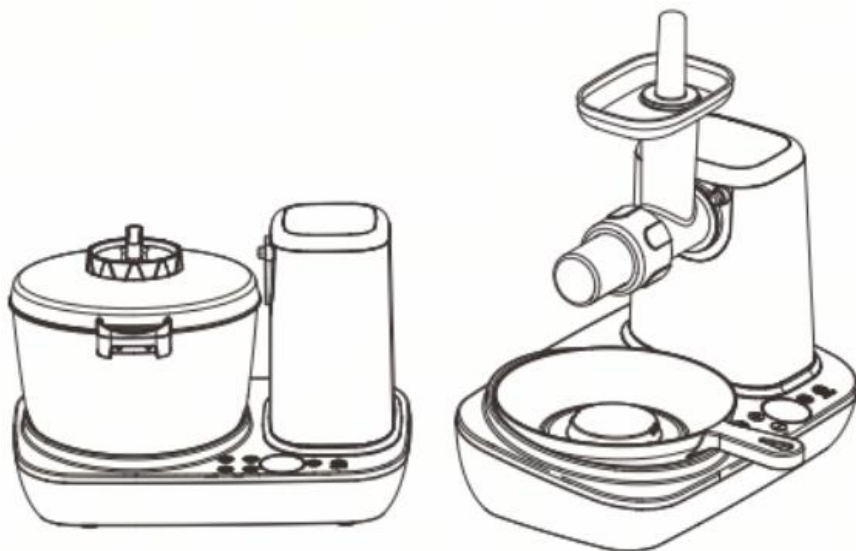


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MULTIFUNKTIONALE NUDELMASCHINE
MODELL: LY-101-05A

MODELL: LY-101-05A



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung auszulegen. 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.

	<p>FCC-Konformitätserklärung:</p> <p>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.</p>
	<p>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.</p>

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantieunterlagen, des Kaufbelegs und, wenn möglich, des Kartons 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 Privathaushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie zum Beispiel: – Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; – Bauernhöfe ; – von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; – Pensionen.

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.

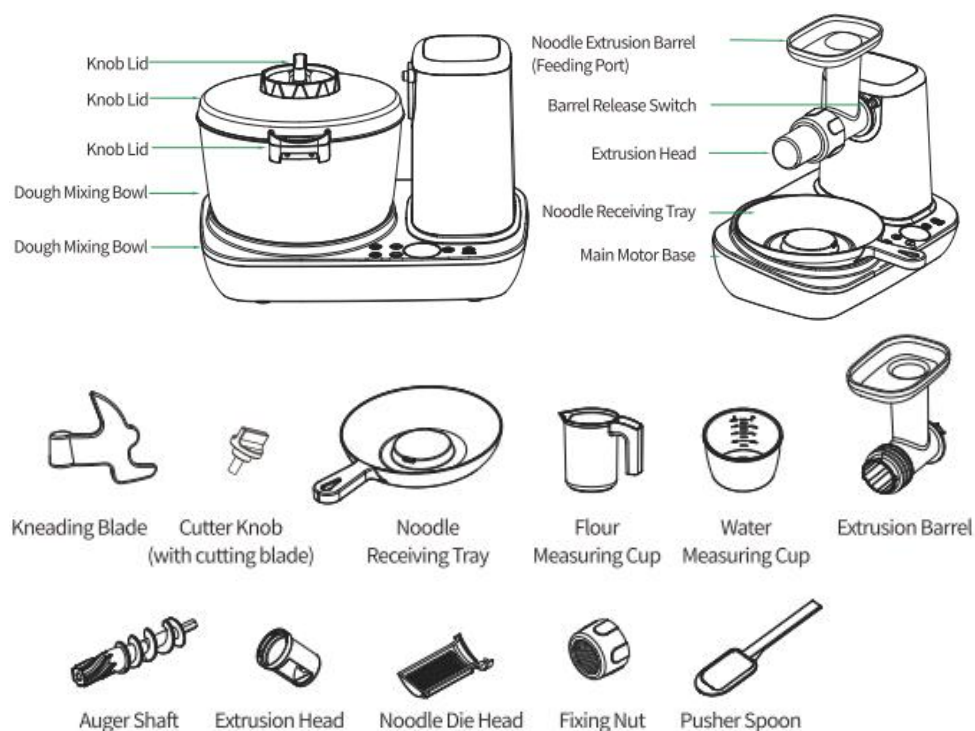
- Der Stromverbrauch im Aus-Modus betrug 0,4 W.
- Die Zeitspanne, nach der das Gerät in den automatischen Abschaltmodus wechselte, betrug weniger als 1 Minute.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

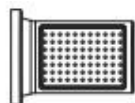
• Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen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

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

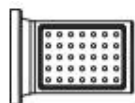
Produkt Spezifikationen & Komponente Namen



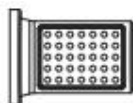
Nudel Sterben Kopf Spezifikation



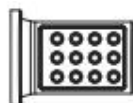
Fine Noodle Die



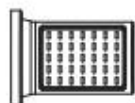
Thick Noodle Die



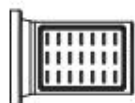
Extra-Thick Noodle Die



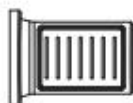
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

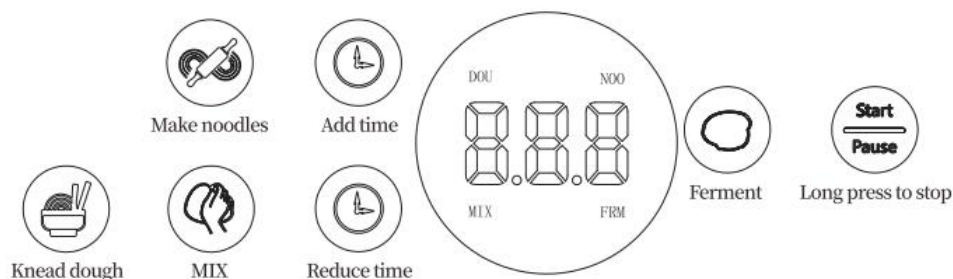


Belt Noodle Die

PRODUKTMERKMALE

Produktmodell	LY-101-05A
Nennspannung	120V~
Nennfrequenz	60 Hz
Nennleistung	150 W
Nennkapazität	5L

ANWEISUNGEN



Bedienfeld

1. Schließen Sie das Gerät an; das Display leuchtet auf und ein Piepton ertönt, um anzuzeigen, dass es eingeschaltet ist.

2. Tippen Sie auf die Taste „Mix“, um den Teig zu kneten. Standardlaufzeit: 12 Minuten (Anzeige : 012). Stellen Sie die Zeit mit den Tasten +/- von 1 bis 20 Minuten ein und drücken Sie anschließend „Start “ . / Pause
Zunächst einmal.

3. Tippen Sie auf die Taste „Gärung “, um die Teiggärung zu starten.
Standardlaufzeit: 90 Minuten (Anzeige: 090). Stellen Sie die Zeit mit den Tasten +/- von 10 bis 120 Minuten ein und drücken Sie anschließend die Taste „Gärung “ . Start / Pause zum Starten.

4. Tippen Sie auf die Taste „Teig kneten “, um den Nudelteig zu kneten.
Standardlaufzeit: 6 Minuten. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten +/- von 1 bis 30 Minuten ein und drücken Sie dann „Start “ . / Pause
Zunächst einmal.

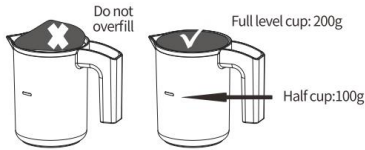
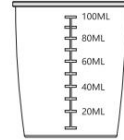
5. Tippen Sie auf die Taste „Nudeln herstellen “, um die Nudeln zu extrudieren. Standard-Knetfunktion Laufzeit : 20 Minuten . Stellen Sie die Zeit mit den Tasten +/- von 1 bis 30 Minuten ein und drücken Sie dann Start. / Pause
Zunächst einmal.

Wie man Mehl und Wasser hinzufügt

6. Beim Hinzufügen von Mehl glattstreichen das Mehl mit dem Finger einreiben; 1 volle Tasse = 200 g Mehl.

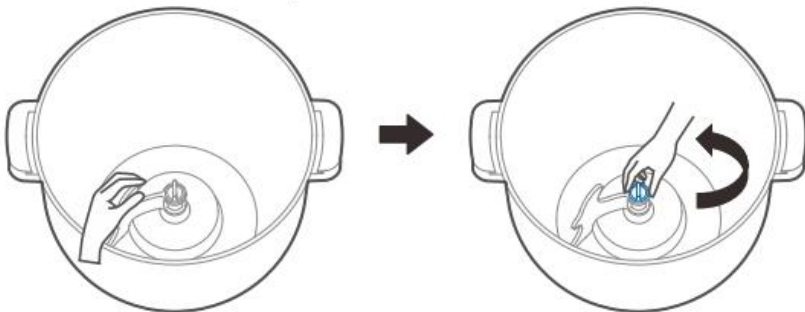
7. Stellen Sie den Messbecher auf einen flachen Tisch, füllen Sie Wasser im Verhältnis Mehl zu Wasser für Nudeln/Teig ein und überprüfen Sie den Wasserstand anhand der Skala, um sicherzustellen, dass das erforderliche Verhältnis erreicht ist.

Flou Messbecher für Wasser



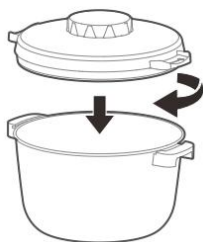
Schritte zur Installation des Teigmessers

1. Setzen Sie den Teigkneteter auf die zentrale Spindel im Inneren des Behälters. Halten Sie den Kneteter mit einer Hand fest und drehen Sie mit der anderen den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu arretieren. (Hinweis: Gegen den Uhrzeigersinn = Einsetzen; im Uhrzeigersinn = Entfernen)

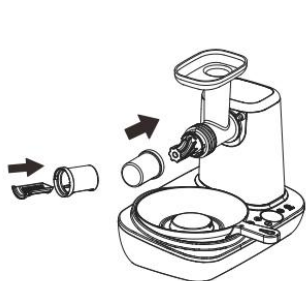
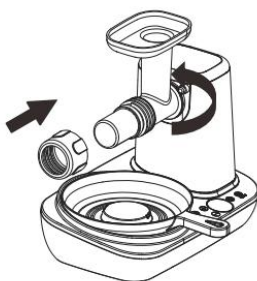


Schritte zur Installation des Teigeimers

1. Richten Sie die Schnalle des Deckels an der Aussparung am Eimer aus, drücken Sie den Deckel nach unten, um ihn zu befestigen, und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, um ihn festzuziehen.
2. Montieren Sie die Schaufel auf dem Hauptmaschinensockel und verriegeln Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn.



Installationsanleitung für die Nudelpressenbaugruppe



1. Richten Sie die Nudelschale an der Maschinenbajonett und Schloss Es gegen den Uhrzeigersinn.
2. Richten Sie die Nudelpresswalze aus. zu seinem Passen Sie die Position an, drücken Sie hinein und befestigen Sie sie. gegen den Uhrzeigersinn. (Ein Klickgeräusch signalisiert die korrekte Installation.)
3. Richten Sie die Presswelle aus mit die Laufspindel einsetzen und gerade einführen In.

4. Setzen Sie den Nudlextrusionskopf in die Zylinderöffnung ein , drücken Sie ihn nach unten und richten Sie den Kopf anschließend am Zylinder aus. Bajonettverschluss und Stecker Es In.
5. Halten Sie den Presszylinder von Hand fest, richten Sie die große Mutter am Zylinder aus und ziehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Installation abgeschlossen.

1. Reinigen Sie vor Gebrauch die Teigschüssel, das Knetmesser und den Deckel gründlich.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Tischplatte. (Der Saugfuß muss flach aufliegen, um einen sicheren Halt zu gewährleisten; eine unsachgemäße Platzierung beeinträchtigt die Sicherheit.)

3. Geben Sie die Zutaten im erforderlichen Verhältnis in die Rührschüssel, tippen Sie auf die Nudelpresse-Taste und anschließend auf Start /Stopp, um den Vorgang zu starten.

Nach dem Kneten die Rührschüssel entnehmen und alle Nudelpressteile montieren . Teigstücke manuell in den Einfüllstutzen geben.

Installationshinweis: Das Aussehen des Produkts kann vom tatsächlichen Artikel abweichen .

Nudelteig: Mehl-Wasser-Verhältnis

Mehlgewicht (g)	Wasservolumen (ml)	Anmerkungen
500 g	175–190 ml	Sie können beim Zubereiten der Nudeln je nach persönlichem Geschmack Gewürze (Ei, Gemüsesaft usw.) hinzufügen .
1000 g	350–380 ml	
Maximale Chargengröße ≤ 1000 g		

Nudelteig: Mehl-Wasser-Ei-Verhältnis

Mehlgewicht (g)	Wasser Volumen (ml)	Anmerkungen

500 g	100 ml	2 Stück (ca. 100 – 120 g)
1000 g	200 ml	4 Stück (ca. 200 – 240 g)
Maximale Chargengröße ≤ 1000 g		

Wichtige Tipps zur Nudelherstellung

1. Da Mehl unterschiedliche Feuchtigkeitsgehalte aufweisen kann, geben Sie gegebenenfalls die entsprechende Menge Wasser oder Mehl hinzu und kneten Sie den Teig erneut, falls er zu trocken oder klebrig ist, um eine Überlastung der Maschine oder ein Verkleben der Nudeln beim Extrudieren zu vermeiden.
2. Führen Sie niemals Hände oder Fremdkörper in rotierende Teile wie Rührschüssel oder Einfüllöffnung ein.
Körperverletzungen verhindern.
3. Vor Gebrauch prüfen, ob die Löcher der Nudeldüse verstopft sind, um eine reibungslose Nudlextrusion zu gewährleisten und eine Überlastung der Maschine zu vermeiden.
4. Den Teig beim ersten Gebrauch nicht zu schnell zuführen; die Zufuhr unterbrechen, sobald der Warnton "Piep-Piep" ertönt.
5. Den Teig nicht über die markierte Linie im Extrusionszylinder hinaus einfüllen; niemals mit Werkzeugen gewaltsam zuführen, um eine Überladung zu vermeiden.
6. Bestäuben Sie die extrudierten Nudeln mit etwas trockenem Mehl, damit sie nicht zusammenkleben.
7. Der Fehlercode E04 bedeutet Maschinenüberlastung: Entfernen Sie die Teigreste aus der Rührschüssel und dem Extrusionszylinder und starten Sie die Maschine neu.
8. Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, dürfen während des Betriebs keine großen, harten Lebensmittel (Sojabohnen, Erdnüsse usw.) in den Einfüllstutzen gegeben werden.
9. Alle Zubehöerteile müssen innerhalb von 3 Minuten nach Gebrauch

auseinandergenommen und gereinigt werden; zurückgebliebenes getrocknetes Mehl kann Teile verstopfen und das Gerät beschädigen.

Häufige Probleme bei der Nudelherstellung

1. Wie reinigt man die Nudlextrusionsdüse ?

Entfernen Sie die Matrize und lassen Sie sie vollständig an der Luft trocknen.

Klopfen Sie den Teig vorsichtig auf ein hartes Brett, um Teigreste abzuklopfen.

Anschließend die restlichen Rückstände mit einer feinen Nadel oder einem Zahnstocher entfernen.

2. Kleben frische Nudeln nach dem Extrudieren zusammen?

Bestreuen Sie die Nudeln beim Herausnehmen mit trockenem Mehl, damit sie nicht zusammenkleben und sich leichter aufbewahren lassen.

Zu lange Nudeln sollten umgehend abgeschnitten und auf ein Tablett gelegt werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.

3. Haben die Nudeln raue Kanten oder brechen sie leicht?

Zu wenig Wasser führt zu trockenen, rissigen Nudeln: Geben Sie eine kleine Menge Wasser hinzu.

Speiseöl oder Ei können die Konsistenz und Elastizität verbessern.

Prüfen Sie, ob die Matrizenlöcher durch nicht gereinigte Teigreste vom vorherigen Gebrauch verstopft sind.

Verwenden Sie Mehl mit mittlerem oder hohem Glutengehalt; Mehl mit niedrigem Glutengehalt ist zu unelastisch und bricht leicht.

4. Die Maschine stoppt mitten im Betrieb?

Prüfen Sie auf Überlastung oder Dauerbetrieb. Bei Überhitzung

Vor der Wiederverwendung sollte der Motor mindestens 30 Minuten abkühlen gelassen werden.

5. Heiße Nudeln verklumpen und kleben beim Fallen zusammen, sobald sie eine bestimmte Länge erreicht haben.

Frisch extrudierte, heiße Nudeln mit trockenem Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben.

Verteilen Sie die Nudeln gleichmäßig in einer Schüssel oder portionieren Sie sie in separate Schüsseln, sobald sie sich angehäuft haben.

Freundliche Erinnerungen

1. Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutzsystem ausgestattet; es schaltet sich bei anormaler Nutzung oder starker Motorüberlastung automatisch zum Schutz ab.

2. Um Motorschäden zu vermeiden und die Lebensdauer zu verkürzen, warten Sie zwischen den Arbeitszyklen 30 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen.

3. Nur für den privaten Gebrauch bestimmt; gewerbliche Nutzung ist untersagt.

Teigzubereitungsanleitung

1. Reinigen Sie vor Gebrauch den Teigbehälter, den Knethaken, den Deckel und sämtliches Zubehör.

2. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Tisch. Das Gerät ist mit Saugnapffüßen ausgestattet, die auf einer ebenen Fläche stehen müssen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

3. Die vorbereiteten Zutaten in den Teigbehälter geben . Nettogewicht für einen 5-Liter-Behälter: 300 – 1200 g. Empfohlenes

Mehl-Wasser-Verhältnis: 100:45 bis 100:50. Empfohlenes

Mehl-Hefe-Verhältnis: 100:1 bis 100:2.

4. Sobald der Teig die ideale Konsistenz hat, verteilen Sie ihn gleichmäßig auf dem Boden des Eimers.

5. Nach dem ersten Knetvorgang die Maschine 30 Minuten abkühlen lassen, bevor eine neue Charge gestartet wird. Kontinuierliches, wiederholtes Kneten ohne Abkühlen verkürzt die Lebensdauer der

Maschine.

Hinweis: Passen Sie die Wassermenge entsprechend an, da Mehlsorten und Feuchtigkeitsgehalt je nach Region variieren.

Die Umgebungstemperatur hat einen großen Einfluss auf das Aufgehen des Teigs; passen Sie die Gärzeit entsprechend an.

Mehl- und Wasserverhältnistabelle für die Teigherstellung		
Mehlbecher	Mehlgewicht messen	Wassermessbecher
1 gestrichen volle Tasse	200 g	100 g
2 volle Tassen	400 g	180 – 200 g
3 volle Tassen	600 g	270 – 300 g
4 volle Tassen	800 g	360 – 400 g
5 volle Tassen	1000 g	450 – 500 g
6 volle Tassen	1200 g	540 – 600 g

Reinigung und Instandhaltung

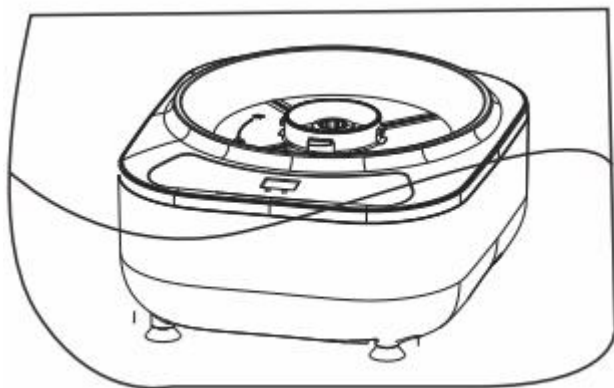
1. Vor der Reinigung die Stromzufuhr unterbrechen und das Netzkabel abziehen.
2. Tauchen Sie das Hauptgehäuse der Maschine während des

Waschvorgangs niemals in Wasser ein.

3. Nicht mit chemischen Lösungsmitteln wie Alkohol reinigen.

4. Lagern Sie das Gerät fern von starker Kompression, Wärmequellen und offenen Flammen .

5. Wischen Sie nach der Reinigung das restliche Wasser vom Hauptgerät und vom Eimer mit einem trockenen Tuch ab , lassen Sie alles an einem kühlen Ort an der Luft trocknen und verpacken Sie es anschließend zur Aufbewahrung.



Leitfaden zur Fehlerbehebung

1. Kontrollleuchte aus

Stromversorgung prüfen: Sicherstellen, dass das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt ist.

Prüfen Sie, ob die Wandsteckdose eingeschaltet ist.

2. Der Knethaken stoppt während des Mischens.

Prüfen Sie, ob die Knetfunktion aktiviert ist.

Motorüberhitzung: Warten Sie, bis der Motor auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist.

3. Geruch des Hauptgeräts bei der ersten Benutzung

Das ist normal und verschwindet nach mehrmaliger Anwendung.

4. Fehlercodes

E02: Sensor kurzgeschlossen

E03: Sensor unterbrochen

E04: Überlastschutz ausgelöst



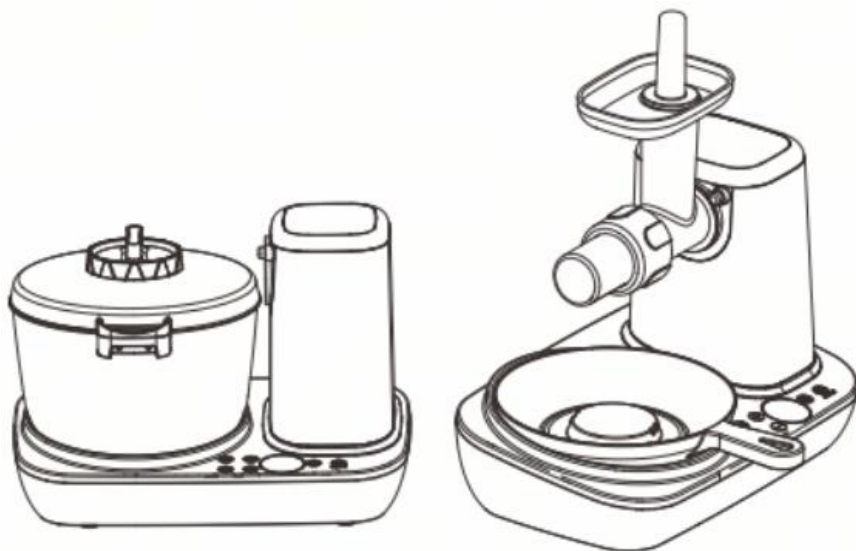
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

**MACCHINA PER LA PASTA
MULTIFUNZIONALE**

MODELLO: LY-101-05A

MODELLO: LY-101-05A



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 il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto . Ci scusiamo se non saremo in grado di informarvi nuovamente in caso di aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.



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

	<p>Dichiarazione di conformità FCC:</p> <p>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.</p>
	<p>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.</p>

AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni, 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.
 - Spegnerne 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.

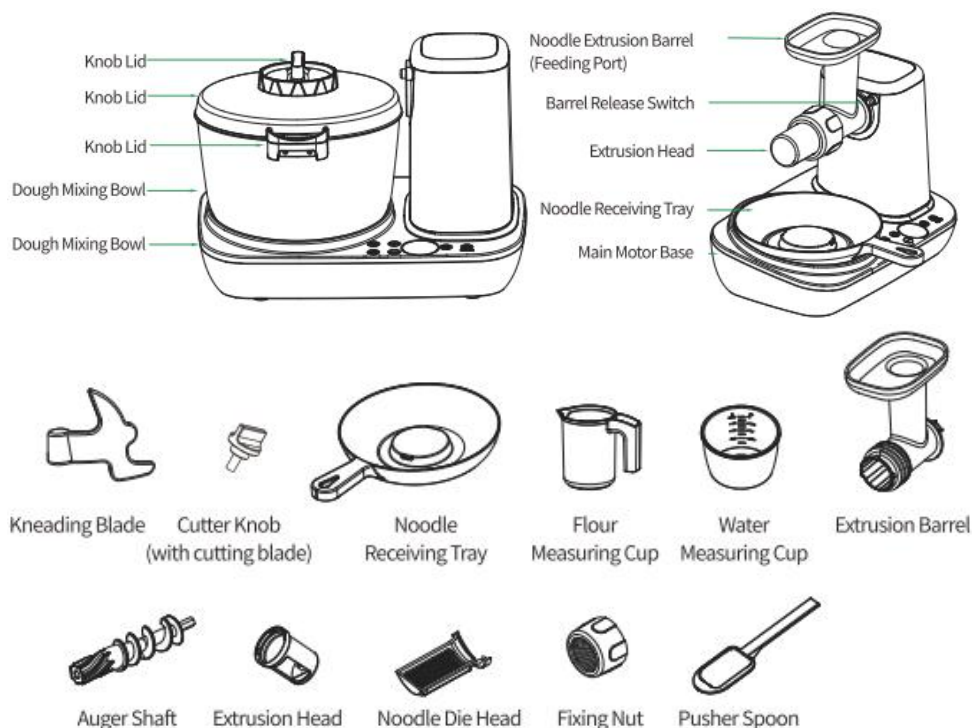
- Il consumo energetico era di 0,4 W in modalità spenta.
- Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura passa automaticamente in modalità di spegnimento è inferiore a 1 minuto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

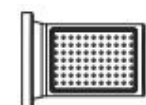
- Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

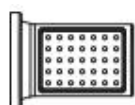
Prodotto Schemi e Componente Nomi



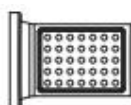
Noodle Morire Testa Specifiche



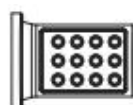
Fine Noodle Die



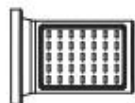
Thick Noodle Die



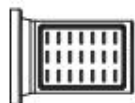
Extra-Thick Noodle Die



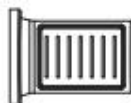
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

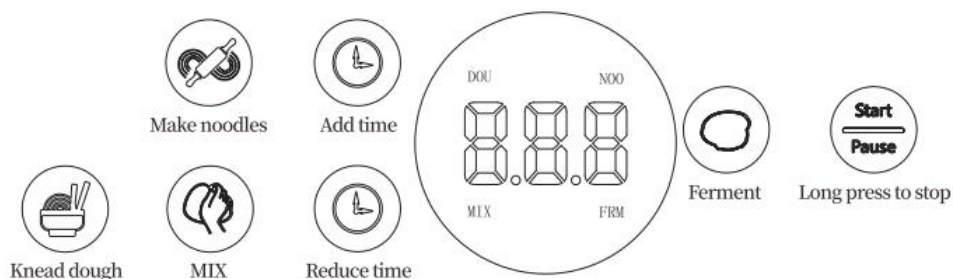


Belt Noodle Die

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Modello di prodotto	LY-101-05A
Tensione nominale	120V~
Frequenza del filo	60Hz
Potere di valutazione	150W
Capacità nominale	5 litri

ISTRUZIONI



Pannello operativo

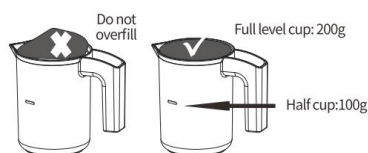
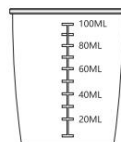
1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente; il display si illumina e viene emesso un segnale acustico per indicare l'accensione.
2. Premere il tasto Mix per avviare l'impasto. Tempo di esecuzione predefinito: 12 minuti (sul display viene visualizzato 012). Regolare il tempo da 1 a 20 minuti tramite i tasti +/- quindi premere Start. / Pausa per cominciare.
3. Toccare il tasto Ferment per avviare la fermentazione dell'impasto. Tempo di esecuzione predefinito: 90 minuti (il display mostra 090). Regolare il tempo da 10 a 120 minuti tramite i tasti +/- quindi premere Inizio / Fai una pausa per iniziare.
4. Premi il tasto Impasta per impastare la pasta. Tempo di esecuzione predefinito: 6 minuti. Regola il tempo da 1 a 30 minuti tramite i tasti +/- quindi premi Avvia. / Pausa per cominciare.
5. Tocca il tasto Crea noodles per estrudere i noodles. Impasto predefinito Tempo di esecuzione : 20 minuti . Regola il tempo da 1 a 30 minuti tramite i tasti +/- quindi premi Avvia. / Pausa per cominciare.

Come aggiungere farina e acqua

6. Quando si aggiunge la farina, livellare la farina con il dito; 1 tazza piena = 200 g di farina.

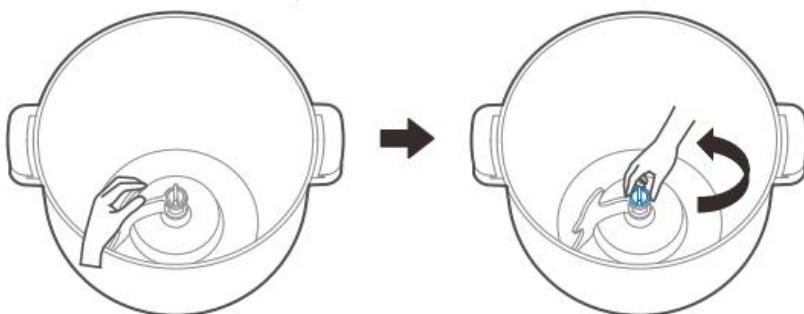
7. Posiziona il misurino su un tavolo piano, versavi l'acqua seguendo il rapporto farina-acqua per la pasta/l'impasto e controlla il livello dell'acqua sulla bilancia per assicurarti che corrisponda alla proporzione richiesta .

Flou Tazza dosatrice per acqua



Procedura di installazione della lama impastatrice

1. Montare la lama impastatrice sul perno centrale all'interno del contenitore. Tenere ferma la lama con una mano e ruotare la manopola in senso antiorario con l'altra per bloccarla in posizione. (Nota: in senso antiorario = installazione; in senso orario = rimozione)

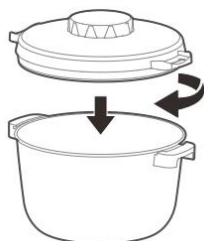


Fasi di installazione del secchio per impastare

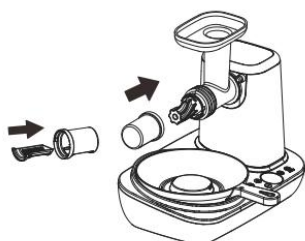
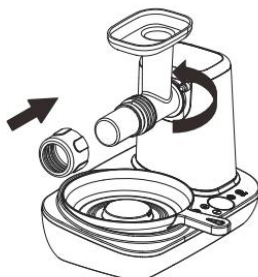
1. Allineare la fibbia del coperchio con la fessura sul secchio, premere

verso il basso per fissare il coperchio, quindi ruotare il coperchio in senso orario per stringerlo.

2. Montare la benna sulla base principale della macchina e bloccarla ruotandola in senso orario.



Guida all'installazione del gruppo pressa per pasta



1. Allineare il vassoio per la pasta con il baionetta e serratura della macchina Esso antiorario.

2. Allineare il cilindro della pressa per la pasta al suo posizionare correttamente, spingere e fissare

in senso antiorario. (Un "clic" indica la corretta installazione.)

3. Allineare l'albero di pressatura con il perno del cilindro e inserirlo dritto In.

4. Inserire la testina di estrusione della pasta nell'apertura del cilindro , premere verso il basso , quindi allineare la testina con il cilindro. baionetta e spina Esso In.

5. Tenere fermo il cilindro di pressatura con una mano, allineare il dado grande con il cilindro e serrarlo in senso orario.

6. Installazione completata.

1. Pulire accuratamente la ciotola dell'impastatrice, la pala e il coperchio prima dell'uso.

2. Posizionare l'unità su una superficie piana. (La ventosa deve essere posizionata in piano per garantire un'adesione sicura; un posizionamento errato compromette la sicurezza.)

3. Mettere gli ingredienti nella ciotola secondo le proporzioni richieste, premere il pulsante Noodle Press , quindi Avvia /Arresta per iniziare a lavorare.

Una volta terminata la fase di impasto, rimuovere la ciotola e montare tutti i componenti per la pressatura della pasta . Prelevare manualmente i pezzi di impasto e inserirli nell'apertura di alimentazione.

Nota sull'installazione: l'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello effettivo .

Impasto per noodles: rapporto farina-acqua

della farina (g)	Volume dell'acqua (ml)	Osservazioni
500 g	175~190 ml	Quando preparate i noodles, potete aggiungere condimenti (uovo, succo di verdura, ecc.) a seconda dei vostri gusti.
1000 g	350~380 ml	
Quantità massima per singolo lotto ≤ 1000 g		

Impasto per la pasta: rapporto farina-acqua-uova

della farina (g)	Acqua Volume (ml)	Osservazioni
500 g	100 ml	2 pezzi (circa 100~120 g)
1000 g	200 ml	4 pezzi (circa 200~240 g)
Quantità massima per singolo lotto ≤ 1000 g		

Consigli importanti per la preparazione della pasta

1. A causa della diversa umidità della farina, se l'impasto è troppo secco o appiccicoso, aggiungere la giusta quantità di acqua o farina e impastare nuovamente per evitare il sovraccarico della macchina o che la pasta si attacchi durante l'estrusione.
2. Non inserire mai mani o oggetti estranei nelle parti rotanti come la ciotola o l'apertura di alimentazione.
prevenire lesioni fisiche.
3. Prima dell'uso, verificare che i fori della trafilatura per la pasta non siano ostruiti, per garantire un'estrusione fluida della pasta ed evitare il sovraccarico della macchina.
4. Non alimentare l'impasto troppo velocemente al primo utilizzo; interrompi l'alimentazione quando senti il segnale acustico di avviso "bip-bip".
5. Non riempire l'impasto oltre la linea indicata all'interno del cilindro di estrusione; non forzare mai l'alimentazione con utensili per evitare sovraccarichi.
6. Spolverate leggermente con farina secca i noodles estrusi per evitare che si attacchino tra loro.
7. Il codice di errore E04 indica un sovraccarico della macchina: rimuovere l'impasto residuo dalla ciotola e dal cilindro di estrusione, quindi riavviare.
8. Non inserire alimenti duri e di grandi dimensioni (soia, arachidi, ecc.) nell'apertura di alimentazione durante il funzionamento per evitare danni

all'apparecchiatura.

9. Smontare e pulire tutti gli accessori entro 3 minuti dall'uso; i residui di farina secca potrebbero inceppare le parti e danneggiare l'apparecchio.

Problemi comuni nella produzione di pasta

1. Come pulire la trafila per l'estrusione della pasta ?

Rimuovi la matrice e lasciala asciugare completamente all'aria.

Picchiata delicatamente su una tavola dura per eliminare l'impasto in eccesso,

Quindi rimuovere i residui con un ago sottile o uno stuzzicadenti.

2. I noodles freschi si attaccano tra loro dopo l'estrusione?

Spolverate la pasta con della farina secca appena sfornata per evitare che si attacchi e per facilitarne la conservazione.

Tagliate subito i noodles troppo lunghi e disponeteli su un vassoio per evitare che si attacchino.

3. I noodles hanno i bordi irregolari o si rompono facilmente?

Troppa poca acqua provoca spaghetti secchi e screpolati: aggiungi una piccola quantità di acqua,

olio da cucina o uovo per migliorare la morbidezza e la flessibilità.

Controlla se i fori della trafila sono ostruiti da residui di impasto non puliti provenienti da utilizzi precedenti.

Utilizzare farina a medio o alto contenuto di glutine; la farina a basso contenuto di glutine manca di elasticità e si rompe facilmente.

4. La macchina si arresta durante l'operazione?

Verificare la presenza di sovraccarico o di utilizzo continuo senza interruzioni. In caso di surriscaldamento,

Lasciare in pausa per più di 30 minuti per far raffreddare il motore prima di riutilizzarlo.

5. I noodles caldi, una volta raggiunta una certa lunghezza, si attaccano e si raggruppano quando cadono.

Per evitare che si attacchino, infarinate leggermente le tagliatelle appena estruse e ancora calde.

Distribuite i noodles in modo uniforme in una ciotola oppure, una volta che si saranno accumulati, divideteli in ciotole separate.

Promemoria utili

1. Questo apparecchio è dotato di un sistema di protezione contro il surriscaldamento; si spegnerà automaticamente per protezione in caso di utilizzo anomalo o di grave sovraccarico del motore.

2. Per evitare danni al motore e ridurre la durata, attendere 30 minuti affinché il motore si raffreddi tra un ciclo di lavoro e l'altro prima di riavviarlo.

3. Progettato esclusivamente per uso domestico/personale; l'applicazione commerciale è vietata.

Istruzioni per la preparazione dell'impasto

1. Pulire il contenitore dell'impasto, la pala impastatrice, il coperchio e tutti gli accessori prima dell'uso.

2. Posizionare l'apparecchio su un tavolo piano. L'apparecchio è dotato di piedini a ventosa, che devono essere posizionati su una superficie piana per garantire la stabilità e un funzionamento sicuro.

3. Versare gli ingredienti preparati nel secchio per l'impasto. Peso netto per un secchio da 5 litri: 300 – 1200 g. Rapporto farina-acqua consigliato:

100:45 ~ 100:50. Rapporto farina-lievito consigliato: 100:1 ~ 100:2

4. Una volta terminata l'impastatura fino a ottenere un impasto perfetto, distribuirlo uniformemente sul fondo del secchio.

5. Dopo il primo ciclo di impasto, lasciare raffreddare la macchina per 30 minuti prima di avviare un altro ciclo. L'impasto ripetuto e continuo senza raffreddamento riduce la durata utile della macchina.

Nota: Regolare la quantità d'acqua di conseguenza, poiché i tipi di farina e il loro contenuto di umidità variano a seconda della regione.

La temperatura ambiente influisce notevolmente sulla lievitazione dell'impasto; regolate di conseguenza i tempi di fermentazione.

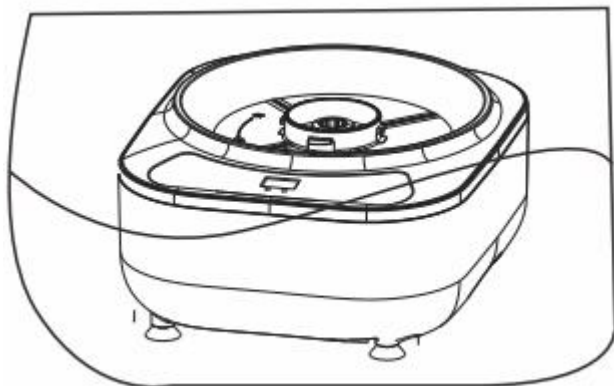
Tabella delle proporzioni di farina e acqua per la preparazione dell'impasto		
Tazza di farina	Misurazione del peso della farina	Misurino per l'acqua
1 tazza piena	200 g	100 g
2 tazze piene a livello	400 g	180~200 g
3 livelli di tazze piene	600 g	270~300 g
4 livelli di tazze piene	800 g	360~400 g
5 livelli pieni di tazze	1000 g	450~500 g
6 livelli di tazze piene	1200 g	540~600 g

Pulizia e manutenzione

1. Interrompere l'alimentazione e scollegare il cavo prima di qualsiasi pulizia.
2. Non immergere mai il corpo principale della macchina in acqua durante il lavaggio.

3. Non pulire con solventi chimici come l'alcol.
4. Conservare l'unità lontano da forti compressioni, fonti di calore e fiamme libere .

Dopo la pulizia , asciugare l'acqua residua dall'unità principale e dal secchio con un panno asciutto, lasciarli asciugare all'aria in un luogo fresco e poi imballarli per riporli.



Guida alla risoluzione dei problemi

1. Spia spenta

Verificare l'alimentazione: accertarsi che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa.

Verifica se la presa a muro è accesa.

2. La pala impastatrice smette di ruotare durante la miscelazione.

Verifica se la funzione di impasto è stata attivata.

Surriscaldamento del motore: attendere che il motore si raffreddi a temperatura ambiente.

3. Odore proveniente dall'unità principale al primo utilizzo

È normale e svanirà dopo diversi utilizzi.

4. Codici di errore

E02: Sensore in cortocircuito

E03: Sensore in circuito aperto

E04: Attivata la protezione da sovraccarico



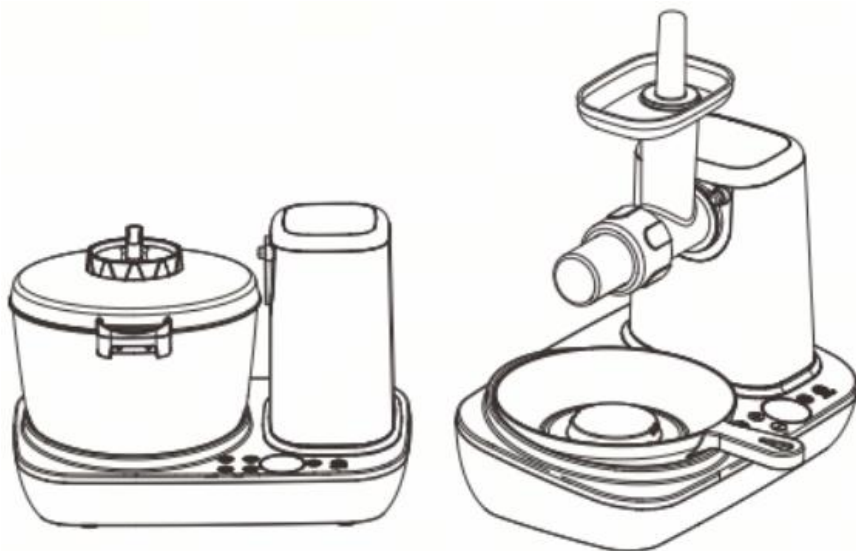
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

**MÁQUINA MULTIFUNCIONAL PARA HACER
PASTA**

MODELO: LY-101-05A

MODELO: LY-101-05A



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



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

	<p>Declaración de cumplimiento de la FCC:</p> <p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>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.</p>

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 una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
- 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.

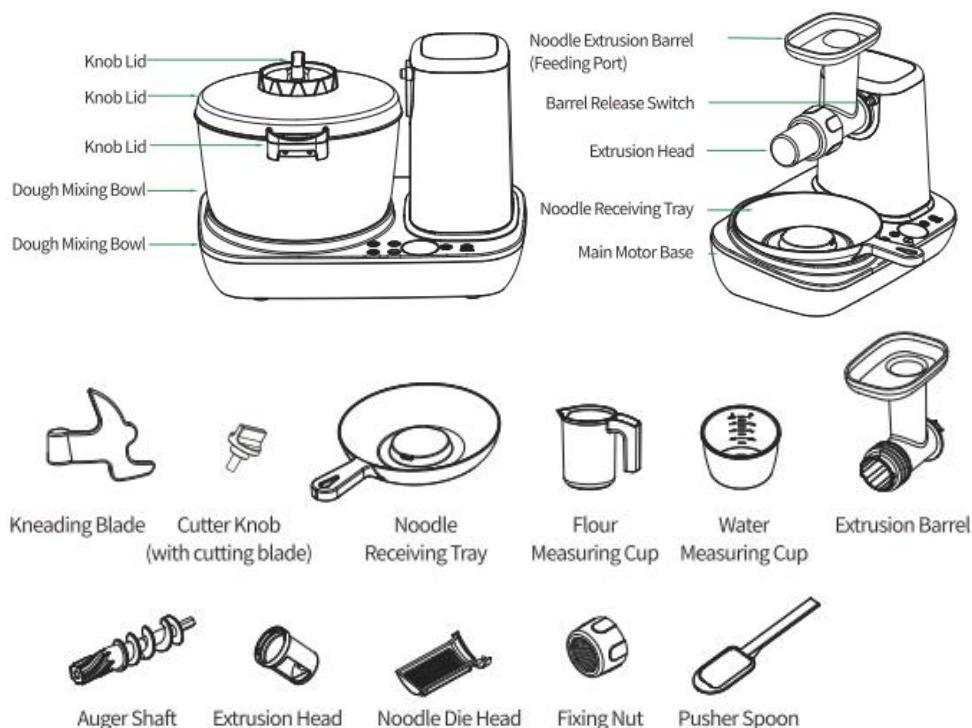
- El consumo de energía fue de 0,4 W en modo apagado.
- El período tras el cual el equipo entra en modo de apagado automático es inferior a 1 minuto.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO:

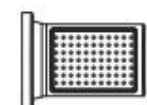
- Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

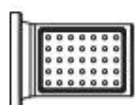
Producto Presupuesto & Componente Nombres



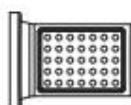
Cabeza Morir Cabeza Especificación



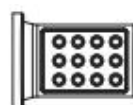
Fine Noodle Die



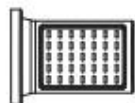
Thick Noodle Die



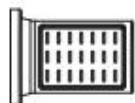
Extra-Thick Noodle Die



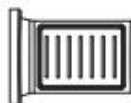
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

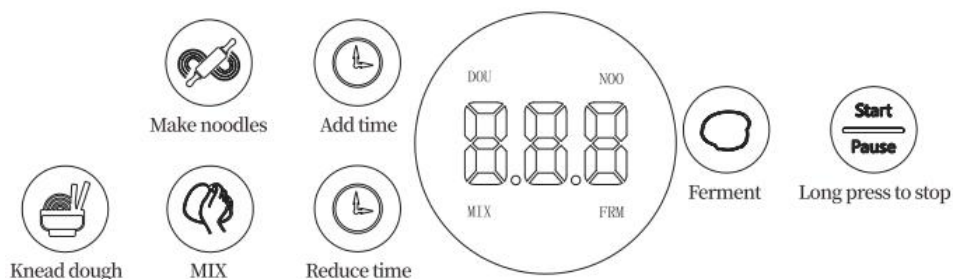


Belt Noodle Die

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Modelo de producto	LY-101-05A
Voltaje nominal	120V~
Frecuencia nominal	60 Hz
Potencia nominal	150 W
Capacidad nominal	5 litros

INSTRUCCIONES



Panel de control

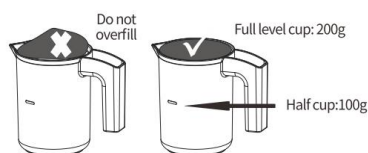
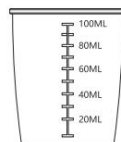
1. Enchufe el aparato; la pantalla se iluminará y sonará un pitido para indicar que se ha encendido.
2. Pulse la tecla Mezclar para mezclar la masa. Tiempo de funcionamiento predeterminado: 12 minutos (la pantalla muestra 012). Ajuste el tiempo de 1 a 20 minutos con las teclas +/- y, a continuación, pulse Iniciar. / Pausa para empezar.
3. Pulse la tecla Fermentar para la fermentación de la masa. Tiempo de ejecución predeterminado: 90 minutos (la pantalla muestra 090). Ajuste el tiempo de 10 a 120 minutos mediante las teclas +/- y, a continuación, pulse Comenzar / Haz una pausa para comenzar.
4. Pulsa la tecla Amasar para amasar la masa. Tiempo de ejecución predeterminado: 6 minutos. Ajusta el tiempo de 1 a 30 minutos con las teclas +/- y, a continuación, pulsa Iniciar. / Pausa para empezar.
5. Pulse la tecla Hacer fideos para extruir los fideos. Amasado predeterminado Duración : 20 minutos . Ajusta el tiempo de 1 a 30 minutos con las teclas +/- y, a continuación, pulsa Iniciar. / Pausa para empezar.

Cómo agregar harina y agua

6. Al agregar harina, nivelar la harina con el dedo; 1 taza llena = 200 g de harina.

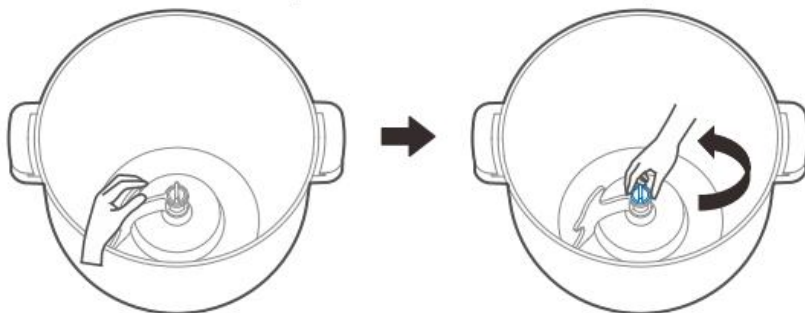
7. Coloque el vaso medidor sobre una mesa plana, vierta agua en él siguiendo la proporción de harina y agua para fideos/masa, y compruebe el nivel del agua con la escala para alcanzar la proporción requerida.

Flujo Taza medidora de agua



Pasos para la instalación de la cuchilla para amasar

1. Coloque la pala amasadora en el eje central dentro del recipiente. Sujete la pala con una mano y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj con la otra para fijarla en su lugar. (Nota: En sentido contrario a las agujas del reloj = Instalar; En el sentido de las agujas del reloj = Retirar)

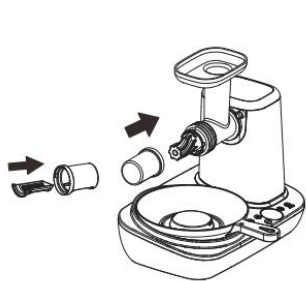


Pasos para la instalación del cubo de masa

1. Alinee la hebilla de la tapa con la ranura del cubo, presione hacia abajo para que la tapa encaje y luego gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla.
2. Monte la cuchara en la base principal de la máquina y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.



Guía de instalación para el montaje de la prensa de fideos



1. Alinee la bandeja de fideos con la bayoneta de máquina y cerradura él sinistrórsum.
2. Alinee el barril de la prensa de fideos. a su Coloque en la posición

correcta, presione y fije.

En sentido contrario a las agujas del reloj. (Un "clic" indica que la instalación es correcta).

3. Alinee el eje de prensado con el eje del barril e insértelo recto en.

4. Inserte el cabezal de extrusión de fideos en el puerto del barril , presione hacia abajo y luego alinee el cabezal con el barril. bayoneta y tapón él en.

5. Sujete el cilindro de prensado con la mano, alinee la tuerca grande con el cilindro y apriétela en el sentido de las agujas del reloj.

6. Instalación completada.

1. Limpie a fondo el recipiente para mezclar la masa, la cuchilla mezcladora y la tapa antes de usarlo.

2. Coloque la unidad sobre una superficie plana. (La base de succión debe estar plana para una correcta fijación; una colocación incorrecta compromete la seguridad).

3. Coloque los ingredientes en el recipiente de mezcla según la proporción requerida, pulse el botón Noodle Press y, a continuación, Start /Stop para comenzar a trabajar.

Una vez finalizado el amasado, retire el bol mezclador y monte todas las piezas para prensar los fideos . Introduzca manualmente los trozos de masa por la entrada de alimentación.

Nota de instalación: La apariencia del producto está sujeta al artículo real .

Masa para fideos: Proporción de harina y agua

de la harina (g)	Volumen de agua (ml)	Observaciones
500 g	175~190 ml	puedes añadir condimentos (huevo, zumo de verduras, etc.) según tus preferencias personales .
1000 g	350~380 ml	
máximo individual ≤ 1000 g		

Masa para pasta: Proporción de harina, agua y huevo

de la harina (g)	Agua Volumen (ml)	Observaciones
500 g	100 ml	2 unidades (aprox. 100~120 g)
1000 g	200 ml	4 unidades (aprox. 200~240 g)
máximo individual $\leq$ 1000 g		

Consejos importantes para la elaboración de fideos

1. Debido a la variación en la humedad de la harina, agregue la cantidad adecuada de agua o harina y vuelva a amasar si la masa está demasiado seca o pegajosa para evitar la sobrecarga de la máquina o que los fideos se peguen durante la extrusión.
2. Nunca introduzca las manos ni objetos extraños en las partes giratorias, como el recipiente mezclador o la abertura de alimentación.
prevenir lesiones corporales.
3. Compruebe que los orificios de la boquilla para fideos no estén obstruidos antes de usarla para garantizar una extrusión fluida de los fideos y evitar la sobrecarga de la máquina.
4. No alimente la masa demasiado rápido la primera vez que la use; detenga la alimentación cuando escuche el tono de alerta "bip-bip".
5. No llene el cilindro de extrusión con la masa por encima de la línea marcada; nunca fuerce la alimentación con herramientas para evitar sobrecargas.
6. Espolvoree un poco de harina seca sobre los fideos extruidos para evitar que se peguen entre sí.
7. El código de error E04 indica sobrecarga de la máquina: retire los restos de masa del recipiente mezclador y del cilindro de extrusión y, a continuación, reinicie.
8. No introduzca alimentos duros y de gran tamaño (soja, cacahuete, etc.) en la entrada de alimentación durante el funcionamiento para evitar daños

en el equipo.

9. Desmonte y limpie todos los accesorios en un plazo de 3 minutos después de su uso; los restos de harina seca pueden atascar las piezas y dañar el aparato.

Problemas comunes en la elaboración de fideos

1. ¿Cómo limpiar la boquilla de extrusión de fideos ?

Retire el molde y déjelo secar completamente al aire.

Golpéala suavemente sobre una tabla dura para desprender la masa sobrante,

A continuación, retire los residuos con una aguja fina o un palillo de dientes.

2. ¿Los fideos frescos se pegan entre sí después de la extrusión?

Espolvorea harina seca sobre los fideos a medida que los vayas sacando para evitar que se peguen y para facilitar su almacenamiento.

Si los fideos son demasiado largos, córtelos rápidamente y colóquelos en una bandeja para evitar que se peguen.

3. ¿Los fideos tienen bordes ásperos o se rompen fácilmente?

La falta de agua provoca que los fideos se sequen y se agrieten: agregue una pequeña cantidad de agua,

aceite de cocina o huevo para mejorar la suavidad y la flexibilidad.

Compruebe si los orificios de la matriz están obstruidos por restos de masa sin limpiar del uso anterior.

Utilice harina con contenido medio o alto de gluten; la harina con bajo contenido de gluten carece de elasticidad y se rompe fácilmente.

4. ¿La máquina se detiene a mitad de la operación?

Compruebe si hay sobrecarga o uso continuo sin parar. Si se sobrecalienta,

Deje pasar más de 30 minutos para que el motor se enfríe antes de volver a usarlo.

5. Los fideos calientes se apelmazan y se pegan al caer después de alcanzar cierta longitud.

Reboza los fideos calientes recién extruidos con harina seca para evitar que se peguen.

Extiende los fideos de manera uniforme en un recipiente o repártelos en tazones separados una vez que se hayan acumulado.

Recordatorios amistosos

1. Este aparato está equipado con un sistema de protección contra sobrecalentamiento; se apagará automáticamente para protegerlo en caso de uso anormal o sobrecarga severa del motor.

2. Para evitar daños en el motor y acortar su vida útil, espere 30 minutos a que el motor se enfríe entre cada ciclo de trabajo antes de volver a ponerlo en marcha.

3. Diseñado únicamente para uso doméstico/personal; se prohíbe su uso comercial.

Instrucciones para hacer la masa

1. Limpie el recipiente para la masa, la pala amasadora, la tapa y todos los accesorios antes de usarlos.

2. Coloque la máquina sobre una mesa plana. La máquina está equipada con ventosas en las patas, que deben apoyarse sobre una superficie nivelada para garantizar su seguridad y funcionamiento.

3. Coloque los ingredientes preparados en el recipiente para la masa.

Rango de peso neto para un recipiente de 5 L: 300 – 1200 g. Proporción recomendada de harina y agua: 100:45 ~ 100:50. Proporción

recomendada de harina y levadura: 100:1 ~ 100:2

4. Una vez que haya terminado de amasar para obtener la masa ideal, extiende la masa uniformemente sobre el fondo del cubo.

5. Tras el primer ciclo de amasado, deje que la máquina se enfríe durante 30 minutos antes de comenzar con otra tanda. El amasado continuo y repetido sin enfriamiento acorta la vida útil de la máquina.

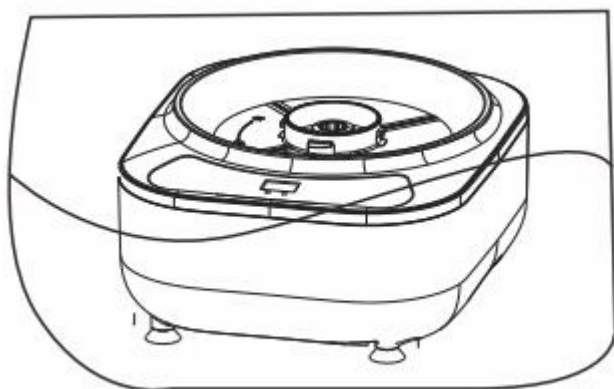
Nota: Ajuste la cantidad de agua según corresponda, ya que los tipos de harina y el contenido de humedad varían según la región.

La temperatura ambiente influye enormemente en el levado de la masa; ajuste el tiempo de fermentación en consecuencia.

Tabla de proporciones de harina y agua para la elaboración de masa		
Taza de harina	Medida Peso de la harina	Vaso medidor de agua
1 nivel de taza llena	200 g	100 g
2 vasos llenos de nivel	400 g	180~200 g
Vasos llenos de 3 niveles	600 g	270~300 g
4 vasos llenos de nivel	800 g	360~400 g
5 niveles de vasos llenos	1000 g	450~500 g
6 vasos llenos de nivel	1200 g	540~600 g

Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte la alimentación y desenchufe el cable antes de realizar cualquier limpieza.
2. Nunca sumerja el cuerpo principal de la máquina en agua durante el lavado.
3. No limpiar con disolventes químicos como el alcohol.
4. Guarde la unidad lejos de la compresión intensa, fuentes de calor y llamas abiertas .
5. Después de la limpieza, seque el agua residual de la unidad principal y del cubo con un paño seco , déjelos secar al aire en un lugar fresco y luego empaquételes para su almacenamiento.



Guía de solución de problemas

1. Luz indicadora apagada
Compruebe la fuente de alimentación: confirme que el cable de alimentación esté enchufado a la toma de corriente.
Compruebe si el enchufe de pared está encendido.
2. La pala amasadora deja de girar durante la mezcla.

Comprueba si la función de amasado está activada.

Sobrecalentamiento del motor: espere a que el motor se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.

3. Olor proveniente de la unidad principal en el primer uso.

Es normal y desaparecerá después de varios usos.

4. Códigos de avería

E02: Cortocircuito en el sensor

E03: Sensor en circuito abierto

E04: Se activó la protección contra sobrecarga.

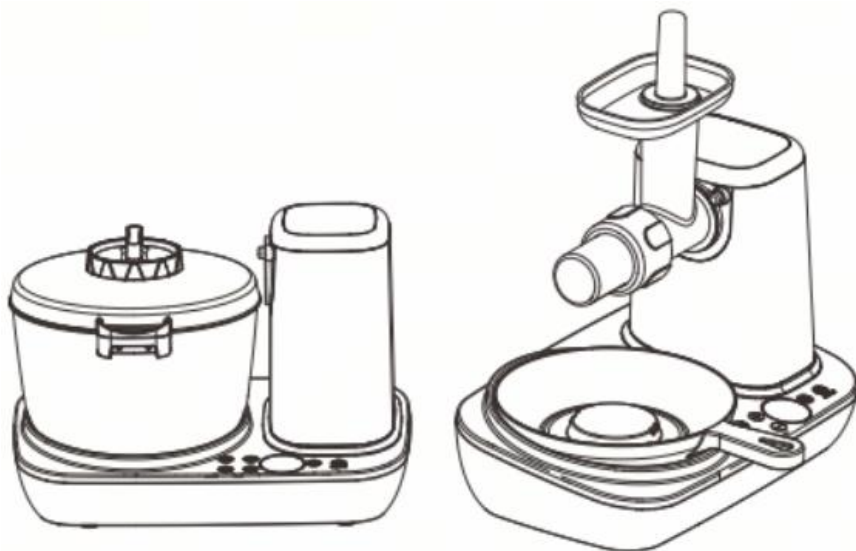


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WIELOFUNKCYJNA MASZYNA DO MAKARONU
MODEL: LY-101-05A

MODEL: LY-101-05A



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o uważne przeczytanie wszystkich instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który Państwo otrzymają. 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.

	<p>Oświadczenie o zgodności z FCC:</p> <p>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.</p>
	<p>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.</p>

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 go używać 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 będą one nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

- 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. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, 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.

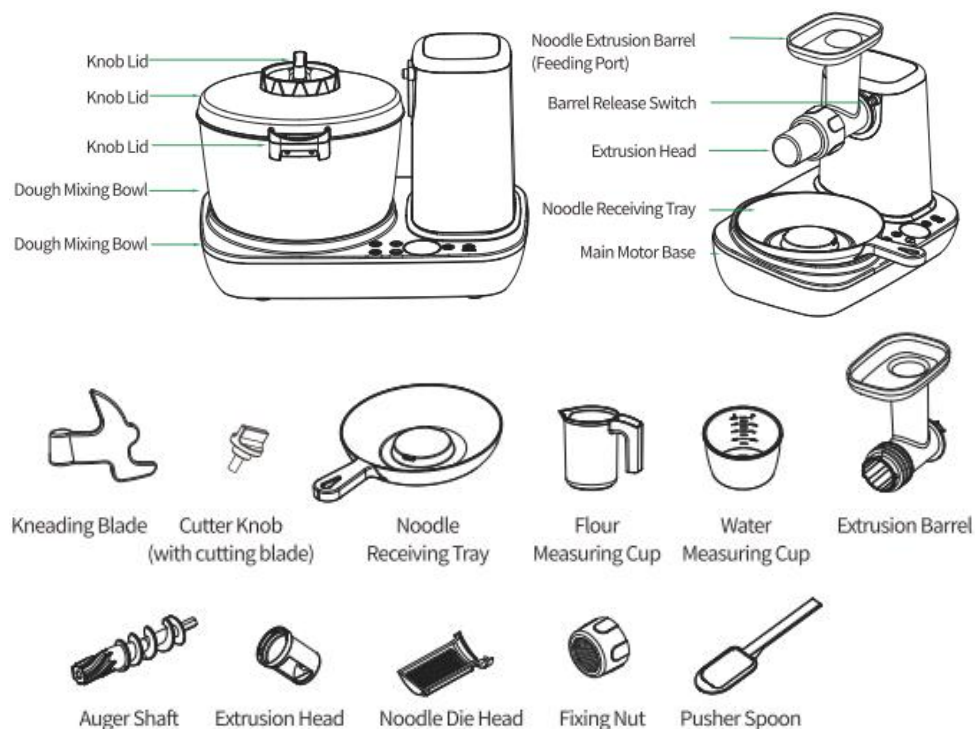
OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI:

- Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami

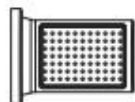
bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

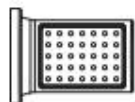
Produkt Specyfikacje & Część Nazwy



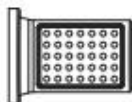
Makaron Umierać Głowa Specyfikacja



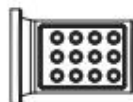
Fine Noodle Die



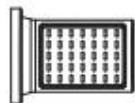
Thick Noodle Die



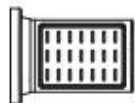
Extra-Thick Noodle Die



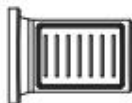
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

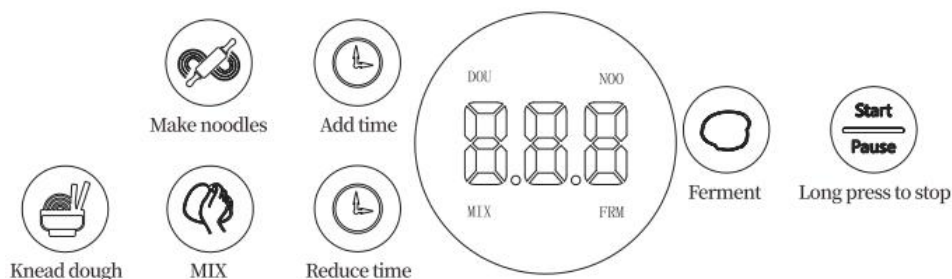


Belt Noodle Die

CECHY PRODUKTU

Model produktu	LY-101-05A
Napięcie nominalne	120 V~
Częstotliwość znamionowa	60Hz
Moc znamionowa	150 W
Pojemność znamionowa	5L

INSTRUKCJE

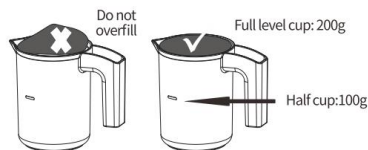
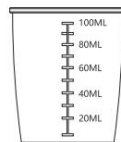


Panel operacyjny

1. Podłącz urządzenie do zasilania. Wyświetlacz się zaświeci i usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący o włączeniu .

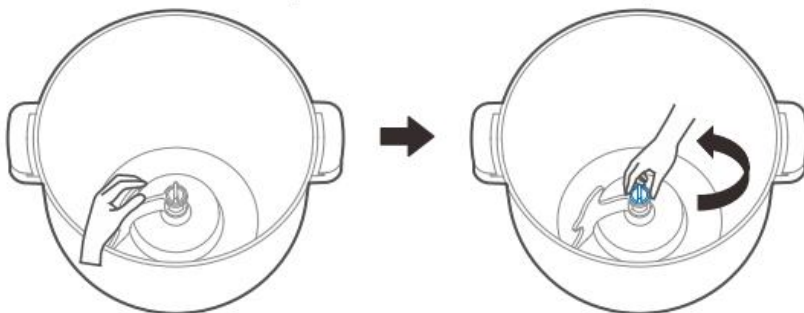
2. Naciśnij przycisk „Mix” , aby wymieszać ciasto. Domyślny czas pracy: 12 min (na wyświetlaczu widnieje 012). Dostosuj czas w zakresie 1 – 20 min za pomocą przycisków +/-, a następnie naciśnij przycisk „Start” . / Pauza aby zacząć.
3. Naciśnij przycisk „Ferment” , aby rozpocząć fermentację ciasta. Domyślny czas trwania: 90 min (na wyświetlaczu widnieje 090). Dostosuj czas w zakresie 10 – 120 min za pomocą przycisków +/-, a następnie naciśnij przycisk. Start / Zatrzymaj się, aby rozpocząć.
4. Naciśnij przycisk „Zagniataj ciasto” , aby wyrobić makaron. Domyślny czas działania: 6 min. Dostosuj czas w zakresie 1 – 30 min za pomocą przycisków +/-, a następnie naciśnij przycisk „Start” . / Pauza aby zacząć.
5. Naciśnij przycisk „Make noodles” , aby wycisnąć makaron. Domyślne wyrabianie Czas działania : 20 min . Ustaw czas w zakresie 1 – 30 min za pomocą przycisków +/-, a następnie naciśnij przycisk Start. / Pauza aby zacząć.
- Jak dodać mąkę i wodę**
6. Dodając mąkę, wyrównaj mąkę wymieszaj palcami; 1 pełna szklanka = 200 g mąki.
7. Postaw kubek miarowy na płaskim stole, wlej do niego wodę zgodnie ze stosunkiem mąki do wody dla makaronu/ciasta i sprawdź poziom wody na skali, aby uzyskać wymaganą proporcję.

Mąka Kubek do pomiaru wody



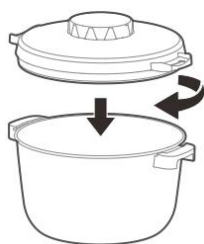
Kroki instalacji ostrza do ciasta

1. Zamontuj ostrze do ciasta na centralnym wrzecionie wewnątrz pojemnika. Przytrzymaj ostrze jedną ręką i drugą przekręć pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zablokować. (Uwaga: Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara = montaż; zgodnie z ruchem wskazówek zegara = demontaż)

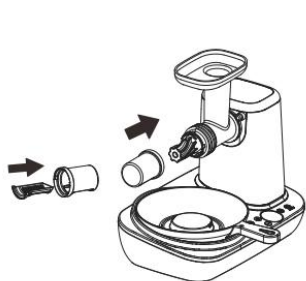
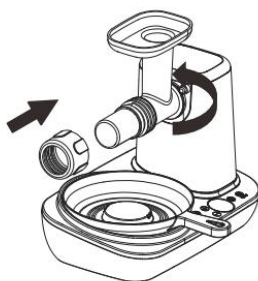


Kroki instalacji wiadra na ciasto

1. Dopasuj klamrę pokrywy do szczeliny w wiadrze, dociśnij, aby dopasować pokrywę, a następnie przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją dokręcić.
2. Zamontuj pojemnik na podstawie głównej maszyny i zablokuj go, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Instrukcja montażu prasy do makaronu



1. Wyrównaj tackę na makaron z bagnet maszynowy i zamek To przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyrównaj wałek do prasowania makaronu do jego dopasować pozycję, wcisnąć i zamocować przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. (Dźwięk kliknięcia oznacza prawidłową instalację.)
3. Wyrównaj wałek dociskowy z wrzeciono lufy i włóż je prosto W.
4. Włóż głowicę wytłaczającą makaron do portu cylindra , naciśnij , a

następnie wyrównaj głowicę z cylindrem. bagnet i wtyczka To W.

5. Przytrzymaj cylinder dociskowy ręką, wyrównaj dużą nakrętkę z cylindrem i dokręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

6. Instalacja zakończona.

1. Przed użyciem dokładnie umyj miskę do mieszania ciasta, mieszadło i pokrywę.

2. Umieść urządzenie na płaskim blacie. (Aby zapewnić bezpieczne ssanie, przyssawka musi leżeć płasko ; nieprawidłowe umieszczenie zagraża bezpieczeństwu).

3. Umieść składniki w misce miksującej zgodnie z wymaganymi proporcjami, naciśnij przycisk Noodle Press , a następnie Start /Stop, aby rozpocząć pracę.

Po zakończeniu wyrabiania wyjmij miskę miksującą i zamontuj wszystkie elementy dociskające makaron . Ręcznie wsypuj kawałki ciasta do otworu wlotowego.

Uwaga dotycząca instalacji: Wygląd produktu zależy od rzeczywistego przedmiotu .

Ciasto makaronowe: stosunek mąki do wody

mąki (g)	Objętość wody (ml)	Uwagi
500g	175~190 ml	możesz dodać przyprawy (jajka, sok warzywny itp.) według własnych upodobań .
1000g	350~380 ml	
Maksymalna pojedyncza partia ≤ 1000 g		

Ciasto makaronowe: stosunek mąki, wody i jajek

mąki (g)	Woda Objętość (ml)	Uwagi
-----------	---------------------	-------

500g	100 ml	2 szt. (ok. 100~120 g)
1000g	200 ml	4 szt. (ok. 200~240 g)
Maksymalna pojedyncza partia $\leq$ 1000 g		

Ważne wskazówki dotyczące robienia makaronu

1. Ze względu na zróżnicowaną wilgotność mąki, jeśli ciasto jest zbyt suche lub lepkie, dodaj odpowiednią ilość wody lub mąki i zagnieć je ponownie, aby uniknąć przeciążenia maszyny lub przyklejania się makaronu podczas wytłaczania.
2. Nigdy nie wkładaj rąk ani obcych przedmiotów do obracających się części, takich jak miska miksująca lub otwór do podawania.
zapobiec obrażeniom ciała.
3. Przed użyciem sprawdź, czy otwory w matrycy do makaronu nie są zatkane, aby zapewnić płynne wytłaczanie makaronu i zapobiec przeciążeniu maszyny.
4. Nie podawaj ciasta zbyt szybko przy pierwszym użyciu; przerwij podawanie po usłyszeniu sygnału dźwiękowego „bip-bip” .
5. Nie wypełniaj ciasta ponad zaznaczoną linię wewnątrz bębna wytłaczarki; nigdy nie wpychaj go na siłę za pomocą narzędzi, aby uniknąć przeciążenia.
6. Posyp odrobiną suchej mąki makaron wyciskany, aby zapobiec jego sklejanu.
7. Kod błędu E04 oznacza przeciążenie maszyny: usuń resztki ciasta z miski mieszającej i bębna wytłaczarki, a następnie uruchom ponownie.
8. Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać do otworu wlotowego dużych i twardych artykułów spożywczych (soi, orzeszków ziemnych itp.), aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
9. Rozmontuj i wyczyść wszystkie akcesoria w ciągu 3 minut po użyciu; resztki zaschniętej mąki mogą zablokować części i uszkodzić urządzenie.

Typowe problemy w produkcji makaronu

1. Jak czyścić matrycę do wytłaczania makaronu ?

Wymij kostkę i pozostaw ją do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

Delikatnie uderz nim o twardą deskę, aby strząsnąć resztki ciasta,

Następnie usuń pozostałości cienką igłą lub wykałaczką.

2. Czy świeży makaron skleja się po wyciśnięciu?

Posypuj makaron suchą mąką zaraz po wyjęciu, aby zapobiec jego przywieraniu i ułatwić przechowywanie.

Szybko odetnij zbyt długie makarony i połóż je na tacy, aby zapobiec ich sklejanemu.

3. Czy makaron ma szorstkie brzegi, czy łatwo się łamie?

Zbyt mała ilość wody powoduje suchość i popękanie makaronu: dodaj niewielką ilość wody,

olej kuchenny lub jajko, aby nadać potrawie gładkość i elastyczność.

Sprawdź, czy otwory matrycy nie są zatkane resztkami ciasta pozostałymi po poprzednim użyciu.

Użyj mąki o średniej lub wysokiej zawartości glutenu; mąka o niskiej zawartości glutenu jest nieelastyczna i łamliwa. łatwo.

4. Maszyna przestaje działać w trakcie pracy?

Sprawdź, czy nie doszło do przeciążenia lub nieprzerwanego, ciągłego użytkowania. W przypadku przegrzania,

przed ponownym użyciem należy odczekać co najmniej 30 minut, aby silnik ostygł.

5. Gorący makaron po osiągnięciu pewnej długości zlepia się i klei podczas upadku.

Świeżo wyciśnięty, gorący makaron obtocz w suchej mące, aby zapobiec przywieraniu.

Rozłóż makaron równomiernie w misce lub przełóż porcje do oddzielnych misek, gdy będą już ułożone warstwowo.

Przyjazne przypomnienia

1. To urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem. Wyłączy się automatycznie w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub poważnego przeciążenia silnika.
2. Aby uniknąć uszkodzenia silnika i skrócenia jego żywotności, przed ponownym uruchomieniem należy odczekać 30 minut między cyklami pracy, aż silnik ostygnie.
3. Przeznaczone wyłącznie do użytku domowego/osobistego; stosowanie komercyjne jest zabronione.

Instrukcja przygotowania ciasta

1. Przed użyciem należy wyczyścić pojemnik na ciasto, mieszadło, pokrywę i wszystkie akcesoria.
2. Umieść maszynę na płaskim stole. Maszyna jest wyposażona w nóżki z przyssawkami, które muszą stać na równej powierzchni, aby zapewnić bezpieczną pracę urządzenia.
3. Włóż przygotowane składniki do wiaderka na ciasto. Zakres masy netto dla wiaderka 5 l: 300 – 1200 g. Zalecany stosunek mąki do wody: 100:45 – 100:50. Zalecany stosunek mąki do drożdży: 100:1 – 100:2
4. Po wyrobieniu idealnego ciasta rozłóż je równomiernie na dnie wiadra.
5. Po pierwszym cyklu ugniatania, przed rozpoczęciem kolejnego cyklu, odczekaj 30 minut, aż maszyna ostygnie. Ciągłe, wielokrotne ugniatanie bez schładzania skraca żywotność maszyny.

Uwaga: Dostosuj ilość wody, ponieważ rodzaje mąki i zawartość wilgoci różnią się w zależności od regionu.

Temperatura otoczenia ma duży wpływ na wyrastanie ciasta, należy więc odpowiednio dostosować czas fermentacji.

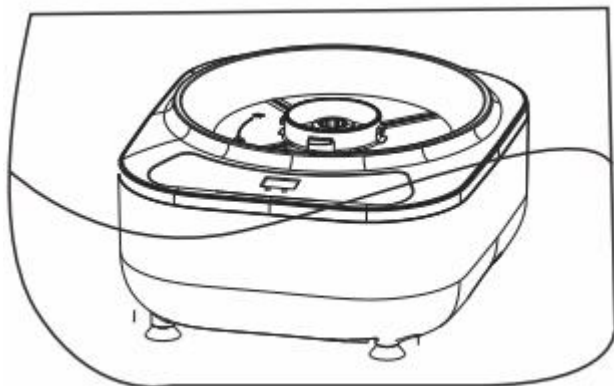
Tabela proporcji mąki i wody do wyrobu ciasta

Kubek mąki	Pomiar wagi mąki	Miarka do wody
1 pełny kubek	200g	100g
2 pełne kubki o pełnym poziomie	400g	180~200g
3-poziomowe pełne kubki	6 00g	270~300g
4-poziomowe pełne kubki	8 00g	360~400g
5-poziomowe pełne kubki	100 0g	450~500g
6 pełnych kubków o różnych poziomach	120 0g	540~600g

Czyszczenie i konserwacja

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz zasilanie i odłącz przewód zasilający.
2. Nigdy nie zanurzaj głównej obudowy urządzenia w wodzie podczas mycia.
3. Nie czyścić rozpuszczalnikami chemicznymi , takimi jak alkohol.
4. Przechowuj urządzenie z dala od źródeł silnego sprężania, źródeł ciepła i otwartego ognia .
5. Po wyczyszczeniu wytrzyj pozostałą wodę z jednostki głównej i wiadra suchą szmatką , pozostaw do wyschnięcia na powietrzu w chłodnym

miejscu, a następnie zapakuj do przechowywania.



Przewodnik rozwiązywania problemów

1. Kontrolka wyłączona

Sprawdź zasilanie: upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony do gniazdka.

Sprawdź czy gniazdko ścienne jest włączone.

2. Mieszadło przestaje się obracać podczas mieszania

Sprawdź czy funkcja wyrabiania ciasta została aktywowana.

Przegrzanie silnika: należy poczekać, aż silnik ostygnie do temperatury otoczenia.

3. Zapach wydobywający się z jednostki głównej przy pierwszym użyciu

Jest to normalne i zaniknie po wielokrotnym użyciu.

4. Kody błędów

E02: Zwarcie czujnika

E03: Czujnik przerwany

E04: Zadziałało zabezpieczenie przeciążeniowe



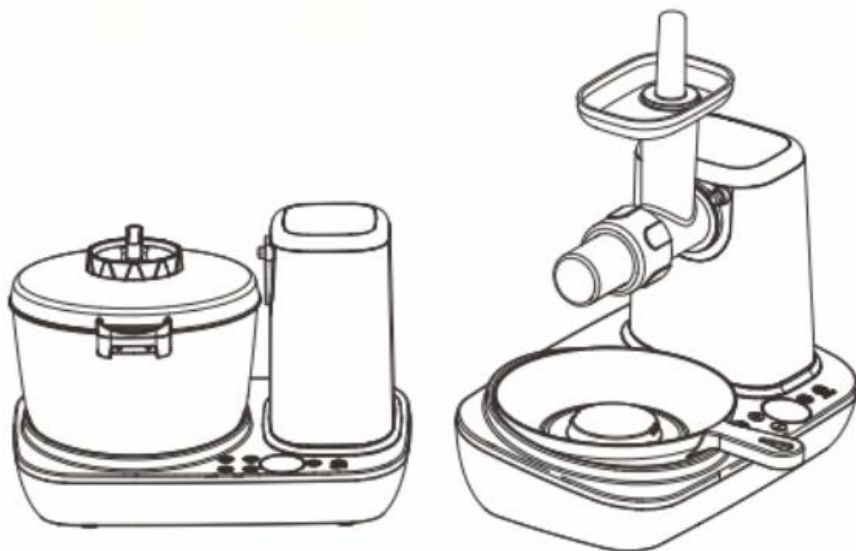
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MULTIFUNCTIONELE PASTA MACHINE

MODEL: LY-101-05A

MODEL: LY-101-05A



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 onze gebruikershandleiding naar eigen inzicht 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.

	<p>Verklaring van naleving van de FCC-voorschriften:</p> <p>Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:</p> <p>(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.</p>
	<p>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.</p>

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 accommodaties; – bed & breakfast-achtige omgevingen.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

-- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, 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 worden uitgevoerd door kinderen, 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.

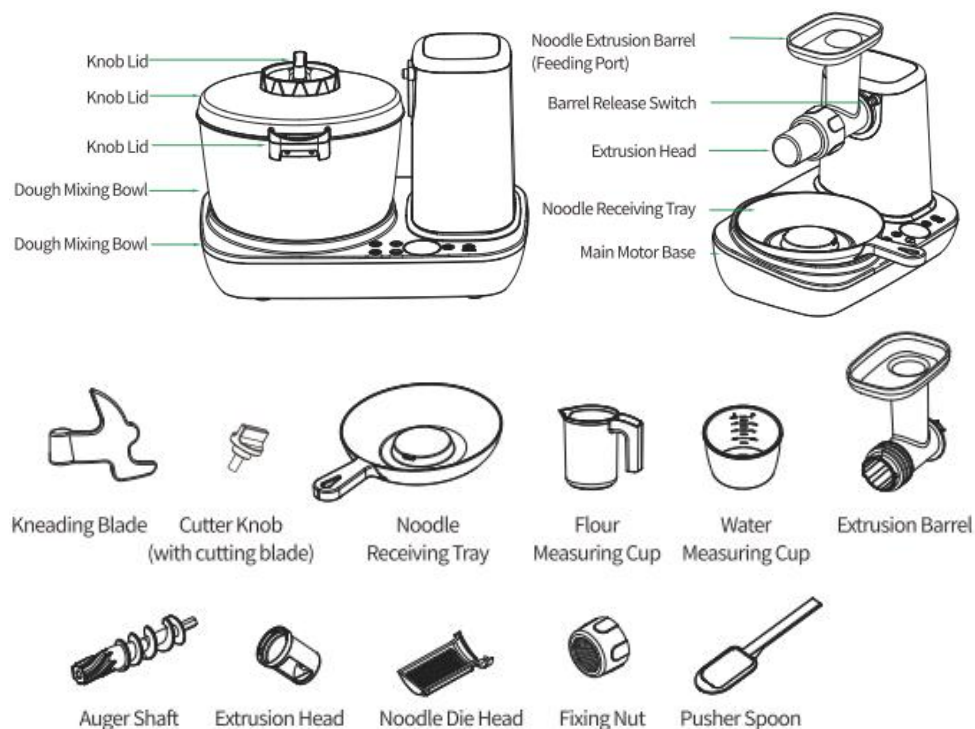
- Het stroomverbruik bedroeg 0,4 W in de uitgeschakelde stand.
- De periode waarna het apparaat automatisch uitschakelt, was minder dan 1 minuut.

NALEVINGSVERKLARING:

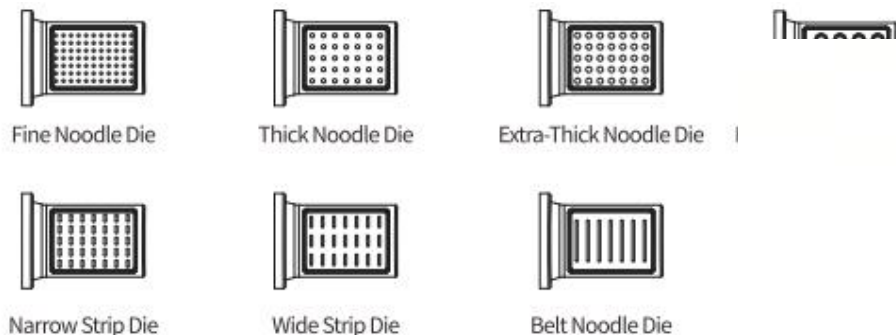
• Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Product Specificaties & component Namen



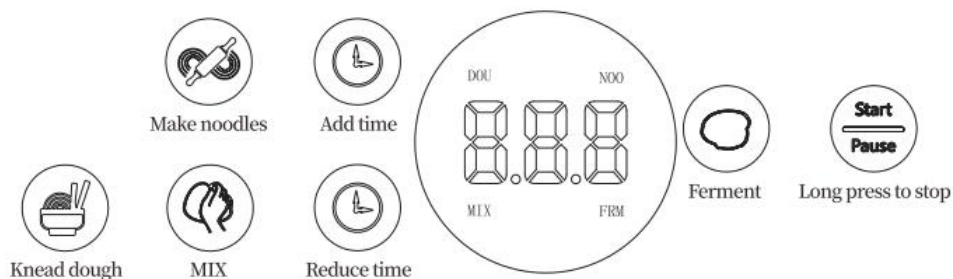
Noedel Sterven Hoofd Specificatie



PRODUCTKENMERKEN

Productmodel	LY-101-05A
Nominale spanning	120V~
Nominale frequentie	60Hz
Nominaal vermogen	150W
Nominaal vermogen	5L

INSTRUCTIES



Bedieningspaneel

1. Sluit het apparaat aan op het stopcontact; het display licht op en er klinkt een pieptoon om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Tik op de Mix-toets om het deeg te mengen. Standaard looptijd: 12 min (display toont 012). Pas de tijd aan van 1 tot 20 min met de +/- toetsen en druk vervolgens op Start. / Pauze om te beginnen.
3. Tik op de Ferment-toets om het deeg te laten fermenteren. Standaard looptijd: 90 min (display toont 090). Pas de tijd aan van 10 tot 120 min met de +/- toetsen en druk vervolgens op de knop. Begin / Pauzeer om te beginnen.
4. Tik op de toets 'Deeg kneden' om het noedeldeeg te kneden. Standaard looptijd: 6 minuten. Pas de tijd aan van 1 tot 30 minuten met de +/- toetsen en druk vervolgens op Start. / Pauze om te beginnen.

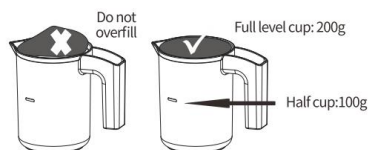
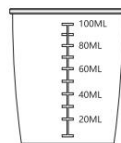
5. Tik op de toets 'Noedels maken' om de noedels te extruderen. Standaard kneden. Speelduur : 20 min . Stel de tijd in tussen 1 en 30 minuten met de +/- toetsen en druk vervolgens op Start. / Pauze om te beginnen.

Hoe voeg je bloem en water toe?

6. Voeg de bloem af bij het toevoegen. Neem de hoeveelheid bloem met je vinger; 1 volle kop = 200 g bloem.

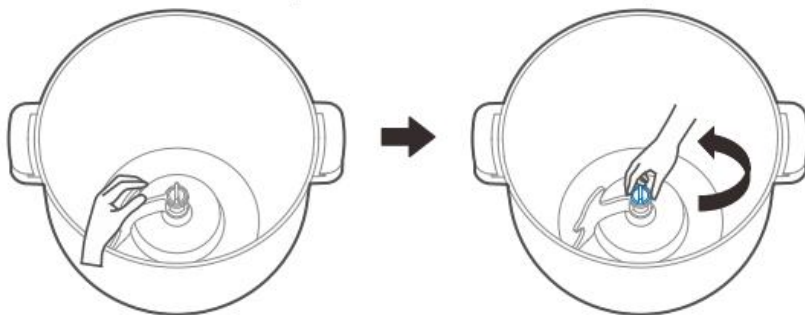
7. Plaats de maatbeker op een vlakke tafel, giet er water in volgens de aangegeven verhouding bloem/water voor noedels/deeg, en controleer het waterniveau met de schaalverdeling om er zeker van te zijn dat de juiste verhouding is bereikt.

Flou Watermaatbeker



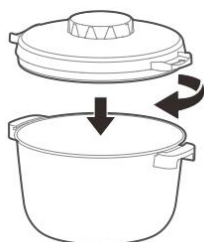
Installatiestappen voor het deegmes

1. Plaats het deegmes op de centrale as in de kom. Houd het mes met één hand vast en draai de knop met de andere hand tegen de klok in om het vast te zetten. (Let op: tegen de klok in = installeren; met de klok mee = verwijderen)



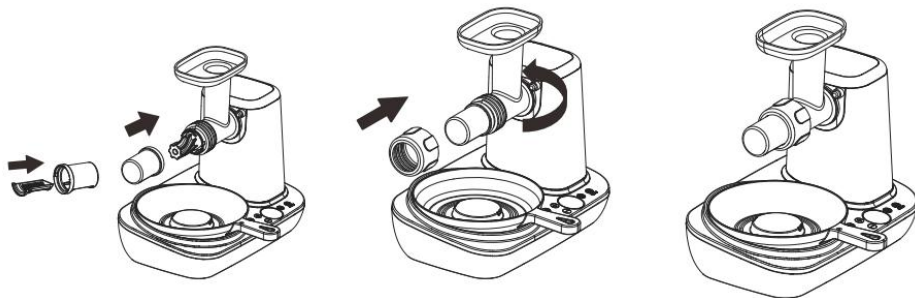
Installatiestappen voor de deegbak

1. Lijn de gesp van het deksel uit met de gleuf op de emmer, druk het deksel naar beneden om het te bevestigen en draai het vervolgens met de klok mee vast.
2. Monteer de bak op de basis van de machine en vergrendel deze door met de klok mee te draaien.



Installatiehandleiding voor de noedelpers





1. Lijn de noedelbak uit met de machinebayonet en slot Het tegen de klok in.
2. Lijn de noedelperscilinder uit. naar zijn Plaatsen in de juiste positie, indrukken en vastmaken.
Tegen de klok in. (Een "klik" geeft aan dat de installatie correct is uitgevoerd.)
3. Lijn de persas uit met de loopas en steek hem er recht in. in.
4. Plaats de extrusiekop voor de noedels in de opening van de cilinder , druk naar beneden en lijn de kop vervolgens uit met de cilinder. bayonet en stekker Het in.
5. Houd de perscilinder met de hand vast, lijn de grote moer uit met de cilinder en draai deze met de klok mee vast.
6. Installatie voltooid.

1. Reinig de deegmengkom, het mengmes en het deksel grondig voor gebruik.
2. Plaats het apparaat op een vlak tafelblad. (De zuignap moet plat op het oppervlak liggen voor een goede zuigkracht; onjuiste plaatsing kan de veiligheid in gevaar brengen.)
3. Doe de ingrediënten in de mengkom in de gewenste verhouding, tik op de Noodle Press-knop en vervolgens op Start /Stop om te beginnen.
Verwijder na het kneden de mengkom en monteer alle onderdelen voor het persen van de noedels . Schep de deegstukjes handmatig in de invoeropening.

Installatie-instructie: Het uiterlijk van het product kan afwijken van het

daadwerkelijke artikel .

Noedeldeeg: verhouding bloem-water

Meelgewicht (g)	Watervolume (ml)	Opmerkingen
500 g	175~190 ml	Je kunt naar eigen smaak extra smaakmakers toevoegen (ei, groentesap, enz.) bij het maken van noedels.
1000 g	350~380 ml	
Maximale hoeveelheid per batch ≤ 1000 g		

Pastadeeg: verhouding bloem-water-ei

Meelgewicht (g)	Water Volume (ml)	Opmerkingen
500 g	100 ml	2 stuks (ca. 100-120 g)
1000 g	200 ml	4 stuks (ca. 200-240 g)
Maximale hoeveelheid per batch $\leq$ 1000 g		

Belangrijke tips voor het maken van noedels

1. Vanwege de variërende vochtigheid van bloem, voeg de juiste hoeveelheid water of bloem toe en kneed het deeg opnieuw als het te droog of plakkerig is. Dit voorkomt overbelasting van de machine of het vastplakken van de noedels tijdens het extruderen.
2. Steek nooit uw handen of andere voorwerpen in draaiende onderdelen zoals een mengkom of een vulopening.
lichamelijk letsel voorkomen.
3. Controleer vóór gebruik of de gaten in de noedelmatrijs verstopt zijn om een soepele noedelextrusie te garanderen en overbelasting van de machine te voorkomen.
4. Voer het deeg de eerste keer niet te snel in de machine; stop met voeren wanneer u het waarschuwingssignaal "piep-piep" hoort.

5. Vul de extrusiecilinder niet met deeg boven de gemarkeerde lijn; forceer het deeg nooit met gereedschap om overbelasting te voorkomen.
6. Bestrooi de geëxtrudeerde noedels met een beetje droge bloem om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken.
7. Foutcode E04 betekent overbelasting van de machine: verwijder resterend deeg uit de mengkom en de extrusiecilinder en start de machine opnieuw.
8. Plaats tijdens gebruik geen grote, harde voedselproducten (sojabonen, pinda's, enz.) in de invoeropening om schade aan de apparatuur te voorkomen.
9. Demonteer en reinig alle accessoires binnen 3 minuten na gebruik; achtergebleven gedroogd meel kan onderdelen blokkeren en het apparaat beschadigen.

Veelvoorkomende problemen bij het maken van noedels

1. Hoe reinig ik de extrusiematrijs voor noedels ?

Verwijder de stempel en laat deze volledig aan de lucht drogen.

Tik er zachtjes mee op een harde plank om het overtollige deeg eraf te kloppen.

Verwijder vervolgens alle resten met een fijne naald of tandenstoker.

2. Kleven verse noedels aan elkaar na het extruderen?

Bestrooi de noedels direct na het uitpakken met bloem om plakken te voorkomen en om ze makkelijker te kunnen bewaren.

Te lange noedels moeten direct worden afgesneden en op een dienblad worden gelegd om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken.

3. Hebben noedels ruwe randen of breken ze gemakkelijk?

Te weinig water zorgt voor droge, gebarsten noedels: voeg een kleine

hoeveelheid water toe.

Bakolie of een ei toevoegen om de gladheid en flexibiliteit te verbeteren.

Controleer of de gaten in de matrijs verstopt zijn door opgeknapt deeg van eerder gebruik.

Gebruik bloem met een gemiddeld of hoog glutengehalte; bloem met een laag glutengehalte mist elasticiteit en breekt gemakkelijk. gemakkelijk.

4. De machine stopt midden in de bewerking?

Controleer op overbelasting of continu gebruik zonder onderbrekingen. Bij oververhitting,

Wacht meer dan 30 minuten om de motor te laten afkoelen voordat u hem opnieuw gebruikt.

5. Warme noedels klonteren samen en plakken aan elkaar als ze naar beneden vallen nadat ze een bepaalde lengte hebben bereikt.

Bestrooi de versgeperste, hete noedels met droog meel om plakken te voorkomen.

Verdeel de noedels gelijkmatig in een kom of verdeel ze over aparte kommen zodra ze een flinke stapel vormen.

Vriendelijke herinneringen

1. Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging; het schakelt zichzelf automatisch uit ter bescherming bij abnormaal gebruik of ernstige overbelasting van de motor.

2. Om motorschade te voorkomen en de levensduur niet te verkorten, dient u tussen elke werkcyclus 30 minuten te wachten tot de motor is afgekoeld voordat u deze opnieuw start.

3. Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk/persoonlijk gebruik; commercieel gebruik is verboden.

Instructies voor het maken van deeg

1. Reinig de deegkom, het kneedmes, het deksel en alle accessoires vóór gebruik.

2. Plaats het apparaat op een vlakke tafel. Het apparaat is voorzien van

zuignapvoetjes, die op een vlakke ondergrond moeten staan om het apparaat veilig te kunnen gebruiken.

3. Doe de voorbereide ingrediënten in de deegkom. Nettogewicht voor een kom van 5 liter: 300 – 1200 g. Aanbevolen verhouding bloem-water: 100:45

~ 100:50. Aanbevolen verhouding bloem-gist: 100:1 ~ 100:2

4. Nadat het kneden tot een ideaal deeg is voltooid, verdeel je het deeg gelijkmatig over de bodem van de kom.

5. Laat de machine na de eerste kneedcyclus 30 minuten afkoelen voordat u een volgende batch start. Continu kneden zonder afkoeling verkort de levensduur van de machine.

Let op: Pas de hoeveelheid water naar behoefte aan, aangezien het type meel en het vochtgehalte per regio verschillen.

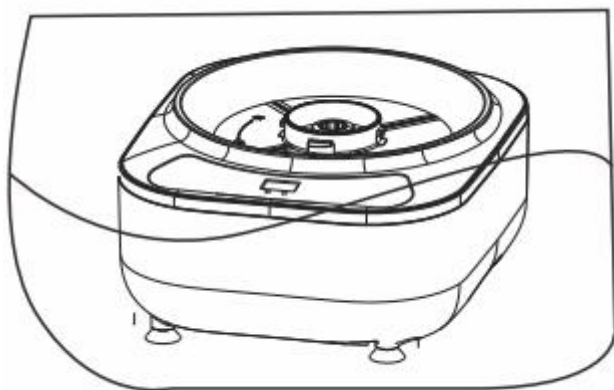
De omgevingstemperatuur heeft een grote invloed op het rijzen van het deeg; pas de fermentatietijd hierop aan.

Tabel met de verhoudingen bloem en water voor het maken van deeg.		
Meelkop	Meeteenheid Meelgewicht	Watermaatbeker
1 afgestreken volle kop	200 g	100 g
2 afgestreken volle kopjes	400 g	180~200 g
3 afgestreken volle kopjes	600 g	270~300 g
4 afgestreken volle kopjes	800 g	360~400 g
5 afgestreken volle kopjes	1000 g	450~500 g

6 afgestreken volle kopjes	1200 g	540~600 g
-------------------------------	--------	-----------

Reiniging en onderhoud

1. Schakel de stroom uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
2. Dompel het hoofdgedeelte van de machine tijdens het wassen nooit onder in water .
3. Reinig niet met chemische oplosmiddelen zoals alcohol.
4. Bewaar het apparaat uit de buurt van zware compressie, warmtebronnen en open vuur .
5. Veeg na het schoonmaken het resterende water van het hoofdapparaat en de emmer af met een droge doek , laat het op een koele plaats aan de lucht drogen en pak het vervolgens in voor opslag.



Handleiding voor probleemoplossing

1. Indicatielampje uit

Controleer de stroomvoorziening: controleer of het netsnoer in het stopcontact zit.

Controleer of het stopcontact is ingeschakeld.

2. De kneedhaak stopt met draaien tijdens het mengen.

Controleer of de kneedfunctie is geactiveerd.

Motor raakt oververhit: wacht tot de motor is afgekoeld tot omgevingstemperatuur.

3. Geur van het hoofdapparaat bij het eerste gebruik

Het is normaal en zal na meerdere keren gebruik vervagen.

4. Foutcodes

E02: Sensor kortgesloten

E03: Sensor onderbroken

E04: Overbelastingsbeveiliging geactiveerd



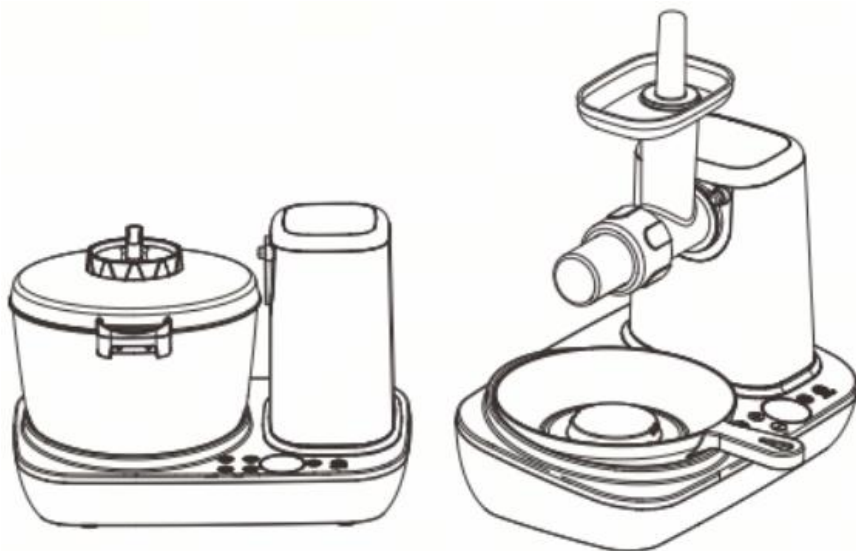
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MULTIFUNKTIONELL PASTAMASKIN

MODELL: LY-101-05A

MODELL: LY-101-05A



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig rätten att tolka vår användarmanual. Produktens utseende beror på den produkt du mottagit . Vi ber om ursäkt för att vi inte informerar dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



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

	<p>FCC-efterlevnadsförklaring:</p> <p>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.</p>
	<p>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.</p>

VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk och spara instruktionerna inklusive garantibeviset, kvittot och, om möjligt, lådan med den invändiga förpackningen. 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 bensen.

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 handledning 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.

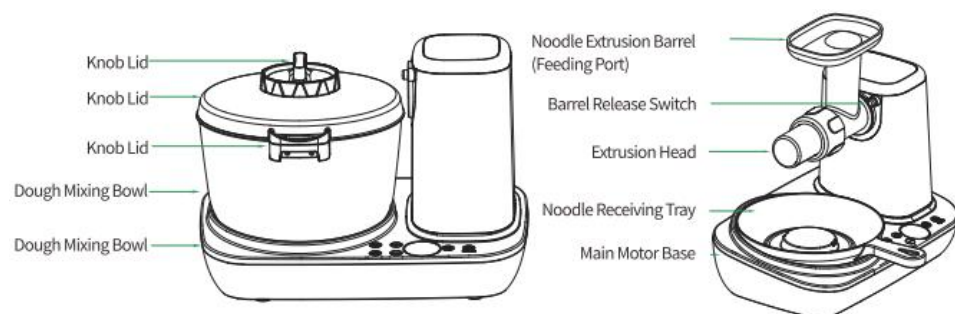
- Strömförbrukningen var 0,4 W i avstängt läge.
- Tiden efter vilken utrustningen automatiskt gick in i avstängningsläge var mindre än 1 minut.

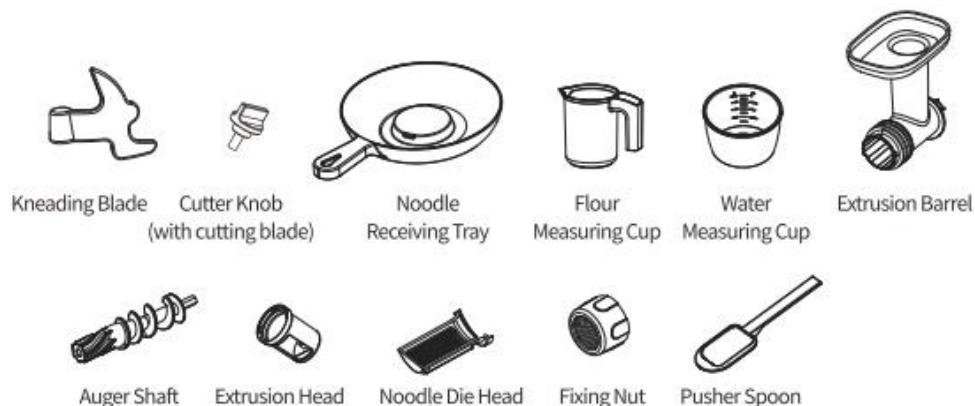
EFTERLEVNADSFÖRKLARING:

- 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.

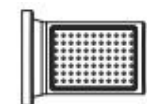
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Produkt Specifikationer & Komponent Namn

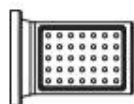




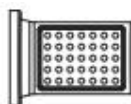
Nudel Dö Huvud Specifikation



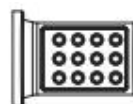
Fine Noodle Die



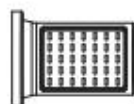
Thick Noodle Die



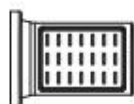
Extra-Thick Noodle Die



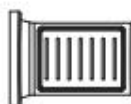
Hollow Tube Pasta Die



Narrow Strip Die



Wide Strip Die

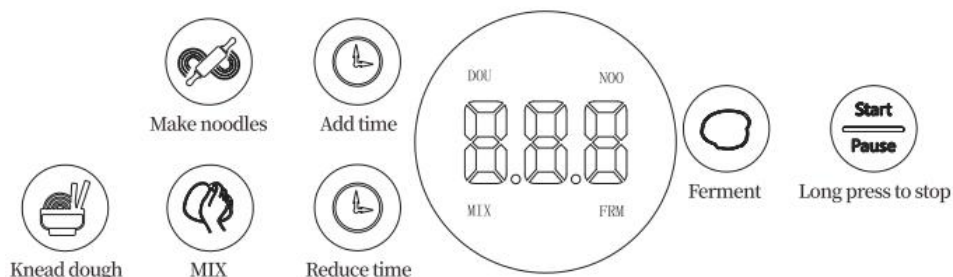


Belt Noodle Die

PRODUKTENS EGENSKAPER

Produktmodell	LY-101-05A
Nominell spänning	120V~
Nominell frekvens	60Hz
Nominell effekt	150W
Nominell kapacitet	5L

INSTRUKTIONER



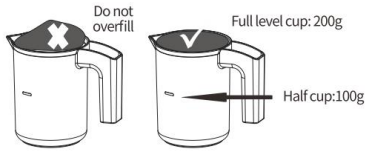
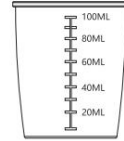
Manöverpanel

1. Anslut maskinen; displayen tänds och en ljudsignal ljuder för att indikera att den är påslagen.
2. Tryck på Mix-knappen för att blanda deg. Standardkörtid: 12 minuter (displayen visar 012). Justera tiden från 1~20 minuter med +/- knapparna och tryck sedan på Start. / Paus att börja.
3. Tryck på Jäs-knappen för degjäsning. Standardkörtid: 90 minuter (displayen visar 090). Justera tiden från 10~120 minuter med +/- knapparna och tryck sedan på Start / Pausa för att börja.
4. Tryck på knappen Knåda deg för att knåda nudlar. Standardkörtid: 6 min. Justera tiden från 1~30 minuter med +/- knapparna och tryck sedan på Start. / Paus att börja.
5. Tryck på knappen Gör nudlar för nudelextrudering. Standardknådning Körtid : 20 min . Justera tiden från 1~30 min med +/- knapparna och tryck sedan på Start. / Paus att börja.

Hur man tillsätter mjöl och vatten

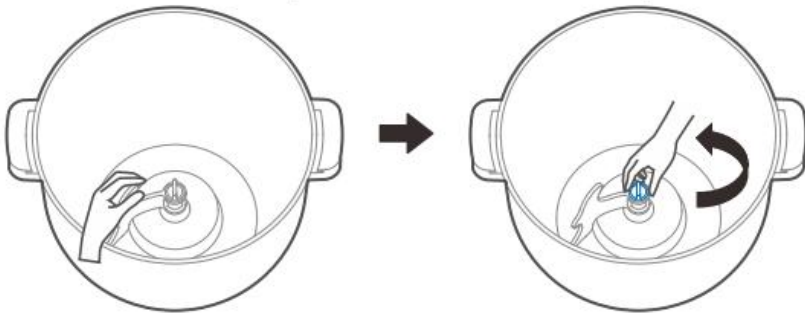
6. Jämna till när du tillsätter mjöl mjölet med fingret; 1 hel kopp = 200 g mjöl.
7. Placera mätkoppen på ett plant bord, håll i vatten enligt förhållandet mellan mjöl och vatten för nudlar/deg och kontrollera vattennivån mot vågen för att få rätt proportion.

Flou Mätkopp för vatten



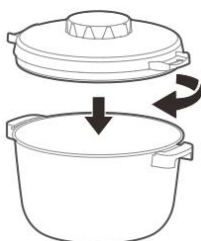
Steg för installation av degblad

1. Montera degbladet på den centrala spindeln inuti hinken. Håll bladet med ena handen och vrid vredet moturs med den andra för att låsa det på plats. (Obs: Moturs = Montera; Medurs = Ta bort)

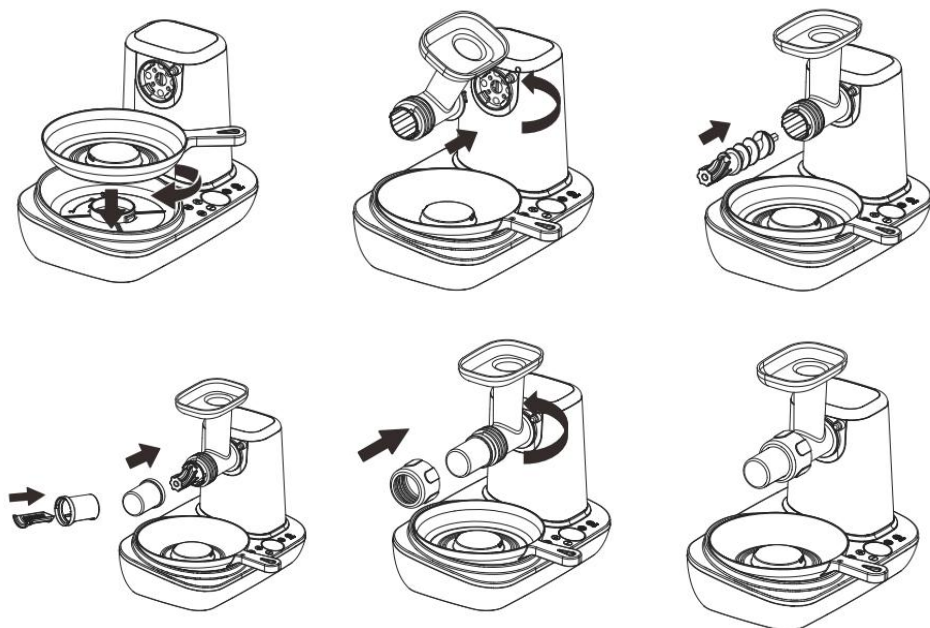


Steg för installation av deghink

1. Rikta in lockets spänne med springan på hinken, tryck nedåt för att passa locket och vrid sedan locket medurs för att dra åt.
2. Montera skopan på maskinens huvudbas och lås den genom att vrida den medurs.



Installationsguide för nudelpressMontering



1. Rikta in nudelbrickan med maskinbajonett och lås det moturs.
2. Rikta in nudelpresscylindern till dess monteringsläge, tryck in och fäst moturs. (Ett "klick"-ljud indikerar korrekt installation.)
3. Rikta in pressaxeln med cylinderspindeln och för in den rakt i.
4. Sätt in nudextruderingshuvudet i cylinderporten , tryck ner och rikta sedan in huvudet med cylindern. bajonett och kontakt det i.
5. Håll presscylindern för hand, rikta in den stora muttern mot cylindern och dra åt medurs.
6. Installationen är klar.

1. Rengör degblandningsskålen, blandningsbladet och locket noggrant före användning.
2. Placera enheten på ett plant bord. (Sugfoten måste sitta plant för säker sugning; felaktig placering försämrar säkerheten.)
3. Lägg ingredienserna i blandningsskålen i önskat förhållande, tryck på

Noodle Press-knappen och sedan på Start /Stopp för att börja arbeta. När knådningen är klar, ta bort bunken och montera alla delar som används för nudelpressning . Skopa in degbitarna i matningsöppningen manuellt.

Installationsanmärkning: Produktens utseende beror på den faktiska artikeln .

Nudeldeg: Mjöl-vattenförhållande

Mjölvik (g)	Vattenvolym (ml)	Anmärkningar
500 g	175~190 ml	Du kan tillsätta kryddor (ägg/grönsaksjuice etc.) efter personlig smak när du gör nudlar.
1000 g	350~380 ml	
Max engångssats ≤ 1000 g		

Pastadeg: Förhållande mjöl-vatten-ägg

Mjölvik (g)	Vatten Volym (ml)	Anmärkningar
500 g	100 ml	2 st (ca 100~120 g)
1000 g	200 ml	4 st (ca 200~240 g)
Max engångssats ≤ 1000 g		

Viktiga tips för nudeltillverkning

1. På grund av varierande fukthalt i mjöl, tillsätt rätt mängd vatten eller mjöl och knåda om degen om den är för torr eller klabbig för att undvika att maskinen överbelastas eller att nudlarna fastnar under utpressningen.
2. Stick aldrig in händer eller främmande föremål i roterande delar som blandningsskål eller matningsöppning för att förhindra kroppsskada.
3. Kontrollera om hålen på nudelmatriken är igensatta före användning för smidig nudelutmatning och för att förhindra överbelastning av maskinen.
4. Mata inte deg för snabbt vid första användningen; pausa matningen när du hör en "pip-pip"-signal.

5. Fyll inte degen över den markerade linjen inuti extruderingscylindern; tvinga aldrig fram den med verktyg för att undvika överbelastning.
6. Pudra lite torrt mjöl över de utpressade nudlarna för att förhindra att de klibbar ihop.
7. Felkod E04 betyder överbelastning av maskinen: ta bort överbliven deg i blandningsskålen och extruderingscylindern och starta sedan om den.
8. Lägg inte stora hårda livsmedel (sojabönor, jordnötter etc.) i matningsinloppet under drift för att förhindra skador på utrustningen.
9. Demontera och rengör alla tillbehör inom 3 minuter efter användning; överbliven torkad mjölmassa kan fastna i delar och skada apparaten.

Vanliga problem vid nudeltillverkning

1. Hur rengör man nudelpressformen ?

Ta bort formen och låt den lufttorka helt.

Knacka den försiktigt mot ett hårt underlag för att lossa överbliven deg, Torka sedan bort rester med en fin nål eller tandpetare.

2. Klibbar färska nudlar ihop efter extrudering?

Strö torrt mjöl över nudlarna när de kommer ut för att förhindra att de fastnar och för enkel förvaring.

Skär för långa nudlar snabbt och lägg dem på en plåt för att undvika att de vidhäftar.

3. Har nudlar ojämna kanter eller går de lätt sönder?

För lite vatten orsakar torra, spruckna nudlar: tillsätt en liten mängd vatten, matolja eller ägg för att förbättra jämnheten och flexibiliteten.

Kontrollera om hålen i formarna är igensatta av orena degrester från tidigare användning.

Använd mjöl med medelhög eller hög glutenhalt; mjöl med låg glutenhalt saknar elasticitet och går sönder lätt.

4. Maskinen slutar gå mitt i drift?

Kontrollera om det är överbelastning eller oavbruten kontinuerlig användning. Om överhettad, pausa i mer än 30 minuter för att låta motorn svalna innan den används igen.

5. Varma nudlar klumpar sig och fastnar när de faller av efter att ha nått en viss längd.

Täck nypressade varma nudlar med torrt mjöl för att undvika att de fastnar. Fördela nudlarna jämnt i en skål eller portionera dem i separata skålar när de har samlat sig.

Vänliga påminnelser

1. Denna apparat är utrustad med ett överhettningsskydd; det stängs av automatiskt som skydd vid onormal användning eller allvarlig överbelastning av motorn.
2. För att undvika motorskador och förkorta livslängden, vänta 30 minuter så att motorn svalnar mellan varje arbetscykel innan du startar om den.
3. Endast avsedd för hushålls-/personligt bruk; kommersiell användning är förbjuden.

Instruktioner för degtillverkning

1. Rengör deghinken, knådningsbladet, locket och alla tillbehör före användning.
2. Placera maskinen på ett plant bord. Maskinen är utrustad med sugkoppsfötter, som måste stå på en plan yta för att säkra enheten för säker användning.
3. Lägg de förberedda ingredienserna i deghinken. Nettovikt för 5-liters hink: 300 – 1200 g. Rekommenderat förhållande mellan mjöl och vatten: 100:45 ~ 100:50. Rekommenderat förhållande mellan mjöl och jäst: 100:1 ~ 100:2
4. När knådningen är klar för att få den perfekta deg, fördela degen jämnt över hinkens botten.

5. Låt maskinen svalna i 30 minuter efter den första knådningscykeln innan du startar nästa omgång. Kontinuerlig upprepade knådning utan kylning förkortar maskinens livslängd.

Obs: Justera vattendoseringen därefter eftersom mjöltyper och fukthalt varierar beroende på region.

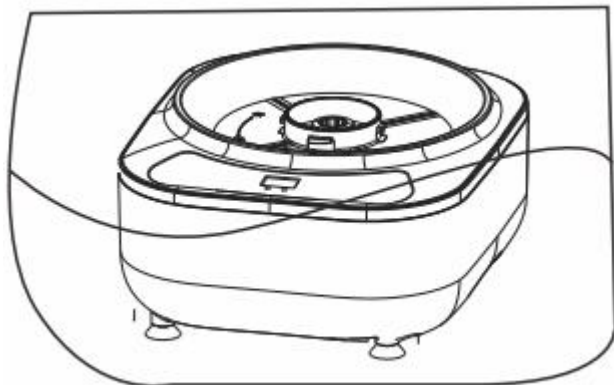
Omgivningstemperaturen påverkar degjäsningen i hög grad; justera jästiden därefter.

Mjöl- och vattenförhållandetabell för degtillverkning		
Mjölköpp	Mätning Mjöl Vikt	Vattenmätkopp
1 jämn full kopp	200 g	100 g
2 jämna fulla koppar	400 g	180~200g
3 nivåer för fulla koppar	600 g	270~300 g
4 nivåer för hela koppar	800 g	360~400g
5 nivåer för hela koppar	1000 g	450~500 g
6 nivåer för hela koppar	1200 g	540~600 g

Rengöring och underhåll

1. Stäng av strömmen och dra ur sladden före rengöring.
2. Sänk aldrig ner maskinens huvuddel i vatten under tvättning.

3. Rengör inte med kemiska lösningsmedel som alkohol.
4. Förvara enheten borta från kraftig kompression, värmekällor och öppen låga .
5. Torka av kvarvarande vatten från huvudenheten och hinken med en torr trasa efter rengöring , lufttorka på en sval plats och packa sedan för förvaring.



Felsökningsguide

1. Indikatorlampan släckt

Kontrollera strömförsörjningen: bekräfta att nätsladden är inkopplad i uttaget.

Kontrollera om vägguttaget är påslaget.

2. Knådningsbladet slutar rotera under blandning

Kontrollera om knådningsfunktionen har aktiverats.

Överhettning av motorn: vänta tills motorn har svalnat till omgivningstemperatur.

3. Lukt från huvudenheten vid första användningen

Det är normalt och kommer att blekna efter flera användningar.

4. Felkoder

E02: Kortslutning i sensorn

E03: Sensoravbrott

E04: Överbelastningsskyddet har utlösts

