

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PIZZA DOUGH PRESSER

MODEL:APD24

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.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODEL:APD24



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.



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 . Accessories and Installation

- 1.1. This product is a manual tool, which flattens the product by pulling the

handle.

1.2. The whole equipment is divided into three parts: fuselage body (A), long supporting plate (B) and short pulling plate (C). As shown in the figure (I).

1.3. Place the fuselage (A) inside the long support plate (B). Make the higher end of fitting (B) close to the fuselage, as shown in figure (II). The short pull-out plate (C) is placed on the long support plate (B) and can be moved back and forth. The overall effect is shown in the figure (III).

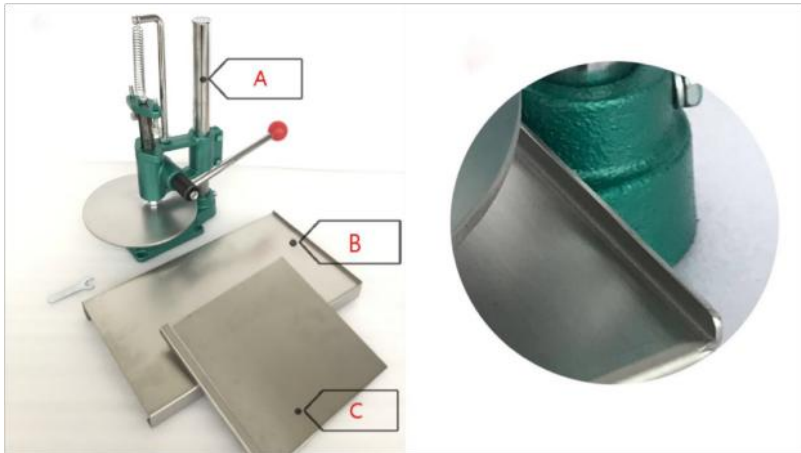


figure (II)

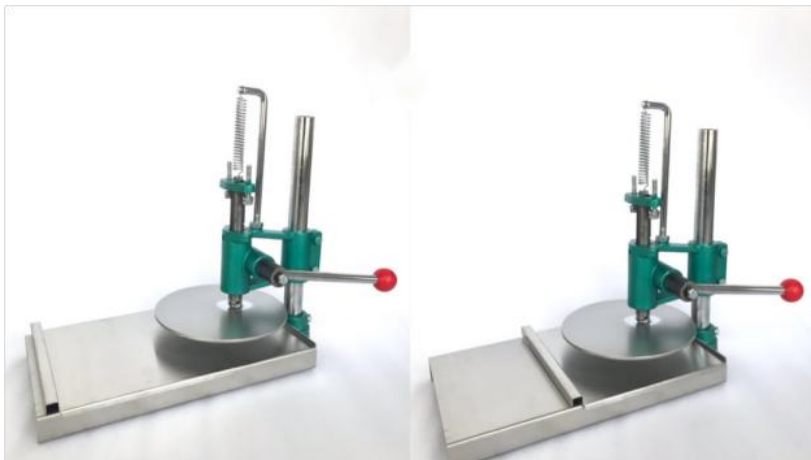


figure (III)



Lock one end of the spring with a screw, and then pull the spring firmly to hook it

II. 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 recommended that wrap the pressure plate with a plastic bag or brush the back of the pressure head with oil.

III. 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.

IV. Precautions

It is not recommended to use in humid environment.

V. 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.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

PRESSE-PÂTE À PIZZA

MODÈLE:APD24

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.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODÈLE:APD24



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.



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

GARANTIES IMPORTANTES

Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils. Ceux-ci inclus:

1. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des enfants. Les enfants peuvent subir des accidents corporels. Par conséquent, ce produit doit être placé dans une position non touchée par les enfants.
2. Pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'appareil, veuillez suivre les instructions.
3. Les acides alimentaires corroderont le métal. Nettoyez toujours cet équipement de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour conserver son apparence et augmenter sa durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.
4. Ne mettez pas ces appareils dans un lave-vaisselle ou tout autre appareil de nettoyage automatique pour le nettoyage.
5. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers.
7. Avant d'utiliser cet équipement pour la première fois, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et de fixation conformément à l'illustration et les utiliser après l'installation.
6. Ces appareils nécessitent une lubrification régulière. Essuyez la tige de guidage avec de l'huile minérale, un lubrifiant de qualité alimentaire ou une serviette lorsqu'une lubrification est nécessaire. Ne pas lubrifier avec de l'huile de cuisson ou une autre graisse. Sinon, il deviendra visqueux et affectera l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

I . Accessoires et installation

1.1. Ce produit est un outil manuel qui aplatit le produit en tirant sur la poignée.

1.2. L'ensemble de l'équipement est divisé en trois parties : le corps du fuselage (A), la plaque de support longue (B) et la plaque de traction courte (C). Comme le montre la figure (I).

1.3. Placez le fuselage (A) à l'intérieur de la longue plaque de support (B). Rapprochez l'extrémité supérieure du raccord (B) du fuselage, comme indiqué sur la figure (II). La plaque coulissante courte (C) est placée sur la plaque de support longue (B) et peut être déplacée d'avant en arrière. L'effet global est illustré dans la figure (III).

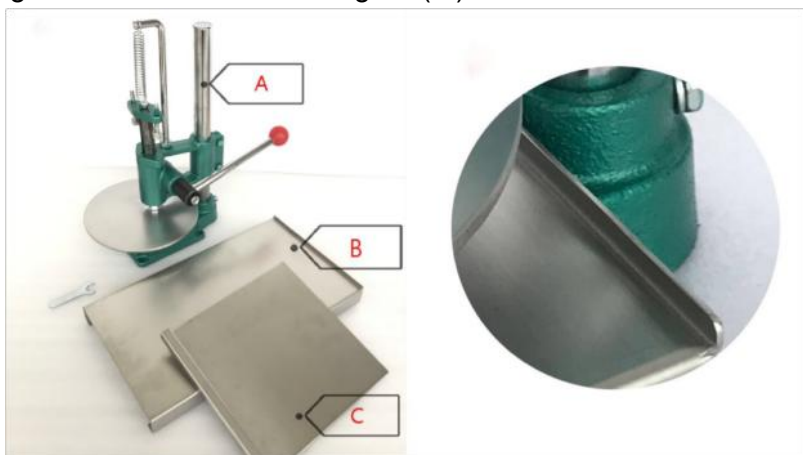


figure (II)

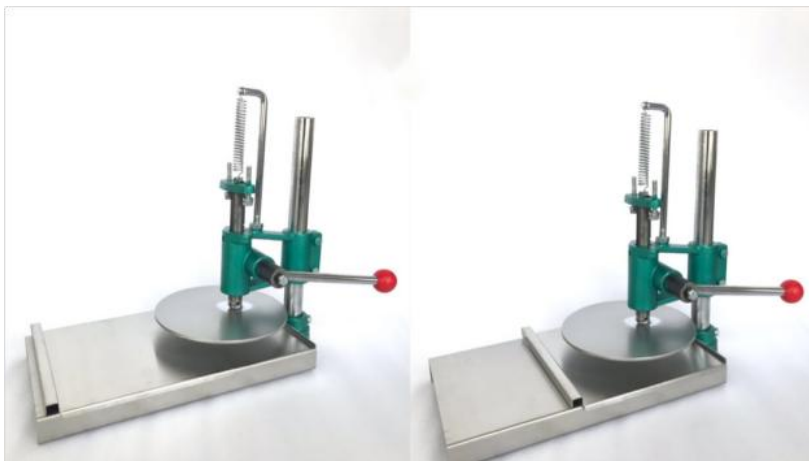


figure (III)



Verrouillez une extrémité du ressort avec une vis, puis tirez fermement sur le ressort pour l'accrocher.

II. Utiliser

2. 1. La course initiale de la plaque de pression est de 35 mm. Si la pâte est trop épaisse, veuillez pré-appuyer sur la pâte avec votre paume à moins de 35 mm avant de presser la pâte.
2. 2. Placez la pâte sur la plaque de tirage (C), poussez-la directement sous le pénétrateur et appuyez sur la poignée.
2. 3. La pâte préparée doit être suffisamment molle pour être pressée. Faites-le tremper pendant longtemps et appliquez un peu d'huile comestible sur sa surface, il sera alors beaucoup plus facile de le presser. Il est également recommandé d'envelopper la plaque de pression dans un sac en plastique ou de brosser l'arrière de la tête de pression avec de l'huile.

III. Ajuster l'épaisseur du produit

Au sommet du fuselage, il y a deux vis de réglage des deux côtés du ressort, qui peuvent être ajustées de haut en bas pour limiter l'épaisseur du produit.

IV. Précautions

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

V. Autre

Foire aux questions et solutions

5.1. Les gâteaux de pâte sont d'épaisseur inégale : vous pouvez changer le côté le plus épais dans une autre position et le presser à nouveau.

5.2. Les gâteaux de pâte ne sont pas assez gros : il faut laisser suffisamment de temps pour fermenter la pâte sur place, puis vous pourrez la presser sans effort. Ou vous pouvez badigeonner la surface de la pâte avec de l'huile alimentaire, dont la lubrification facilitera le pressage.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

Fabrique en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PIZZATEIGPRESSE

MODELL: APD24

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.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODELL: APD24



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.



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

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Befolgen Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese beinhalten:

1. Das Gerät sollte nicht mit Kindern verwendet werden. Bei Kindern kann es zu Verletzungen kommen. Daher sollte dieses Produkt an einem Ort aufgestellt werden, an dem Kinder es nicht berühren können.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine optimale Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren korrodieren das Metall. Reinigen Sie dieses Lebensmittelzubereitungsgerät immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.
4. Stellen Sie diese Geräte zur Reinigung nicht in die Spülmaschine oder ein anderes automatisches Reinigungsgerät.
5. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden, kann zu Gefahren führen.
7. Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie bitte alle Verpackungs- und Befestigungsmaterialien gemäß der Abbildung und verwenden Sie diese nach der Installation.
6. Diese Geräte erfordern eine regelmäßige Schmierung. Wischen Sie die Führungsstange bei Bedarf mit Mineralöl, lebensmittelechtem Schmiermittel oder einem Handtuch ab. Nicht mit Speiseöl oder einem anderen Fett schmieren. Andernfalls wird es zähflüssig und beeinträchtigt die Verwendung.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

I . Zubehör und Installation

1.1. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein manuelles Werkzeug, das das Produkt durch Ziehen am Griff flach macht.

1.2. Die gesamte Ausrüstung ist in drei Teile unterteilt: Rumpfkörper (A), lange Stützplatte (B) und kurze Zugplatte (C). Wie in der Abbildung (I) gezeigt.

1.3. Legen Sie den Rumpf (A) in die lange Stützplatte (B). Bringen Sie das höhere Ende des Beschlags (B) nahe am Rumpf an, wie in Abbildung (II) gezeigt. Die kurze Auszugsplatte (C) wird auf die lange Trägerplatte (B) aufgesetzt und kann hin und her bewegt werden. Der Gesamteffekt ist in Abbildung (III) dargestellt.

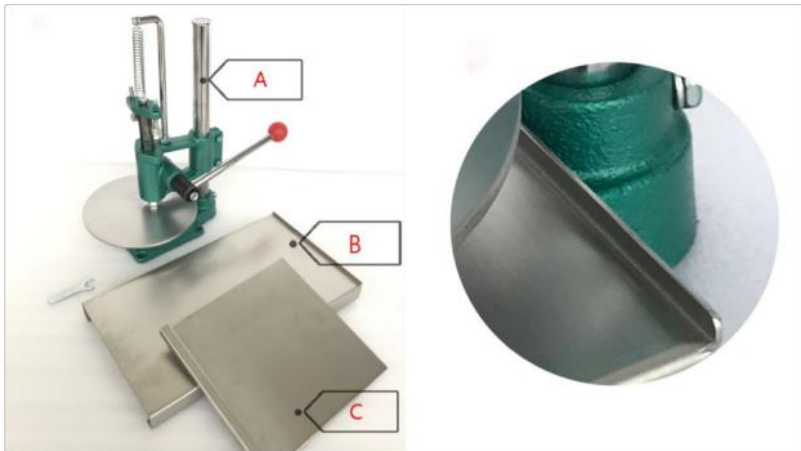


Abbildung (II)

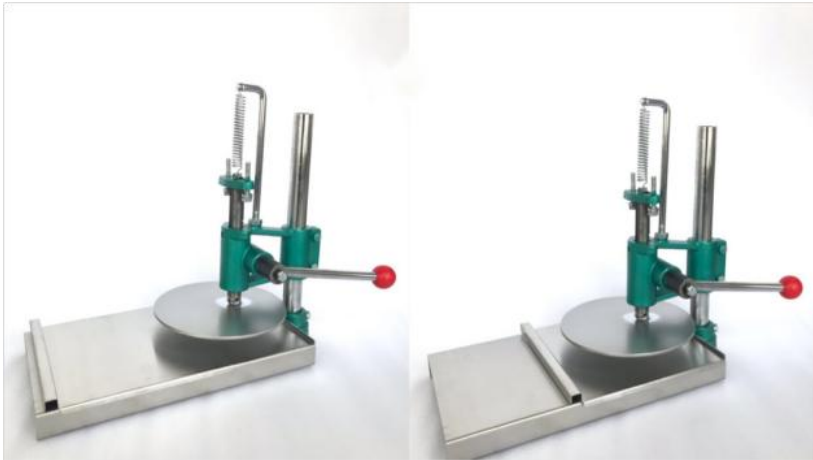


Abbildung (III)



Befestigen Sie ein Ende der Feder mit einer Schraube und ziehen Sie dann fest an der Feder, um sie einzuhaken

II. Verwenden

2. 1. Der Anfangshub der Druckplatte beträgt 35 mm. Wenn der Teig zu dick ist, drücken Sie ihn bitte mit Ihrer Handfläche auf weniger als 35 mm vor, bevor Sie den Teig pressen.
2. 2. Legen Sie den Teig auf die Ziehplatte (C), schieben Sie diese direkt unter den Stempel und drücken Sie den Griff nach unten.
2. 3. Der vorbereitete Teig sollte weich genug zum Pressen sein. Lassen Sie es lange stehen und tragen Sie etwas Speiseöl auf die Oberfläche auf, dann lässt es sich viel leichter pressen. Es wird außerdem empfohlen, die Druckplatte mit einer Plastiktüte zu umwickeln oder die Rückseite des Druckkopfs mit Öl zu bestreichen.

III. Passen Sie die Dicke des Produkts an

Oben am Rumpf befinden sich auf beiden Seiten der Feder zwei Stellschrauben, die nach oben und unten verstellt werden können, um die Dicke des Produkts zu begrenzen.

IV. Vorsichtsmaßnahmen

Die Verwendung in feuchter Umgebung wird nicht empfohlen.

V. Andere

Häufig gestellte Fragen und Lösungen

5.1. Der Teig ist ungleichmäßig dick: Sie können die dickere Seite in eine andere Position bringen und erneut drücken.

5.2. Wenn der Teig nicht groß genug ist: Es sollte genügend Zeit gegeben werden, um den Teig an Ort und Stelle zu gären, und dann kann er mühelos gepresst werden. Oder Sie bestreichen die Teigoberfläche mit Speiseöl, das durch die Schmierung das Pressen erleichtert.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezerifikat

www.vevor.com/support

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PRESSA PER PASTA PER PIZZA

MODELLO:APD24

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.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODELLO:APD24



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.



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

TUTELA IMPORTANTE

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

1. Il dispositivo non deve essere utilizzato con i bambini. I bambini potrebbero subire incidenti con lesioni. Pertanto, questo prodotto deve essere collocato in una posizione non toccata dai bambini.
2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.
3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulisci sempre questa attrezzatura per la preparazione del cibo immediatamente dopo ogni utilizzo. Per preservarne l'aspetto e aumentarne la durata, puliscila quotidianamente.
4. Non mettere questi dispositivi in lavastoviglie o in altri dispositivi di pulizia automatica per la pulizia.
5. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli.
7. Prima di utilizzare questa apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutto l'imballaggio e i materiali di fissaggio come illustrato nell'illustrazione e utilizzarli dopo l'installazione.
6. Questi dispositivi richiedono una lubrificazione regolare. Pulire l'asta di guida con olio minerale, lubrificante per alimenti o con un panno quando è necessaria la lubrificazione. Non lubrificare con olio da cucina o altro grasso. Altrimenti diventerà viscoso e ne influenzerà l'uso.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

I . Accessori e installazione

1.1. Questo prodotto è uno strumento manuale che appiattisce il prodotto tirando la maniglia.

1.2. L'intera attrezzatura è divisa in tre parti: corpo della fusoliera (A), piastra di supporto lunga (B) e piastra di trazione corta (C). Come mostrato nella figura (I).

1.3. Posizionare la fusoliera (A) all'interno della piastra di supporto lunga (B). Avvicinare l'estremità superiore del raccordo (B) alla fusoliera, come mostrato in figura (II). La piastra estraibile corta (C) è posizionata sulla piastra di supporto lunga (B) e può essere spostata avanti e indietro. L'effetto complessivo è mostrato nella figura (III).

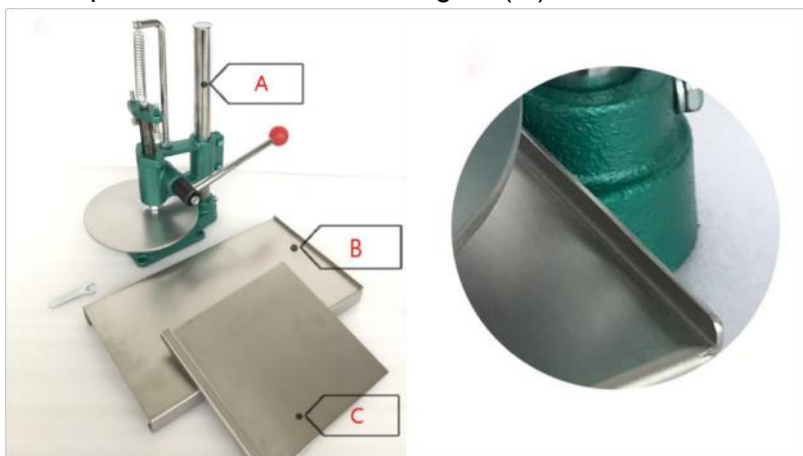


figura (II)

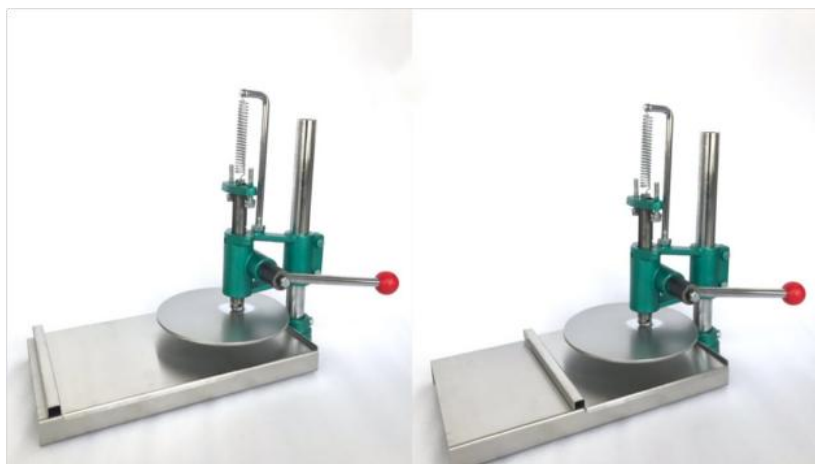


figura (III)



Bloccare un'estremità della molla con una vite, quindi tirare con decisione la molla per agganciarla

II . Utilizzo

2. 1. La corsa iniziale dello spingidisco è 35 mm. Se l'impasto è troppo denso, premerlo con il palmo della mano fino a meno di 35 mm prima di pressarlo.
2. 2. Mettere l'impasto sulla piastra di estrazione (C), spingerlo direttamente sotto il penetratore e premere verso il basso la maniglia.
2. 3. L'impasto preparato deve essere sufficientemente morbido per essere pressato. Fai lievitare a lungo e applica un po' di olio commestibile sulla sua superficie, quindi sarà molto più facile pressarlo. Si consiglia inoltre di avvolgere la piastra di pressione con un sacchetto di plastica o di ungere con olio la parte posteriore della testa di pressione.

III. Regola lo spessore del prodotto

Nella parte superiore della fusoliera, su entrambi i lati della molla sono presenti due viti di fissaggio, che possono essere regolate su e giù per limitare lo spessore del prodotto.

IV. Precauzioni

Non è consigliato l'uso in ambienti umidi.

V . Altro

Domande e soluzioni frequenti

5.1. Torte con impasto di spessore irregolare: è possibile spostare il lato più spesso in un'altra posizione e premerlo nuovamente.

5.2. Le torte di pasta non sono abbastanza grandi: è necessario dare abbastanza tempo per far fermentare l'impasto sul posto, quindi è possibile pressarlo senza sforzo. Oppure puoi spennellare la superficie dell'impasto con olio commestibile, la cui lubrificazione faciliterà la pressatura.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PRENSADOR DE MASA PARA PIZZA

MODELO:APD24

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.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODELO:APD24



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.



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

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Éstas incluyen:

1. El dispositivo no debe utilizarse con niños. Los niños pueden sufrir accidentes con lesiones. Por lo tanto, este producto debe colocarse en una posición que los niños no toquen.
2. Para un funcionamiento y vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios corroerán el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.
4. No coloque estos dispositivos en un lavavajillas u otro dispositivo de limpieza automático para su limpieza.
5. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionadas por el fabricante puede causar peligros.
7. Antes de utilizar este equipo por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales de fijación según la ilustración y utilícelos después de la instalación.
6. Estos dispositivos requieren una lubricación regular. Limpie la varilla guía con aceite mineral, lubricante de calidad alimentaria o una toalla cuando sea necesaria la lubricación. No lubrique con aceite de cocina u otra grasa. De lo contrario, se volverá viscoso y afectará el uso.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

I . Accesorios e instalación

- 1.1. Este producto es una herramienta manual que aplana el producto

tirando del mango.

1.2. Todo el equipo se divide en tres partes: cuerpo del fuselaje (A), placa de soporte larga (B) y placa de tracción corta (C). Como se muestra en la figura (I).

1.3. Coloque el fuselaje (A) dentro de la placa de soporte larga (B). Acerque el extremo superior del accesorio (B) al fuselaje, como se muestra en la figura (II). La placa extraíble corta (C) se coloca sobre la placa de soporte larga (B) y se puede mover hacia adelante y hacia atrás. El efecto general se muestra en la figura (III).

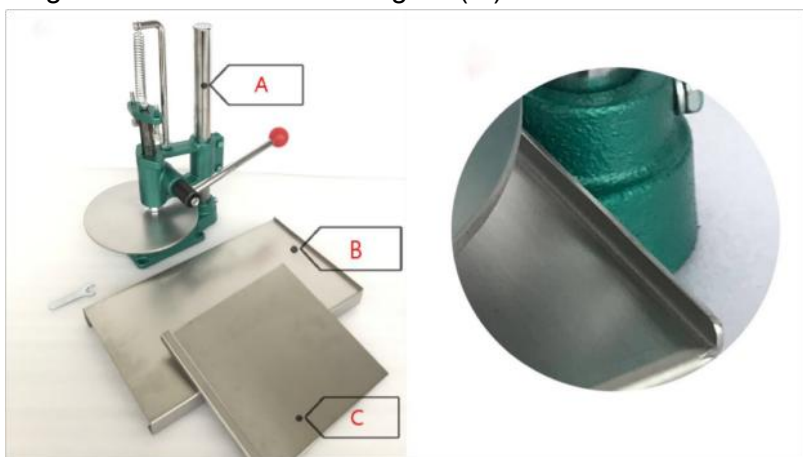


figura (II)

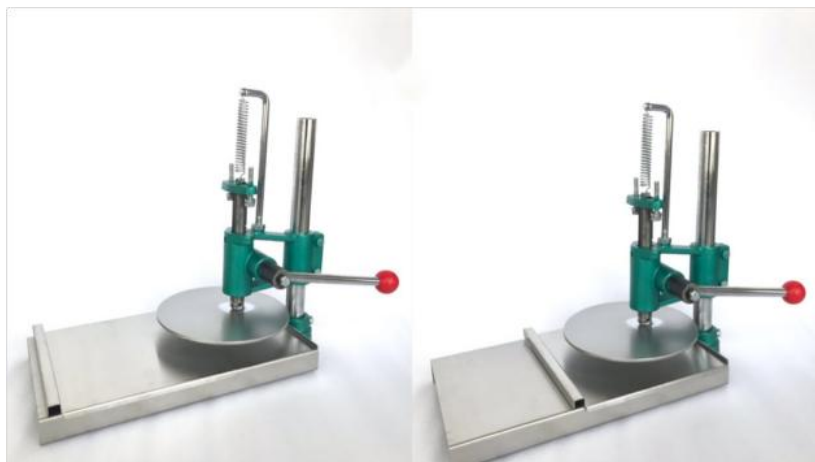


figura (iii)



Bloquee un extremo del resorte con un tornillo y luego tire del resorte firmemente para engancharlo.

II. Usar

2. 1. La carrera inicial de la placa de presión es de 35 mm. Si la masa es demasiado espesa, presione previamente la masa con la palma de la mano a menos de 35 mm antes de presionar la masa.
2. 2. Coloque la masa en la placa de extracción (C), empújela directamente debajo del penetrador y presione hacia abajo el mango.
2. 3. La masa preparada debe quedar lo suficientemente suave como para poder presionarla. Pruébelo durante mucho tiempo y aplique un poco de aceite comestible en su superficie, entonces será mucho más fácil presionar. También se recomienda envolver la placa de presión con una bolsa de plástico o cepillar la parte posterior del cabezal de presión con aceite.

III. Ajustar el grosor del producto

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

IV. Precauciones

No se recomienda su uso en ambientes húmedos.

V. Otro

Preguntas frecuentes y soluciones

5.1. Los pasteles de masa tienen un grosor desigual: puedes cambiar el lado más grueso a otra posición y presionarlo nuevamente.

5.2. Los pasteles de masa no son lo suficientemente grandes: se debe dar tiempo suficiente para que la masa fermente en su lugar y luego se puede presionar sin esfuerzo. O puede untar la superficie de la masa con aceite comestible, cuya lubricación facilitará el prensado.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

Hecho en china

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

DOCISKARKA DO CIASTA NA PIZZĘ

MODEL:APD24

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.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODEL:APD24



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.



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmują one:

1. Urządzenia nie należy używać w obecności dzieci. Dzieci mogą ulec wypadkom z obrażeniami. Dlatego produkt ten należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Dla optymalnego działania i żywotności urządzenia należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Nie wkładaj tych urządzeń do zmywarki lub innego automatycznego urządzenia czyszczącego w celu czyszczenia.
5. Używanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może spowodować zagrożenie.
7. Przed pierwszym użyciem tego urządzenia należy usunąć całe opakowanie i elementy mocujące zgodnie z ilustracją i wykorzystać je po instalacji.
6. Urządzenia te wymagają regularnego smarowania. Jeśli konieczne jest smarowanie, wytrzyj pręt prowadzący olejem mineralnym, smarem dopuszczonym do kontaktu z żywnością lub ręcznikiem. Nie smarować olejem spożywczym ani innym smarem. W przeciwnym razie stanie się lepki i wpłynie na użytkowanie.

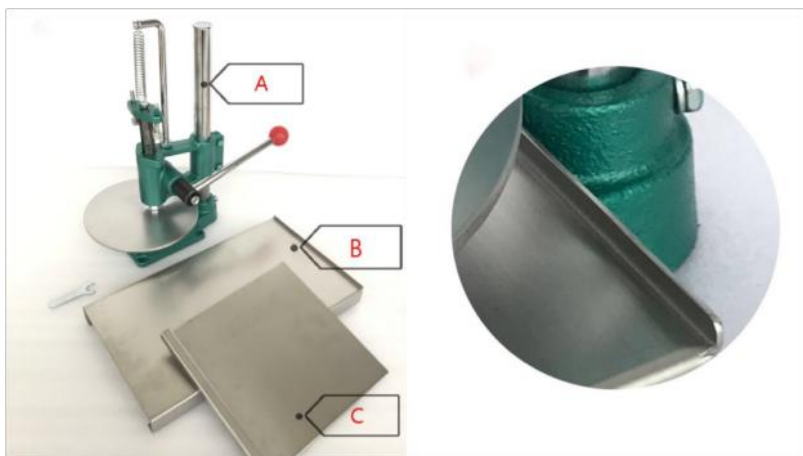
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

I . Akcesoria i instalacja

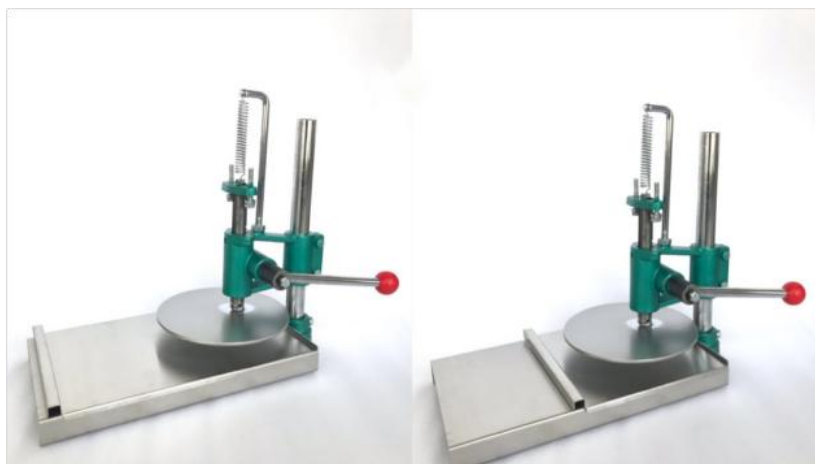
1.1. Produkt ten jest narzędziem ręcznym, które spłaszcza produkt poprzez pociągnięcie za uchwyt.

1.2. Całość wyposażenia podzielona jest na trzy części: korpus kadłuba (A), długą płytę nośną (B) i krótką płytę ciągnącą (C). Jak pokazano na rysunku (I).

1.3. Umieść kadłub (A) wewnątrz długiej płyty nośnej (B). Umieść wyższy koniec łącznika (B) blisko kadłuba, jak pokazano na rysunku (II). Krótka płyta wysuwana (C) jest umieszczona na długiej płycie nośnej (B) i można ją przesuwając tam i z powrotem. Ogólny efekt przedstawiono na rysunku (III).



rysunek (II)



rysunek (III)



Zablokuj jeden koniec sprężyny śrubą, a następnie mocno pociągnij sprężynę, aby ją zaczepić

II. Używać

2. 1. Początkowy skok płytki dociskowej wynosi 35 mm. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, przed zaciśnięciem należy je wstępnie docisnąć dłonią do grubości mniejszej niż 35 mm.
2. 2. Połóż ciasto na płycie ciągnącej (C), wsuń je bezpośrednio pod wgłębnik i dociśnij uchwyt.
2. 3. Przygotowane ciasto powinno być wystarczająco miękkie, aby dało się je sprasować. Należy go długo dojrzewać i na jego powierzchnię nałożyć odrobinę oleju jadalnego, wtedy będzie dużo łatwiej go wycisnąć. Zaleca się także owinięcie płytki dociskowej plastikowym workiem lub nasmarowanie tylnej części głowicy dociskowej olejem.

III. Dostosuj grubość produktu

W górnej części kadłuba po obu stronach sprężyny znajdują się dwie śruby ustalające, które można regulować w górę i w dół, aby ograniczyć grubość produktu.

IV. Środki ostrożności

Nie zaleca się używania w wilgotnym środowisku.

V. Inny

Często zadawane pytania i rozwiązania

5.1. Ciasta z ciasta o nierównej grubości: Można przełożyć grubszą stronę na inną pozycję i ponownie ją docisnąć.

5.2. Ciasta nie są wystarczająco duże: Należy poświęcić wystarczająco dużo czasu, aby ciasto wyrosło na miejscu, a następnie można je bez wysiłku ugniatać. Można też posmarować powierzchnię ciasta olejem jadalnym, którego natłuszczenie ułatwi dociśnięcie.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

PIZZADEEGPERS

MODEL:APD24

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.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODEL:APD24



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.



Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

1. Het apparaat mag niet bij kinderen worden gebruikt. Kinderen kunnen te maken krijgen met letselongevallen. Daarom moet dit product op een plaats worden geplaatst die niet door kinderen kan worden aangeraakt.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren zullen het metaal aantasten. Maak dit voedselbereidingsapparaat altijd onmiddellijk na elk gebruik schoon. Maak het dagelijks schoon om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen.
4. Plaats deze apparaten niet in een vaatwasser of ander automatisch reinigingsapparaat om ze schoon te maken.
5. Het gebruik van accessoires of wijzigingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken.
7. Voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle verpakkings- en bevestigingsmaterialen te verwijderen volgens de afbeelding en deze na installatie te gebruiken.
6. Deze apparaten vereisen regelmatige smering. Veeg de geleidestang af met minerale olie, een geschikt smeermiddel voor levensmiddelen of een handdoek als smering nodig is. Niet smeren met bakolie of een ander vet. Anders wordt het stroperig en beïnvloedt het het gebruik.

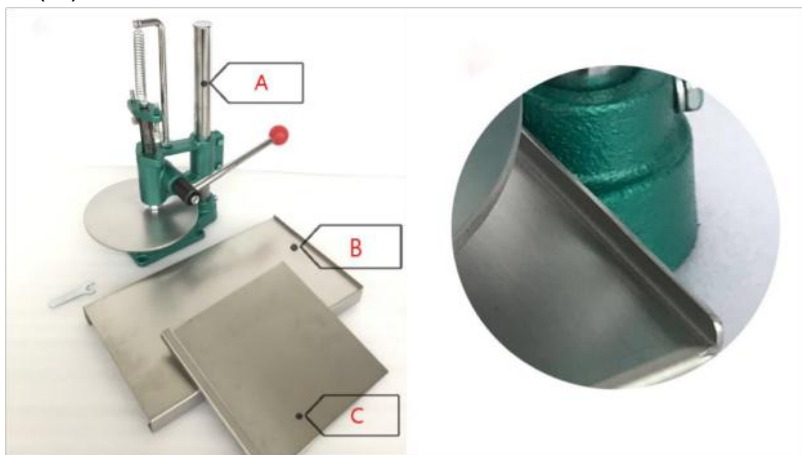
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

I . Accessoires en installatie

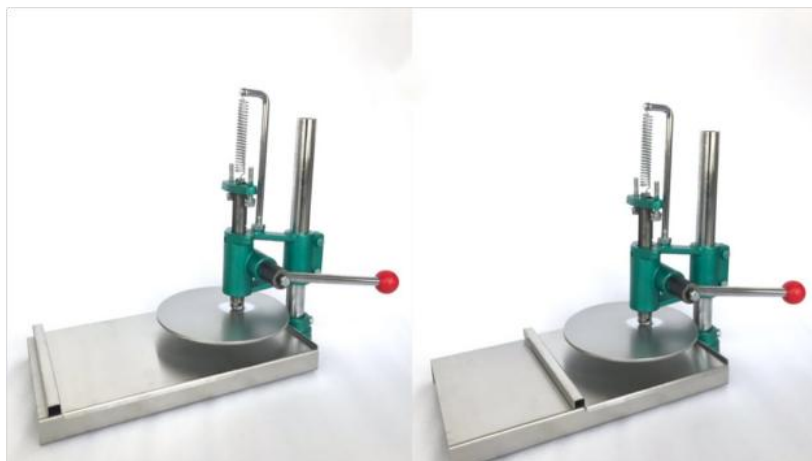
1.1. Dit product is een handmatig gereedschap dat het product plat maakt door aan de hendel te trekken.

1.2. De hele uitrusting is verdeeld in drie delen: romplichaam (A), lange steunplaat (B) en korte trekplaat (C). Zoals weergegeven in figuur (I).

1.3. Plaats de romp (A) in de lange steunplaat (B). Maak het hogere uiteinde van fitting (B) dicht bij de romp, zoals weergegeven in afbeelding (II). De korte uittrekplaat (C) wordt op de lange steunplaat (B) geplaatst en kan heen en weer worden bewogen. Het totale effect wordt weergegeven in figuur (III).



figuur (II)



figuur (III)



Vergrendel het ene uiteinde van de veer met een schroef en trek vervolgens stevig aan de veer om deze vast te haken

II . Gebruik

2. 1. De initiële slag van de drukplaat is 35 mm. Als het deeg te dik is, druk het deeg dan met uw handpalm voor tot minder dan 35 mm voordat u het deeg aandrukt.
2. 2. Leg het deeg op de trekplaat (C), druk het direct onder de indenter en druk de hendel naar beneden.
2. 3. Het bereide deeg moet zacht genoeg zijn om te persen. Laat het lang rijzen en breng wat eetbare olie aan op het oppervlak, dan is het veel gemakkelijker om erop te drukken. Het wordt ook aanbevolen om de drukplaat in een plastic zak te wikkelen of de achterkant van de drukkop met olie te borstelen.

III. Pas de dikte van het product aan

Aan de bovenkant van de romp bevinden zich aan beide zijden van de veer twee stelschroeven, die op en neer kunnen worden aangepast om de dikte van het product te beperken.

IV. Voorzorgsmaatregelen

Het wordt niet aanbevolen om te gebruiken in een vochtige omgeving.

V . Ander

Veelgestelde vragen en oplossingen

5.1. Deegkoekjes zijn ongelijkmatig van dikte: U kunt de dikkere kant naar een andere positie verplaatsen en opnieuw aandrukken.

5.2. Deegkoekjes zijn niet groot genoeg: Er moet voldoende tijd worden gegeven om het deeg op zijn plaats te laten gisten, waarna je het moeiteloos kunt aandrukken. Of u kunt het deegoppervlak bestrijken met eetbare olie, waarvan de smering het aandrukken vergemakkelijkt.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

PIZZADEGPRESSARE

MODELL: APD24

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.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA DOUGH PRESSER

MODELL: APD24



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.



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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

1. Enheten ska inte användas med barn. Barn kan råka ut för skadeolyckor. Därför bör denna produkt placeras i en position som inte kan vidröras av barn.
2. Följ instruktionerna för optimal drift och livslängd för enheten.
3. Matsyror kommer att fräta på metallen. Rengör alltid denna matberedningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att bibehålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Placera inte dessa enheter i en diskmaskin eller annan automatisk rengöringsanordning 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 allt förpacknings- och fixeringsmaterial enligt illustrationen och använd dem efter installationen.
6. Dessa enheter kräver regelbunden smörjning. Torka av styrestången med mineralolja, livsmedelsgodkänt smörjmedel eller en handduk när smörjning behövs. Smörj inte med matolja eller annat fett. Annars blir det trögflytande och påverkar användningen.

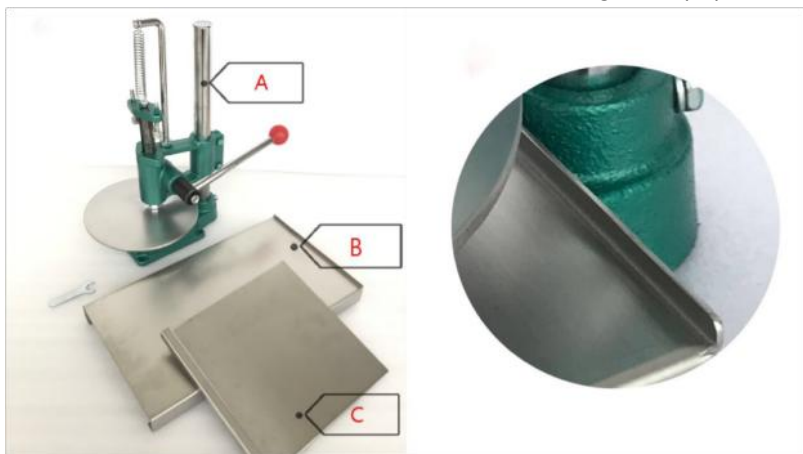
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

I . Tillbehör och installation

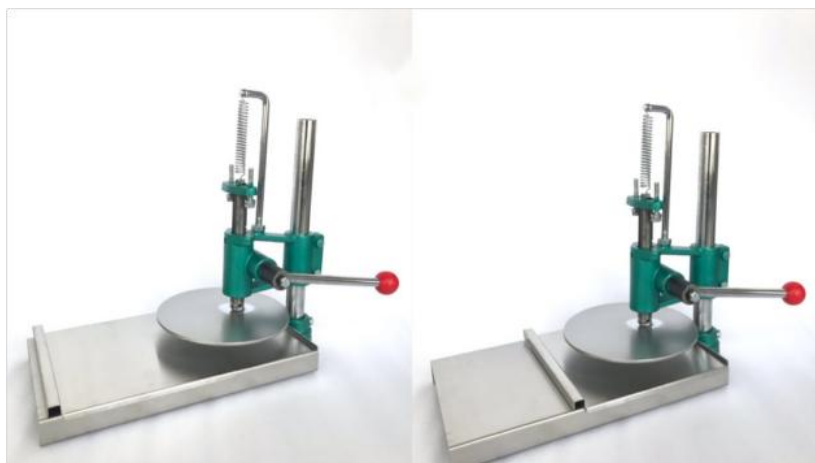
1.1. Denna produkt är ett manuellt verktyg som plattar till produkten genom att dra i handtaget.

1.2. Hela utrustningen är uppdelad i tre delar: flygkroppskropp (A), lång stödplatta (B) och kort dragplatta (C). Som visas i figuren (I).

1.3. Placera flygkroppen (A) inuti den långa stödplattan (B). Placera den övre änden av beslaget (B) nära flygkroppen, som visas i figur (II). Den korta utdragsplattan (C) placeras på den långa stödplattan (B) och kan flyttas fram och tillbaka. Den totala effekten visas i figuren (III).



figur (II)



figur (III)



Lås ena änden av fjädern med en skruv och dra sedan i fjädern ordentligt för att haka fast den

II. Använda sig av

2. 1. Tryckplattans initiala slag är 35 mm. Om degen är för tjock, vänligen förpressa degen med handflatan till mindre än 35 mm innan du pressar degen.
2. 2. Lägg degen på dragplattan (C), tryck in den direkt under intryckaren och tryck ner handtaget.
2. 3. Den förberedda degen ska vara tillräckligt mjuk för att kunna pressas. Prova det länge och applicera lite matolja på dess yta, då skulle det vara mycket lättare att pressa. Det rekommenderas också att linda in tryckplattan med en plastpåse eller borsta baksidan av tryckhuvudet med olja.

III. Justera produktens tjocklek

Längst upp på flygkroppen sitter två ställskruvar på båda sidor av fjädern som kan justeras upp och ner för att begränsa produktens tjocklek.

IV. Försiktighetsåtgärder

Det rekommenderas inte att använda i fuktig miljö.

V. Övrig

Vanliga frågor och lösningar

- 5.1. Degkakor som är ojämna i tjocklek: Du kan byta den tjockare sidan till

ett annat läge och trycka på den igen.

5.2. Degkakor som inte är tillräckligt stora: Det bör ges tillräckligt med tid för att jäsa degen på plats, och sedan kan du pressa den utan ansträngning. Eller så kan du pensla degytan med matolja, vars smörjning gör den lättare att pressa.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

Tillverkad i Kina