VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA DOUGH PRESSER

MODEL:APD24-B

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA DOUGH PRESSER

MODEL:APD24-B



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

1.The device should not be used with children. Children may encounter injury accidents. Therefore, this product should be placed in a position not touched by children.

2.For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.

3.Food acids will corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use.To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.

4.Do not put these devices in a dishwasher or other automatic cleaning device for cleaning.

5.The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards.

7.Before using this equipment for the first time, please remove all packaging and fixing materials according to the illustration and use them after installation.

6.These devices require regular lubrication. Wipe the guide rod with mineral oil,food-grade lubricant, or a towel when lubrication is needed. Do not lubricate with cooking oil or another grease. Otherwise, it will become viscous and affect the use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Ⅰ.Use

2. 1. The initial stroke of the pressure plate is 35mm. If the dough is too thick, please pre press the dough with your palm to less than 35mm before pressing the dough.

2. 2. Put the dough on the pulling plate (C), push it directly below the indenter and press down the handle.

2. 3. The prepared dough should be soft enough for pressing. Proof it for a long time and apply some edible oil to its surface, then it would be much

easier to press. It is also recommonded that wrap the pressure plate with a plastic bag or brush the back of the pressure head with oil.

Ⅱ. Adjust the Thickness of the Product

At the top of the fuselage, there are two set screws on both sides of the spring, which can be adjusted up and down to limit the thickness of the product.

Ⅲ. Precautions

It is not recommonded to use in humid environment.

Ⅳ.Other

Frequently Asked Questions and Solutions

5.1. Dough cakes being uneven in thickness: You can change the thicker side to another position and press it again.

5.2. Dough cakes being not large enough: Enough time should be given to ferment the dough in place, and then you can press it effortlessly. Or you can brush the dough surface with edible oil, the lubrication of which will make it easier to press.

Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRESSE À PÂTE À PIZZA

MODÈLE : APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRESSE À PÂTE À PIZZA

MODÈLE : APD24-B



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation.

L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Machine Translated by Google

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils.
inclure:

1. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ces derniers pourraient être exposés à
accidents corporels. Par conséquent, ce produit doit être placé dans une position qui ne
touché par les enfants.

2. Pour un fonctionnement optimal et une durée de vie optimale de l'appareil, veuillez suivre les
instructions.

3. Les acides alimentaires corrodent le métal. Nettoyez toujours ce récipient.
équipement immédiatement après chaque utilisation. Pour maintenir l'apparence et
augmentez la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.

4. Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique.
appareil de nettoyage.

5. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le
le fabricant peut provoquer des dangers.

7.Avant d'utiliser cet équipement pour la première fois, veuillez retirer tous les
matériaux d'emballage et de fixation selon l'illustration et utilisez-les
après l'installation.

6. Ces dispositifs nécessitent une lubrification régulière. Essuyez la tige de guidage avec
de l'huile minérale, du lubrifiant de qualité alimentaire ou une serviette si une lubrification est nécessaire.
Ne pas lubrifier avec de l'huile de cuisson ou une autre graisse. Sinon, il deviendra
visqueux et affectent l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

.Utilisation

2. 1. La course initiale du plateau de pression est de 35 mm. Si la pâte est trop
épais, veuillez pré-presser la pâte avec votre paume à moins de 35 mm avant
presser la pâte.

2. 2. Placez la pâte sur la plaque de tirage (C), poussez-la directement sous la
pénétrateur et appuyez sur la poignée.

2. 3. La pâte préparée doit être suffisamment molle pour être pressée. Laissez-la lever pendant un
longtemps et appliquez un peu d'huile comestible sur sa surface, alors ce serait beaucoup

Machine Translated by Google

plus facile à presser. Il est également recommandé d'envelopper la plaque de pression avec un sac en plastique ou brossez l'arrière de la tête de pression avec de l'huile.

. Ajuster l'épaisseur du produit

Au sommet du fuselage, il y a deux vis de réglage de chaque côté du ressort, qui peut être ajusté de haut en bas pour limiter l'épaisseur du produit.

. Précautions

Il n'est pas recommandé de l'utiliser dans un environnement humide.

.Autre

Questions fréquemment posées et solutions

5.1. Gâteaux de pâte d'épaisseur inégale : Vous pouvez modifier l'épaisseur

Déplacez le côté vers une autre position et appuyez à nouveau dessus.

5.2. Les gâteaux de pâte ne sont pas assez grands : Il faut leur laisser suffisamment de temps pour Laissez la pâte fermenter en place, puis vous pourrez la presser sans effort. Ou vous peut badigeonner la surface de la pâte avec de l'huile comestible, dont la lubrification rendre plus facile à appuyer.

Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pizzateigpresse

MODELL:APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pizzateigpresse

MODELL:APD24-B



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

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

Machine Translated by Google

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bei der Verwendung dieser Geräte immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese enthalten:

1.Das Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Kinder könnten
Verletzungsunfälle. Daher sollte dieses Produkt an einer Stelle platziert werden, die nicht
von Kindern berührt.

2.Für einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes beachten Sie bitte die Anweisungen.

3. Lebensmittelsäuren korrodieren das Metall. Reinigen Sie diese Lebensmittelzubereitung immer
Gerät sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und
Um die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.

4.Diese Geräte dürfen nicht in die Spülmaschine oder andere automatische Reinigungsgeräte gegeben werden.
Gerät zur Reinigung.

5.Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden,
Herstellers können Gefahren entstehen.

7.Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie bitte alle
Verpackungs- und Befestigungsmaterialien entsprechend der Abbildung und verwenden Sie diese
nach der Installation.

6.Diese Geräte müssen regelmäßig geschmiert werden. Wischen Sie die Führungsstange mit
Mineralöl, lebensmittelechtes Schmiermittel oder ein Handtuch, wenn Schmierung erforderlich ist.
Nicht mit Speiseöl oder einem anderen Fett schmieren. Andernfalls wird es
zähflüssig und beeinträchtigen die Verwendung.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

ÿ.Verwenden

2. 1. Der Anfangshub der Druckplatte beträgt 35 mm. Wenn der Teig zu
dick, drücken Sie den Teig mit der Handfläche auf weniger als 35 mm vor
den Teig pressen.

2. 2. Legen Sie den Teig auf die Ziehplatte (C), schieben Sie ihn direkt unter die
Eindringling und drücken Sie den Griff nach unten.

2. 3. Der vorbereitete Teig sollte weich genug zum Pressen sein. Gehen Sie ihn für ein
lange Zeit und etwas Speiseöl auf die Oberfläche auftragen, dann wäre es viel

Machine Translated by Google

leichter zu drücken. Es wird auch empfohlen, die Druckplatte mit einem
Plastiktüte oder bestreichen Sie die Rückseite des Druckkopfes mit Öl.

ÿ. Passen Sie die Dicke des Produkts an

Oben am Rumpf befinden sich zwei Stellschrauben auf beiden Seiten des
Feder, die nach oben und unten eingestellt werden kann, um die Dicke des
Produkt.

ÿ. Vorsichtsmaßnahmen

Die Verwendung in feuchter Umgebung wird nicht empfohlen.

ÿ.Sonstiges

Häufig gestellte Fragen und Lösungen
5.1. Ungleichmäßige Teigklumpen: Sie können die dickere
Seite in eine andere Position und drücken Sie erneut
5.2. Nicht ausreichend große Teigfladen: Man sollte genügend Zeit einplanen,
Lassen Sie den Teig an Ort und Stelle gären und drücken Sie ihn dann mühelos. Oder Sie
Sie können die Teigoberfläche mit Speiseöl bestreichen, dessen Schmierung
erleichtern das Drücken.



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRESSA PER IMPASTO PIZZA

MODELLO:APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRESSA PER IMPASTO PIZZA

MODELLO:APD24-B



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.

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

Machine Translated by Google

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Questi includere:

1. Il dispositivo non deve essere utilizzato con i bambini. I bambini potrebbero incontrare incidenti con lesioni. Pertanto, questo prodotto deve essere posizionato in una posizione non toccato dai bambini.

2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni istruzioni.

3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulisci sempre questa preparazione alimentare attrezzatura immediatamente dopo ogni utilizzo.Per mantenere l'aspetto e per aumentarne la durata, pulirlo quotidianamente.

4. Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica dispositivo per la pulizia.

5. L'uso di accessori o modifiche non previsti dal il produttore può causare pericoli.

7. Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e fissaggio secondo l'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.

6. Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare. Pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante alimentare o un asciugamano quando è necessaria la lubrificazione. non lubrificare con olio da cucina o altro grasso. Altrimenti, diventerà viscosi e ne compromettono l'uso.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

ÿ.Utilizzare

2. 1. La corsa iniziale della piastra di pressione è di 35 mm. Se l'impasto è troppo spesso, si prega di pre-premere l'impasto con il palmo della mano a meno di 35 mm prima pressare l'impasto.

2. 2. Mettere l'impasto sulla piastra di trazione (C), spingerlo direttamente sotto la penetratore e premere verso il basso la maniglia.

2. 3. L'impasto preparato dovrebbe essere abbastanza morbido da poter essere pressato. Lasciarlo lievitare per un lungo tempo e applicare un po' di olio commestibile sulla sua superficie, quindi sarebbe molto

Machine Translated by Google

più facile da premere. Si consiglia inoltre di avvolgere la piastra di pressione con un un sacchetto di plastica o spennellare con olio la parte posteriore della testata di pressione.

ÿ. Regola lo spessore del prodotto

Nella parte superiore della fusoliera, ci sono due viti di fissaggio su entrambi i lati della molla, che può essere regolata verso l'alto e verso il basso per limitare lo spessore del prodotto.

ÿ. Precauzioni

Si sconsiglia l'uso in ambienti umidi.

ÿ.Altro

Domande frequenti e soluzioni

5.1. Le torte di pasta hanno uno spessore non uniforme: puoi cambiare lo spessore lato in un'altra posizione e premerlo nuovamente.

5.2. Le torte di pasta non sono abbastanza grandi: bisogna dare abbastanza tempo per fermentare l'impasto in posizione, e poi puoi pressarlo senza sforzo. Oppure puoi può spennellare la superficie dell'impasto con olio commestibile, la cui lubrificazione sarà rendere più facile la pressione.

Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRENSADORA DE MASA DE PIZZA

MODELO: APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRENSADORA DE MASA DE PIZZA

MODELO: APD24-B



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

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

Machine Translated by Google

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Estos incluir:

1. El dispositivo no debe utilizarse con niños. Los niños pueden experimentar accidentes con lesiones. Por lo tanto, este producto debe colocarse en una posición que no tocado por niños.

2. Para un funcionamiento óptimo y una vida útil óptima del dispositivo, siga las instrucciones.

3. Los ácidos alimentarios corroen el metal. Limpie siempre este recipiente. equipo inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y Aumenta la vida útil, límpialo diariamente.

4. No coloque estos dispositivos en el lavavajillas ni en ningún otro aparato de limpieza automático. dispositivo para limpieza.

5.El uso de accesorios o modificaciones no previstas por el El fabricante puede causar peligros.

7. Antes de utilizar este equipo por primera vez, retire todas las Embalaje y materiales de fijación según la ilustración y utilizarlos Después de la instalación.

6. Estos dispositivos requieren lubricación regular. Limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante de grado alimenticio o una toalla cuando se necesite lubricación. No lubrique con aceite de cocina ni ninguna otra grasa. De lo contrario, se volverá viscoso y afecta el uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

.Uso

2. 1. La carrera inicial del plato de presión es de 35 mm. Si la masa está demasiado... gruesa, presione previamente la masa con la palma de la mano a menos de 35 mm antes presionando la masa.

2. 2. Coloque la masa en la placa de tracción (C), empújela directamente debajo de la penetrador y presione hacia abajo el mango.

2. 3. La masa preparada debe ser lo suficientemente suave como para prensarla. Déjala reposar durante un tiempo. mucho tiempo y aplicar un poco de aceite comestible a su superficie, entonces sería mucho

Machine Translated by Google

Es más fácil de presionar. También se recomienda envolver la placa de presión con un
Bolsa de plástico o cepille la parte posterior del cabezal de presión con aceite.

. Ajuste el grosor del producto

En la parte superior del fuselaje, hay dos tornillos de fijación a ambos lados del
resorte, que se puede ajustar hacia arriba y hacia abajo para limitar el grosor del
producto.

3. Precauciones

No se recomienda su uso en ambientes húmedos.

IV.Otros

Preguntas frecuentes y soluciones

5.1. Tortas de masa con un grosor desigual: Puedes cambiar el grosor
lado a otra posición y presiónelo nuevamente.

5.2. Las tortas de masa no son lo suficientemente grandes: se debe dar suficiente tiempo para
fermentar la masa en el lugar y luego puedes prensarla sin esfuerzo. O
Puede untar la superficie de la masa con aceite comestible, cuya lubricación será
Hacer que sea más fácil presionar.



Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRASA DO CIASTA PIZZA

MODEL:APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PRASA DO CIASTA PIZZA

MODEL:APD24-B



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 jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

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

Machine Translated by Google

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Zawsze przestrzegaj podstawowych środków ostrożności podczas korzystania z tych urządzeń. włączać:

1. Urządzenia nie należy używać w obecności dzieci. Dzieci mogą napotkać wypadki powodujące obrażenia. Dlatego też produkt ten należy umieścić w miejscu, w którym nie dotykane przez dzieci.

2. Aby zapewnić optymalną pracę i żywotność urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcje.

3. Kwasy spożywcze korodują metal. Zawsze czyść ten preparat spożywczy sprzęt natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i Aby wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.

4. Nie umieszczaj tych urządzeń w zmywarce ani innych automatycznych urządzeniach czyszczących. urządzenie do czyszczenia.

5. Stosowanie akcesoriów lub modyfikacji nie dostarczonych przez producent może powodować zagrożenia.

7. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i mocujące zgodnie z ilustracją i użyj ich po instalacji.

6. Urządzenia te wymagają regularnego smarowania. Przetrzyj drążek prowadzący olej mineralny, lubrykant spożywczy lub ręcznik, gdy konieczne jest smarowanie. Czy nie smarować olejem kuchennym ani innym smarem. W przeciwnym razie stanie się lepkie i utrudniające użytkowanie.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

I.Użyj

2. 1. Początkowy skok płyty dociskowej wynosi 35 mm. Jeśli ciasto jest zbyt grube, przed użyciem należy wstępnie ugnieść ciasto dłonią do grubości mniejszej niż 35 mm dociskanie ciasta.

2. 2. Połóż ciasto na blasze do wyciągania (C), wsuń je bezpośrednio pod wciśnij wgłębienie i naciśnij uchwyt.

2. 3. Przygotowane ciasto powinno być wystarczająco miękkie do prasowania. Wyrośnięte ciasto należy odstawić na długo i nałóż na jego powierzchnię trochę oleju jadalnego, to będzie o wiele

Machine Translated by Google

łatwiej naciskać. Zaleca się również owinąć płytkę dociskową
woreczek foliowy lub nasmaruj olejem tylną część głowicy ciśnieniowej.

II. Dostosuj grubość produktu

Na górze kadłuba po obu stronach znajdują się dwie śruby ustalające
sprężyna, którą można regulować w górę i w dół, aby ograniczyć grubość
produkt.

III. Środki ostrożności

Nie zaleca się stosowania w wilgotnym środowisku.

.Inne

Często zadawane pytania i rozwiązania

5.1. Ciasta z ciasta o nierównej grubości: Możesz zmienić grubość ciasta na grubszą
przesuń bok na inną pozycję i naciśnij ponownie.

5.2. Ciasta nie są wystarczająco duże: Należy poświęcić wystarczająco dużo czasu na
fermentuj ciasto na miejscu, a następnie możesz je bez wysiłku docisnąć. Albo
można posmarować powierzchnię ciasta olejem jadalnym, którego smarowanie
ułatwiające naciskanie.

Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA DEEGPERS

MODEL: APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA DEEGPERS

MODEL: APD24-B



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.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

Machine Translated by Google

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze
erbij betrekken:

1. Het apparaat mag niet worden gebruikt met kinderen. Kinderen kunnen
letselongevallen. Daarom moet dit product op een plaats worden geplaatst die niet
aangeraakt door kinderen.

2. Voor een optimale werking en levensduur van het apparaat, volg de onderstaande instructies.
instructies.

3.Voedselzuren zullen het metaal aantasten. Maak deze voedselbereiding altijd schoon
apparatuur onmiddellijk na elk gebruik. Om het uiterlijk en de
verleng de levensduur door het dagelijks schoon te maken.

4. Doe deze apparaten niet in de vaatwasser of andere automatische reinigingsapparaten.
apparaat voor het reinigen.

5. Het gebruik van accessoires of aanpassingen die niet door de fabrikant zijn geleverd.
fabrikant kan gevaren opleveren.

7. Verwijder alle onderdelen voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt.
verpakkings- en bevestigingsmaterialen volgens de afbeelding en gebruik deze
na installatie.

6. Deze apparaten vereisen regelmatige smering. Veeg de geleidestang af met
minerale olie, smeermiddel van voedingskwaliteit of een handdoek als smering nodig is.
niet smeren met bakolie of een ander vet. Anders wordt het
viskeus en beïnvloeden het gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ÿ.Gebruik

2. 1. De beginslag van de drukplaat is 35 mm. Als het deeg te
dik, druk het deeg dan met uw handpalm voor tot minder dan 35 mm
het deeg uitpersen.

2. 2. Leg het deeg op de trekplaat (C), duw het direct onder de
inkeping en druk de hendel naar beneden.

2. 3. Het voorbereide deeg moet zacht genoeg zijn om te persen. Laat het rijzen voor een
lange tijd en breng wat eetbare olie aan op het oppervlak, dan zou het veel

Machine Translated by Google

gemakkelijker te drukken. Het is ook aan te raden om de drukplaat te wikkelen met een plastic zak of bestrijk de achterkant van de drukkop met olie.

ÿ. Pas de dikte van het product aan

Bovenaan de romp bevinden zich aan beide zijden van de romp twee stelschroeven veer, die omhoog en omlaag kan worden versteld om de dikte van de product.

ÿ. Voorzorgsmaatregelen

Het wordt afgeraden om het product in een vochtige omgeving te gebruiken.

ÿ.Anders

Veelgestelde vragen en oplossingen

5.1. Deegkoeken zijn ongelijkmatig van dikte: U kunt de dikte van het deeg veranderen naar een andere positie en druk er nogmaals op.

5.2. Deegkoeken zijn niet groot genoeg: er moet voldoende tijd worden gegeven om het deeg ter plekke laten rijzen, en dan kun je het moeiteloos uitdrukken. Of je kan het deegoppervlak insmeren met eetbare olie, waarvan de smering zal het gemakkelijker maken om te drukken.

Machine Translated by Google

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZADEGPRESSARE

MODELL:APD24-B

Machine Translated by Google

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZADEGPRESSARE

MODELL:APD24-B



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.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

Machine Translated by Google

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa omfatta:

1. Enheten ska inte användas med barn. Barn kan stöta på skadeolyckor. Därför bör denna produkt placeras i en position inte berört av barn.

2.Följ anvisningarna för optimal drift och livslängd för enheten instruktioner.

3. Matsyror kommer att fräta på metallen. Rengör alltid denna matlagning utrustning direkt efter varje användning.För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.

4.Sätt inte dessa enheter i en diskmaskin eller annan automatisk rengöring anordning för rengöring.

5.Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror.

7. Innan du använder denna utrustning för första gången, ta bort alla förpacknings- och fixeringsmaterial enligt illustrationen och använd dem efter installationen.

6. Dessa enheter kräver regelbunden smörjning. Torka av styrstången med mineralolja, smörjmedel av livsmedelskvalitet eller en handduk när smörjning behövs. Do inte smörja med matolja eller annat fett. Annars blir det trögflytande och påverkar användningen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ÿ.Använd

2. 1. Tryckplattans initiala slag är 35 mm. Om degen också är det tjock, vänligen förpressa degen med handflatan till mindre än 35 mm innan pressa degen.

2. 2. Lägg degen på dragplattan (C), tryck den direkt under intryck och tryck ner handtaget.

2. 3. Den förberedda degen ska vara tillräckligt mjuk för att kunna pressas. Bevis det för en lång tid och applicera lite matolja på dess yta, då skulle det vara mycket

Machine Translated by Google

lättare att trycka på. Det rekommenderas också att linda tryckplattan med en plastpåse eller borsta baksidan av tryckhuvudet med olja.

ÿ. Justera produktens tjocklek

Längst upp på flygkroppen finns det två ställskruvar på båda sidor om fjäder, som kan justeras upp och ner för att begränsa tjockleken på produkt.

ÿ. Försiktighetsåtgärder

Det rekommenderas inte att använda i fuktig miljö.

ÿ.Annat

Vanliga frågor och lösningar

5.1. Degkakor som är ojämna i tjocklek: Du kan ändra den tjockare sidan till en annan position och tryck på den igen.

5.2. Degkakor som inte är tillräckligt stora: Tillräckligt med tid bör ges till jäsa degen på plats, och sedan kan du trycka den utan ansträngning. Eller du kan borsta degytan med matolja, vars smörjning kommer gör det lättare att trycka.