

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

PASTA MAKER

QUICK START GUIDE

MODEL:MT-2117

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

MODEL:MT-2117



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

See owner's manual for complete instructions and important safety information before using this product.

STEP 1



Add dry ingredients

Fill the Dry Measuring Container with flour until slightly overfull. Use the Spatula/Cleaning Tool to level off the flour. Add the flour to the Mixing Chamber. NOTE: The Dry Measuring Container holds 1 $\frac{1}{4}$ cups flour.

STEP 2



Press to start appliance

Beat eggs and add the eggs to the Liquid Measuring Container. Then, add your liquid of choice to the same measuring container with the eggs until you reach the required measurement. Stir to mix all the wet ingredients. Place the Mixing Chamber Lid on the Mixing Chamber. Press the Power Button and then the Batch Button.

STEP 3



Add liquid and mix

Add all the liquid in slowly while the flour mixes.

STEP 4



Extrude pasta dough

When the ingredients are done mixing, the mixer will pause and reverse direction beginning to extrude the dough.

STEP 5



Cut pasta to length

While the pasta is extruding, cut it to size using the Spatula/Cleaning Tool with a downward motion. For most pasta, cut at about 10 inches for each portion.

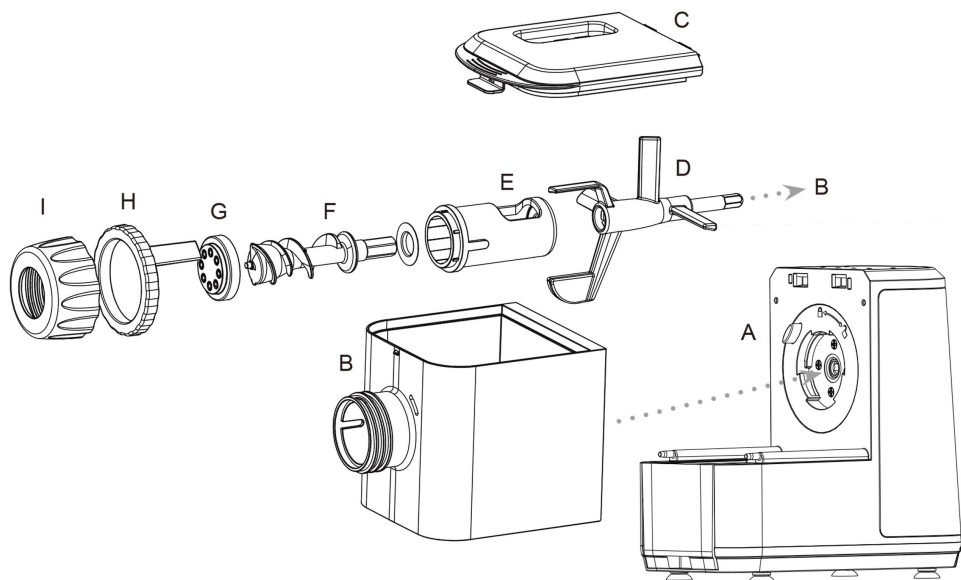
Unpack all parts from the box and wash with warm, soapy water before first use (only accessories are dishwasher safe).

See owner’s manual for complete instructions and important safety information before using this product.

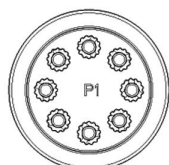
Assembling the Pasta Maker Housing

- A Basic Unit Housing
- B Mixing Chamber
- c Mixing Chamber Lid
- D Kneading Paddle
- E Auger Sleeve

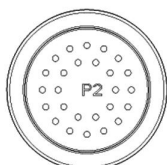
- F Auge
- G Pasta Discs
- H Extrusion Collector Ring
- I Screw Cap



PASTA DISC TYPES (G)



P1
Penne



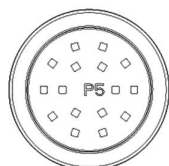
P2
Spaghetti



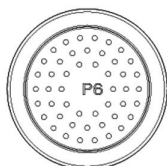
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Explanatory Table of Flour and Water Proportion

Type	Flour	Water	Time of noodles making
Plain noodles	1 plate cup (about 200g)	65mL water	About 14 minutes
	2 plate cups (about 400g)	135mL water	About 19 minutes
Egg noodles	1 plate cup (about 200g)	1 egg + water (the mixture is about 70mL)	About 14 minutes
	2 plate cups (about 400g)	2 eggs +water (the mixture is about 150mL)	About 19 minutes

Tips:

- The ratio table is for reference only. As the effect of making noodles varies from place to place, the personal preference shall prevail in terms of the actual effect.
- Giving diferent flour and seasons, the amount of water can be adjusted appropriately.

- During making egg noodles, slowly pour the mixture from the water inlet on the bucket lid.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

MACHINE À PÂTES

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

MODÈLE : MT-2117

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MACHINE À PÂTES
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

MODÈLE : MT-2117



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Consultez le manuel du propriétaire pour obtenir des instructions complètes et des informations de sécurité importantes avant d'utiliser ce produit.

ÉTAPE 1



Ajouter les ingrédients secs

Remplissez le récipient de mesure sec avec de la farine jusqu'à ce qu'il soit légèrement trop plein. Utilisez la spatule/outil de nettoyage pour égaliser la farine. Ajoutez la farine dans la chambre de mélange. REMARQUE : Le récipient de mesure à sec contient 1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine.

ÉTAPE 2



Appuyez pour démarrer l'appareil

Battez les œufs et ajoutez-les au récipient de mesure pour liquide. Ajoutez ensuite le liquide de votre choix dans le même récipient de mesure avec les œufs jusqu'à ce que vous obteniez la mesure requise. Remuez pour mélanger tout le liquide humide ingrédients. Placez le couvercle de la chambre de mélange sur la chambre de mélange. Appuyez sur le bouton d'alimentation, puis sur le bouton de lot.

ÉTAPE 3



Ajouter le liquide et mélanger

Ajoutez tout le liquide lentement pendant que la farine se mélange.

ÉTAPE 4



Extruder la pâte à pâtes

Lorsque les ingrédients ont fini de se mélanger, le mélangeur s'arrête et inverse le sens pour commencer à extruder la pâte.

ÉTAPE 5



Couper les pâtes à la longueur

Pendant que les pâtes s'extrudent, coupez-les à la taille désirée à l'aide de la spatule/outil de nettoyage avec un mouvement vers le bas. Pour la plupart des pâtes, coupez à environ 10 pouces pour chaque portion.

Déballiez toutes les pièces de la boîte et lavez-les à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation (seuls les accessoires passent au lave-vaisselle).

Consultez le manuel du propriétaire pour obtenir des instructions complètes et des informations de sécurité importantes avant d'utiliser ce produit.

Assemblage du boîtier de la machine à pâtes

Un logement de base

B Chambre de mélange c

Couvercle de la chambre de mélange

D Palette de pétrissage

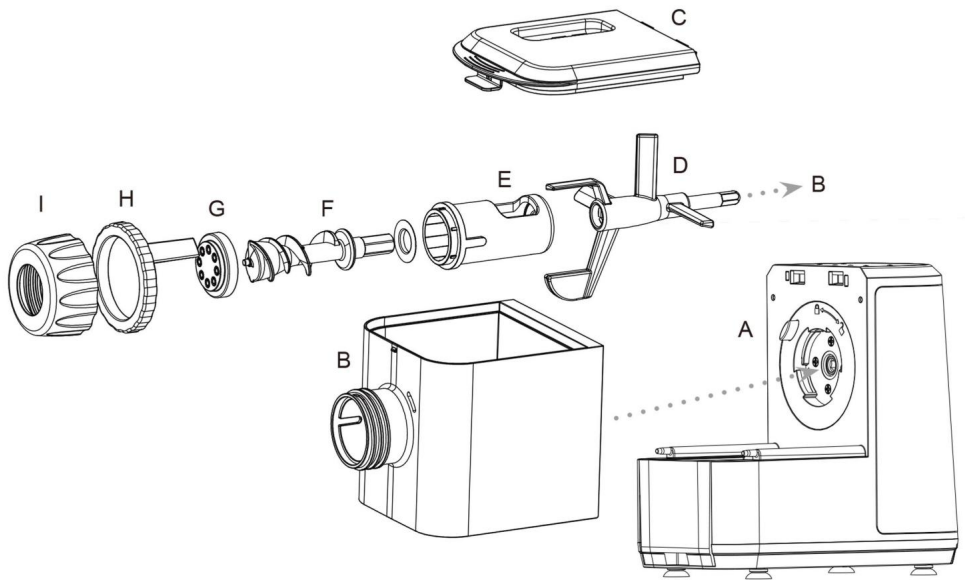
Manchon de tarière E

Oeil F

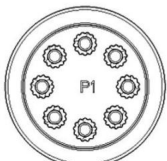
Disques de pâtes G

Anneau collecteur d'extrusion en H

Bouchon à vis



TYPES DE DISQUES DE PÂTES (G)



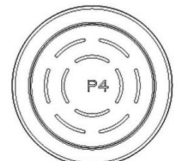
P1
Penne



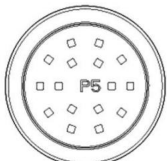
P2
Spaghetti



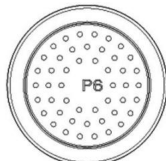
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Tableau explicatif des proportions de farine et d'eau

Taper	Farine	Eau	Heure de nouilles fabrication
Plaine nouilles	1 tasse à café (environ 200 g)	65 ml d'eau	Environ 14 minutes
	2 assiettes creuses (environ 400g)	135 ml d'eau	Environ 19 minutes
Nouilles aux œufs	1 tasse à café (environ 200 g)	1 œuf + eau (le mélange fait environ 70 ml)	Environ 14 minutes
	2 assiettes creuses (environ 400g)	2 œufs + eau (le mélange fait environ 150 ml)	Environ 19 minutes

Conseils:

· Le tableau des proportions est fourni à titre indicatif uniquement. Comme l'effet de la fabrication de nouilles varie d'un endroit à l'autre, la préférence personnelle prévaudra en termes de l'effet réel.

· En fonction des farines et des saisons, la quantité d'eau peut être ajustée de manière appropriée.

· Pendant la préparation des nouilles aux œufs, versez lentement le mélange depuis l'arrivée d'eau sur le couvercle du seau.



Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

NUDELMASCHINE

KURZANLEITUNG

MODELL:MT-2117

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht notwendigerweise alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

NUDELMASCHINE
KURZANLEITUNG

MODELL:MT-2117



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Vollständige Anweisungen und wichtige Sicherheitsinformationen finden Sie im Benutzerhandbuch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

SCHRITT 1



Trockene Zutaten hinzufügen

Füllen Sie den Trockenmessbehälter mit Mehl, bis er leicht überläuft. Verwenden Sie den Spatel/das Reinigungswerkzeug, um das Mehl zu glätten. Geben Sie das Mehl in die Mischkammer. HINWEIS: Der Trockenmessbehälter fasst 1 ¼ Tassen Mehl.

SCHRITT 2



Zum Starten des Geräts drücken

Eier verquirlen und in den Flüssigkeitsmessbehälter geben. Dann die Flüssigkeit Ihrer Wahl in denselben Messbehälter wie die Eier geben, bis Sie die gewünschte Menge erreicht haben. Rühren Sie, um alle Flüssigkeiten zu vermischen.

Zutaten. Setzen Sie den Deckel der Mischkammer auf die Mischkammer. Drücken Sie die Einschalttaste und dann die Batch-Taste.

SCHRITT 3



Flüssigkeit hinzufügen und verrühren

Während das Mehl vermischt wird, die gesamte Flüssigkeit langsam hinzufügen.

SCHRITT 4



Nudelteig extrudieren

Wenn die Zutaten fertig vermischt sind, hält der Mixer an, ändert die Drehrichtung und beginnt mit der Teigzugabe.

SCHRITT 5



Nudeln auf Länge schneiden

Während die Nudeln herausgepresst werden, schneiden Sie sie mit dem Spatel/Reinigungswerkzeug durch Abwärtsbewegungen auf die richtige Größe. Bei den meisten Nudeln schneiden Sie jede Portion etwa 10 Zoll lang ab.

Packen Sie alle Teile aus der Schachtel aus und waschen Sie sie vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser (nur Zubehör ist spülmaschinenfest).

Vollständige Anweisungen und wichtige Sicherheitsinformationen finden Sie im Benutzerhandbuch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

Zusammenbau des Gehäuses der Nudelmaschine

Eine Grundeinheit Gehäuse

B Mischkammer c

Mischkammerdeckel

D Knethaken

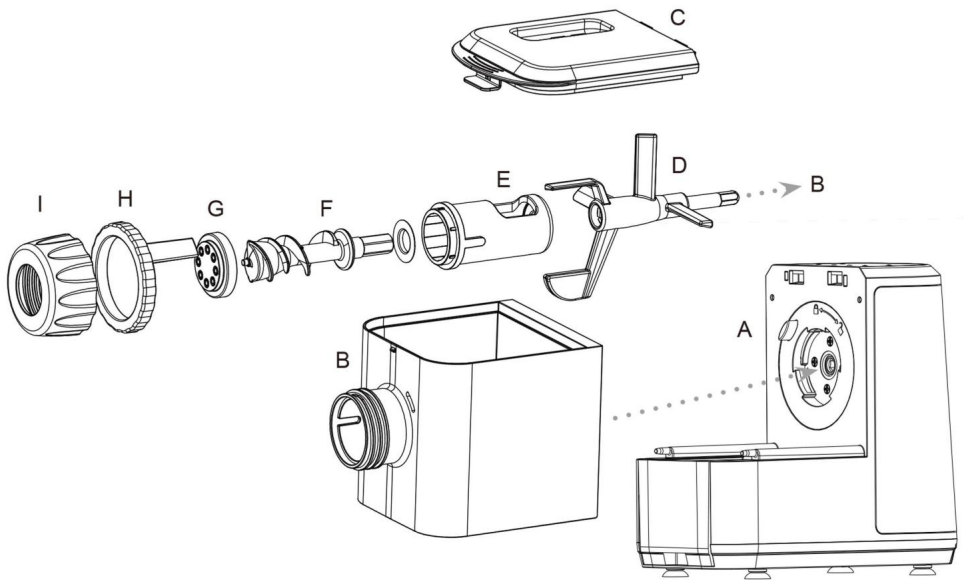
E Bohrhülse

F Auge

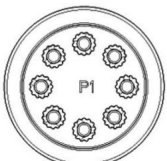
G Nudelscheiben

H Extrusionskollektoring

I Schraubverschluss



NUDELSCHNITTENTYPEN (G)



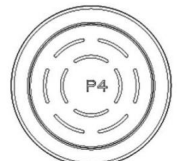
P1
Penne



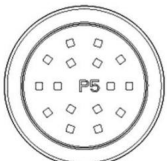
P2
Spaghetti



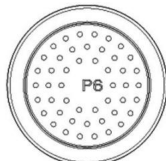
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



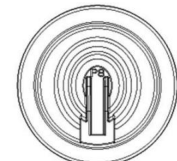
P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettuccine



P8
Lasagna / Lasagne

Erläuternde Tabelle zum Mehl- und Wasserverhältnis

Typ	Mehl	Wasser	Uhrzeit Nudeln Herstellung
Schmucklos Nudeln	1 Teller Tasse (ca. 200g)	65 ml Wasser	Etwa 14 Minuten
	2 Tellertassen (ca. 400g)	135 ml Wasser	Über 19 Minuten
Eiernudeln	1 Teller Tasse (ca. 200g)	1 Ei + Wasser (die Mischung ergibt etwa 70 ml)	Etwa 14 Minuten
	2 Tellertassen (ca. 400g)	2 Eier + Wasser (die Mischung ergibt etwa 150 ml)	Über 19 Minuten

Tipps:

- Die Verhältnistabelle dient nur als Referenz. Als Wirkung der Herstellung von Nudeln variiert von Ort zu Ort, die persönlichen Vorlieben sind ausschlaggebend in Bezug auf die tatsächliche Wirkung.
- Bei unterschiedlichen Mehlsorten und Gewürzen kann die Wassermenge angepasst werden angemessen.

· Während der Zubereitung der Eiernudeln gießen Sie die Mischung langsam aus dem Wassereinfluss auf dem Eimerdeckel.



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

PRODUTTORE DI PASTA

GUIDA RAPIDA

MODELLO:MT-2117

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRODUTTORE DI PASTA
GUIDA RAPIDA

MODELLO:MT-2117



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Prima di utilizzare questo prodotto, consultare il manuale dell'utente per istruzioni complete e importanti informazioni sulla sicurezza.

PASSO 1



Aggiungere gli ingredienti secchi

Riempire il contenitore di misurazione a secco con la farina fino a riempirlo leggermente. Utilizzare la spatola/ strumento di pulizia per livellare la farina.
Aggiungere la farina nella camera di miscelazione. NOTA: il contenitore di misurazione a secco contiene 1 $\frac{1}{4}$ tazze di farina.

PASSO 2



Premere per avviare l'apparecchio

Sbattete le uova e aggiungetele al contenitore di misurazione dei liquidi. Quindi, aggiungete il liquido di vostra scelta allo stesso contenitore di misurazione con le uova fino a raggiungere la misura richiesta. Mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti umidi.

ingredienti. Posizionare il coperchio della camera di miscelazione sulla camera di miscelazione. Premere il pulsante di accensione e quindi il pulsante Batch.

PASSO 3



Aggiungere il liquido e mescolare

Aggiungere lentamente tutto il liquido mentre la farina si mescola.

PASSO 4



Estrudere l'impasto della pasta

Una volta che gli ingredienti saranno amalgamati, la planetaria si fermerà e invertirà la direzione iniziando a estrarre l'impasto.

PASSO 5



Tagliare la pasta a misura

Mentre la pasta è in estrusione, tagliala a misura usando la Spatola/Strumento di Pulizia con un movimento verso il basso. Per la maggior parte della pasta, taglia a circa 10 pollici per ogni porzione.

Disimballare tutti i componenti dalla scatola e lavarli con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo (solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie).

Prima di utilizzare questo prodotto, consultare il manuale dell'utente per istruzioni complete e importanti informazioni sulla sicurezza.

Montaggio dell'alloggiamento della macchina per la pasta

Un'unità abitativa di base

B Camera di miscelazione c

Coperchio della camera di miscelazione

D Paletta per impastare

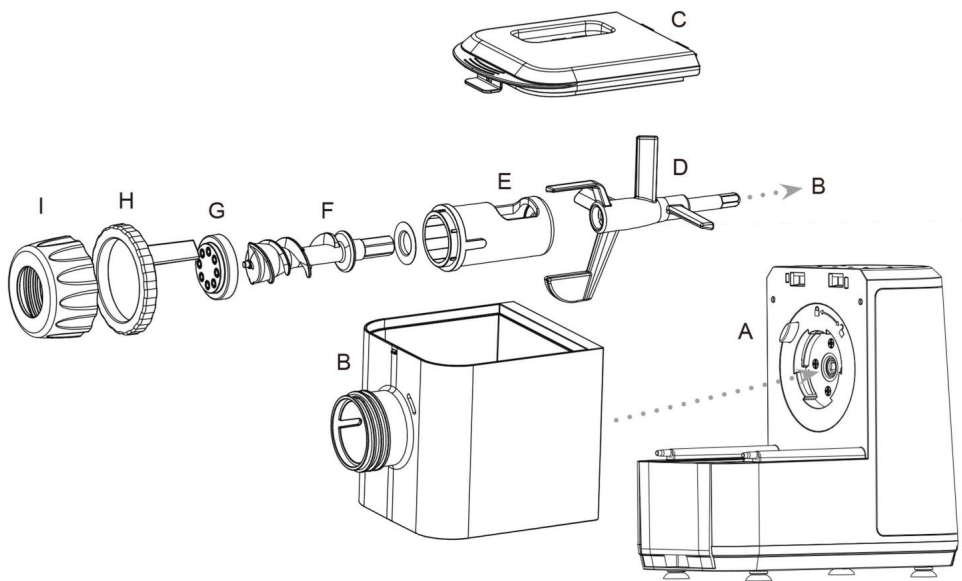
Manicotto della coclea E

Occhio F

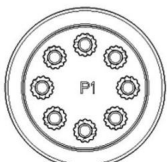
G Dischi di pasta

Anello collettore di estrusione H

I Tappo a vite



TIPOLOGIE DI DISCHI DI PASTA (G)



P1
Penne



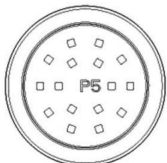
P2
Spaghetti



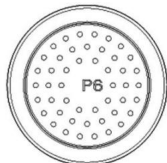
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Tabella esplicativa delle proporzioni di farina e acqua

Tipo	Farina	Acqua	Tempo di tagliatelle fabbricazione
Pianura tagliatelle	1 piatto tazza (circa 200 g)	65 ml di acqua	Circa 14 minuti
	2 tazze da portata (circa 400 g)	135 ml di acqua	Circa 19 minuti
Tagliatelle all'uovo	1 piatto tazza (circa 200 g)	1 uovo + acqua (il composto è di circa 70 ml)	Circa 14 minuti
	2 tazze da portata (circa 400 g)	2 uova + acqua (il composto è di circa 150 ml)	Circa 19 minuti

Suggerimenti:

· La tabella dei rapporti è solo di riferimento. Poiché l'effetto della preparazione dei noodles varia da luogo a luogo, la preferenza personale prevarrà in termini di l'effetto reale.

· A seconda della farina e delle stagioni, la quantità di acqua può essere regolata in modo appropriato.

· Durante la preparazione delle tagliatelle all'uovo, versare lentamente il composto dall'ingresso dell'acqua sul coperchio del secchio.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

MAQUINA PARA HACER PASTA

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

MODELO:MT-2117

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MAQUINA PARA HACER PASTA

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

MODELO:MT-2117



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones completas e información de seguridad importante antes de usar este producto.

PASO 1



Añadir ingredientes secos

Llene el recipiente medidor de harina seca hasta que rebase un poco. Use la espátula/ herramienta de limpieza para nivelar la harina. Agregue la harina a la cámara de mezcla. NOTA: El recipiente medidor de harina seca tiene capacidad para 1 ¼ de taza de harina.

PASO 2



Pulse para iniciar el aparato

Batir los huevos y añadirlos al recipiente medidor de líquidos. Luego, añadir el líquido de su elección al mismo recipiente medidor con los huevos hasta alcanzar la medida requerida. Revolver para mezclar todos los líquidos.

Ingredientes. Coloque la tapa de la cámara de mezcla sobre la misma. Presione el botón de encendido y luego el botón de lote.

PASO 3



Añade líquido y mezcla.

Añade todo el líquido poco a poco mientras se mezcla la harina.

PASO 4



Extruir masa de pasta

Cuando los ingredientes terminen de mezclarse, la batidora hará una pausa y cambiará de dirección comenzando a extrudir la masa.

PASO 5



Cortar la pasta a la medida

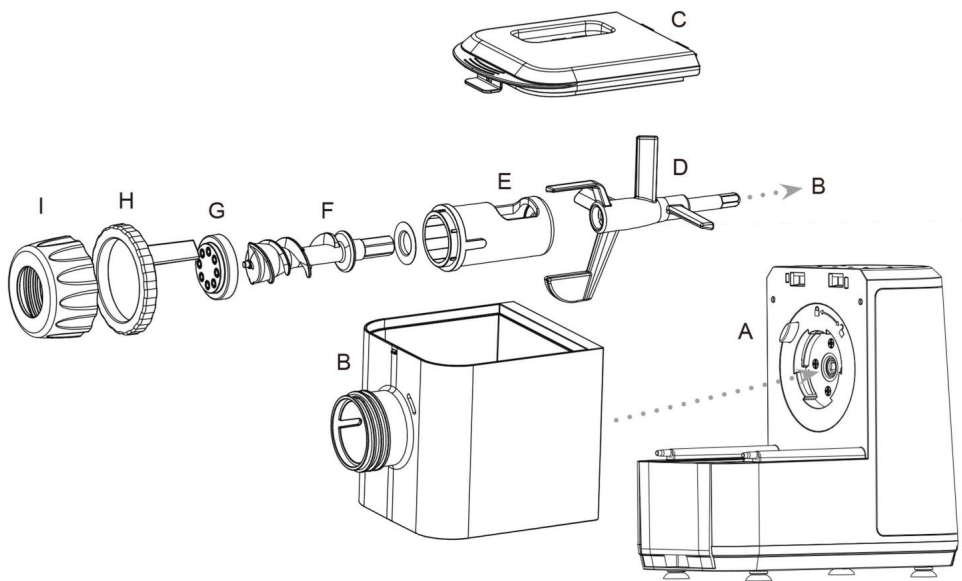
Mientras se extruye la pasta, córtela a medida usando la espátula/herramienta de limpieza con un movimiento hacia abajo. Para la mayoría de las pastas, corte aproximadamente 25 cm (10 pulgadas) por porción.

Desempaque todas las piezas de la caja y lávelas con agua tibia y jabón antes del primer uso (solo los accesorios son aptos para lavavajillas).

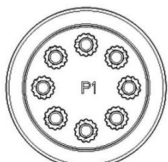
Consulte el manual del propietario para obtener instrucciones completas e información de seguridad importante antes de usar este producto.

Montaje de la carcasa de la máquina para hacer pasta

Una vivienda unifamiliar básica	ojo F
B Cámara de mezcla c	Discos de pasta G
Tapa de la cámara de mezcla	Anillo colector de extrusión H
D Paleta para amasar	I Tapa de rosca
Manga de barrena E	



TIPOS DE DISCOS DE PASTA (G)



P1
Penne



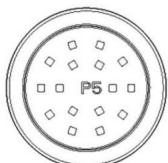
P2
Spaghetti



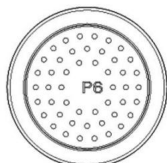
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Tabla explicativa de proporción de harina y agua

Tipo	Harina	Agua	Tiempo de fideos haciendo
Plano fideos	1 taza de plato (aproximadamente 200 g)	65 ml de agua	Acerca de 14 minutos
	2 tazas de plato (aproximadamente 400 g)	135 ml de agua	Acerca de 19 minutos
Fideos de huevo	1 taza de plato (aproximadamente 200 g)	1 huevo + agua (la mezcla es de unos 70mL)	Acerca de 14 minutos
	2 tazas de plato (aproximadamente 400 g)	2 huevos + agua (la mezcla es de unos 150 ml)	Acerca de 19 minutos

Consejos:

- La tabla de proporciones es solo de referencia. Como efecto de la preparación de fideos varía de un lugar a otro, prevalecerá la preferencia personal en términos de El efecto real.
- Dando diferentes harinas y estaciones, se puede ajustar la cantidad de agua. adecuadamente.

- Durante la preparación de los fideos de huevo, vierta lentamente la mezcla desde la entrada de agua.
en la tapa del cubo.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

MASZYNA DO MAKARONU

SZYBKI START INSTRUKCJA

MODEL:MT-2117

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MASZYNA DO MAKARONU
SZYBKI START INSTRUKCJA

MODEL:MT-2117



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi, aby uzyskać pełne wskazówki oraz ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.

KROK 1



Dodaj suche składniki

Napełnij pojemnik do pomiaru suchości mąką, aż będzie lekko przepełniony. Użyj szpatułki/narzędzia czyszczącego, aby wyrównać mąkę. Dodaj mąkę do komory mieszającej. UWAGA: Pojemnik do pomiaru suchości mieści 1 ¼ szklanki mąki.

KROK 2



Naciśnij, aby uruchomić urządzenie

Ubij jajka i dodaj jajka do pojemnika pomiarowego na płyny. Następnie dodaj wybrany płyn do tego samego pojemnika pomiarowego z jajkami, aż osiągniesz wymaganą miarę. Wymieszaj, aby wymieszać wszystkie mokre składniki. Umieść pokrywę komory mieszającej na komorze mieszającej. Naciśnij przycisk zasilania, a następnie przycisk partii.

KROK 3



Dodaj płyn i wymieszaj

Dodawaj powoli cały płyn, cały czas mieszając mąkę.

KROK 4



Wytłaczanie ciasta makaronowego

Gdy składniki zostaną wymieszane, mikser zatrzyma się , zmieni kierunek i zacznie wyciskać ciasto.

KROK 5



Pokrój makaron na kawałki o odpowiedniej długości

Podczas wyciskania makaronu, przytnij go do odpowiedniego rozmiaru za pomocą szpatułki/narzędzia do czyszczenia, wykonując ruch w dół. W przypadku większych makaronów, przytnij je na około 10 cali na porcję .

Przed pierwszym użyciem wyjmij wszystkie części z pudełka i umyj je ciepłą wodą z mydłem (tylko akcesoria można myć w zmywarce).

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi, aby uzyskać pełne wskazówki oraz ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Montaż obudowy maszynki do makaronu

Podstawowa jednostka mieszkaniowa

B Komora mieszająca c

Pokrywa komory mieszającej

D Mieszadło do ugniatania

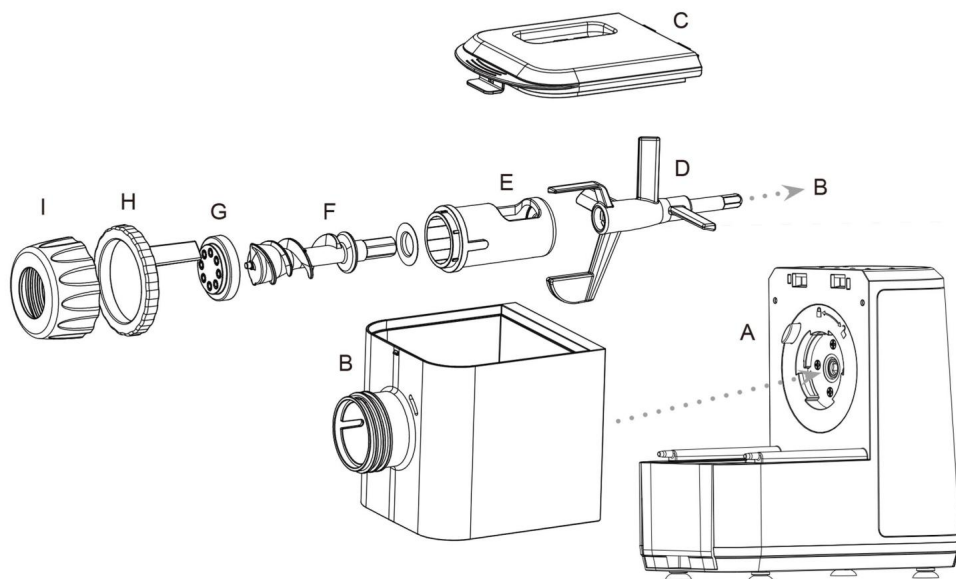
Ręka kawałkowa E

oko F

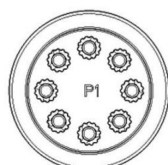
G Makaronowe krążki

Pierścień kolektora wytłaczania H

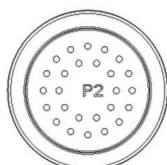
Zakrętki I



TYPY KRAŻKÓW MAKARONU (G)



P1
Penne



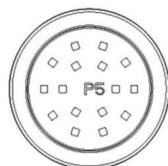
P2
Spaghetti



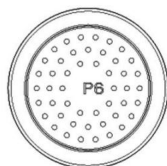
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Tabela objaśniająca proporcje mąki i wody

Typ	Mąka	Woda	Czas kluski zrobienie
Zwykły kluski	1 filiżanka talerzowa (około 200g)	65 ml wody	Około 14 protokół
	2 kubki talerzowe (około 400g)	135 ml wody	Około 19 protokół
Makaron jajeczny	1 filiżanka talerzowa (około 200g)	1 jajko + woda (mieszanka ma około 70 ml)	Około 14 protokół
	2 kubki talerzowe (około 400g)	2 jajka + woda (mieszanka ma około 150 ml)	Około 19 protokół

Porady:

- Tabela współczynników jest tylko do celów informacyjnych. Jako efekt robienia makaronu różni się w zależności od miejsca, ale w tym przypadku decydujące znaczenie mają osobiste preferencje rzeczywisty efekt.
- Podając różne mąki i pory roku, można dostosować ilość wody odpowiednio.

- Podczas przygotowywania makaronu jajecznego powoli wlewaj mieszankę od strony wlotu wody na pokrywie wiadra.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

PASTAMAKER

SNELSTARTGIDS

MODEL:MT-2117

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt.

Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**PASTAMAKER
SNELSTARTGIDS**

MODEL:MT-2117



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Raadpleeg de handleiding voor volledige instructies en belangrijke veiligheidsinformatie voordat u dit product gebruikt.

STAP 1



Voeg droge ingrediënten toe

Vul de Dry Measuring Container met bloem tot hij iets te vol is. Gebruik de Spatula/Cleaning Tool om de bloem af te strijken.

Voeg de bloem toe aan de mengkamer. OPMERKING: De droge maatbeker bevat 1 ¼ kopje bloem.

STAP 2



Druk om het apparaat te starten

Klop de eieren los en voeg de eieren toe aan de vloeistofmaatbeker. Voeg vervolgens de vloeistof van uw keuze toe aan dezelfde maatbeker met de eieren totdat u de vereiste hoeveelheid bereikt. Roer om alle natte

ingrediënten. Plaats het deksel van de mengkamer op de mengkamer. Druk op de aan/uit-knop en vervolgens op de batchknop.

STAP 3



Voeg vloeistof toe en meng

Voeg langzaam alle vloeistof toe, terwijl de bloem mengt.

STAP 4



Extrudeer pastadeeg

Zodra de ingrediënten gemengd zijn, stopt de mixer en verandert de draairichting, waarna het deeg eruit wordt geperst.

STAP 5



Pasta op lengte snijden

Terwijl de pasta naar buiten komt, snijdt u deze op maat met de Spatel/Reinigingstool met een neerwaartse beweging. Voor de meeste pasta snijdt u ongeveer 10 inch voor elke portie.

Haal alle onderdelen uit de doos en was ze af met warm water en zeep voordat u het product voor het eerst gebruikt (alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig).

Raadpleeg de handleiding voor volledige instructies en belangrijke veiligheidsinformatie voordat u dit product gebruikt.

Montage van de behuizing van de pastamaker

Een basiseenheid voor huisvesting

B Mengkamer c

Mengkamerdeksel

D Kneedpeddel

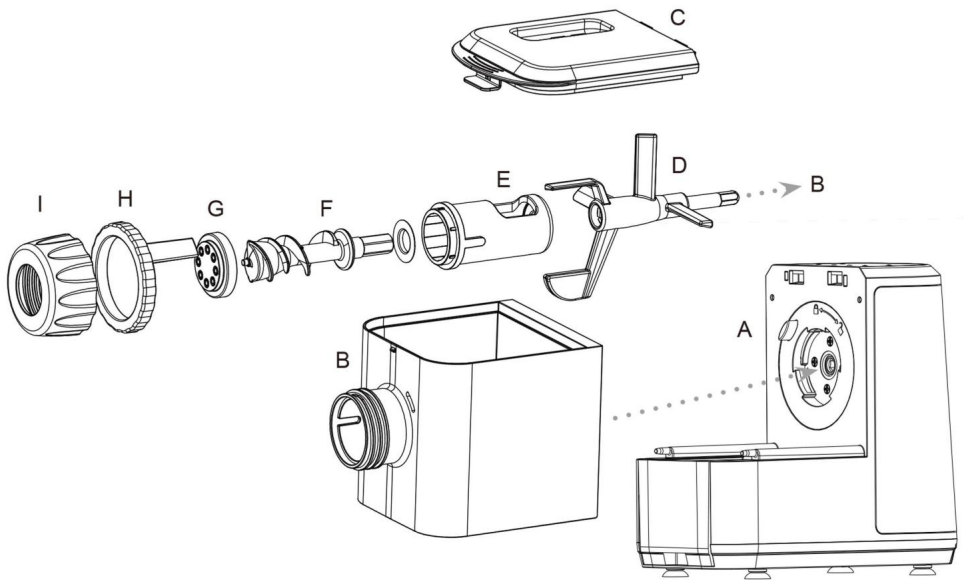
E-boorhuls

F oog

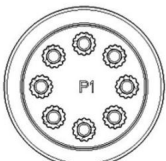
G Pasta Schijven

H Extrusie Collector Ring

Ik Schroefdpod



PASTASCHIJFTYPES (G)



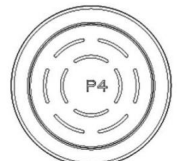
P1
Penne



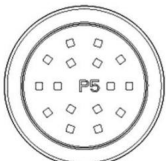
P2
Spaghetti



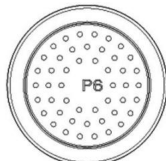
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



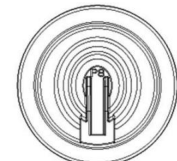
P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Verklarende tabel van de verhouding van bloem en water

Type	Meel	Water	Tijd van noedels maken
Vlak noedels	1 bordbeker (ongeveer 200 g)	65 ml water	Ongeveer 14 notulen
	2 bordjes (ongeveer 400 g)	135 ml water	Ongeveer 19 notulen
Eiernoedels	1 bordbeker (ongeveer 200 g)	1 ei + water (het mengsel is ongeveer 70 ml)	Ongeveer 14 notulen
	2 bordjes (ongeveer 400 g)	2 eieren + water (het mengsel is ongeveer 150 ml)	Ongeveer 19 notulen

Tips:

· De verhoudingstabel is alleen ter referentie. Omdat het effect van het maken van noedels verschilt van plaats tot plaats, de persoonlijke voorkeur zal prevaleren wat betreft het werkelijke effect.

· Door verschillende soorten meel en seizoenen te gebruiken, kan de hoeveelheid water worden aangepast op passende wijze.

- Giet tijdens het maken van de eiernoedels het mengsel langzaam uit de waterinlaat op het deksel van de emmer.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

PASTAMAKARE

SNABBSTARTGUIDE

MODELL:MT-2117

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PASTAMAKARE
SNABBSTARTGUIDE

MODELL:MT-2117



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Se bruksanvisningen för fullständiga instruktioner och viktig säkerhetsinformation innan du använder denna produkt.

STEG 1



Tillsatt torra ingredienser

Fyll den torra mätbehållaren med mjöl tills den är något överfull. Använd spateln/ rengöringsverktyget för att jämna ut mjölet. Tillsätt mjölet i blandningskammaren. OBS: Den torra mätbehållaren rymmer 1 $\frac{1}{4}$ koppars mjöl.

STEG 2



Tryck för att starta apparaten

Vispa ägg och tillsätt äggen i vätskemätbehållaren. Tillsätt sedan din valda vätska i samma mätbehållare med äggen tills du når önskat mått. Rör om så att allt det blöta blandas ingredienser. Placera blandningskammarens lock på blandningskammaren. Tryck på strömknappen och sedan på batchknappen.

STEG 3



Tillsatt vätska och blanda

Tillsätt all vätska långsamt medan mjölet blandas.

STEG 4



Extrudera pastadegen

När ingredienserna har blandats färdigt kommer mixern att pausa och vända riktningen och börja extrudera degen.

STEG 5



Skär pastan till längden

Medan pastan extruderas, skär den i storlek med spateln/rengöringsverktyget med en nedåtgående rörelse. För de flesta pasta, skär på cirka 10 tum för varje portion.

Packa upp alla delar ur kartongen och tvätta med varmt tvålsvatten före första användningen (endast tillbehör tål diskmaskin).

Se bruksanvisningen för fullständiga instruktioner och viktig säkerhetsinformation innan du använder denna produkt.

Montering av Pasta Maker-huset

Ett basenhetshus

B Blandningskammare

c Blandningskamarlock

D Knådpaddel

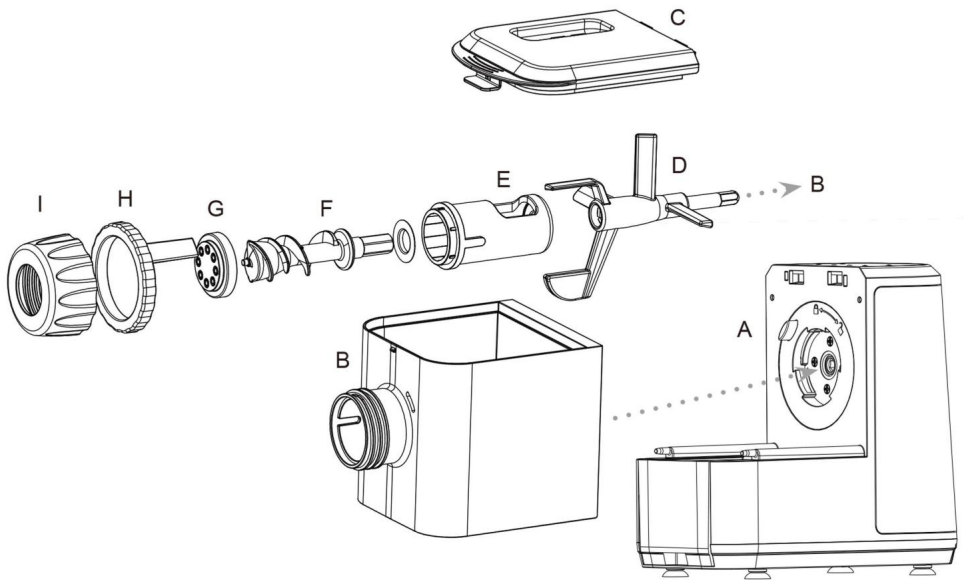
E skruvhylsa

F öga

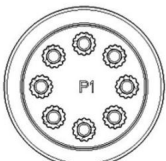
G Pastaskivor

H Extruderingsamlarring

I Skruvlock



PASTA DISC TYPER (G)



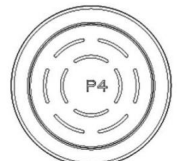
P1
Penne



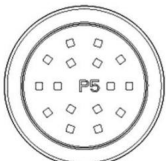
P2
Spaghetti



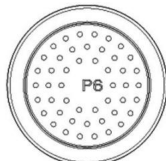
P3
Linguine



P4
Tagliatelle



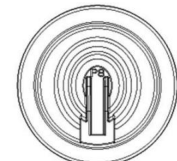
P5
Udon



P6
Angel Hair
Cheveux d'ange



P7
Fettucine



P8
Lasagna / Lasagne

Förklarande tabell över mjöl- och vattenproportioner

Typ	Mjöl	Vatten	Tid för spaghetti tillverkning
Vanlig spaghetti	1 tallrik kopp (ca 200g)	65 ml vatten	Cirka 14 minuter
	2 tallrikkoppar (ca 400g)	135 ml vatten	Cirka 19 minuter
Äggnudlar	1 tallrik kopp (ca 200g)	1 ägg + vatten (blandningen är ca 70mL)	Cirka 14 minuter
	2 tallrikkoppar (ca 400g)	2 ägg + vatten (blandningen är ca 150mL)	Cirka 19 minuter

Tips:

· Förhållandetabellen är endast för referens. Som effekten av att göra nudlar

varierar från plats till plats ska den personliga preferensen råda vad gäller
den faktiska effekten.

· Genom att ge olika mjöl och årstider kan mängden vatten justeras

på lämpligt sätt.

- När du gör äggnudlar, håll långsamt blandningen från vatteninloppet på hinkens lock.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support