

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PIZZA DOUGH PRESSER**

**MODEL:APD30 APD40**

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:APD30 APD40



### 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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <p><b>CORRECT DISPOSAL</b></p> <p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices</p> |

## 1.IMPORTANT SAFEGUARDS

When use electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including following:

1.1 Read all instructions

1.2 To protect against risk of electrical shock do not put the appliance in water or other liquid.

1.3 Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

1.4 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

1.5 The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

1.6 Do not use outdoors.

1.7 Do not let cord hang over edge of table or counter.

1.8 Avoid contacting moving parts, keep hands, hairs, clothing, as well as spatulas and other utensils away from rollers during operation to reduce the risk of injury to person, and/or damage to the pasta extruder.

1.9 Do not unplug with wet or even slightly damp hands.

1.10 Do not wash the machine, especially when it is plugged in.

1.11 Do not allow children younger than 8 years old to use the machine.

This product may only be used or maintained by children 8 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.

1.12 Do not leave the machine unsupervised, especially when it is plugged in.

Always unplug the machine before removing the motor.

1.13 Do not use the machine near sources of heat or water, (e.g. oven rings, sinks)

1.14 Do not insert knives or cloths in between the rollers.

1.15 This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and therefore hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any damage from improper or incorrect use and improper installation.

1.16 Before connecting the motor to the mains, make sure the voltage on the plate located on the appliance corresponds to the mains voltage.

1.17 Do NOT pull on the power cord or the motor itself to unplug.

1.18 Do NOT tamper with the power cord for any reason. If damaged, contact your retailer.

1.19 Always turn off the motor using the "I/O/I" switch and then unplug.

1.20 If the motor falls into water, do not try to reach it, but immediately remove the plug from the power socket.

1.21 Always set the "I/O/I" switch to the "O" position before plugging in. To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused by electric cur

mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the safety indications step by step :

1.22 Keep in order your working area. Disorder can cause dangerous accidents.

1.23 Consider environmental conditions. Do not use the machine in

humid , wet or badly lit environments , close to inflammable liquids or gas.

1.24 Do not touch the switch and the cable with a wet hand.

1.25 Only utilize the machine with the correct voltage. Normal usage gives better results.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**2.Installation**

2.1 Remove the protection film , avoid contact with utensils that can damage the surfaces , check that machine is not damaged. Please contact with the manufacturer if it is damaged.

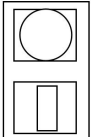
2.2 The machine must be installed in dry ,adequate ventilation and lighting environment condition. Position the machine on a flat and firm place ; you can put it on a workbench whose height fits you(about 700-900 mm) , and leave a space around it of 150 mm for easier usage and cleaning.

2.3 Connect the machine to the electric net by an electric technical personnel. It is suggest that using copper wires (at least 2.5 mm<sup>2</sup>) for the electric wires. It is important to have a good ground system and a protection switch (5-10A).

2.4 It is necessary for safety to check the cable carefully and verify it is not damaged before put the plug to the receptacle. The receptacle must be easily accessible ,must not require any kind of movement. The cable from the machine to the receptacle must not be pulled tightly , also do not rest the machine on the cable.

**3.Operation**

3.1 The machine has the following control devices on the front panel:

|                                                                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A--Red button to stop the machine</p> <p>B--Green button to start the machine</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

### 3.2 Functional test

After having plugged the feeding cable in the electric net , the machine is ready for the functional test. To start:press the green button , the machine starts working. To stop:press the red button , the machine will stop working.Start the machine without loading , let it run for one minute and make sure it is functioning perfectly.

3.3 Before every work-cycle , always make sure the machine is perfectly clean , in particular those surfaces that get in touch with the dough. If necessary clean the machine.

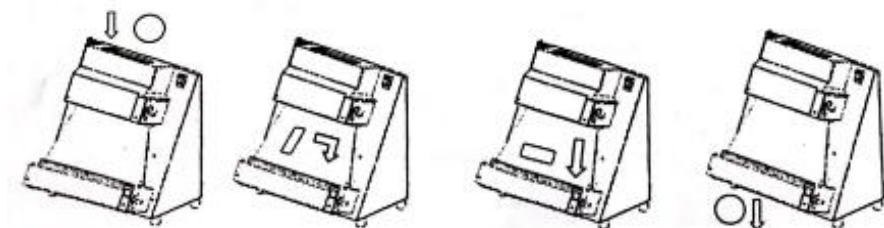
Warning:Take sundries and hands away from the rollers before turn on the machine!

### 3.4 Operation for the shaping of round disks

3.4. 1 After turning on the machine , you can put the small dough(20-500g) which have ferment previously (at least 4 to 6 hours) , squash the sides slightly and put some dry flour on it so it can easily go through the upper rollers. (Pict.1)

3.4.2 When the dough comes out from the upper roller , you will see thin dough,with an oval

shape.You can turn the dough to 90°place by hand rapidly , and ready for the next trial to through the lowest rollers.Out of these rollers it will have a disk shape , this shape is not perfect so it needs the finishing touches by hand. Pict.2



### 3.5 Usage for the shaping of rectangles , squares , and others.

The methods are the same as the point 2.4 . If you want to obtain different shaping dough , you can cut the dough to the approximate shape , for

example squares , rectangle etc. with a knife or a special tool , before introducing the small dough in opening of the highest cover. Then introduce the dough in opening of the highest cover and let it through the roller. You can choose it as following: A)let the dough only through the highest rollers. B)let the dough through both the highest rollers and the lowest rollers. C)let the dough through the highest roller , then turn the dough 90° place by hand rapidly , and let it through the lowest rollers.

### 3.6 How to regulate the thickness

Regulating the machine can only be recommended as there are different characteristics of : the dough , the weight , the thickness , the size and the shape of the disk. Therefore the correct

regulating of the machine must be made by experience. The machine is provided with a medium size regulation for the shapes of pizza. To obtain different thickness of dough , you may regulate as following : A) Turn off the machine.

B) Regulate the width between the highest rollers. Pull the black knot in order to release the lever , and then turn the lever to a proper position. Clockwise is to reduce the thickness , anti-clockwise is to increase the thickness.(Pict.3)

EX : the width between the upper rollers is twice to the one between the lower rollers.

## 4.Maintenance

4.1 Before effecting any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug. It is important not to use chemical , abrasive or corrosive products. Absolutely do not use running water , abrasive and not smooth tools , such as metal wool etc; these can damage the surfaces and compromise the hygienically safety.

4.2 The cleaning must be done every time the machine has been used

following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes.

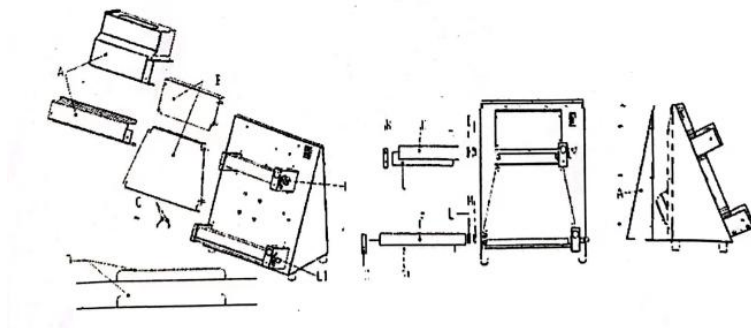
4.3 Using a proper brush and a wooden palate , first clean the residue of flour and dough , take them away from the covers , the two slides A , release springs B, C , remove the scraping dough pieces D then turn the regulating levers L-L1 in position of maximum opening of rollers. Accurately clean the machine and in particular the disassembled parts using a sponge or cloth damped with water and detergent.

Rinse thoroughly and dry with an absorbing food-paper , wipe again all the surfaces that get in touch with the dough and then clean the whole machine with a smooth cloth and specific disinfectant for food-machines.

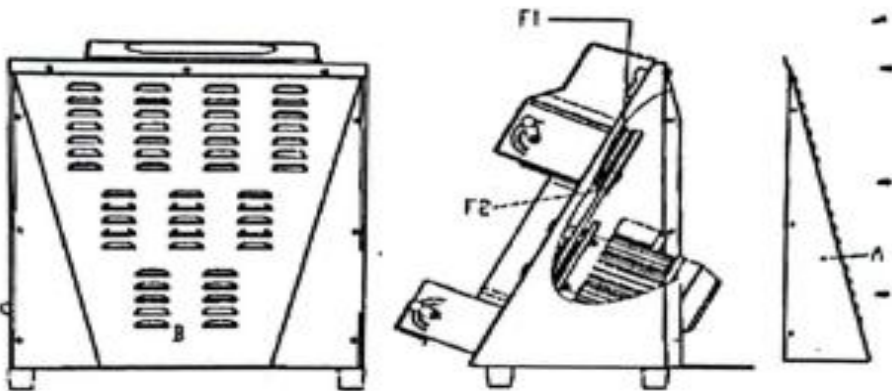
4.4 Mount everything in this order : the scraping dough pieces , the springs , the slides and the protections.

#### 4.5 Lubrication of shafts and rollers

It is necessary to grease shafts and rollers every year. Take off the protections , the slanted wall , the springs and the dough-scrappers ; unscrew the fixing screws and take off first the back-panel A and then the stands B and C ; take off the rollers DEFG and the joints HI L M. clean all these parts accurately by means of a sponge ; warm (page 9) water and food detergent , rinse thoroughly and dry it with absorbing paper. grease both the shafts and the rollers holes with a sufficient quantity of paraffin oil. Put back on and fix all the parts , starting from the last taken off piece.



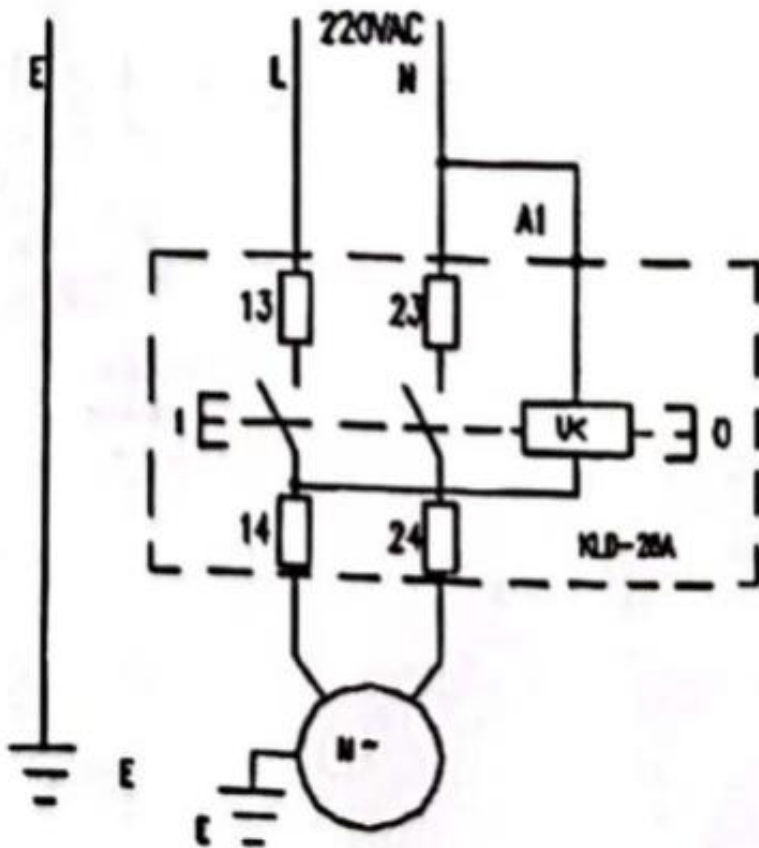




## 5.Possible anomalies

| anomaly                         | cause                                                                 | solution                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The machine does not start      | Electrical power is missing the input voltage is wrong. other reasons | 1.Check the general switch, the plug and the feeding cable<br>2.use a proper voltage.<br>3.stop using and apply for authorized assistance from the manufacturer. |
| The machine conduct electricity | The wires touch the structure of the machine                          | Check the wires , verify the wires do not touch the structure of the machine.                                                                                    |
| Only a group roller working     | the belt is broken. the worm wheel is worn out.                       | change the belt.<br>change a new worm wheel.                                                                                                                     |

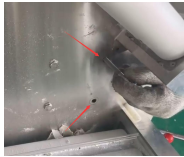
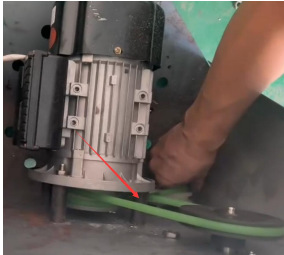
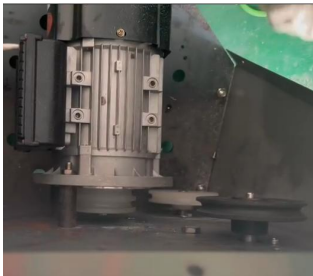
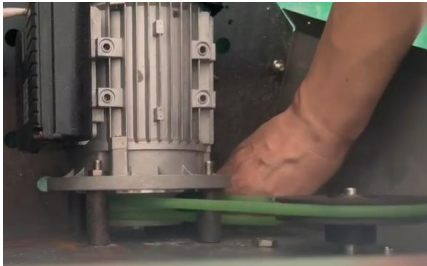
## 6.Electrical diagram



KLD:Switch M:Motor

FA: Thermo-protection of the engine

## 7. Belt replacement instructions

|                                                                                    |                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|   | Loosen the panel screws and remove the lower panel                |
|   | Loosen the two screws pointed by the arrow                        |
|   | Remove these two support posts                                    |
|  | Take out two belts                                                |
|  | Put back the 2 support posts and 2 belts and lock the front panel |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Made In China**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PRESSE-PÂTE À PIZZA**

**MODÈLE:APD30 APD40**

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:APD30 APD40



### 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](http://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.

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <br> | <p style="text-align: center;"><b>ÉLIMINATION CORRECTE</b></p> <p>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.</p> |

## 1 . GARANTIES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

1.1 Lire toutes les instructions

1.2 Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

1.3 Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.

1.4 N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.

1.5 L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

1.6 Ne pas utiliser à l'extérieur.

1.7 Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.

1.8 Évitez tout contact avec les pièces mobiles, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des rouleaux pendant le fonctionnement afin de réduire le risque



de blessure corporelle et/ou d'endommagement de l'extrudeuse de pâtes.

1.9 Ne pas débrancher avec les mains mouillées ou même légèrement humides.

1.10 Ne lavez pas la machine, surtout lorsqu'elle est branchée.

1.11 Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser la machine. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes non qualifiées sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1.12 Ne laissez pas la machine sans surveillance, surtout lorsqu'elle est branchée.

Débranchez toujours la machine avant de retirer le moteur.

1.13 Ne pas utiliser la machine à proximité de sources de chaleur ou d'eau (anneaux particuliers, éviers).

1.14 N'insérez pas de couteaux ou de chiffons entre les rouleaux.

1.15 Ce produit doit être utilisé uniquement aux fins prévues et de la manière indiquée dans les instructions. Tout autre type d'utilisation doit être considéré comme inapproprié et donc dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte et d'une mauvaise installation.

1.16 Avant de brancher le moteur au secteur, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque située sur l'appareil correspond à la tension du secteur.

1.17 Ne tirez PAS sur le cordon d'alimentation ou sur le moteur lui-même pour le débrancher.

1.18 Ne PAS modifier le cordon d'alimentation pour quelque raison que ce soit. En cas de dommage, contactez votre revendeur.

1.19 Éteignez toujours le moteur à l'aide de l'interrupteur "I/O/I", puis débranchez-le.

1.20 Si le moteur tombe dans l'eau, n'essayez pas de l'atteindre, mais retirez immédiatement la fiche de la prise de courant.

1.21 Réglez toujours l'interrupteur « I/O/I » sur la position « O » avant de brancher.

o éviter les conditions dangereuses et/ou les blessures possibles causées par un courant électrique

pièces mécaniques, incendie ou problème d'hygiène, vous devez suivre pas à pas les indications de sécurité :

1.22 Gardez en ordre votre espace de travail. Le désordre peut provoquer des accidents dangereux.

1.23 Tenir compte des conditions environnementales. N'utilisez pas la machine dans des environnements humides, mouillés ou mal éclairés, à proximité de liquides ou de gaz inflammables.

1.24 Ne touchez pas l'interrupteur et le câble avec une main mouillée.

1.25 Utilisez la machine uniquement avec la tension correcte. Une utilisation normale donne de meilleurs résultats.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## **2 . Installation**

2.1 Retirez le film de protection, évitez tout contact avec des ustensiles pouvant endommager les surfaces, vérifiez que la machine n'est pas endommagée. Veuillez contacter le fabricant s'il est endommagé.

2.2 La machine doit être installée dans un environnement sec et adéquat de ventilation et d'éclairage. Positionner la machine sur un endroit plat et ferme ; vous pouvez le poser sur un établi dont la hauteur vous convient (environ 700-900 mm) et laisser un espace autour de 150 mm pour une utilisation et un nettoyage plus faciles.

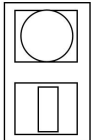
2.3 Connectez la machine au réseau électrique par un personnel technique électrique. Il est suggéré d'utiliser des fils de cuivre (au moins 2,5 mm<sup>2</sup>) pour les fils électriques. Il est important d'avoir un bon système de mise à la terre et un interrupteur de protection (5-10A).

2.4 Il est nécessaire pour des raisons de sécurité de vérifier soigneusement le câble et de vérifier qu'il n'est pas endommagé avant de brancher la fiche sur la prise. Le réceptacle doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun mouvement. Le câble de la machine à la prise ne doit pas être tiré trop fort et ne posez pas non plus la machine sur le

câble.

### 3 . Opération

3.1 La machine dispose des dispositifs de commande suivants sur le panneau avant :

|                                                                                    |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| A--Bouton rouge pour arrêter la machine<br>B--Bouton vert pour démarrer la machine |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

#### 3.2 Test fonctionnel

Après avoir branché le câble d'alimentation au réseau électrique, la machine est prête pour le test fonctionnel. Pour démarrer : appuyez sur le bouton vert, la machine commence à fonctionner. Pour arrêter : appuyez sur le bouton rouge, la machine cessera de fonctionner. Démarrez la machine sans charger, laissez-la fonctionner pendant une minute et assurez-vous qu'elle fonctionne parfaitement.

3.3 Avant chaque cycle de travail, assurez-vous toujours que la machine est parfaitement propre, en particulier les surfaces en contact avec la pâte. Si nécessaire, nettoyez la machine.

Attention : éloignez les articles divers et les mains des rouleaux avant d'allumer la machine !

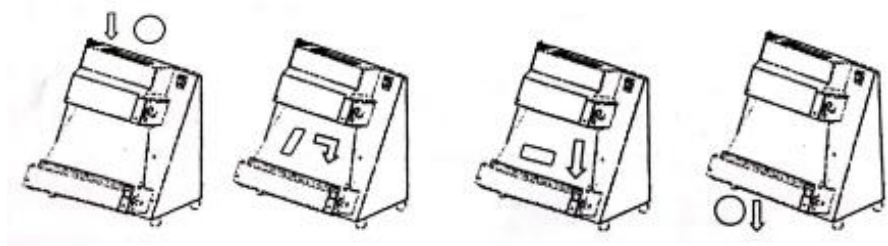
#### 3.4 Opération de façonnage de disques ronds

3.4. 1 Après avoir allumé la machine, vous pouvez mettre le petit pâton (20-500g) qui a fermenté au préalable (au moins 4 à 6 heures), écraser légèrement les côtés et mettre un peu de farine sèche dessus pour qu'elle puisse passer facilement dans les rouleaux supérieurs. . (Photo 1)

3.4.2 Lorsque la pâte sort du rouleau supérieur, vous verrez une pâte fine, avec un ovale

Forme. Vous pouvez tourner la pâte à 90 ° à la main rapidement et être prête pour le prochain essai à travers les rouleaux les plus bas. Hors de ces rouleaux, il aura une forme de disque, cette forme n'est pas parfaite,

elle a donc besoin de la touche finale par main. Image 2



### 3.5 Utilisation pour la mise en forme de rectangles, carrés et autres.

Les méthodes sont les mêmes qu'au point 2.4. Si vous souhaitez obtenir des formes de pâte différentes, vous pouvez découper la pâte à la forme approximative, par exemple des carrés, des rectangles etc. avec un couteau ou un outil spécial, avant d'introduire la petite pâte dans l'ouverture du couvercle le plus haut. Introduisez ensuite la pâte dans l'ouverture du couvercle le plus haut et laissez-la passer à travers le rouleau. Vous pouvez le choisir comme suit : A) laisser passer la pâte uniquement par les rouleaux les plus hauts. B) laissez passer la pâte à travers les rouleaux les plus hauts et les rouleaux les plus bas. C) laissez passer la pâte à travers le rouleau le plus haut, puis tournez rapidement la pâte à 90 ° à la main et laissez-la passer à travers les rouleaux les plus bas.

### 3.6 Comment régler l'épaisseur

Le réglage de la machine ne peut être que recommandé car il existe différentes caractéristiques : de la pâte, du poids, de l'épaisseur, de la taille et de la forme du disque. Donc le bon

le réglage de la machine doit être fait par expérience. La machine est dotée d'un réglage de taille moyenne pour les formes de pizza. Pour obtenir différentes épaisseurs de pâte, vous pouvez régler comme suit : A) Éteignez la machine.

B) Réglez la largeur entre les rouleaux les plus hauts. Tirez sur le nœud noir afin de libérer le levier, puis tournez le levier dans la bonne position.

Dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est pour réduire l'épaisseur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour augmenter l'épaisseur. (Photo 3)

EX : la largeur entre les rouleaux supérieurs est le double de celle entre les rouleaux inférieurs.

## **4 . Entretien**

4.1 Avant d'effectuer tout type d'entretien ou de nettoyage, vous devez retirer la fiche. Il est important de ne pas utiliser de produits chimiques, abrasifs ou corrosifs. N'utilisez absolument pas d'eau courante, d'outils abrasifs et non lisses, comme de la laine métallique, etc. ceux-ci peuvent endommager les surfaces et compromettre la sécurité hygiénique.

4.2 Le nettoyage doit être effectué chaque fois que la machine a été utilisée en suivant toutes les règles pour éviter tout dysfonctionnement de la machine et pour des raisons d'hygiène.

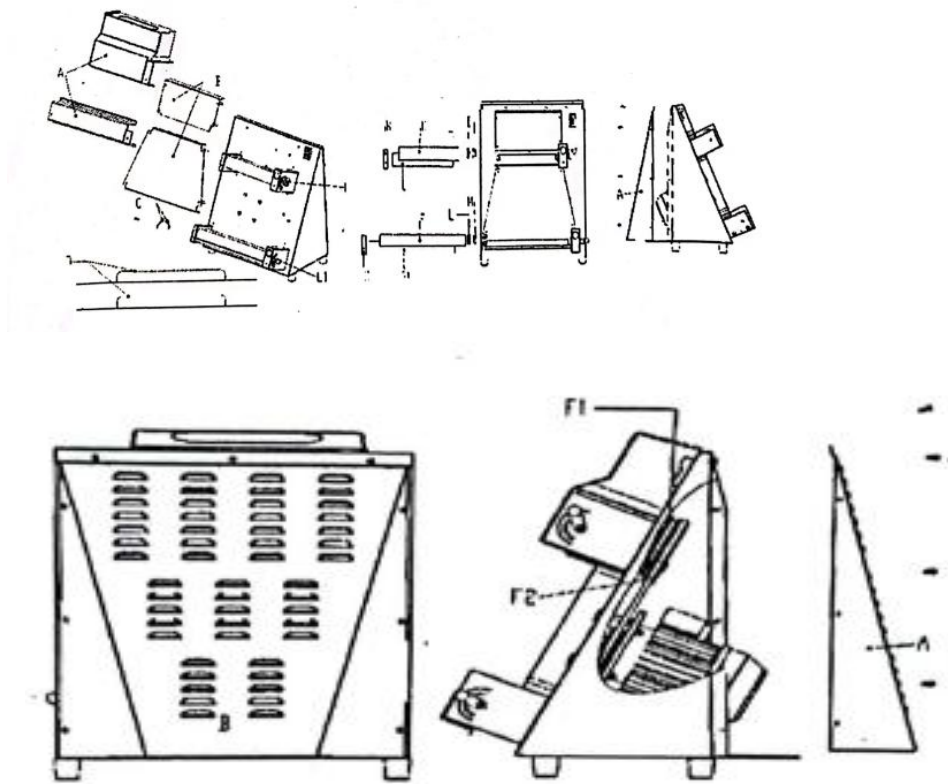
4.3 A l'aide d'une brosse appropriée et d'une palette en bois, nettoyer d'abord les résidus de farine et de pâte, les retirer des couvercles, les deux coulisses A, relâcher les ressorts B, C, retirer les pâtons grattants D puis tourner les leviers de réglage L- L1 en position d'ouverture maximale des rouleaux. Nettoyer soigneusement la machine et en particulier les pièces démontées à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau et de détergent.

Rincer abondamment et sécher avec un papier alimentaire absorbant, essuyer à nouveau toutes les surfaces qui entrent en contact avec la pâte puis nettoyer l'ensemble de la machine avec un chiffon doux et un désinfectant spécifique pour machines alimentaires.

4.4 Montez le tout dans cet ordre : les pâtons à gratter, les ressorts, les glissières et les protections.

#### 4.5 Lubrification des arbres et des rouleaux

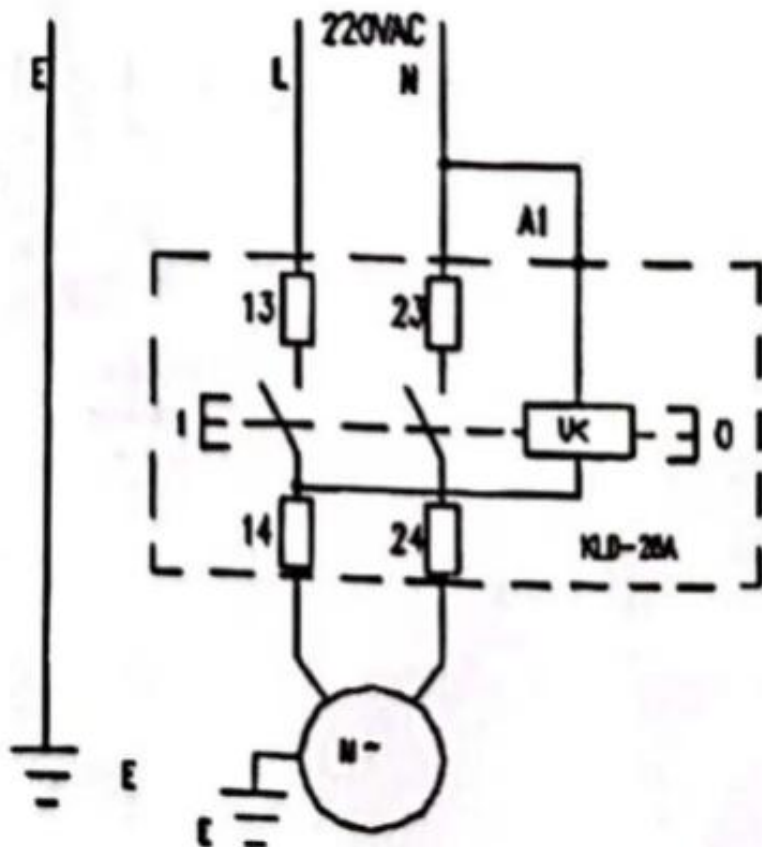
Il est nécessaire de graisser les arbres et les rouleaux chaque année. Enlevez les protections , le mur incliné , les ressorts et les grattoirs ; dévissez les vis de fixation et retirez d'abord le panneau arrière A puis les supports B et C ; enlever les galets DEFG et les joints HI L M. nettoyer soigneusement toutes ces pièces à l'aide d'une éponge ; de l'eau tiède (page 9) et du détergent imbibé, rincez abondamment et séchez-le avec du papier absorbant. graisser les arbres et les trous des rouleaux avec une quantité suffisante d'huile de paraffine. Remettez et fixez toutes les pièces en commençant par la dernière pièce démontée.



## 5 . Anomalies possibles

| <b>anomalie</b>                      | <b>cause</b>                                                                       | <b>solution</b>                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La machine ne démarre pas            | L'alimentation électrique manque la tension d'entrée est fausse.<br>autres raisons | 1 . Vérifiez l'interrupteur général, la fiche et le câble d'alimentation<br>2 . utilisez une tension appropriée.<br>3 . cessez de l'utiliser et demandez une assistance autorisée auprès du fabricant. |
| La conduite des machines électricité | Les fils touchent la structure de la machine                                       | Vérifiez les fils, vérifiez le les fils ne touchent pas le structure de la machine.                                                                                                                    |
| Seul un rouleau de groupe travaille  | la ceinture est cassée.<br>la roue à vis sans fin est usée.                        | changer la courroie.<br>changer une nouvelle roue à vis sans fin.                                                                                                                                      |

## 6 . Schéma électrique



KLD : commutateur    M : moteur  
 FA : Thermo-protection du moteur



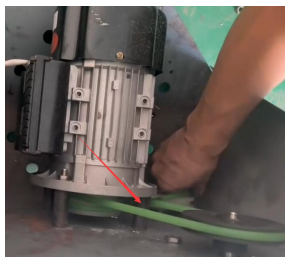
## 8. Instructions de remplacement de la courroie



Desserrez les vis du panneau et retirez le panneau inférieur



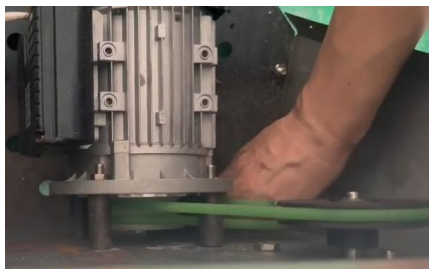
Desserrez les deux vis pointées par la flèche



Supprimez ces deux messages d'assistance



Retirez deux ceintures



Remettez les 2 poteaux de support et les 2 sangles et verrouillez la façade

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technique Assistance et certificat de garantie électronique**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Fabriqué en Chine**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PIZZATEIGPRESSE**

**MODELL: APD30 APD40**

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: APD30 APD40**



### 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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|   | <p style="text-align: center;"><b>RICHTIGE ENTSORGUNG</b></p> <p>Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung bedarf. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Als solche gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden</p> |

## 1 . WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter:

1.1 Lesen Sie alle Anweisungen

1.2 Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1.3 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.

1.4 Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion des Geräts oder zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.

1.5 Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

1.6 Nicht im Freien verwenden.

1.7 Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen.

1.8 Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von den Walzen fern, um das Verletzungsrisiko für Personen und/oder Schäden am Nudlextruder zu verringern.

1.9 Ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen oder auch nur leicht feuchten Händen heraus.

1.10 Waschen Sie die Maschine nicht, insbesondere nicht, wenn sie an das Stromnetz angeschlossen ist.

1.11 Erlauben Sie Kindern unter 8 Jahren nicht, die Maschine zu benutzen. Dieses Produkt darf nur von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelernten Personen unter angemessener Aufsicht eines Erwachsenen verwendet oder gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1.12 Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie die Maschine immer vom Netz, bevor Sie den Motor entfernen.

1.13 Benutzen Sie die Maschine nicht in der Nähe von Wärme- oder Wasserquellen (Herdplatten, Spülbecken).

1.14 Führen Sie keine Messer oder Tücher zwischen die Rollen ein.

1.15 Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und auf die in der Anleitung angegebene Weise verwendet werden. Alle anderen Verwendungsarten gelten als ungeeignet und daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen oder unsachgemäßen Gebrauch und unsachgemäße Installation entstehen.

1.16 Bevor Sie den Motor an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass die Spannung auf dem Schild am Gerät mit der Netzspannung übereinstimmt.

1.17 Ziehen Sie NICHT am Netzkabel oder am Motor selbst, um den Netzstecker zu ziehen.

1.18 Manipulieren Sie das Netzkabel auf keinen Fall. Bei Beschädigung

wenden Sie sich an Ihren Händler.

1.19 Schalten Sie den Motor immer mit dem „/O/I“-Schalter aus und ziehen Sie dann den Netzstecker.

1.20 Sollte der Motor ins Wasser fallen, versuchen Sie nicht, ihn zu erreichen, sondern ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.

1.21 Stellen Sie vor dem Anschließen immer den Schalter „/O/I“ auf die Position „O“.

o gefährliche Bedingungen und/oder mögliche Verletzungen durch Stromschlag vermeiden

Bei mechanischen Teilen, Feuer oder Hygieneproblemen müssen Sie die Sicherheitshinweise Schritt für Schritt befolgen:

1.22 Halten Sie Ihren Arbeitsbereich in Ordnung. Unordnung kann zu gefährlichen Unfällen führen.

1.23 Berücksichtigen Sie die Umgebungsbedingungen. Benutzen Sie das Gerät nicht in feuchter, nasser oder schlecht beleuchteter Umgebung oder in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen.

1.24 Berühren Sie den Schalter und das Kabel nicht mit nassen Händen.

1.25 Betreiben Sie die Maschine nur mit der richtigen Spannung. Normaler Gebrauch führt zu besseren Ergebnissen.

## **ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

## **2 . Installation**

2.1 Entfernen Sie die Schutzfolie, vermeiden Sie den Kontakt mit Utensilien, die die Oberflächen beschädigen können, prüfen Sie, dass die Maschine nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

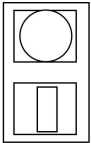
2.2 Die Maschine muss in einer trockenen, ausreichend belüfteten und beleuchteten Umgebung installiert werden. Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen und festen Ort. Sie können es auf eine Werkbank stellen, deren Höhe zu Ihnen passt (ca. 700–900 mm) und um ihn herum einen Freiraum von 150 mm lassen, um die Verwendung und Reinigung zu erleichtern.

2.3 Schließen Sie die Maschine durch Elektrofachpersonal an das Stromnetz an. Es wird empfohlen, für die Elektrokabel Kupferdrähte (mindestens 2,5 mm<sup>2</sup>) zu verwenden. Es ist wichtig, über ein gutes Erdungssystem und einen Schutzschalter (5-10 A) zu verfügen.

2.4 Aus Sicherheitsgründen ist es notwendig, das Kabel sorgfältig zu überprüfen und sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Der Behälter muss leicht zugänglich sein und darf keinerlei Bewegung erfordern. Das Kabel von der Maschine zur Steckdose darf nicht zu fest gezogen werden, außerdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel abgestellt werden.

### 3 . Betrieb

3.1 Die Maschine verfügt an der Frontplatte über folgende Bedienelemente:

|                                                                                              |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A – Roter Knopf zum Stoppen der Maschine<br/>B – Grüne Taste zum Starten der Maschine</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

#### 3.2 Funktionstest

Nach dem Einstecken des Zuleitungskabels in das Stromnetz ist die Maschine bereit für den Funktionstest. Zum Starten: Drücken Sie die grüne Taste, die Maschine beginnt zu arbeiten. Zum Anhalten: Drücken Sie die rote Taste, die Maschine hört auf zu arbeiten. Starten Sie die Maschine ohne Beladung, lassen Sie sie eine Minute lang laufen und stellen Sie sicher, dass sie einwandfrei funktioniert.

3.3 Stellen Sie vor jedem Arbeitsgang sicher, dass die Maschine vollkommen sauber ist, insbesondere die Oberflächen, die mit dem Teig in Berührung kommen. Reinigen Sie die Maschine bei Bedarf.

Warnung: Nehmen Sie Kleinigkeiten und Hände von den Walzen fern, bevor Sie die Maschine einschalten!

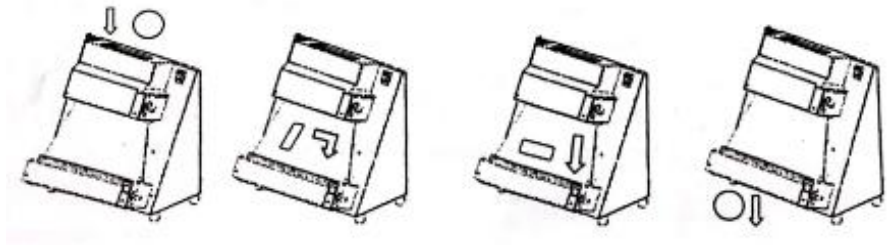
3.4 Vorgang zum Formen runder Scheiben



3.4. 1 Nach dem Einschalten der Maschine können Sie den kleinen Teig (20–500 g), der zuvor fermentiert wurde (mindestens 4 bis 6 Stunden), hineinlegen, die Seiten leicht zusammendrücken und etwas trockenes Mehl darauf geben, damit er leicht durch die oberen Walzen laufen kann . (Bild.1)

3.4.2 Wenn der Teig aus der oberen Walze kommt, sehen Sie einen dünnen, ovalen Teig

Form. Sie können den Teig von Hand schnell um 90° drehen und ihn für den nächsten Versuch durch die untersten Walzen vorbereiten. Von diesen Walzen wird er eine Scheibenform haben, diese Form ist nicht perfekt, daher muss noch der letzte Schliff gegeben werden Hand. Bild 2



3.5 Verwendung zum Formen von Rechtecken, Quadraten und anderen. Die Methoden sind die gleichen wie unter Punkt 2.4. Wenn Sie eine andere Teigform erhalten möchten, können Sie den Teig mit einem Messer oder einem Spezialwerkzeug auf die ungefähre Form schneiden, zum Beispiel Quadrate, Rechtecke usw., bevor Sie den kleinen Teig in die Öffnung der höchsten Abdeckung einführen. Geben Sie dann den Teig in die Öffnung der höchsten Abdeckung und lassen Sie ihn durch die Walze laufen. Sie können es wie folgt wählen: A) Lassen Sie den Teig nur durch die obersten Walzen. B) Lassen Sie den Teig sowohl durch die höchsten als auch durch die niedrigsten Walzen laufen. C) Lassen Sie den Teig durch die höchste Walze laufen, drehen Sie ihn dann schnell von Hand um 90° und lassen Sie ihn durch die untersten Walzen laufen.

3.6 So regulieren Sie die Dicke

Die Regulierung der Maschine kann nur empfohlen werden, da es unterschiedliche Eigenschaften gibt: des Teigs, des Gewichts, der Dicke, der Größe und der Form der Scheibe. Daher das Richtige

Die Regulierung der Maschine muss durch Erfahrung erfolgen. Die Maschine ist mit einer Mittelgrößenregulierung für die Pizzaformen ausgestattet. Um unterschiedliche Teigdicken zu erhalten, können Sie die Einstellung wie folgt vornehmen: A) Schalten Sie die Maschine aus.

B) Regulieren Sie die Breite zwischen den höchsten Rollen. Ziehen Sie am schwarzen Knoten, um den Hebel zu lösen, und drehen Sie den Hebel dann in die richtige Position. Im Uhrzeigersinn wird die Dicke verringert, gegen den Uhrzeigersinn erhöht sich die Dicke. (Bild 3)

Beispiel: Die Breite zwischen den oberen Rollen ist doppelt so groß wie die zwischen den unteren Rollen.

## **4 . Wartung**

4.1 Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, müssen Sie den Netzstecker ziehen. Es ist wichtig, keine chemischen, scheuernden oder ätzenden Produkte zu verwenden. Benutzen Sie auf keinen Fall fließendes Wasser, keine scheuernden und nicht glatten Werkzeuge wie Metallwolle usw.; Diese können die Oberflächen beschädigen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen.

4.2 Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch der Maschine unter Einhaltung aller Regeln durchgeführt werden, um Fehlfunktionen der Maschine zu verhindern und aus hygienischen Gründen.

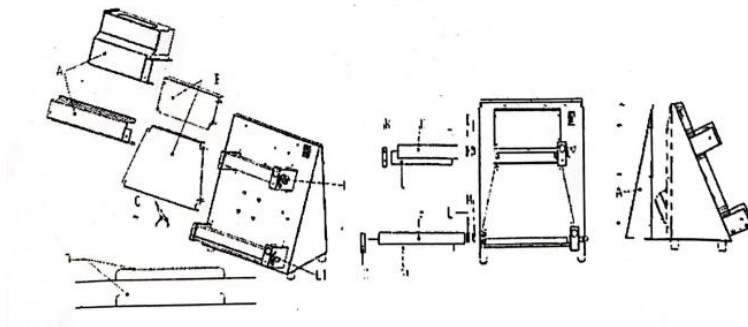
4.3 Mit einer geeigneten Bürste und einem Holzschieber zunächst die Mehl- und Teigreste entfernen, diese von den Abdeckungen und den beiden Schiebern A entfernen, die Federn B und C loslassen, die abkratzen Teigstücke D entfernen und dann die Regulierhebel L drehen. L1 in Position der maximalen Öffnung der Rollen. Reinigen Sie die

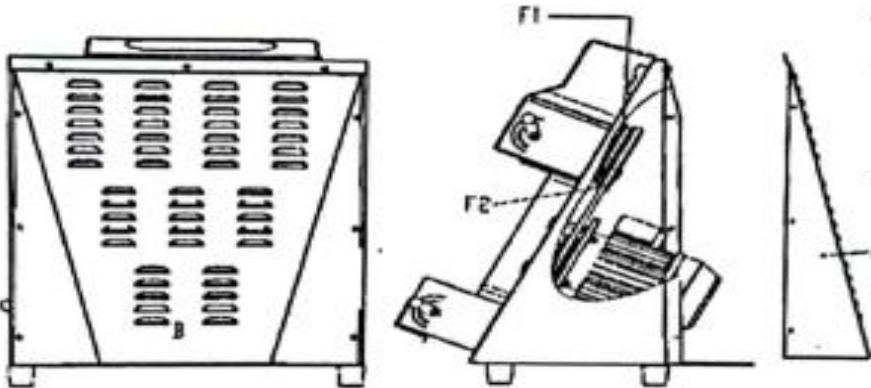
Maschine und insbesondere die demontierten Teile sorgfältig mit einem mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchteten Schwamm oder Tuch. Gründlich abspülen und mit einem saugfähigen Küchenpapier trocknen, alle Oberflächen, die mit dem Teig in Berührung kommen, erneut abwischen und anschließend die gesamte Maschine mit einem weichen Tuch und einem speziellen Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen reinigen.

4.4 Montieren Sie alles in dieser Reihenfolge: die Teigschaber, die Federn, die Schieber und die Schutzvorrichtungen.

#### 4.5 Schmierung von Wellen und Rollen

Es ist notwendig, Wellen und Rollen jedes Jahr zu schmieren. Nehmen Sie die Schutzvorrichtungen, die schräge Wand, die Federn und die Teigschaber ab. Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie zuerst die Rückwand A und dann die Ständer B und C ab. Nehmen Sie die Rollen DEFG und die Gelenke HI L M ab. Reinigen Sie alle diese Teile sorgfältig mit einem Schwamm. Warmes (Seite 9) Wasser und Spülmittel hinzufügen, gründlich ausspülen und mit saugfähigem Papier trocknen. Fetten Sie sowohl die Wellen als auch die Rollenlöcher mit einer ausreichenden Menge Paraffinöl ein. Setzen Sie alle Teile wieder auf und befestigen Sie sie, beginnend mit dem zuletzt abgenommenen Teil.



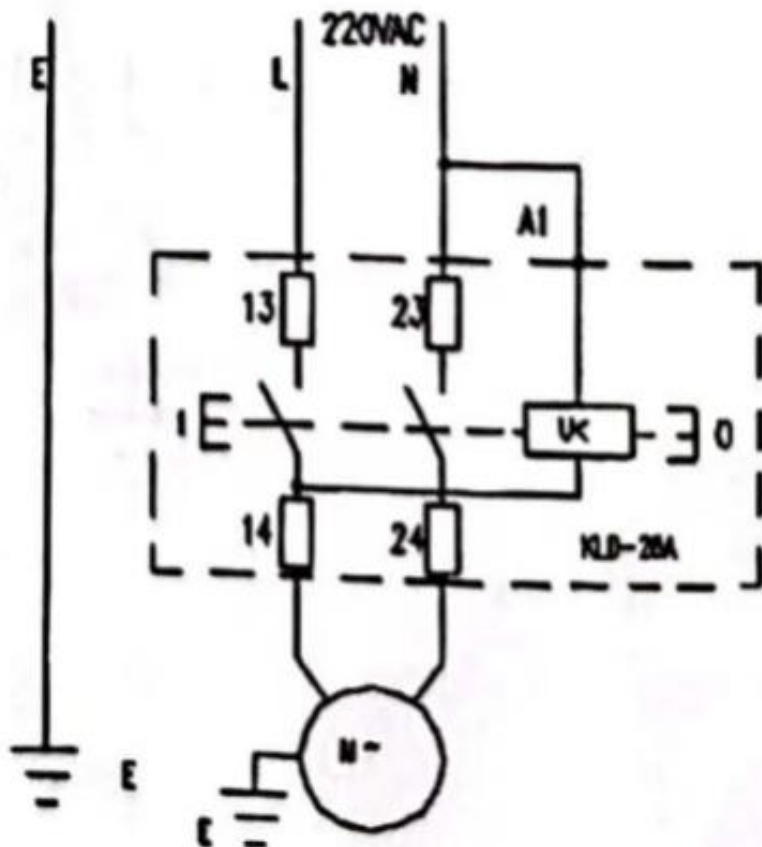


## 5 . Mögliche Anomalien

| Anomalie                            | Ursache                                                                    | Lösung                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Maschine startet nicht          | Elektrischer Strom fehlt Die Eingangsspannung ist falsch.<br>andere Gründe | 1 . Überprüfen Sie den Hauptschalter. dem Stecker und dem Zuleitungskabel<br>2 . Verwenden Sie eine geeignete Spannung.<br>3 . Stellen Sie die Verwendung ein und wenden Sie sich an den Hersteller, um autorisierte Unterstützung zu erhalten. |
| Das Maschinenverhalten Elektrizität | Die Drähte berühren die Struktur der Maschine                              | Überprüfen Sie die Drähte, überprüfen Sie die Drähte berühren nicht die                                                                                                                                                                         |

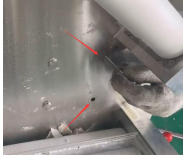
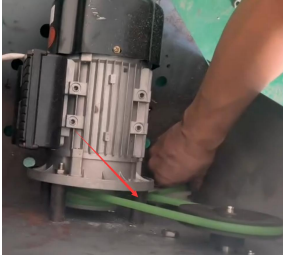
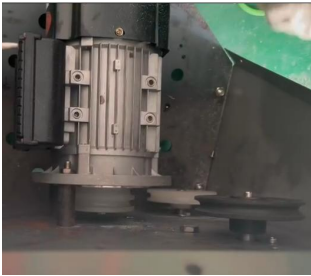
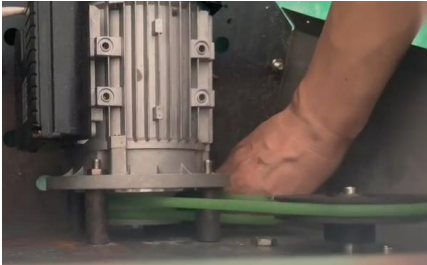
|                                    |                                                           |                                                               |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                           | Struktur der Maschine.                                        |
| Nur eine Gruppenwalze funktioniert | der Riemen ist kaputt. Das Schneckenrad ist verschlissen. | den Riemen wechseln. Tauschen Sie ein neues Schneckenrad aus. |

## 6 . Elektrischer Schaltplan



KLD:Schalter      M:Motor  
 FA: Thermoschutz des Motors

## 9. Anleitung zum Riemenwechsel

|                                                                                    |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Lösen Sie die Schrauben der Blende und entfernen Sie die untere Blende                  |
|   | Lösen Sie die beiden durch den Pfeil gekennzeichneten Schrauben                         |
|   | Entfernen Sie diese beiden Stützpfeiler                                                 |
|  | Nehmen Sie zwei Riemen heraus                                                           |
|  | Setzen Sie die 2 Stützpfeiler und 2 Gurte wieder ein und verriegeln Sie die Frontplatte |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Support- und E-Garantie-zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**In China hergestellt**



# **VEVOR®**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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

## **PRESSA PER PASTA PER PIZZA**

**MODELLO:APD30APD40**

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:APD30APD40**



### 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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | <p><b>CORRETTO SMALTIMENTO</b></p> <p>Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che nell'Unione Europea il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici</p> |

## 1 . TUTELA IMPORTANTE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1.1 Leggere tutte le istruzioni

1.2 Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

1.3 Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di mettere o togliere parti e prima di pulire.

1.4 Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o per esame, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.

1.5 L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

1.6 Non utilizzare all'aperto.

1.7 Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.

1.8 Evitare il contatto con le parti in movimento, tenere le mani, i capelli, gli indumenti, nonché le spatole e altri utensili lontani dai rulli durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni all'estrusore della pasta.

1.9 Non staccare la spina con le mani bagnate o anche leggermente umide.

1.10 Non lavare la macchina, soprattutto quando è collegata alla presa di corrente.

1.11 Non permettere ai bambini di età inferiore a 8 anni di utilizzare la macchina. Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 8 anni, da individui con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da individui inesperti con adeguata supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

1.12 Non lasciare la macchina incustodita, soprattutto quando è collegata alla rete elettrica.

Scollegare sempre la macchina prima di rimuovere il motore.

1.13 Non utilizzare la macchina vicino a fonti di calore o acqua, (fornelli, lavelli)

1.14 Non inserire coltelli o panni tra i rulli.

1.15 Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e nel modo indicato nelle istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi inappropriato e quindi pericoloso. Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio o errato e da un'installazione non corretta.

1.16 Prima di collegare il motore alla rete elettrica, accertarsi che la tensione riportata sulla targhetta posta sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete.

1.17 NON tirare il cavo di alimentazione o il motore stesso per scollegare.

1.18 NON manomettere per nessun motivo il cavo di alimentazione. Se danneggiato, contattare il rivenditore.

1.19 Spegnerne sempre il motore utilizzando l'interruttore "/O/I" e poi scollegare.

1.20 Se il motore cade in acqua, non cercare di raggiungerlo, ma staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

1.21 Impostare sempre l'interruttore "I/O/I" sulla posizione "O" prima di collegare.

o evitare condizioni pericolose e/o possibili lesioni causate da correnti elettriche

parti meccaniche, problemi di incendio o di igiene, è necessario seguire passo dopo passo le indicazioni di sicurezza:

1.22 Mantieni in ordine la tua area di lavoro. Il disordine può causare incidenti pericolosi.

1.23 Considerare le condizioni ambientali. Non utilizzare la macchina in ambienti umidi, bagnati o scarsamente illuminati, in prossimità di liquidi o gas infiammabili.

1.24 Non toccare l'interruttore e il cavo con le mani bagnate.

1.25 Utilizzare la macchina solo con la tensione corretta. L'utilizzo normale dà risultati migliori.

## **CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI**

## **2 . Installazione**

2.1 Rimuovere la pellicola di protezione, evitare il contatto con utensili che possano danneggiare le superfici, verificare che la macchina non sia danneggiata. Si prega di contattare il produttore se è danneggiato.

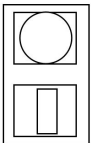
2.2 La macchina deve essere installata in un ambiente asciutto e adeguato con ventilazione e illuminazione. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile; puoi posizionarlo su un banco da lavoro della tua altezza (circa 700-900 mm) e lasciare uno spazio attorno di 150 mm per facilitarne l'utilizzo e la pulizia.

2.3 Collegare la macchina alla rete elettrica da parte di personale tecnico elettrico. Si consiglia di utilizzare fili di rame (almeno 2,5 mm<sup>2</sup>) per i cavi elettrici. È importante avere un buon impianto di terra e un interruttore di protezione (5-10A).

2.4 È necessario per motivi di sicurezza controllare attentamente il cavo e verificare che non sia danneggiato prima di inserire la spina nella presa. Il recipiente deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun tipo di movimento. Il cavo dalla macchina alla presa non deve essere tirato troppo stretto, inoltre non appoggiare la macchina sul cavo.

## 3 . Operazione

3.1 La macchina è dotata sul pannello frontale dei seguenti dispositivi di controllo:

|                                                                                          |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| A--Pulsante rosso per arrestare la macchina<br>B--Pulsante verde per avviare la macchina |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

### 3.2 Prova funzionale

Dopo aver collegato il cavo di alimentazione alla rete elettrica, la macchina è pronta per il test funzionale. Per iniziare: premere il pulsante verde, la macchina inizia a funzionare. Per arrestare: premere il pulsante rosso, la macchina smetterà di funzionare. Avviare la macchina senza caricare, lasciarla funzionare per un minuto e assicurarsi che funzioni perfettamente.

3.3 Prima di ogni ciclo di lavoro, assicurarsi sempre che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici che entrano in contatto con l'impasto. Se necessario pulire la macchina.

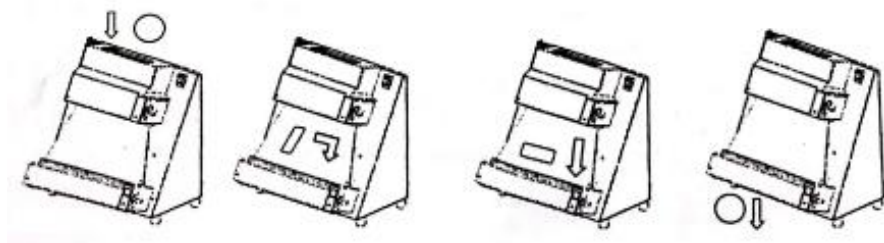
Avvertenza: togliere gli oggetti vari e le mani dai rulli prima di accendere la macchina!

### 3.4 Operazione per la sagomatura dei dischi tondi

3.4. 1 Dopo aver acceso la macchina, puoi mettere l'impasto piccolo (20-500 g) che ha fermentato precedentemente (almeno 4-6 ore), schiacciare leggermente i lati e mettere un po' di farina secca su di esso in modo che possa passare facilmente attraverso i rulli superiori . (Fig.1)

3.4.2 Quando l'impasto esce dal rullo superiore, vedrete un impasto sottile, con un ovale

forma. Puoi girare l'impasto a 90° posizionandolo rapidamente a mano e pronto per la prova successiva attraverso i rulli più bassi. Da questi rulli avrà una forma a disco, questa forma non è perfetta quindi necessita dei ritocchi finali mano. Fig.2



### 3.5 Utilizzo per la sagomatura di rettangoli, quadrati e altri.

Le modalità sono le stesse del punto 2.4. Se si desidera ottenere un impasto di forma diversa, è possibile tagliare l'impasto nella forma approssimativa, ad esempio quadrati, rettangoli ecc. con un coltello o uno strumento speciale, prima di introdurre il piccolo impasto nell'apertura del coperchio più alto. Quindi introdurre l'impasto nell'apertura del coperchio più alto e farlo passare attraverso il rullo. Puoi sceglierlo come segue: A) Lasciare passare l'impasto solo attraverso i rulli più alti. B) far passare l'impasto sia nei rulli più alti che in quelli più bassi. C) Far passare l'impasto attraverso il rullo più alto, quindi girare rapidamente l'impasto di 90° a mano e farlo passare attraverso i rulli più bassi.

### 3.6 Come regolare lo spessore

La regolazione della macchina è solo consigliata in quanto le caratteristiche sono diverse: l'impasto, il peso, lo spessore, la dimensione e la forma del disco. Pertanto il corretto

la regolazione della macchina deve essere effettuata in base all'esperienza. La macchina è dotata di regolazione della grandezza media per i formati di pizza. Per ottenere diversi spessori di pasta, è possibile regolare come segue: A) Spegnere la macchina.

B) Regolare la larghezza tra i rulli più alti. Tirare il nodo nero per rilasciare la leva, quindi ruotare la leva nella posizione corretta. In senso orario si riduce lo spessore, in senso antiorario si aumenta lo spessore. (Fig.3)

EX: la larghezza tra i rulli superiori è doppia rispetto a quella tra i rulli inferiori.

## **4 . Manutenzione**

4.1 Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione o pulizia è necessario staccare la spina. È importante non utilizzare prodotti chimici, abrasivi o corrosivi. Non utilizzare assolutamente acqua corrente, attrezzi abrasivi e non lisci, tipo pagliette metalliche ecc; questi possono danneggiare le superfici e pregiudicare la sicurezza igienica.

4.2 La pulizia deve essere effettuata ogni volta che si utilizza la macchina seguendo tutte le norme per prevenire malfunzionamenti della macchina e per motivi igienici.

4.3 Utilizzando una spazzola adeguata e una pala di legno, pulire prima i residui di farina e impasto, toglierli dai coperchi, le due slitte A, rilasciare le molle B, C, rimuovere i pezzi di pasta raschianti D quindi ruotare le leve di regolazione L- L1 in posizione di massima apertura dei rulli. Pulire accuratamente la macchina ed in particolare le parti smontate utilizzando una spugna o un panno inumidito con acqua e detergente.

Sciacquare abbondantemente ed asciugare con carta assorbente alimentare, ripassare tutte le superfici che vengono a contatto con l'impasto quindi pulire tutta la macchina con un panno morbido e disinfettante specifico per macchine alimentari.

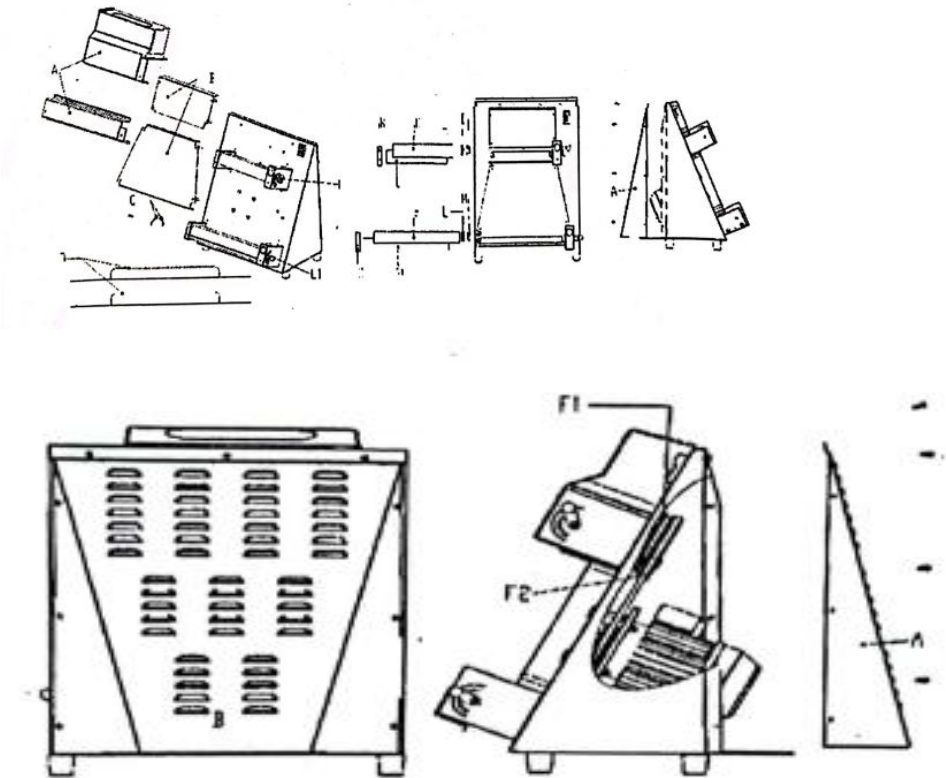
4.4 Montare tutto in questo ordine: i pezzi di pasta raschiante, le molle, le guide e le protezioni.

4.5 Lubrificazione di alberi e rulli

È necessario ingrassare alberi e rulli ogni anno. Togliere le protezioni, la parete inclinata, le molle ed i raschiapasta; svitare le viti di fissaggio e togliere prima il pannello posteriore A e poi i supporti B e C ; smontare i rulli DEFG e le giunzioni HI L M. pulire accuratamente tutte queste parti con



una spugna ; acqua tiepida (pagina 9) e detersivo neutro, sciacquare abbondantemente e asciugare con carta assorbente. ungere sia gli alberi che i fori dei rulli con una quantità sufficiente di olio di paraffina. Rimontare e fissare tutte le parti, partendo dall'ultimo pezzo smontato.

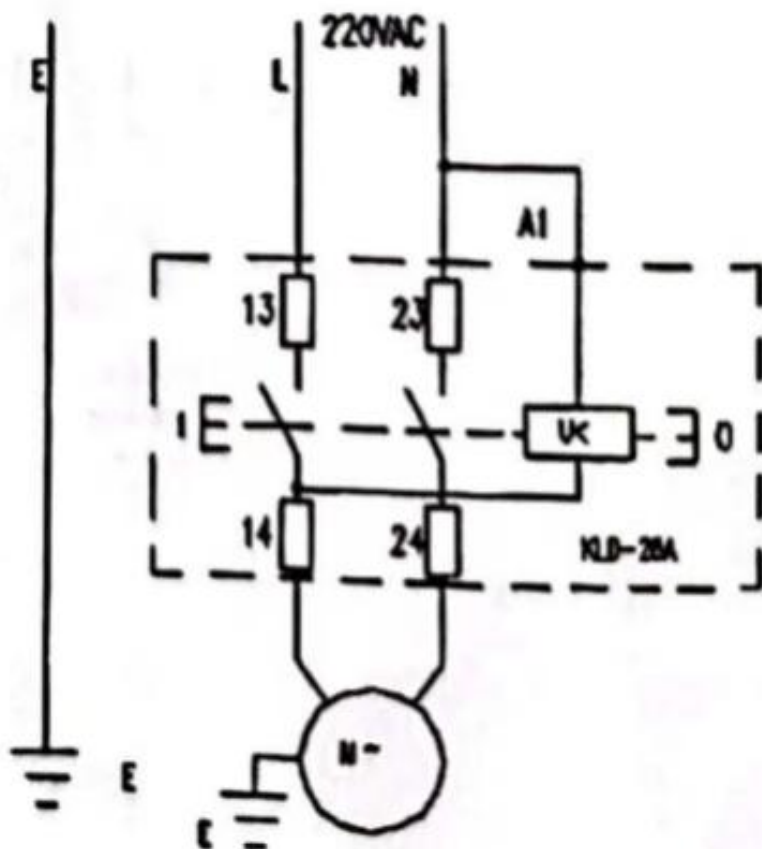


5 . Possibili anomalie

| anomalia | causa | soluzione |
|----------|-------|-----------|
|----------|-------|-----------|

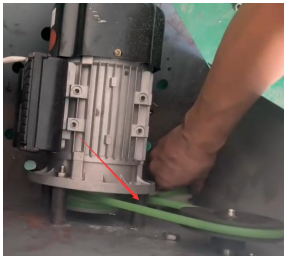
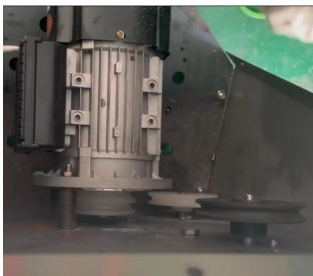
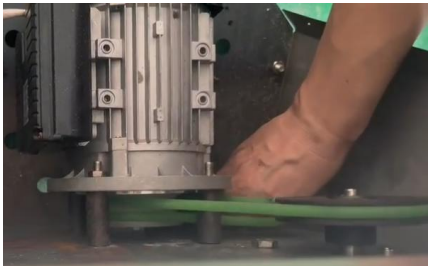
|                                  |                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La macchina non si avvia         | Manca l'energia elettrica la tensione in ingresso è sbagliata.<br>altri motivi | 1 . Controllare l'interruttore generale, la spina e il cavo di alimentazione<br>2 . utilizzare una tensione adeguata.<br>3 . smettere di usarlo e richiedere assistenza autorizzata al produttore. |
| La macchina conduce elettricità  | I fili toccano la struttura della macchina                                     | Controllare i cavi, verificare il i fili non toccano il struttura della macchina.                                                                                                                  |
| Funziona solo un rullo di gruppo | la cinghia è rotta.<br>la ruota elicoidale è usurata.                          | cambiare la cinghia.<br>cambiare una nuova ruota elicoidale.                                                                                                                                       |

## 6 . Schema elettrico



KLD: Interruttore M: Motore  
 FA: Termoprotezione del motore

## 10. Istruzioni per la sostituzione della cinghia

|                                                                                    |                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Allentare le viti del pannello e rimuovere il pannello inferiore                       |
|   | Allentare le due viti indicate dalla freccia                                           |
|   | Rimuovi questi due post di supporto                                                    |
|  | Tira fuori due cinture                                                                 |
|  | Riposizionare i 2 montanti di supporto e le 2 cinghie e bloccare il pannello anteriore |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Made in China**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PRENSADOR DE MASA PARA PIZZA**

**MODELO:APD30 APD40**

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:APD30 APD40



### 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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | <p style="text-align: center;"><b>ELIMINACIÓN CORRECTA</b></p> <p>Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor con ruedas tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de basura en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo.</p> <p>Los productos marcados como tales no podrán desecharse con la basura doméstica normal, sino que deberán llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> |

## 1 . CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1.1 Leer todas las instrucciones

1.2 Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua u otro líquido.

1.3 Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.

1.4 No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o para inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

1.5 El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

1.6 No utilizar al aire libre.

1.7 No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.

1.8 Evite el contacto con las piezas móviles, mantenga las manos, cabellos, ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados de los rodillos durante la operación para reducir el riesgo de lesiones personales



y/o daños al extrusor de pasta.

1.9 No desenchufe con las manos mojadas o incluso ligeramente húmedas.

1.10 No lave la máquina, especialmente cuando esté enchufada.

1.11 No permita que niños menores de 8 años utilicen la máquina. Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños de 8 años de edad o mayores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas no calificadas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

1.12 No deje la máquina sin supervisión, especialmente cuando esté enchufada.

Desenchufe siempre la máquina antes de retirar el motor.

1.13 No utilizar la máquina cerca de fuentes de calor o agua, (incluso fogones, fregaderos)

1.14 No inserte cuchillos o paños entre los rodillos.

1.15 Este producto sólo debe utilizarse para el fin previsto y de la manera indicada en las instrucciones. Todos los demás tipos de uso se considerarán inadecuados y, por tanto, peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado o incorrecto y una instalación incorrecta.

1.16 Antes de conectar el motor a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión que figura en la placa situada en el aparato corresponde a la tensión de red.

1.17 NO tire del cable de alimentación ni del motor para desenchufarlo.

1.18 NO altere el cable de alimentación por ningún motivo. Si está dañado, comuníquese con su distribuidor.

1.19 Siempre apague el motor usando el interruptor "I/O/I" y luego desenchúfelo.

1.20 Si el motor cae al agua, no intente alcanzarlo, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente.

1.21 Siempre coloque el interruptor "I/O/I" en la posición "O" antes de enchufarlo.

o evitar condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por

corrientes eléctricas.

piezas mecánicas, incendio o problemas de higiene, se deben seguir paso a paso las indicaciones de seguridad:

1.22 Mantenga en orden su área de trabajo. El desorden puede provocar accidentes peligrosos.

1.23 Considere las condiciones ambientales. No utilice la máquina en ambientes húmedos, mojados o mal iluminados, cerca de líquidos o gases inflamables.

1.24 No toque el interruptor ni el cable con la mano mojada.

1.25 Utilice únicamente la máquina con el voltaje correcto. El uso normal da mejores resultados.

## **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**

## **2 . Instalación**

2.1 Retire la película protectora, evite el contacto con utensilios que puedan dañar las superficies, verifique que la máquina no esté dañada. Póngase en contacto con el fabricante si está dañado.

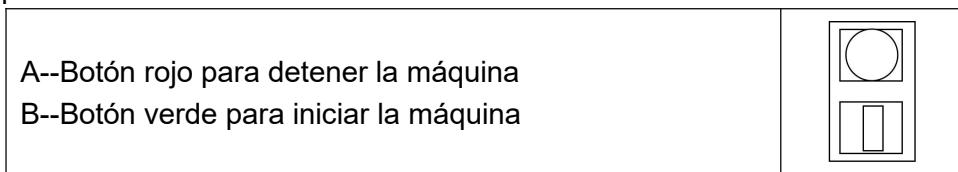
2.2 La máquina debe instalarse en un ambiente seco, con ventilación e iluminación adecuadas. Coloque la máquina en un lugar plano y firme; Puede colocarlo en un banco de trabajo cuya altura se ajuste a sus necesidades (aproximadamente 700-900 mm) y dejar un espacio alrededor de 150 mm para facilitar su uso y limpieza.

2.3 Conectar la máquina a la red eléctrica por personal técnico eléctrico. Se sugiere utilizar cables de cobre (al menos 2,5 mm<sup>2</sup>) para los cables eléctricos. Es importante contar con un buen sistema de tierra y un interruptor de protección (5-10A).

2.4 Es necesario por seguridad revisar el cable cuidadosamente y verificar que no esté dañado antes de conectar el enchufe al receptáculo. El receptáculo debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún tipo de movimiento. El cable de la máquina al receptáculo no debe estar tenso ni apoyar la máquina sobre el cable.

### 3 . Operación

3.1 La máquina dispone de los siguientes dispositivos de control en el panel frontal:



#### 3.2 Prueba funcional

Después de haber conectado el cable de alimentación a la red eléctrica, la máquina está lista para la prueba de funcionamiento. Para comenzar: presione el botón verde, la máquina comienza a funcionar. Para parar: pulsa el botón rojo, la máquina dejará de funcionar. Arranca la máquina sin cargar, déjala funcionar durante un minuto y comprueba que funciona perfectamente.

3.3 Antes de cada ciclo de trabajo, asegurarse siempre de que la máquina esté perfectamente limpia, en particular aquellas superficies que entran en contacto con la masa. Si es necesario, limpie la máquina.

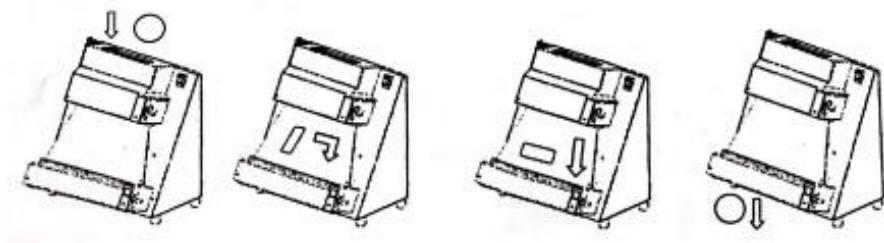
Advertencia: ¡Aleje las manos y los artículos diversos de los rodillos antes de encender la máquina!

#### 3.4 Operación para dar forma a discos redondos

3.4. 1 Después de encender la máquina, puedes poner la masa pequeña (20-500g) que haya fermentado previamente (al menos 4 a 6 horas), aplastar ligeramente los lados y ponerle un poco de harina seca para que pueda pasar fácilmente por los rodillos superiores. . (Foto 1)

3.4.2 Cuando la masa salga del rodillo superior, verás una masa fina, con un óvalo.

Puede girar la masa a 90° y colocarla a mano rápidamente, y estará lista para la siguiente prueba a través de los rodillos más bajos. Fuera de estos rodillos tendrá forma de disco, esta forma no es perfecta, por lo que necesita los toques finales. mano. Foto.2



### 3.5 Uso para la conformación de rectángulos, cuadrados y otros.

Los métodos son los mismos que en el punto 2.4. Si desea obtener masa con diferentes formas, puede cortar la masa con la forma aproximada, por ejemplo cuadrados, rectángulos, etc., con un cuchillo o una herramienta especial, antes de introducir la masa pequeña en la abertura de la tapa superior. Luego introduce la masa en la abertura de la tapa superior y déjala pasar por el rodillo. Puedes elegirlo de la siguiente manera: A) dejar pasar la masa sólo por los rodillos más altos. B) dejar pasar la masa tanto por los rodillos superiores como por los inferiores. C) Deje que la masa pase por el rodillo superior, luego gire la masa 90 ° con la mano rápidamente y déjela pasar por los rodillos inferiores.

### 3.6 Cómo regular el espesor

Regular la máquina sólo es recomendable ya que existen diferentes características de: la masa, el peso, el espesor, el tamaño y la forma del disco. Por lo tanto el correcto

La regulación de la máquina debe realizarse mediante experiencia. La máquina dispone de una regulación de tamaño medio para las formas de la pizza. Para obtener diferentes espesores de masa, se puede regular de la siguiente manera: A) Apagar la máquina.

B) Regular el ancho entre los rodillos más altos. Tire del nudo negro para soltar la palanca y luego gire la palanca a la posición adecuada. En el sentido de las agujas del reloj se reduce el grosor y en el sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta el grosor (Imagen 3).

EJ: el ancho entre los rodillos superiores es el doble del ancho entre los

rodillos inferiores.

## **4 . Mantenimiento**

4.1 Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza es necesario retirar el enchufe. Es importante no utilizar productos químicos, abrasivos o corrosivos. No utilice en absoluto agua corriente ni herramientas abrasivas y no lisas, como lana metálica, etc.; estos pueden dañar las superficies y comprometer la seguridad higiénica.

4.2 La limpieza debe realizarse cada vez que se haya utilizado la máquina siguiendo todas las normas para evitar un mal funcionamiento de la máquina y por motivos higiénicos.

4.3 Con un cepillo adecuado y una pala de madera, primero limpie los restos de harina y masa, retírelos de las tapas, las dos correderas A, suelte los resortes B, C, retire los trozos de masa raspadores D y luego gire las palancas reguladoras L- L1 en posición de máxima apertura de rodillos. Limpiar cuidadosamente la máquina y en particular las piezas desmontadas utilizando una esponja o un paño humedecido con agua y detergente.

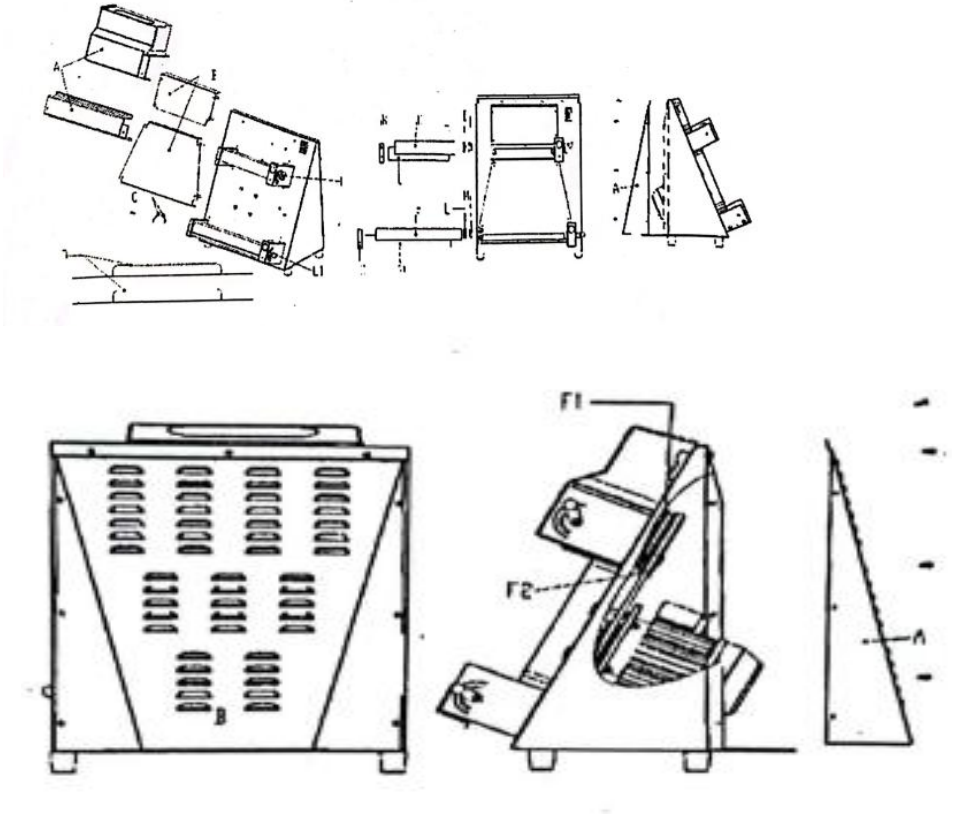
Aclarar bien y secar con un papel absorbente, pasar nuevamente por todas las superficies que entran en contacto con la masa y luego limpiar toda la máquina con un paño suave y desinfectante específico para máquinas alimentarias.

4.4 Montar todo en este orden: las piezas de masa raspadora, los muelles, las correderas y las protecciones.

4.5 Lubricación de ejes y rodillos

Es necesario engrasar ejes y rodillos cada año. Quitar las protecciones, la pared inclinada, los muelles y los raspadores de masa; desenroscar los

tornillos de fijación y quitar primero el panel trasero A y luego los soportes B y C; quitar los rodillos DEFG y las juntas HI L M. limpiar cuidadosamente todas estas piezas con una esponja; agua tibia (página 9) y detergente para tontos, enjuagar bien y secar con papel absorbente. Engrasar tanto los ejes como los orificios de los rodillos con una cantidad suficiente de aceite de parafina. Vuelva a colocar y fijar todas las piezas, empezando por la última pieza retirada.

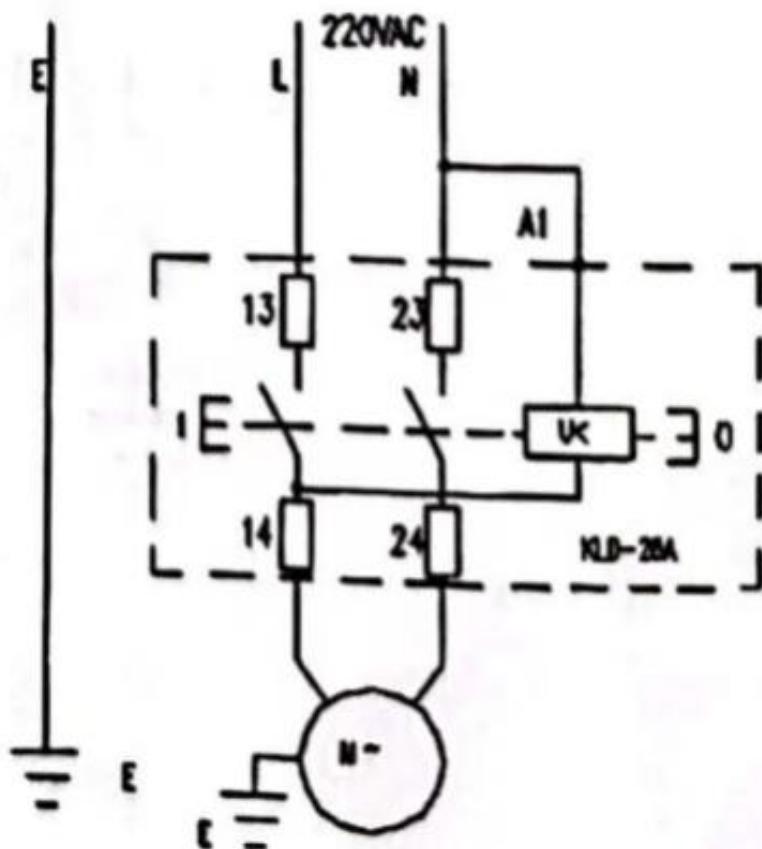


## 5 . Posibles anomalías

| anomalía | causa | solución |
|----------|-------|----------|
|----------|-------|----------|

|                                         |                                                                            |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La maquina no arranca                   | Falta energía eléctrica el voltaje de entrada es incorrecto. otras razones | 1 . Comprobar el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación<br>2 . utilice un voltaje adecuado.<br>3 . deje de usarlo y solicite asistencia autorizada del fabricante. |
| La conducta de la máquina. electricidad | Los cables tocan la estructura. de la máquina                              | Verifique los cables, verifique el<br>Los cables no tocan el estructura de la máquina.                                                                                                 |
| Sólo funciona un rodillo de grupo.      | el cinturón está roto. la rueda helicoidal está desgastada.                | cambiar el cinturón.<br>cambiar una rueda helicoidal nueva.                                                                                                                            |

## 6 . Diagrama eléctrico

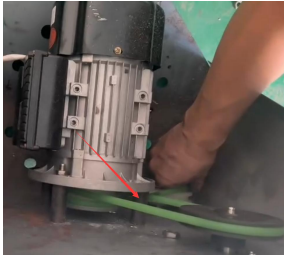
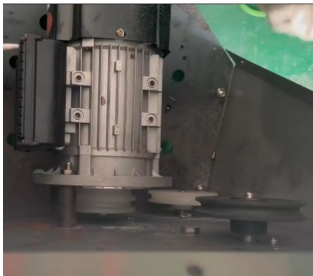
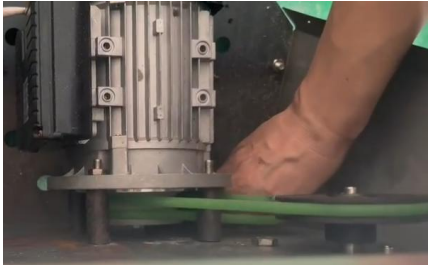


KLD:Interruptor M:Motor

FA: Termoprotección del motor



# 11. Instrucciones de reemplazo de correa

|                                                                                    |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Afloje los tornillos del panel y retire el panel inferior.                              |
|   | Afloje los dos tornillos señalados por la flecha.                                       |
|   | Eliminar estas dos publicaciones de soporte                                             |
|  | saca dos cinturones                                                                     |
|  | Vuelva a colocar los 2 postes de soporte y los 2 cinturones y bloquee el panel frontal. |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Hecho en china**

# **VEVOR®**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **DOCISKARKA DO CIASTA NA PIZZĘ**

**MODELU: APD30 APD40**

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

MODELU: APD30 APD40



### 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](http://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.

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br> | <p><b>PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA</b></p> <p>Ten produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki śmieci na terenie Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych jako takie nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych</p> |

## 1 . WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

1.1 Przeczytaj wszystkie instrukcje

1.2 Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

1.3 Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem.

1.4 Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po awarii urządzenia, ani w celu sprawdzenia, naprawy, regulacji elektrycznej lub mechanicznej.

1.5 Używanie akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

1.6 Nie stosować na zewnątrz.

1.7 Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.

1.8 Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami, trzymaj ręce, włosy, ubranie, a także szpatułki i inne przybory z dala od wałków podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia wyltaczarki do

makaronu.

1.9 Nie odłączaj kabla mokrymi lub nawet lekko wilgotnymi rękami.

1.10 Nie myć urządzenia, szczególnie gdy jest podłączone do prądu.

1.11 Nie pozwalaj dzieciom poniżej 8 roku życia korzystać z urządzenia.

Ten produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

1.12 Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, szczególnie gdy jest podłączone do prądu.

Zawsze odłączaj maszynę od prądu przed wymontowaniem silnika.

1.13 Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub wody (pierścienie egoven, zlewki)

1.14 Nie wkładać noży ani ściereczek pomiędzy wałki.

1.15 Produkt ten może być używany wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne rodzaje zastosowań uważa się za niewłaściwe i dlatego niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania oraz nieprawidłowego montażu.

1.16 Przed podłączeniem silnika do sieci należy upewnić się, że napięcie na tabliczce umieszczonej na urządzeniu odpowiada napięciu sieciowemu.

1.17 NIE ciągnij za przewód zasilający ani za sam silnik w celu odłączenia.

1.18 Z jakiegokolwiek powodu NIE należy manipulować przy kablu zasilającym. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się ze sprzedawcą.

1.19 Zawsze wyłączaj silnik za pomocą przełącznika „/O/I”, a następnie odłączaj wtyczkę.

1.20 Jeśli silnik wpadnie do wody, nie próbuj do niego sięgać, ale natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.

1.21 Przed podłączeniem zawsze ustaw przełącznik „/O/I” w pozycji „O”.  
o unikać niebezpiecznych warunków i/lub możliwych obrażeń spowodowanych prądem elektrycznym

części mechanicznych, pożar lub problemy higieniczne, należy krok po kroku postępować zgodnie ze wskazówkami bezpieczeństwa:

1.22 Utrzymuj porządek w miejscu pracy. Zaburzenie może być przyczyną niebezpiecznych wypadków.

1.23 Weź pod uwagę warunki środowiskowe. Nie używaj urządzenia w wilgotnym, mokrym lub słabo oświetlonym otoczeniu, w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.

1.24 Nie dotykaj wyłącznika i kabla mokrymi rękami.

1.25 Używaj urządzenia wyłącznie przy odpowiednim napięciu. Normalne użycie daje lepsze rezultaty.

## **ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE**

## **2 . Instalacja**

2.1 Usuń folię ochronną, unikaj kontaktu z przyborami, które mogą uszkodzić powierzchnię, sprawdź, czy maszyna nie jest uszkodzona. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń prosimy o kontakt z producentem.

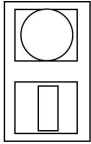
2.2 Maszynę należy zainstalować w suchym pomieszczeniu z odpowiednią wentylacją i oświetleniem. Ustaw maszynę na płaskim i stabilnym miejscu; możesz postawić go na stole warsztatowym o odpowiedniej wysokości (około 700-900 mm) i pozostawić wokół niego przestrzeń 150 mm dla łatwiejszego użytkowania i czyszczenia.

2.3 Podłączyć maszynę do sieci elektrycznej przez elektryka. Sugeruje się stosowanie przewodów miedzianych (co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>) jako przewodów elektrycznych. Ważne jest, aby mieć dobry system uziemienia i wyłącznik ochronny (5-10A).

2.4 Ze względów bezpieczeństwa należy dokładnie sprawdzić kabel i sprawdzić, czy nie jest uszkodzony przed włożeniem wtyczki do gniazdka. Pojemnik musi być łatwo dostępny i nie może wymagać żadnego ruchu. Kabel łączący maszynę z gniazdem nie może być mocno ciągnięty ani nie opierać maszyny na kablu.

## **3 . Operacja**

3.1 Maszyna posiada na przednim panelu następujące urządzenia sterujące:

|                                                                                       |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| A-Czerwony przycisk zatrzymujący maszynę<br>B--Zielony przycisk uruchamiający maszynę |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

### 3.2 Test funkcjonalny

Po podłączeniu przewodu zasilającego do sieci elektrycznej, maszyna jest gotowa do testu funkcjonalnego. Aby rozpocząć: naciśnij zielony przycisk, maszyna zacznie działać. Aby zatrzymać: naciśnij czerwony przycisk, maszyna przestanie działać. Uruchom maszynę bez ładowania, pozwól jej pracować przez jedną minutę i upewnij się, że działa idealnie.

3.3 Przed każdym cyklem pracy zawsze upewnij się, że maszyna jest idealnie czysta, szczególnie te powierzchnie, które mają kontakt z ciastem. W razie potrzeby oczyścić maszynę.

Ostrzeżenie: Przed włączeniem maszyny należy zdjąć przedmioty i ręce z wałków!

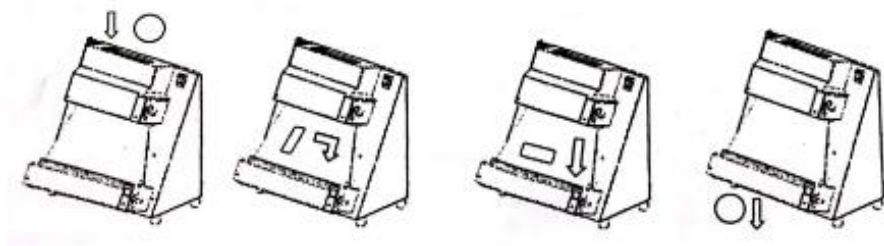
### 3.4 Operacja kształtowania dysków okrągłych

3.4. 1 Po włączeniu maszyny można wyłożyć małe ciasto (20-500g), które wcześniej fermentowało (co najmniej 4-6 godzin), lekko rozgnieść boki i posypać suchą mąką, aby z łatwością przeszło przez górne wałki . (Rys.1)

3.4.2 Kiedy ciasto wyjdzie z górnego wałka, zobaczysz cienkie ciasto z owalem

Możesz szybko obrócić ciasto ręcznie do kąta 90° i przygotować je do następnej próby przejścia przez najniższe wałki. W przypadku tych wałków będzie miało kształt dysku, ten kształt nie jest idealny, więc wymaga wykończenia ręka. Rys.2





### 3.5 Zastosowanie do kształtowania prostokątów, kwadratów i innych.

Metody są takie same jak w punkcie 2.4. Jeśli chcesz uzyskać inny kształt ciasta, możesz pociąć ciasto do przybliżonego kształtu, np. kwadratów, prostokątów itp. za pomocą noża lub specjalnego narzędzia, przed wprowadzeniem małego ciasta w otwór najwyższej pokrywy. Następnie włóż ciasto w otwór najwyższej pokrywy i przepuść przez wałek. Można to wybrać w następujący sposób: A) przepuszczać ciasto tylko przez najwyższe wałki. B) Przepuścić ciasto przez wałki najwyższe i najniższe. C) przepuścić ciasto przez najwyższy wałek, następnie szybko obrócić ciasto ręcznie o 90° i przepuścić przez najniższe wałki.

### 3.6 Jak regulować grubość

Regulację maszyny można zalecić jedynie ze względu na różne właściwości: ciasta, wagi, grubości, wielkości i kształtu krążka. Dlatego prawidłowe

regulacja maszyny musi być przeprowadzona na podstawie doświadczenia. Maszyna posiada regulację średniej wielkości kształtów pizzy. Aby uzyskać różną grubość ciasta, można regulować w następujący sposób: A) Wyłączyć maszynę.

B) Wyreguluj szerokość pomiędzy najwyższymi rolkami. Pociągnij czarny węzeł w celu zwolnienia dźwigni, a następnie obróć dźwignię do odpowiedniego położenia. Zgodnie z ruchem wskazówek zegara zmniejszamy grubość, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara zwiększamy grubość. (Rys.3)

PRZYKŁAD: szerokość pomiędzy górnymi rolkami jest dwukrotnie większa

niż szerokość pomiędzy dolnymi rolkami.

## **4 . Konserwacja**

4.1 Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek konserwacji lub czyszczenia należy wyjąć wtyczkę. Ważne jest, aby nie używać produktów chemicznych, ściernych lub żrących. Absolutnie nie używaj bieżącej wody, ściernych i niegładkich narzędzi, takich jak wełna metalowa itp.; mogą one uszkodzić powierzchnie i zagrozić bezpieczeństwu higienicznemu.

4.2 Czyszczenie należy przeprowadzać za każdym razem, gdy maszyna jest używana, przestrzegając wszystkich zasad mających na celu zapobieganie nieprawidłowemu działaniu maszyny oraz ze względów higienicznych.

4.3 Przy pomocy odpowiedniej szczotki i drewnianej pałeczki oczyścić najpierw z reszek mąki i ciasta, zdjęć je z pokryw, obu suwaków A, zwolnić sprężyny B, C, wyjąć zdrapane kawałki ciasta D następnie obrócić dźwignie regulacyjne L- L1 w pozycji maksymalnego otwarcia rolek. Dokładnie wyczyść maszynę, a w szczególności zdemontowane części za pomocą gąbki lub szmatki zwilżonej wodą i detergentem.

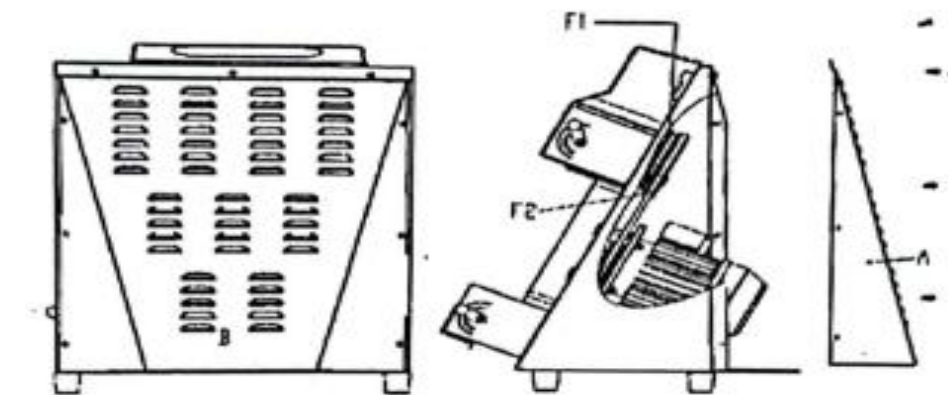
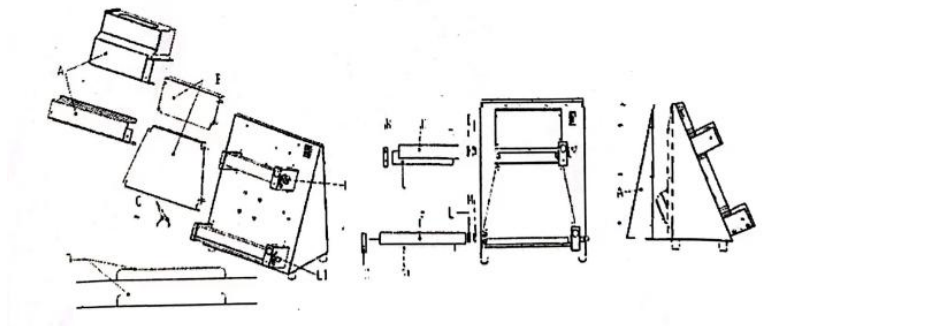
Dokładnie spłucz i osusz chłonnym papierem spożywczym, ponownie przetrzyj wszystkie powierzchnie mające kontakt z ciastem, a następnie wyczyść całą maszynę gładką szmatką i specjalnym środkiem dezynfekującym do maszyn spożywczych.

4.4 Zamontuj wszystko w tej kolejności: kawałki ciasta, sprężyny, ślizgi i zabezpieczenia.

4.5 Smarowanie wałów i rolek

Konieczne jest smarowanie wałów i rolek co roku. Zdejmij zabezpieczenia, pochyłą ścianę, sprężyny i zgarniacze ciasta; odkręcić śruby mocujące i

zjąć najpierw panel tylny A, a następnie stojaki B i C ; zdejmij rolki DEFG i przeguby HI L M. Wszystkie te części dokładnie wyczyść gąbką ; ciepłą (strona 9) wodą i detergentem, dokładnie spłucz i osusz chłonnym papierem. nasmarować wały i otwory rolek odpowiednią ilością oleju parafinowego. Załóż ponownie i przymocuj wszystkie części, zaczynając od ostatniej zdjętej części.

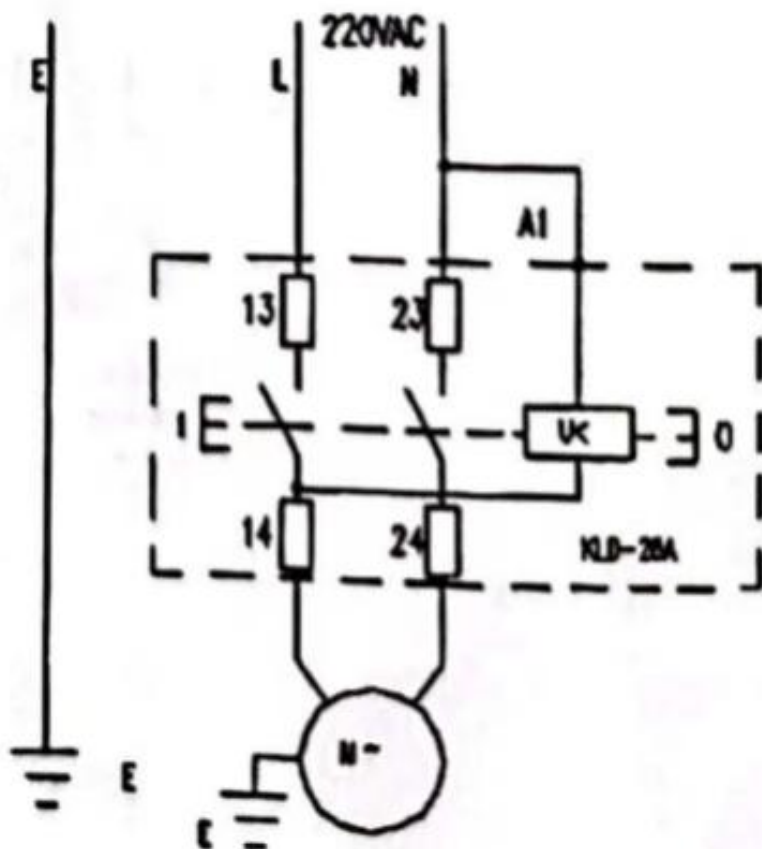


## 5 . Możliwe anomalie

| anomalia | przyczyna | rozwiązanie |
|----------|-----------|-------------|
|----------|-----------|-------------|

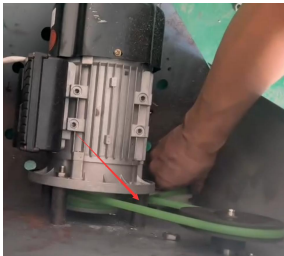
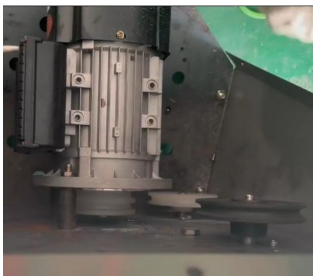
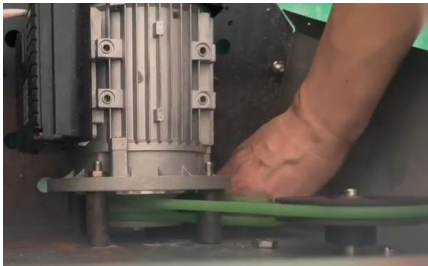
|                                     |                                                                                          |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maszyna nie uruchamia się           | Brakuje zasilania elektrycznego<br>napięcie wejściowe jest nieprawidłowe.<br>inne powody | 1 . Sprawdź wyłącznik główny, wtyczka i kabel zasilający<br>2 . użyj odpowiedniego napięcia.<br>3 . zaprzestań używania i zwróć się o autoryzowaną pomoc producenta. |
| Zachowanie maszyny<br>Elektryczność | Przewody dotykają konstrukcji maszyny                                                    | Sprawdź przewody, sprawdź przewody nie dotykają konstrukcja maszyny.                                                                                                 |
| Działa tylko wałek grupowy          | pasek jest uszkodzony.<br>koło ślimakowe jest zużyte.                                    | zmienić pasek.<br>wymienić nowe koło ślimakowe.                                                                                                                      |

## 6 . Schemat elektryczny



KLD:Przełącznik      M:Silnik  
 FA: Ochrona termiczna silnika

## 12. Instrukcja wymiany paska

|                                                                                    |                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|   | Poluzuj śruby panelu i zdejmij dolny panel                     |
|   | Poluzuj dwie śruby wskazane strzałką                           |
|   | Usuń te dwa słupki pomocnicze                                  |
|  | Wyjmij dwa paski                                               |
|  | Założ z powrotem 2 wsporniki i 2 pasy i zablokuj panel przedni |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Wyprodukowano w Chinach**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PIZZADEEGPERS**

**MODEL:APD30APD40**

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:APD30APD40**



### 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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|   | <p><b>CORRECTE VERWIJDERING</b></p> <p>Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie een aparte afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht</p> |

## 1 . BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1.1 Lees alle instructies

1.2 Ter bescherming tegen het risico van een elektrische schok, plaats het apparaat niet in water of een andere vloeistof.

1.3 Haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u hem schoonmaakt.

1.4 Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing.

1.5 Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

1.6 Niet buitenshuis gebruiken.

1.7 Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.

1.8 Vermijd contact met bewegende delen, houd handen, haren, kleding, spatels en ander keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de rollen

om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan de pasta-extruder te verminderen.

1.9 Haal de stekker niet uit het stopcontact met natte of zelfs licht vochtige handen.

1.10 Was de machine niet, vooral niet als de stekker in het stopcontact zit.

1.11 Laat kinderen jonger dan 8 jaar de machine niet gebruiken. Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 8 jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen onder voldoende toezicht van een volwassene. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

1.12 Laat de machine niet zonder toezicht achter, vooral niet als deze is aangesloten op het stopcontact.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de motor verwijdt.

1.13 Gebruik de machine niet in de buurt van warmte- of waterbronnen (bijv. ovenringen, gootstenen)

1.14 Steek geen messen of doeken tussen de rollen.

1.15 Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de manier zoals aangegeven in de instructies. Alle andere vormen van gebruik moeten als ongepast en daarom als gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van oneigenlijk of onjuist gebruik en onjuiste installatie.

1.16 Voordat u de motor op het elektriciteitsnet aansluit, moet u ervoor zorgen dat de spanning op het plaatje op het apparaat overeenkomt met de netspanning.

1.17 Trek NIET aan het netsnoer of aan de motor zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.

1.18 Knoei NIET met het netsnoer, om welke reden dan ook. Indien beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.

1.19 Schakel de motor altijd uit met de schakelaar "/O/I" en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

1.20 Als de motor in het water valt, probeer er dan niet bij te komen, maar haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

1.21 Zet de "/O/I"-schakelaar altijd in de "O"-positie voordat u de stekker in

het stopcontact steekt.

o vermijd gevaarlijke omstandigheden en/of mogelijk letsel veroorzaakt door elektrische stroom

mechanische onderdelen, brand- of hygiëneproblemen, u moet de veiligheidsinstructies stap voor stap volgen:

1.22 Houd uw werkplek op orde. Wanorde kan gevaarlijke ongelukken veroorzaken.

1.23 Houd rekening met omgevingsomstandigheden. Gebruik de machine niet in vochtige, natte of slecht verlichte omgevingen, in de buurt van ontvlambare vloeistoffen of gassen.

1.24 Raak de schakelaar en de kabel niet aan met natte handen.

1.25 Gebruik de machine alleen met de juiste spanning. Normaal gebruik geeft betere resultaten.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## **2 . Installatie**

2.1 Verwijder de beschermfolie, vermijd contact met keukengerei dat de oppervlakken kan beschadigen, controleer of de machine niet beschadigd is. Neem contact op met de fabrikant als deze beschadigd is.

2.2 De machine moet worden geïnstalleerd in een droge omgeving met voldoende ventilatie en verlichting. Plaats de machine op een vlakke en stevige plaats; u kunt hem op een werkbank plaatsen waarvan de hoogte bij u past (ongeveer 700-900 mm), en eromheen een ruimte van 150 mm vrijlaten voor eenvoudiger gebruik en reiniging.

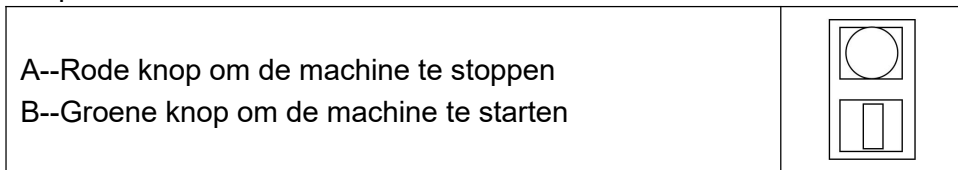
2.3 Sluit de machine door elektrisch technisch personeel aan op het elektriciteitsnet. Het is raadzaam koperdraden (minstens 2,5 mm<sup>2</sup>) te gebruiken voor de elektrische draden. Het is belangrijk om een goed aardingssysteem en een beveiligingsschakelaar (5-10A) te hebben.

2.4 Voor de veiligheid is het noodzakelijk om de kabel zorgvuldig te controleren en te controleren of deze niet beschadigd is voordat u de stekker in het stopcontact steekt. De houder moet gemakkelijk toegankelijk zijn en mag geen enkele beweging vereisen. De kabel van de machine

naar het stopcontact mag niet strak worden getrokken, laat de machine ook niet op de kabel rusten.

### 3 . Operatie

3.1 De machine heeft de volgende bedieningsapparaten op het voorpaneel:



#### 3.2 Functionele test

Nadat u de voedingskabel in het elektriciteitsnet heeft gestoken, is de machine klaar voor de functionele test. Om te beginnen: druk op de groene knop, de machine begint te werken. Om te stoppen: druk op de rode knop, de machine stopt met werken. Start de machine zonder te laden, laat hem een minuut draaien en zorg ervoor dat hij perfect functioneert.

3.3 Zorg er vóór elke werkcyclus altijd voor dat de machine perfect schoon is, vooral de oppervlakken die in contact komen met het deeg. Maak indien nodig de machine schoon.

**Waarschuwing:** Haal uw spullen en handen weg van de rollen voordat u de machine inschakelt!

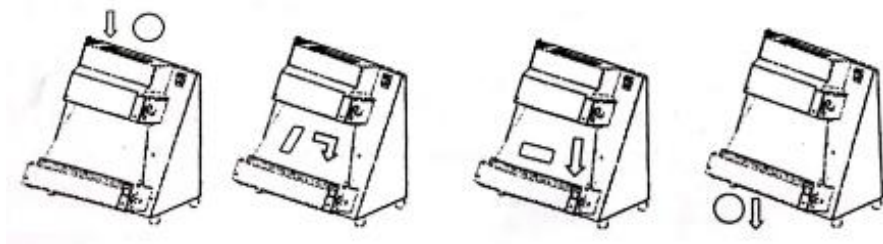
#### 3.4 Bediening voor het vormen van ronde schijven

3.4. 1 Nadat u de machine heeft aangezet, kunt u het kleine deeg (20-500 g) dat al eerder gegist is (minstens 4 tot 6 uur) erin doen, de zijkanten iets platdrukken en er wat droge bloem op doen zodat het gemakkelijk door de bovenste rollen kan gaan . (Afbeelding 1)

3.4.2 Wanneer het deeg uit de bovenste rol komt, zie je dun deeg met een ovaal

vorm. Je kunt het deeg snel met de hand op een hoek van 90 ° draaien, en klaar voor de volgende proef door de onderste rollen. Van deze rollen zal het een schijfvorm hebben, deze vorm is niet perfect, dus het heeft de

laatste hand nodig hand. Afbeelding 2



3.5 Gebruik voor het vormgeven van rechthoeken, vierkanten en andere.

De methoden zijn dezelfde als in punt 2.4. Als u deeg met verschillende vormen wilt verkrijgen, kunt u het deeg met een mes of speciaal gereedschap in de gewenste vorm snijden, bijvoorbeeld vierkanten, rechthoeken enz., voordat u het kleine deeg in de opening van het hoogste deksel steekt. Breng vervolgens het deeg in de opening van het hoogste deksel en laat het door de rol lopen. Je kunt het als volgt kiezen: A) Laat het deeg alleen door de hoogste rollen. B) Laat het deeg door zowel de hoogste als de laagste rollen. C) Laat het deeg door de hoogste rol, draai het deeg vervolgens met de hand snel 90° en laat het door de onderste rollen.

3.6 Hoe de dikte regelen

Het reguleren van de machine kan alleen worden aanbevolen omdat er verschillende kenmerken zijn van: het deeg, het gewicht, de dikte, de grootte en de vorm van de schijf. Daarom het juiste het regelen van de machine moet door ervaring worden gedaan. De machine is voorzien van een middelgrote maatregeling voor de pizzavormen. Om een verschillende dikte van het deeg te verkrijgen, kunt u het volgende regelen: A) Zet de machine uit.

B) Regel de breedte tussen de hoogste rollen. Trek aan de zwarte knoop om de hendel los te maken en draai de hendel vervolgens in de juiste stand. Met de klok mee is om de dikte te verkleinen, tegen de klok in is om de dikte te vergroten. (Afbeelding 3)

EX: de breedte tussen de bovenste rollen is tweemaal zo groot als die tussen de onderste rollen.

## **4 . Onderhoud**

4.1 Voordat u enig onderhoud of reiniging uitvoert, dient u de stekker uit het stopcontact te halen. Het is belangrijk om geen chemische, schurende of bijtende producten te gebruiken. Gebruik absoluut geen stromend water, schurende en geen gladde gereedschappen, zoals metaalwol etc.; deze kunnen de oppervlakken beschadigen en de hygiënische veiligheid in gevaar brengen.

4.2 De reiniging moet elke keer dat de machine wordt gebruikt worden uitgevoerd volgens alle regels om defecten aan de machine te voorkomen en voor hygiënische doeleinden.

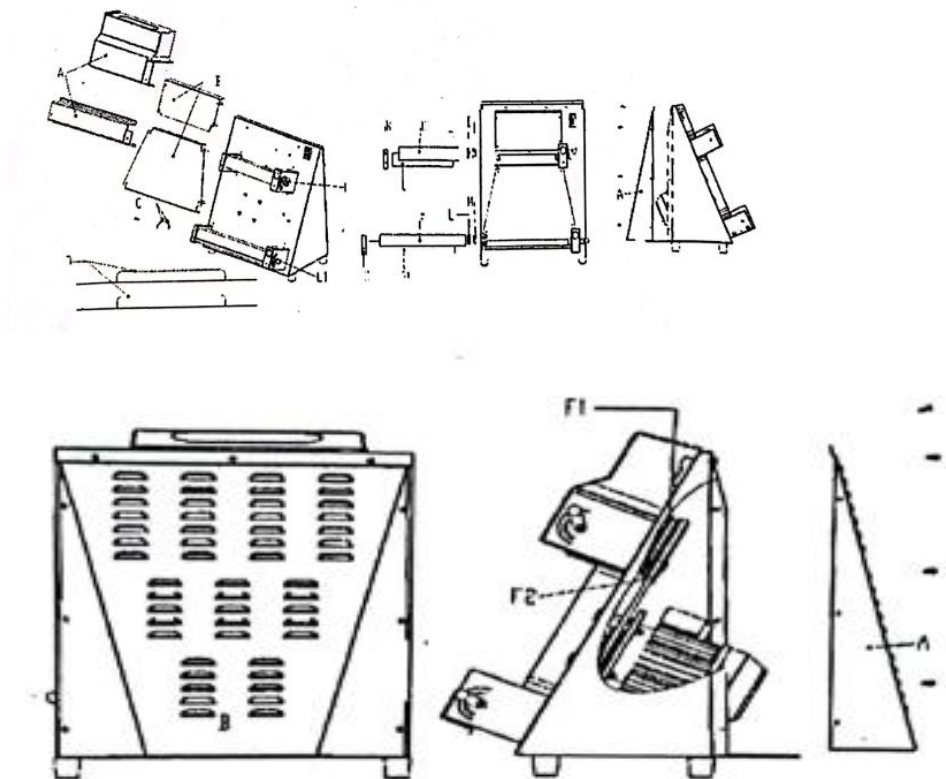
4.3 Gebruik een goede borstel en een houten palet om eerst de bloem- en deegresten schoon te maken, haal ze weg van de deksels, de twee schuiven A, laat de veren B, C los, verwijder de schrapende deegstukken D en draai vervolgens de regelhendels L- L1 in positie van maximale opening van de rollen. Maak de machine en vooral de gedemonteerde onderdelen nauwkeurig schoon met een spons of doek bevochtigd met water en afwasmiddel.

Grondig afspoelen en drogen met absorberend voedselpapier, alle oppervlakken die in contact komen met het deeg opnieuw afnemen en vervolgens de hele machine schoonmaken met een gladde doek en een specifiek desinfectiemiddel voor voedselmachines.

4.4 Monteer alles in deze volgorde: de schrapende deegstukken, de veren, de schuiven en de beschermingen.

4.5 Smering van assen en rollen

Het is noodzakelijk om de assen en rollen jaarlijks te smeren. Verwijder de beschermingen, de schuine wand, de veren en de deegschrapers; draai de bevestigingsschroeven los en verwijder eerst het achterpaneel A en vervolgens de standaards B en C; verwijder de rollen DEFG en de verbindingen HI L M. reinig al deze onderdelen nauwkeurig met een spons; warm (pagina 9) water en afwasmiddel, grondig afspoelen en drogen met absorberend papier. Smeer zowel de assen als de gaten van de rollen met voldoende paraffineolie. Plaats alle onderdelen terug en bevestig ze, te beginnen bij het laatst verwijderde stuk.



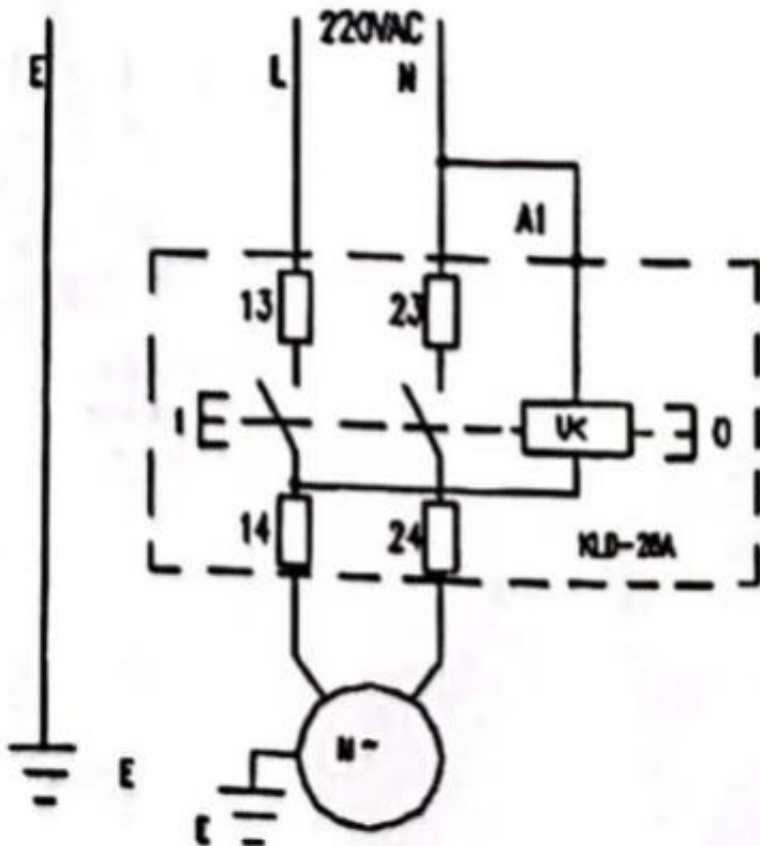
## 5 . Mogelijke afwijkingen

| anomalie | oorzaak | oplossing |
|----------|---------|-----------|
|----------|---------|-----------|



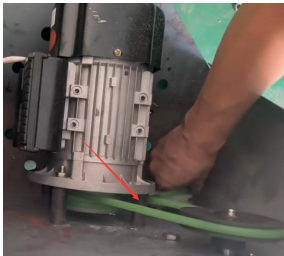
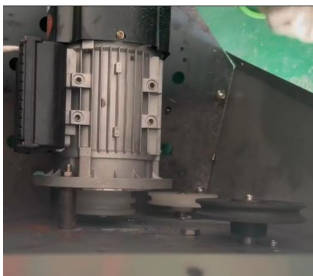
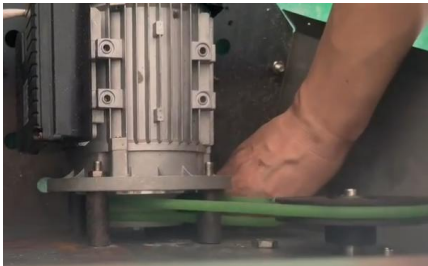
|                                 |                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De machine start niet           | Er ontbreekt elektrische stroom de ingangsspanning is verkeerd.<br>andere redenen | 1 . Controleer de algemene schakelaar, de stekker en de voedingskabel<br>2 . gebruik een juiste spanning.<br>3 . stop met het gebruik en vraag geautoriseerde hulp aan bij de fabrikant. |
| Het machinegedrag elektriciteit | De draden raken de structuur van de machine                                       | Controleer de draden, verifieer de draden raken de structuur van de machine.                                                                                                             |
| Alleen een groepsroller werkt   | de riem is kapot.<br>het wormwiel is versleten.                                   | verander de riem.<br>Vervang een nieuw wormwiel.                                                                                                                                         |

## 6 . Elektrisch schema



KLD: Schakelaar      M: Motor  
 FA: Thermobescherming van de motor

### 13. Instructies voor het vervangen van de riem

|                                                                                    |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|   | Draai de paneelschroeven los en verwijder het onderste paneel         |
|   | Draai de twee schroeven, aangegeven door de pijl, los                 |
|   | Verwijder deze twee steunpalen                                        |
|  | Haal twee riemen eruit                                                |
|  | Plaats de 2 steunpalen en 2 riemen terug en vergrendel het voorpaneel |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Gemaakt in China**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk Support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PIZZADEGPRESSARE**

**MODELL: APD30 APD40**

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: APD30 APD40**



### 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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|   | <p><b>KORREKT AVFALLSHANTERING</b></p> <p>Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater</p> |

## 1 . VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1.1 Läs alla instruktioner

1.2 För att skydda mot risken för elektriska stötar, lägg inte apparaten i vatten eller annan vätska.

1.3 Dra ur kontakten från uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring.

1.4 Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten inte fungerar eller för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.

1.5 Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektrisk stöt eller skada.

1.6 Använd inte utomhus.

1.7 Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken.

1.8 Undvik att komma i kontakt med rörliga delar, håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta från rullarna under drift för att minska risken för personskador och/eller skada på pastaextrudern.

1.9 Dra inte ur kontakten med våta eller ens lätt fuktiga händer.

- 1.10 Tvätta inte maskinen, särskilt inte när den är inkopplad.
- 1.11 Låt inte barn yngre än 8 år använda maskinen. Denna produkt får endast användas eller underhållas av barn som är 8 år eller äldre, individer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller utbildade individer med adekvat vuxen tillsyn. Barn får inte leka med enheten.
- 1.12 Lämna inte maskinen utan uppsikt, särskilt inte när den är inkopplad. Koppla alltid ur maskinen innan du tar bort motorn.
- 1.13 Använd inte maskinen nära värme- eller vattenkällor (egoven-ringar, handfat)
- 1.14 Sätt inte in knivar eller dukar mellan rullarna.
- 1.15 Denna produkt får endast användas för dess avsedda ändamål och på det sätt som anges i instruktionerna. Alla andra typer av användning ska anses vara olämpliga och därför farliga. Tillverkaren ansvarar inte för skador från felaktig eller felaktig användning och felaktig installation.
- 1.16 Innan du ansluter motorn till elnätet, se till att spänningen på plattan på apparaten motsvarar nätspänningen.
- 1.17 Dra INTE i nätsladden eller själva motorn för att koppla ur.
- 1.18 Ändra INTE med nätsladden av någon anledning. Kontakta din återförsäljare om den är skadad.
- 1.19 Stäng alltid av motorn med "/O/I"-omkopplaren och dra sedan ur kontakten.
- 1.20 Om motorn faller i vatten, försök inte nå den, utan dra omedelbart ut stickkontakten ur eluttaget.
- 1.21 Ställ alltid "/O/I"-omkopplaren i läge "O" innan du ansluter. o undvika farliga förhållanden och/eller möjliga skador orsakade av elektrisk ström mekaniska delar, brand- eller hygienproblem måste du följa säkerhetsanvisningarna steg för steg:
- 1.22 Håll ordning på ditt arbetsområde. Störning kan orsaka farliga olyckor.
- 1.23 Tänk på miljöförhållanden. Använd inte maskinen i fuktiga, våta eller dåligt upplysta miljöer, nära lättantändliga vätskor eller gaser.
- 1.24 Rör inte strömbrytaren och kabeln med våt hand.
- 1.25 Använd endast maskinen med rätt spänning. Normal användning ger



bättre resultat.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

### **2 . Installation**

2.1 Ta bort skyddsfilm, undvik kontakt med redskap som kan skada ytorna, kontrollera att maskinen inte är skadad. Kontakta tillverkaren om den är skadad.

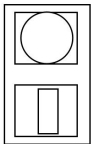
2.2 Maskinen måste installeras i torr, tillräcklig ventilation och belysningsmiljö. Placera maskinen på en plan och stadig plats; du kan ställa den på en arbetsbänk vars höjd passar dig (ca 700-900 mm) och lämna ett utrymme runt den på 150 mm för enklare användning och rengöring.

2.3 Anslut maskinen till elnätet av eltekniker. Det rekommenderas att använda koppartrådar (minst 2,5 mm<sup>2</sup>) för de elektriska ledningarna. Det är viktigt med ett bra jordsystem och en skyddsbrytare (5-10A).

2.4 Det är nödvändigt för säkerheten att kontrollera kabeln noggrant och kontrollera att den inte är skadad innan du sätter i kontakten i uttaget. Behållaren måste vara lättillgänglig, får inte kräva någon form av rörelse. Kabeln från maskinen till uttaget får inte dras hårt, inte heller vila maskinen på kabeln.

### **3 . Drift**

3.1 Maskinen har följande kontrollenheter på frontpanelen:

|                                                                                          |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A--röd knapp för att stoppa maskinen</p> <p>B--Grön knapp för att starta maskinen</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

#### **3.2 Funktionstest**

Efter att ha kopplat in matningskabeln i elnätet är maskinen redo för funktionstestet. För att starta: tryck på den gröna knappen , maskinen

börjar fungera. För att stoppa: tryck på den röda knappen , maskinen slutar fungera. Starta maskinen utan att ladda, låt den gå i en minut och se till att den fungerar perfekt.

3.3 Före varje arbetscykel, se alltid till att maskinen är helt ren, särskilt de ytor som kommer i kontakt med degen. Rengör maskinen vid behov.

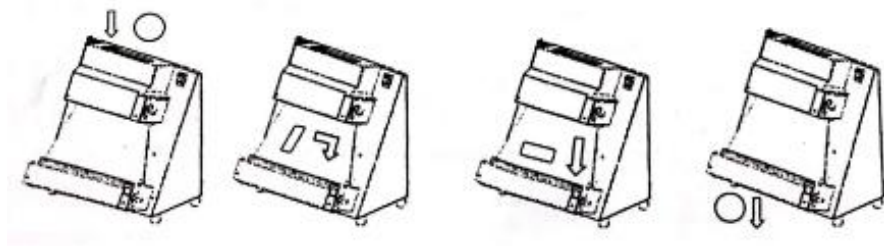
Varning: Ta bort diverse saker och händer från rullarna innan du sätter på maskinen!

### 3.4 Drift för formning av runda skivor

3.4. 1 När du har slagit på maskinen kan du lägga den lilla degen (20-500g) som har jäst tidigare (minst 4 till 6 timmar), pressa sidorna något och lägg lite torrt mjöl på den så att den lätt kan gå igenom de övre valsarna . (Bild 1)

3.4.2 När degen kommer ut från den övre rullen ser du en tunn deg med en oval

form. Du kan vända degen till 90° plats för hand snabbt och redo för nästa prov till genom de lägsta valsarna. Av dessa valsar kommer den att ha en skiva form, denna form är inte perfekt så den behöver finputsningen av hand. Bild 2



### 3.5 Användning för formning av rektanglar, kvadrater och annat.

Metoderna är desamma som i punkt 2.4 . Om du vill få en annan formningsdeg kan du skära degen till ungefärlig form, till exempel rutor, rektangel etc. med en kniv eller ett specialverktyg, innan du för in den lilla degen i öppningen på det högsta locket. För sedan in degen i öppningen på det högsta locket och låt den genom rullen. Du kan välja det enligt följande: A)låt degen endast genom de högsta valsarna. B)låt degen

genom både de högsta valsarna och de lägsta valsarna. C) släpp degen genom den högsta rullen, vänd sedan degen 90° och lägg den snabbt för hand och låt den genom de nedersta rullarna.

### 3.6 Hur man reglerar tjockleken

Att reglera maskinen kan bara rekommenderas eftersom det finns olika egenskaper hos: degen, vikten, tjockleken, storleken och formen på skivan. Därför den rätta

reglering av maskinen måste göras av erfarenhet. Maskinen är försedd med en medelstor reglering för formen på pizza. För att få olika tjocklek på deg kan du reglera enligt följande: A) Stäng av maskinen.

B) Reglera bredden mellan de högsta rullarna. Dra i den svarta knuten för att släppa spaken och vrid sedan spaken till rätt läge. Medurs är för att minska tjockleken, moturs är att öka tjockleken. (Bild 3)

EX : bredden mellan de övre rullarna är två gånger den mellan de undre rullarna.

## 4 . Underhåll

4.1 Innan du utför någon form av underhåll eller rengöring måste du ta ur kontakten. Det är viktigt att inte använda kemiska, slipande eller frätande produkter. Använd absolut inte rinnande vatten, slipmedel och inte släta verktyg, såsom metallull etc; dessa kan skada ytorna och äventyra den hygieniska säkerheten.

4.2 Rengöringen måste göras varje gång maskinen har använts i enlighet med alla regler för att förhindra funktionsfel på maskinen och för hygieniska ändamål.

4.3 Använd en lämplig borste och en träsmak, rengör först resterna av mjöl och deg, ta bort dem från locken, de två glidarna A, släpp fjädrarna B, C, ta bort de skrapade degbitarna D och vrid sedan reglerspakarna L- L1 i

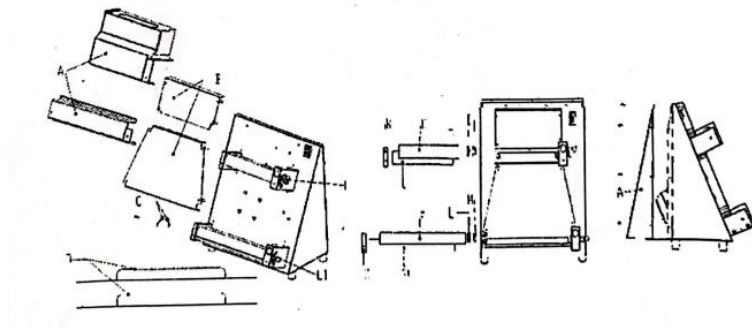
position för maximal öppning av rullar. Rengör maskinen noggrant och i synnerhet de demonterade delarna med en svamp eller trasa fuktad med vatten och rengöringsmedel.

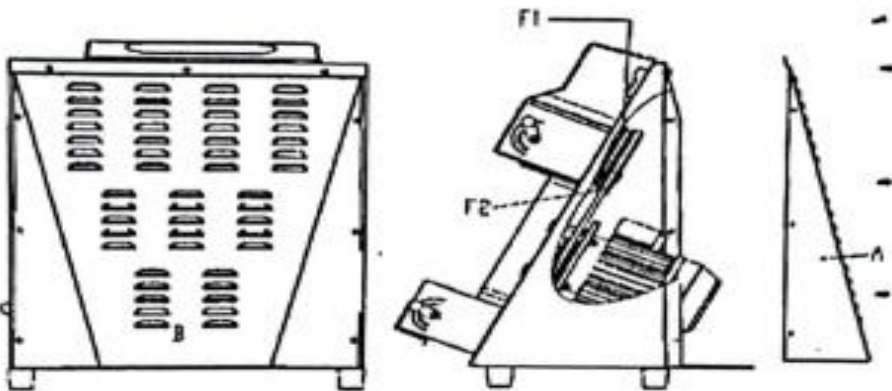
Skölj noga och torka med ett absorberande matpapper, torka igen alla ytor som kommer i kontakt med degen och rengör sedan hela maskinen med en slät trasa och specifikt desinfektionsmedel för matmaskiner.

4.4 Montera allt i denna ordning: skrapdegbitarna, fjädrarna, glidarna och skydden.

#### 4.5 Smörjning av axlar och rullar

Det är nödvändigt att smörja axlar och rullar varje år. Ta av skydden , den sneda väggen , fjädrarna och degskraparna ; Skruva loss fästskruvarna och ta av först bakpanelen A och sedan stativen B och C ; ta av rullarna DEFG och lederna HI L M. rengör alla dessa delar noggrant med hjälp av en svamp; varmt (sidan 9) vatten och skumtvättmedel, skölj noggrant och torka det med absorberande papper. smörj både axlarna och rullhålen med en tillräcklig mängd paraffinolja. Sätt tillbaka och fixa alla delar, med början från den senast avtagna delen.

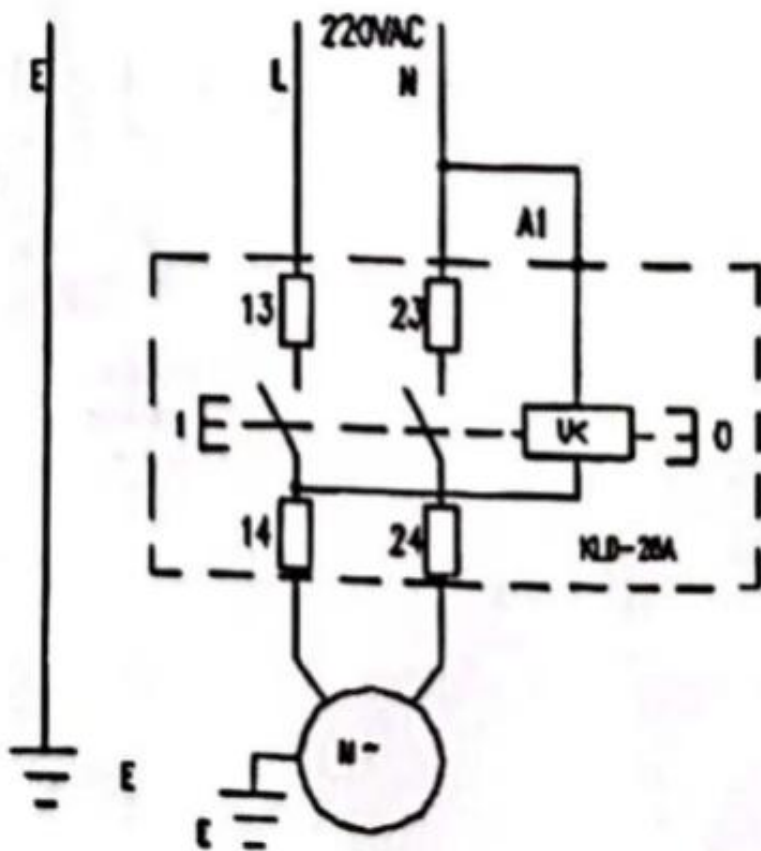




## 5 . Möjliga anomalier

| anomali                           | orsak                                                                | lösning                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maskinen startar inte             | Elektrisk ström saknas<br>ingångsspänningen är fel.<br>andra orsaker | 1 . Kontrollera den allmänna omkopplaren, kontakten och matningskabeln<br>2 . använd rätt spänning.<br>3 . sluta använda och ansöka om auktoriserad hjälp från tillverkaren. |
| Maskinens uppförande elektricitet | Ledningarna berör strukturen av maskinen                             | Kontrollera ledningarna, verifiera kablar vidrör inte maskinens struktur.                                                                                                    |
| Endast en grupprulle som fungerar | bältet är trasigt.<br>snäckhjulet är utslitet.                       | byt bälte.<br>byta ett nytt snäckhjul.                                                                                                                                       |

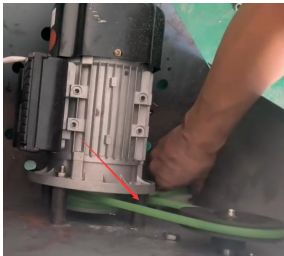
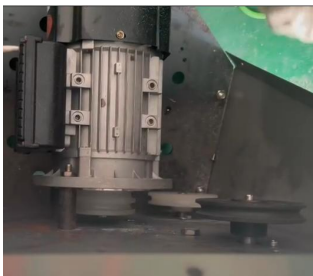
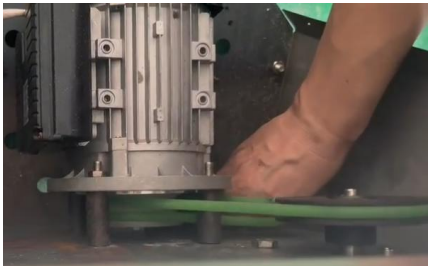
## 6 . Elschema



KLD:Switch M:Motor

FA: Termoskydd av motorn

## 14. Instruktioner för byte av bälte

|                                                                                    |                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|   | Lossa panelskruvarna och ta bort den nedre panelen                 |
|   | Lossa de två skruvarna som pilen pekar på                          |
|   | Ta bort dessa två stödinlägg                                       |
|  | Ta ut två bälten                                                   |
|  | Sätt tillbaka de 2 stödstolparna och 2 bälten och lås frontpanelen |

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk Support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

**Tillverkad i Kina**