VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

HEATED BRIQUETTING MACHINE
MODEL:PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL:PR460



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

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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

MPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING - READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Knowledge of proper procedures is essential to the safe operation of this Manual User Press. Particular symbols have been used to highlight some parts in the text that are very important or to indicate some important specifications. Please kindly check as follow.

Use to indicate important information of safety. Apply appropriately so as not to risk the health and safety of persons or cause damage. Use to indicate particularly important technical information that must not be ignored.

1. Designed and built to press the dough sheet. No other use for this appliance is authorized or recommended.
2. Designed and built for use in commercial catering industry where all operators are familiar with the purpose, limitations, and associated hazards of this appliance. Operating instructions and warnings must be read and understood by all operators and users
3. Take the troubleshooting information as reference only and try to get a qualifed technical person to help to repair and maintain.
4. Keep this manual as a permanent part of this appliance. This manual and all supplied instructions, diagrams, schematics, parts list notices, and

labels must remain with the appliance if it is sold or moved to another location.
5. This appliance is for household use only. Do not use for commercial purposes.
6. Do not immerse the motor unit, power cord or plug in water or any liquid to avoid electric shock.
7. Always unplug the appliance before assembling, adjusting, cleaning or when not in use.
8. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. If the cord is damaged, it must be replaced by a qualified technician to prevent hazards.
9. Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years old. Do not allow children to operate the appliance without adult supervision.
10. Do not touch rotating rollers or moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing and utensils away from all moving components to avoid pinching or injury.
11. Do not overload the appliance. Do not feed hard objects, bones or foreign matters into the rollers.
12. Place the appliance on a stable, flat and dry surface during use. Do not place on hot surfaces or near open flames.
13. Do not leave the appliance running unattended for a long time. Turn off immediately after finishing use.
14. Do not disassemble or modify the internal structure of the appliance by yourself. All repairs must be carried out by professional service personnel.
15. This appliance is intended to process dough only. Do not use it for other purposes.
16. Do not pull the power cord to disconnect the plug. Always grip the plug itself to unplug.
17. If the appliance malfunctions or abnormal noise occurs during operation, stop using it immediately and cut off the power supply.
18. After use, clean the food contact parts timely. Ensure all parts are completely dry before storage.

19. Do not use the appliance outdoors or in wet environments such as bathrooms.
20. COMPLIANCE STATEMENT: This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

UNPACK

Use a fork-lift truck or a pallet stacker to move the appliance from the container or truck. When using these, pay attention to the balancing the weight in order to prevent the risk of side tilting.
ATTENTION: when inserting the lifting device, please pay attention to the position of the feet.
The package is made of plywood box and pallet, remove the fixing screws from the appliance, and take out the appliance from the plywood box with two persons at least, the heavy lifting can cause injury, please keep the natural curves of back and bend knees to lift this appliance.
The appliance must be unpacked as soon as possible to check that is intact and undamaged.
Remove the protective plastic film, packaging material like plastic bag, polystyrene foam, staples, etc. from the appliance before connecting the power. Keep any accessories in a convenient place for future use.

APPLIANCE INSTALLATION

1.The installation area must be equipped with all power and must be in sufficient lit and sanitary requirements.

2.Place the appliance on the flat and sturdy countertop.

ELECTRIC INSTALLATION

1.The appliance must be connected by authorized electrician, following the electrical installation standards strictly.
2.Check the voltage and the frequency correspond to the data sheet in the first place before connecting the appliance to the main power.
3.Make sure the presence of a relevant differential switch with adequate power in the mains power supply, upstream from the appliance, in order to protect the appliance from overloads or short circuits.

NOTE

No-Heating dough press can be used directly, needn't to connect electricity.

INSPECTION AFTER INSTALLATION

1.The appliance is delivered in condition; it is ready for use after it is well installed.
2. The appliance's functionality is guaranteed by passed the tests and relative certification through the specific attachments.
3. However, the following tips should be checked after installation:
Check all cable connections in the electrical connection area for tightness since connections can loosen during transport.
Check the control panel is in a good condition.
Check the two press panels are parallel.

ESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Heated Briquetting Machine
Model: PR460
Rating(s): AC120V 60Hz 1200W
Rating(s): AC 220-240V 50/60Hz 1200W

OPERATION

1. Plug the cord of the appliance into a grounded electrical outlet, then press the button on the right side of the appliance to turn on the machine.
2.After the machine is turned on, the upper and bottom plate is heated automatically, the TEMP displays the highlighted word. If you don't need a bottom heating, please press "BOTTOM HEAT" key to turn it off. When you do tortilla, the upper and bottom plate need to be heated, you need re-press the "BOTTOM HEAT" key again to turn it on.
3. Press the key "UNIT SWITCH" to select the temperature modes °F or °C.
4. Press the key "TEMP. ADJUST" to set the pressing temperature according to different kinds of prepared dough ball.

5. Press the key "TIMER" to set the pressing time according to different kinds of prepared dough ball.
6. Turn around the thickness adjustment knob to adjust the thickness you need.
7. The appliance will start preheating after the temperature is set. The temperature display will show the temperature, start to press the dough when it reaches to the set temperature.
8. Pull up the upper plate, brush or spray some food oil on the top and bottom plates first, then place a prepared dough ball on the middle of the bottom plate, brush or spray some food oil on the dough ball, but do not add any flour.
9. Pull down the handle to press the dough ball, when the time reaches to 0, the dough pressing is done, pull up the top plate to take out the dough sheet.

OPERATION - DOUGH PRESSING

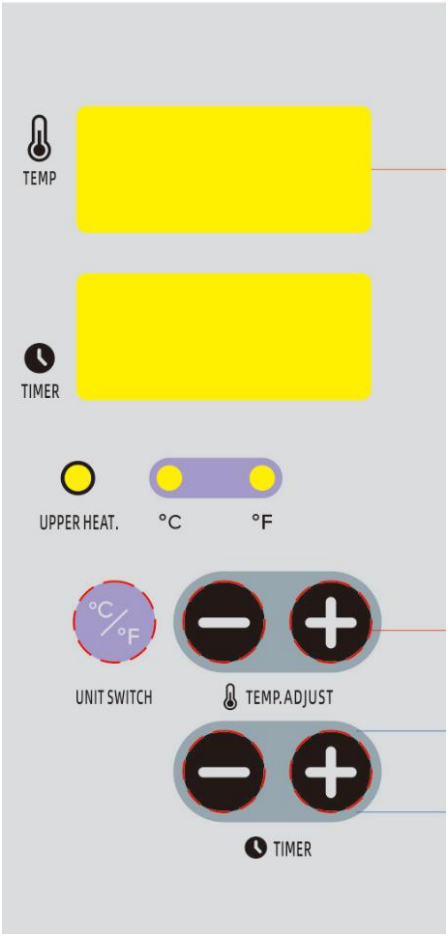
1.Plug the cord of the appliance into a grounded electrical outlet, then press the button on the right side of the appliance to turn on the machine.



OPERATION - DOUGH PRESSING

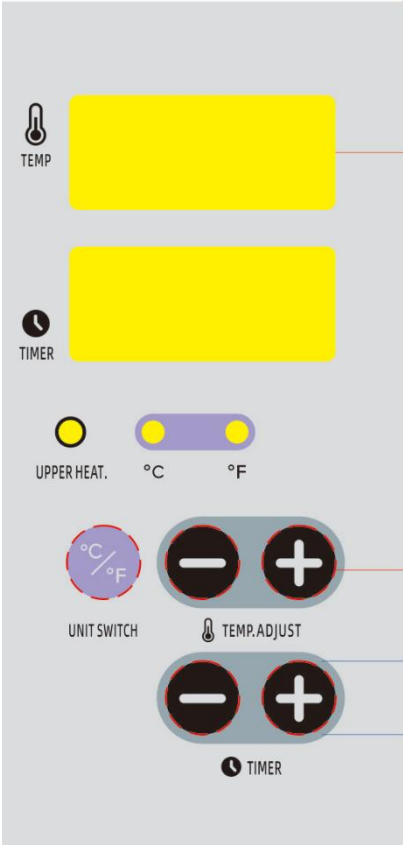
2.After the machine is turned on, the upper plate is heated automatically, the TEMP displays the highlighted word.

UPPER HEAT. When the indicator light is on, it means the upper heating plate is heating.



OPERATION - DOUGH PRESSING

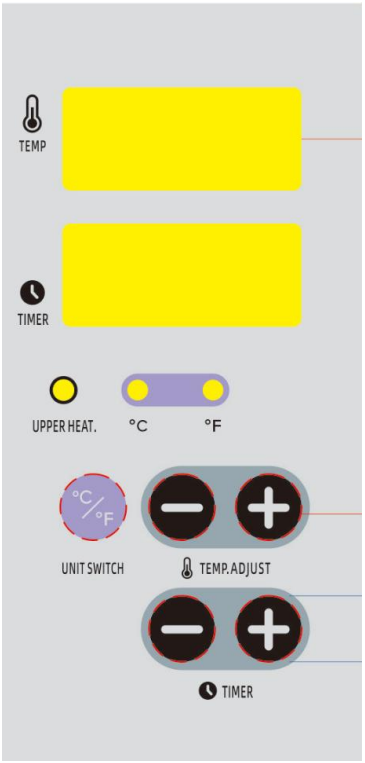
3.Press the key "UNIT SWITCH" to select the temperature modes °F or °C.



OPERATION - DOUGH PRESSING

4.Press the key "TEMP. ADJUST" to set the pressing temperature according to the prepared dough ball.

Dough Type	Setting Temp. in °F	Setting Temp. in °C
Room Temperature Pizza Dough Ball	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Cold Pizza Dough Ball	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C
Tortilla Dough Ball	425 ~ 464 °F	218 ~ 240 °C



WARNING:

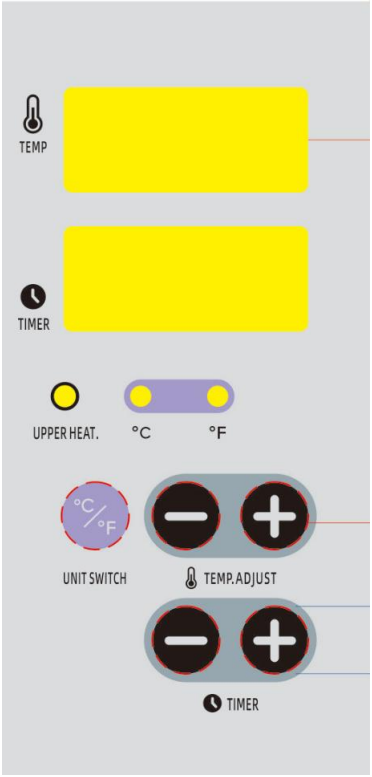
NEVER ATTEMPT TO PRESS FROZEN DOUGH.

PERSONAL INJURY AND DAMAGE TO YOUR MACHINE COULD RESULT!

OPERATION - DOUGH PRESSING

5.Press the key "TIMER" to set the pressing time according to the prepared dough ball.

Dough Type	Setting Time
Room Temperature Pizza Dough Ball	5~10 Seconds
Cold Pizza Dough Ball	8~15 Seconds
Tortilla Dough Ball	3~5 Seconds



OPERATION - DOUGH PRESSING

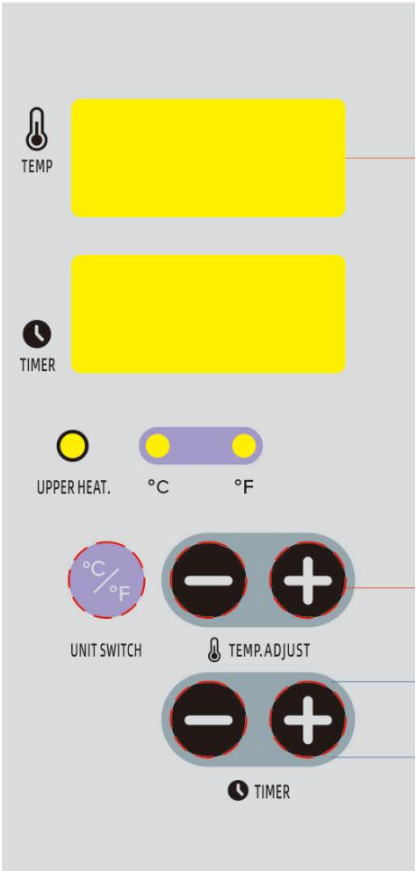
6. Turn around the thickness adjustment knob to adjust the thickness you need.



OPERATION – DOUGH PRESSING

7. The appliance will start preheating after the temperature is set. The temperature display will show the temperature, start to press the dough when it reaches to the set temperature.

NOTE: The upper and bottom plate is hot, please don't touch the plate without any protection.



OPERATION – DOUGH PRESSING

8.Pull up the upper plate, brush or spray some food oil on the top and bottom plates first, then place a prepared dough ball on the middle of the bottom plate, brush or spray some food oil on the dough ball, but do not add any flour.



OPERATION – DOUGH PRESSING

9.Pull down the handle to press the dough ball, when the time reaches to 0, the dough pressing is done, pull up the top plate to take out the dough sheet.

NOTE: Please keep hands away from the upper and bottom pressing plates when you press down the upper plate, or it will cause serious injury.







FINISHED SIZE AND DOUGH BALL WEIGHT

FINISHED SIZE	WEIGHT OF DOUGH BALL
	Pizza Dough
6" (152 mm)	5~8 oz. (142~227 g)

8" (203 mm)	6~10 oz. (170~283 g)
10" (254 mm)	8~12 oz. (227~340 g)
12" (305 mm)	16~18 oz. (453~510 g)
14" (356 mm)	18~20 oz. (510~567 g)
16" (406 mm)	20~22 oz. (567~623 g)
18" (457 mm)	22~24 oz. (623~680 g)

NOTE:
Different weight and thickness setting gets different final size, please take a reference as above, do some test to get your ideal size and thickness.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING 1: Turn off the machine and unplug it before cleaning and maintenance.
WARNING 2: Do not spray the appliance with direct jets of water or using high pressure appliances.

Cleaning the Heating Plates
1.Unplug the machine and wait until it is cooling down. Lift the upper plate to make it cools down faster.
2. Remove the residues and oil with a cloth soaked with food grade detergent from the upper and bottom plates.
3. Wipe clean the plates with a dry cloth.
4. Remove the oil from the handle with a cloth soaked with food grade detergent.

Maintenance
Circuit breaker trip: Allow the machine to cool for 2 minutes and then reset the circuit breaker by pressing the button back in to make the machine works again. If the circuit breaker continues to trip, please get an electrician to check the cause of the fault.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACHINE À BRIQUETER CHAUFFÉE
MODÈLE : PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE : PR460



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un

	fonctionnement indésirable.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT – LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL. Le non-respect des instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

La connaissance des procédures appropriées est essentielle à l'utilisation en toute sécurité de cette presse manuelle. Des symboles spécifiques ont été utilisés pour Veuillez mettre en évidence les passages importants du texte ou indiquer des spécifications essentielles. Merci de vérifier les points suivants.

À utiliser pour indiquer des informations importantes relatives à la sécurité. Appliquer correctement afin de ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes ni causer de dommages. dommage. À utiliser pour indiquer des informations techniques particulièrement importantes qui ne doivent pas être ignorées.

4. Conçu et fabriqué pour presser la pâte. Toute autre utilisation de cet

appareil est interdite ou déconseillée.
5. Conçu et fabriqué pour une utilisation dans le secteur de la restauration commerciale où tous les opérateurs connaissent son objectif, ses limites et Les risques associés à cet appareil. Les instructions d'utilisation et les avertissements doivent être lus et compris par tous les opérateurs et utilisateurs.
6. Considérez ces informations de dépannage comme une simple référence et essayez de faire appel à un technicien qualifié pour la réparation et la maintenance.
4. Conservez ce manuel avec l'appareil. Ce manuel et toutes les instructions, schémas, diagrammes et listes de pièces fournis font partie intégrante de l'appareil. Les notices et les étiquettes doivent rester sur l'appareil s'il est vendu ou déplacé.
5. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
6. Ne plongez pas le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.
7. Débranchez toujours l'appareil avant de l'assembler, de le régler, de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. N’utilisez pas l’appareil si le cordon d’alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin de prévenir tout risque d’accident.
9. Gardez l’appareil et son cordon d’alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.
10. Ne touchez pas les rouleaux rotatifs ni les pièces mobiles pendant le fonctionnement. Gardez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos ustensiles à l'écart de tous les composants mobiles afin d'éviter tout pincement ou blessure.
11. Ne surchargez pas l'appareil. N'introduisez pas d'objets durs, d'os ou de corps étrangers dans les rouleaux.
12. Pendant son utilisation, placez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche. Ne le placez pas sur des surfaces chaudes ni à proximité de

flammes nues.
13. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance pendant une période prolongée. Éteignez-le immédiatement après utilisation.
14. Ne démontez ni ne modifiez vous-même la structure interne de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
15. Cet appareil est conçu exclusivement pour le pétrissage de la pâte. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
16. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la prise. Saisissez toujours la prise elle-même pour la débrancher.
17. Si l'appareil présente un dysfonctionnement ou si un bruit anormal se produit pendant son fonctionnement, cessez immédiatement de l'utiliser et coupez l'alimentation électrique.
18. Après utilisation, nettoyez rapidement les pièces en contact avec les aliments. Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant de les ranger.
19. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides tels que les salles de bains.
20. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine d'invalidation et de risques pour la sécurité.

DÉBALLER

Utilisez un chariot élévateur ou un gerbeur pour déplacer l'appareil du conteneur ou du camion. Lors de leur utilisation, veillez à bien répartir le poids afin d'éviter tout risque de basculement latéral.
ATTENTION : lors de l'insertion du dispositif de levage, veuillez faire attention à la position des pieds.
L'emballage est composé d'une caisse en contreplaqué et d'une

palette. Retirez les vis de fixation de l'appareil et sortez-le de la caisse en contreplaqué à deux personnes minimum. Le levage de charges lourdes peut entraîner des blessures ; veuillez conserver les courbes naturelles du dos et fléchir les genoux pour soulever cet appareil.
L'appareil doit être déballé dès que possible afin de vérifier qu'il est intact et non endommagé.
Avant de brancher l'appareil, retirez le film plastique de protection et les matériaux d'emballage (sac plastique, polystyrène, agrafes, etc.). Rangez les accessoires à portée de main pour une utilisation ultérieure.

INSTALLATION D'APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

1. La zone d'installation doit être équipée de toute l'alimentation électrique nécessaire et doit répondre aux exigences d'éclairage et d'hygiène suffisantes.
2. Placez l'appareil sur un plan de travail plat et stable.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

1. L'appareil doit être raccordé par un électricien agréé, en respectant scrupuleusement les normes d'installation électrique.
2. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension et la fréquence correspondent bien à la fiche technique.
3. Assurez-vous de la présence d'un interrupteur différentiel approprié avec une puissance adéquate dans l'alimentation secteur, en amont de l'appareil, afin de protéger l'appareil contre les surcharges ou les courts-circuits.

NOTE

La presse à pâte sans chauffage peut être utilisée directement, sans avoir

besoin d'être branchée à l'électricité.

INSPECTION APRÈS INSTALLATION

1. L'appareil est livré en état de fonctionnement ; il est prêt à l'emploi après avoir été correctement installé.
2. La fonctionnalité de l'appareil est garantie par la réussite des tests et la certification correspondante via les accessoires spécifiques.
3. Toutefois, les points suivants doivent être vérifiés après l'installation :
Vérifiez le serrage de tous les câbles dans la zone de connexion électrique, car les connexions peuvent se desserrer pendant le transport.
Vérifiez que le panneau de commande est en bon état.
Vérifiez que les deux panneaux de presse sont parallèles.

DESCRIPTION DE L' APPAREIL



Machine à briqueter chauffée
Modèle : PR460

Évaluation(s) : 120 V CA, 60 Hz, 1200 W
Évaluation(s) : 220-240 V CA, 50/60 Hz, 1200 W

OPÉRATION

1. Branchez le cordon de l'appareil à une prise électrique mise à la terre, puis appuyez sur le bouton situé sur le côté droit de l'appareil pour le mettre en marche.
la machine.
2. Une fois l'appareil allumé, les plaques supérieure et inférieure chauffent automatiquement et l'affichage de la température indique le mot en surbrillance.
Vous n'avez pas besoin de la fonction de chauffage par le bas ; appuyez sur la touche « CHAUFFAGE PAR LE BAS » pour la désactiver. Pour préparer des tortillas, les plaques supérieure et inférieure doivent être chauffées ; appuyez de nouveau sur la touche « CHAUFFAGE PAR LE BAS » pour l'activer.
3. Appuyez sur la touche « UNIT SWITCH » pour sélectionner les modes de température °F ou °C.
4. Appuyez sur la touche « RÉGLAGE TEMP. » pour régler la température de pressage en fonction des différents types de boules de pâte préparées.
5. Appuyez sur la touche « TIMER » pour régler le temps de pressage en fonction des différents types de boules de pâte préparées.
6. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur pour obtenir l'épaisseur souhaitée.
7. L'appareil commencera à préchauffer une fois la température réglée. L'affichage indiquera la température ; commencez à presser la pâte lorsque celle-ci atteindra la température souhaitée.
8. Soulevez la plaque supérieure, badigeonnez ou vaporisez d'huile alimentaire les plaques supérieure et inférieure, puis placez une boule de pâte préparée au milieu de la plaque inférieure, badigeonnez ou vaporisez d'huile alimentaire la boule de pâte, mais n'ajoutez pas de farine.

9. Abaissez la poignée pour presser la boule de pâte ; lorsque le temps atteint 0, le pressage de la pâte est terminé ; soulevez la plaque supérieure pour retirer la feuille de pâte.

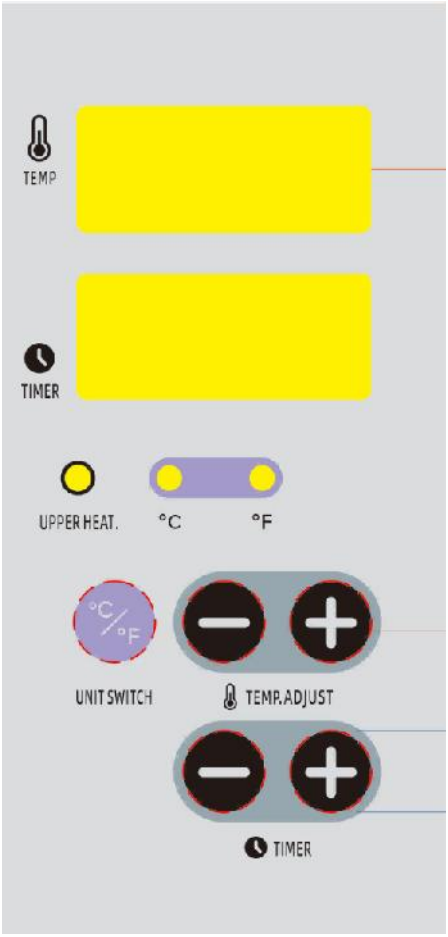
OPÉRATION - PRESSAGE DE LA PÂTE

1. Branchez le cordon de l'appareil dans une prise électrique mise à la terre, puis appuyez sur le bouton situé sur le côté droit de l'appareil pour allumer la machine.



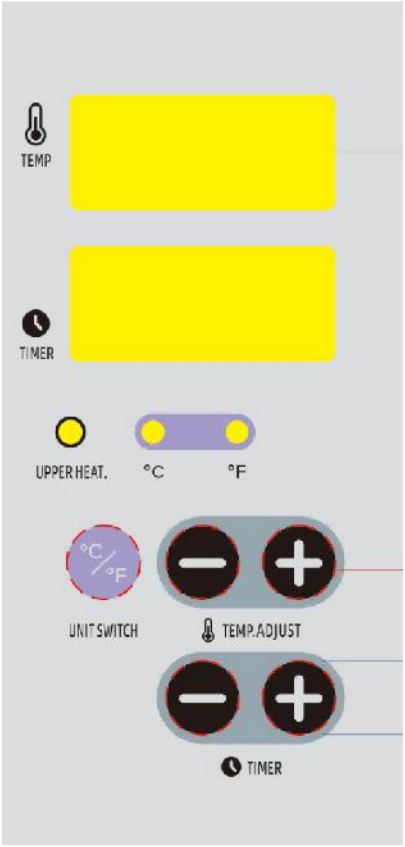
OPÉRATION - PRESSAGE DE LA PÂTE

2. Une fois la machine allumée, la plaque supérieure chauffe automatiquement et le mot TEMP s'affiche en surbrillance. CHAUFFAGE SUPÉRIEUR. Lorsque le voyant est allumé, cela signifie que la plaque chauffante supérieure est en marche.



OPÉRATION - PRESSAGE DE LA PÂTE

3. Appuyez sur la touche « UNIT SWITCH » pour sélectionner les modes de température °F ou °C.

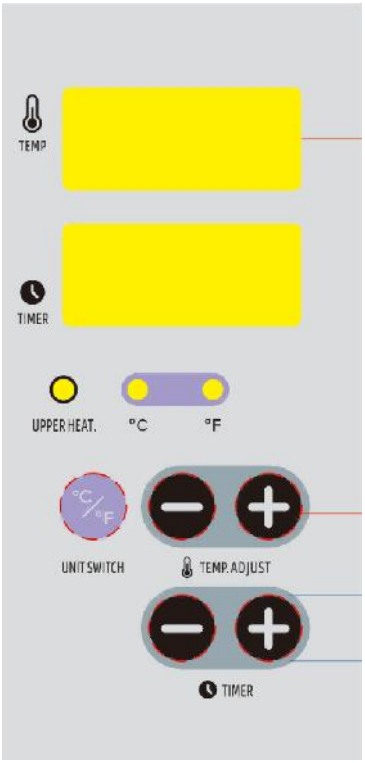


OPÉRATION - PRESSAGE DE LA PÂTE

4. Appuyez sur la touche « RÉGLAGE TEMP. » pour régler la température de pressage en fonction de la boule de pâte préparée.

Type de pâte	Température de réglage en °F	Température de réglage en °C
Température ambiante Boule de pâte à pizza	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Boule de pâte à pizza froide	140 ~ 150 °F	60 à 66 °C

Boule de pâte à tortilla	425 ~ 464 °F	218 ~ 2 4 0 °C

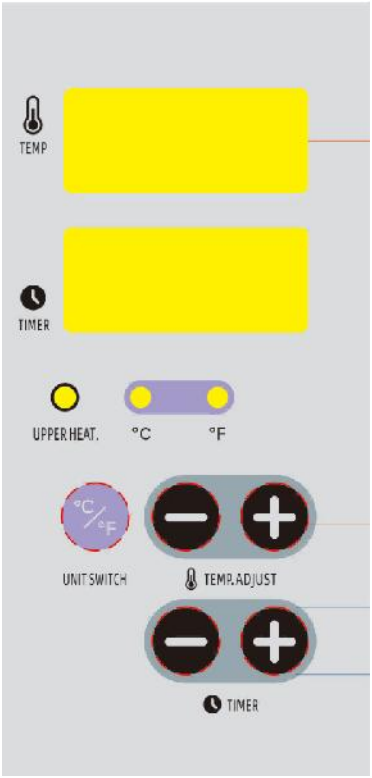


AVERTISSEMENT:
NE JAMAIS TENTER DE PRESSER DE LA PÂTE CONGELÉE.
DES BLESSURES CORPORELLES ET DES DOMMAGES À VOTRE MACHINE POURRAIENT EN RÉSUMER !

OPÉRATION - PRESSAGE DE LA PÂTE
5. Appuyez sur la touche « TIMER » pour régler le temps de pressage en fonction de la boule de pâte préparée.

Type de pâte	Réglage de l'heure
Boule de pâte à pizza à température	5 à 10 secondes

ambiante	
Boule de pâte à pizza froide	8 à 15 secondes
Boule de pâte à tortilla	3 à 5 secondes



OPÉRATION - PRESSAGE DE LA PÂTE

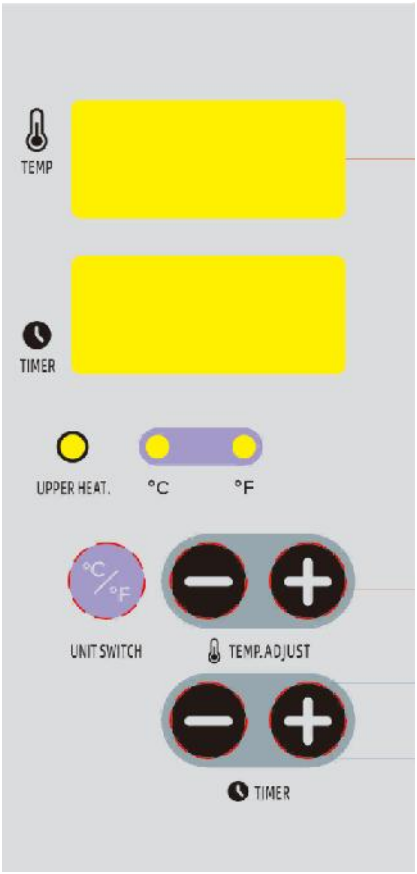
6. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur pour obtenir l'épaisseur souhaitée.



OPÉRATION – PRESSAGE DE LA PÂTE

7. L'appareil commencera à préchauffer une fois la température réglée. L'affichage de la température indiquera la température, commencez à appuyer
la pâte lorsqu'elle atteint la température réglée.

ATTENTION : Les plaques supérieure et inférieure sont chaudes, veuillez ne pas les toucher. la plaque sans aucune protection.



OPÉRATION – PRESSAGE DE LA PÂTE

8. Soulevez la plaque supérieure, badigeonnez ou vaporisez d'huile alimentaire les plaques supérieure et inférieure, puis placez une boule de pâte préparée au milieu de la plaque inférieure, badigeonnez ou vaporisez d'huile alimentaire la boule de pâte, mais n'ajoutez pas de farine.



OPÉRATION – PRESSAGE DE LA PÂTE

9. Abaissez la poignée pour presser la boule de pâte ; lorsque le temps atteint 0, le pressage de la pâte est terminé ; soulevez la plaque supérieure pour retirer la feuille de pâte.

REMARQUE : Veuillez garder vos mains éloignées des plaques de pression supérieure et inférieure lorsque vous appuyez sur la plaque supérieure, sous peine de blessures graves.







DIMENSIONS FINIES ET POIDS DE LA BOULE DE PÂTE

DIMENSIONS FINIES	POIDS DE LA BOULE DE PÂTE
	Pâte à pizza
6" (152 mm)	5 à 8 oz (142 à 227 g)
8" (203 mm)	6 à 10 oz (170 à 283 g)
10" (254 mm)	8 à 12 oz (227 à 340 g)
12" (305 mm)	16 à 18 oz (453 à 510 g)
14" (356 mm)	18 à 20 oz (510 à 567 g)
16" (406 mm)	20 à 22 oz (567 à 623 g)
18" (457 mm)	22 à 24 oz (623 à 680 g)

NOTE:
Différents réglages de poids et d'épaisseur donnent des dimensions finales différentes. Veuillez vous référer aux informations ci-dessus. quelques tests pour déterminer la taille et l'épaisseur idéales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT 1 : Éteignez la machine et débranchez-la avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
AVERTISSEMENT 2 : Ne pas vaporiser l'appareil avec des jets d'eau directs ni utiliser d'appareils à haute pression.

Nettoyage des plaques chauffantes
1. Débranchez la machine et attendez qu'elle refroidisse. Soulevez la plaque supérieure pour accélérer le refroidissement.
2. Enlevez les résidus et l'huile des plaques supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent alimentaire.
3. Essuyez les assiettes avec un chiffon sec.
4. Enlevez l'huile de la poignée avec un chiffon imbibé de détergent alimentaire.

Entretien

Disjoncteur déclenché : Laissez la machine refroidir pendant 2 minutes, puis réenclenchez le disjoncteur en appuyant sur le bouton pour la remettre en marche. Si le disjoncteur continue de se déclencher, veuillez faire appel à un électricien pour en déterminer la cause.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

BEHEIZTE BRIKETTIERMASCHINE
MODELL: PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: PR460



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten

	Betrieb verursachen können.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG – LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN. Die Nichtbeachtung der unten aufgeführten Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen.

Kenntnisse der korrekten Vorgehensweise sind für den sicheren Betrieb dieser manuellen Benutzerpresse unerlässlich. Bestimmte Symbole wurden verwendet, um Markieren Sie bitte wichtige Textstellen oder geben Sie wichtige Spezifikationen an. Bitte überprüfen Sie dies wie folgt. Verwenden Sie diese Kennzeichnung, um wichtige Sicherheitsinformationen zu kennzeichnen. Achten Sie auf die korrekte Anwendung, um die Gesundheit und Sicherheit von Personen oder Sachverhalten nicht zu gefährden. Schaden. Verwendung zur Kennzeichnung besonders wichtiger technischer Informationen, die nicht ignoriert werden dürfen.

7. Dieses Gerät wurde speziell zum Ausrollen von Teigplatten entwickelt

und gebaut. Jede andere Verwendung ist weder zulässig noch empfehlenswert.
8. Konzipiert und gebaut für den Einsatz in der gewerblichen Gastronomie, wo alle Bediener mit Zweck, Grenzen und Dieses Gerät birgt Gefahren. Die Bedienungsanleitung und Warnhinweise müssen von allen Bedienern und Benutzern gelesen und verstanden werden.
9. Die Informationen zur Fehlerbehebung dienen lediglich als Referenz. Versuchen Sie, einen qualifizierten Techniker für Reparatur und Wartung hinzuzuziehen.
4. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung als festen Bestandteil des Geräts auf. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Diagramme, Schaltpläne und Teilelisten sind von Ihnen zu tragen. Hinweise und Etiketten müssen am Gerät verbleiben, wenn es verkauft oder an einen anderen Standort verbracht wird.
5. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für gewerbliche Zwecke verwenden.
6. Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
7. Vor der Montage, Justierung, Reinigung oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, ziehen Sie immer den Netzstecker.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Ist das Kabel beschädigt, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen bedienen.
10. Berühren Sie während des Betriebs keine rotierenden Walzen oder beweglichen Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Utensilien von allen beweglichen Teilen fern, um Einklemmen oder Verletzungen zu vermeiden.
11. Überladen Sie das Gerät nicht. Führen Sie keine harten Gegenstände, Knochen oder Fremdkörper in die Walzen ein.
12. Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs auf eine stabile, ebene

und trockene Oberfläche. Stellen Sie es nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
13. Lassen Sie das Gerät nicht längere Zeit unbeaufsichtigt laufen. Schalten Sie es nach Gebrauch sofort aus.
14. Zerlegen oder verändern Sie die innere Struktur des Geräts nicht selbst. Alle Reparaturen dürfen nur von professionellem Servicepersonal durchgeführt werden.
15. Dieses Gerät ist ausschließlich zur Teigverarbeitung bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
16. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen. Fassen Sie den Stecker immer direkt an, um ihn herauszuziehen.
17. Sollte das Gerät während des Betriebs Fehlfunktionen aufweisen oder ungewöhnliche Geräusche auftreten, stellen Sie die Benutzung sofort ein und schalten Sie die Stromzufuhr ab.
18. Reinigen Sie nach Gebrauch umgehend alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Lagerung vollständig trocken sind.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen wie Badezimmern.
20. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG : Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Modifikation des Produkts kann zum Verlust der Konformität und zur Schaffung von Sicherheitsrisiken führen.

AUSPACKEN

Verwenden Sie einen Gabelstapler oder einen Hubwagen, um das Gerät aus dem Container oder LKW zu entnehmen. Achten Sie dabei auf eine ausgewogene Gewichtsverteilung, um ein seitliches Umkippen zu verhindern.

ACHTUNG: Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf die Position der Füße.
Die Verpackung besteht aus einer Sperrholzkiste und einer Palette. Entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Geräts und heben Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen aus der Sperrholzkiste. Das schwere Heben kann zu Verletzungen führen. Bitte achten Sie auf eine natürliche Krümmung des Rückens und beugen Sie die Knie, um das Gerät anzuheben.
Das Gerät muss so schnell wie möglich ausgepackt werden, um zu überprüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.
Entfernen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Schutzfolie, Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor, Heftklammern usw. Bewahren Sie sämtliches Zubehör für den späteren Gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

GERÄTEINSTALLATION

1. Der Installationsbereich muss mit Strom versorgt sein und über ausreichende Beleuchtung sowie hygienische Anforderungen verfügen.
2. Stellen Sie das Gerät auf die ebene und stabile Arbeitsfläche.

ELEKTROINSTALLATION

1. Das Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker unter strikter Einhaltung der Elektroinstallationsnormen angeschlossen werden.
2. Prüfen Sie zunächst, ob Spannung und Frequenz mit den Angaben im Datenblatt übereinstimmen, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Stellen Sie sicher, dass im Netzstromkreis vor dem Gerät ein geeigneter Differenzialschalter mit ausreichender Leistung vorhanden ist, um das

Gerät vor Überlastungen oder Kurzschlüssen zu schützen.

NOTIZ

Die Teigpresse ohne Heizung kann direkt verwendet werden, ein Stromanschluss ist nicht erforderlich.

INSPEKTION NACH DER INSTALLATION

1. Das Gerät wird in einwandfreiem Zustand geliefert; es ist nach ordnungsgemäßer Installation sofort einsatzbereit.
2. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird durch bestandene Tests und entsprechende Zertifizierungen mittels der beigefügten Unterlagen gewährleistet.
3. Nach der Installation sollten jedoch folgende Punkte überprüft werden:

Prüfen Sie alle Kabelverbindungen im Bereich der elektrischen Anschlüsse auf festen Sitz, da sich die Verbindungen während des Transports lockern können.

Prüfen Sie, ob das Bedienfeld in gutem Zustand ist.

Prüfen Sie, ob die beiden Pressfelder parallel ausgerichtet sind.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS



Beheizte Brikettiermaschine
Modell: PR460
Bewertung(en): Wechselstrom 120 V, 60 Hz, 1200 W
Bewertung(en): Wechselstrom 220–240 V, 50/60 Hz, 1200 W

BETRIEB

1. Stecken Sie das Netzkabel des Geräts in eine geerdete Steckdose und drücken Sie dann den Knopf auf der rechten Seite des Geräts, um es einzuschalten.
die Maschine.
2. Nach dem Einschalten der Maschine werden die obere und untere Platte automatisch erhitzt, das TEMP-Display zeigt das hervorgehobene Wort an.
Sie benötigen keine Unterhitze. Drücken Sie die Taste „UNTERE HITZE“, um diese auszuschalten. Wenn Sie Tortillas zubereiten, müssen Ober- und Unterplatte erhitzt werden. Drücken Sie dazu die Taste „UNTERE HITZE“ erneut, um die Unterhitze einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste „UNIT SWITCH“, um zwischen den

Temperaturmodi °F oder °C zu wechseln.
4. Drücken Sie die Taste „TEMP. ADJUST“, um die Presstemperatur je nach Art des vorbereiteten Teigballs einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „TIMER“, um die Presszeit je nach Art des vorbereiteten Teigballs einzustellen.
6. Durch Drehen des Einstellknopfes für die Dicke kann die gewünschte Dicke eingestellt werden.
7. Das Gerät beginnt nach dem Einstellen der Temperatur mit dem Vorheizen. Die Temperaturanzeige zeigt die Temperatur an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnen Sie mit dem Pressen des Teigs.
8. Die obere Platte herausziehen, die obere und untere Platte vorher mit etwas Speiseöl bestreichen oder besprühen, dann einen vorbereiteten Teigball in die Mitte der unteren Platte legen, den Teigball mit etwas Speiseöl bestreichen oder besprühen, aber kein Mehl hinzufügen.
9. Ziehen Sie den Griff nach unten, um den Teigball zu pressen. Wenn die Zeit 0 erreicht, ist der Teigpressvorgang abgeschlossen. Ziehen Sie die obere Platte nach oben, um das Teigblatt herauszunehmen.

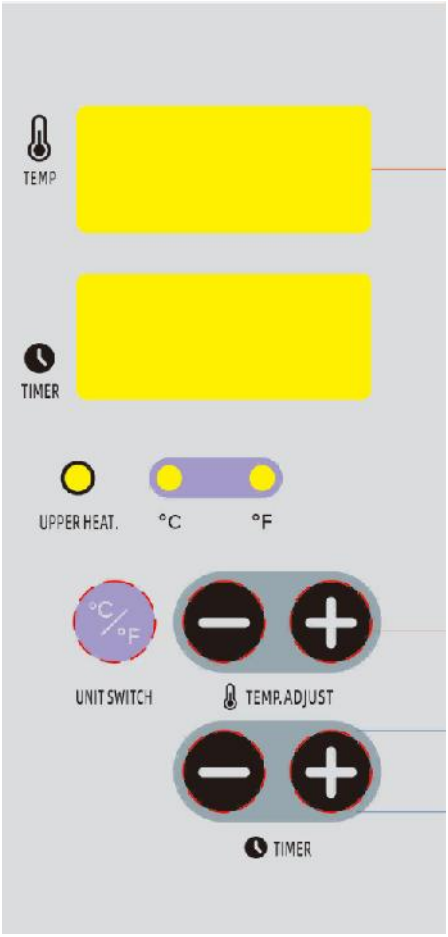
BETRIEB - TEIGPRESSEN

1. Stecken Sie das Netzkabel des Geräts in eine geerdete Steckdose und drücken Sie dann den Knopf auf der rechten Seite des Geräts, um das Gerät einzuschalten.



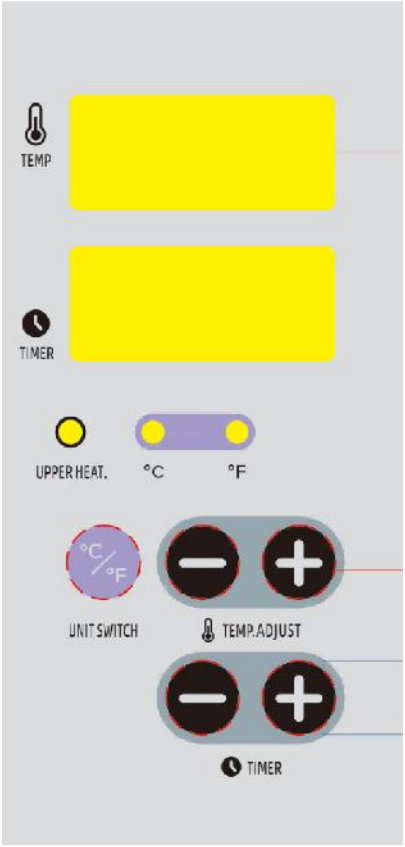
BETRIEB - TEIGPRESSEN

2. Nach dem Einschalten der Maschine wird die obere Platte automatisch erhitzt, das TEMP zeigt das hervorgehobene Wort an.
OBERE HEIZUNG. Wenn die Kontrollleuchte leuchtet, bedeutet dies, dass die obere Heizplatte aufheizt.



BETRIEB - TEIGPRESSEN

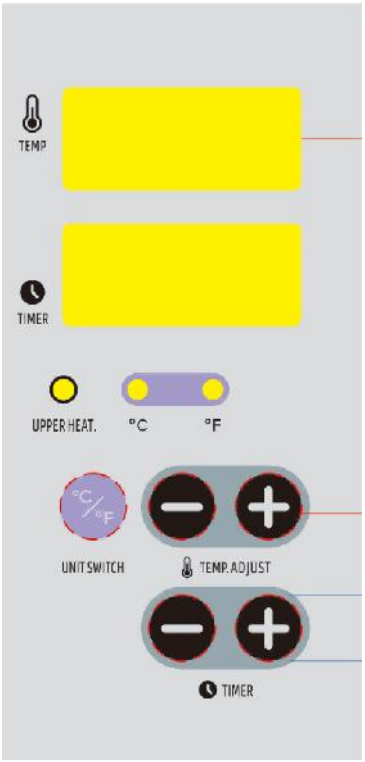
3. Drücken Sie die Taste „UNIT SWITCH“, um zwischen den Temperaturmodi °F oder °C zu wechseln.



BETRIEB - TEIGPRESSEN

4. Drücken Sie die Taste „TEMP. ADJUST“, um die Presstemperatur entsprechend dem vorbereiteten Teigball einzustellen.

Teigart	Einstelltemperatur in °F	Einstelltemperatur in °C
Raumtemperatur Pizzateigkugel	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Kalter Pizzateigball	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C
Tortilla-Teigkugel	425 ~ 464 °F	218 ~ 2 4 0 °C

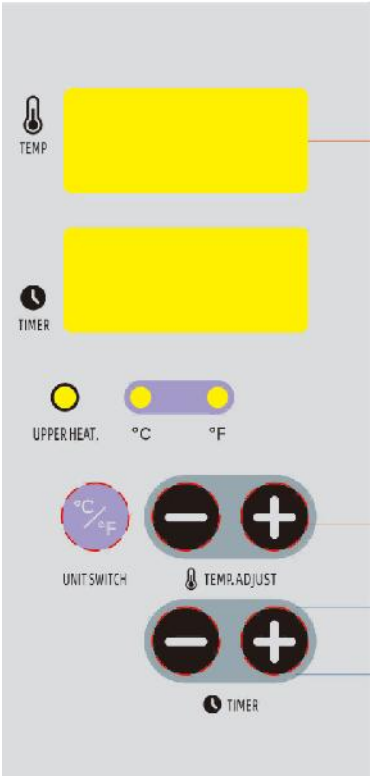


WARNUNG:
Versuchen Sie NIEMALS, GEFRORENEN TEIG ZU DRÜCKEN.
Es könnten Personenschäden und Schäden an Ihrer Maschine die Folge sein!

BETRIEB - TEIGPRESSEN
5. Drücken Sie die Taste „TIMER“, um die Presszeit entsprechend der vorbereiteten Teigkugel einzustellen.

Teigart	Einstellzeit
Pizzateigkugel bei Raumtemperatur	5–10 Sekunden
Kalter Pizzateigball	8–15 Sekunden

Tortilla-Teigkugel	3–5 Sekunden



BEDIENUNG - TEIGPRESSEN

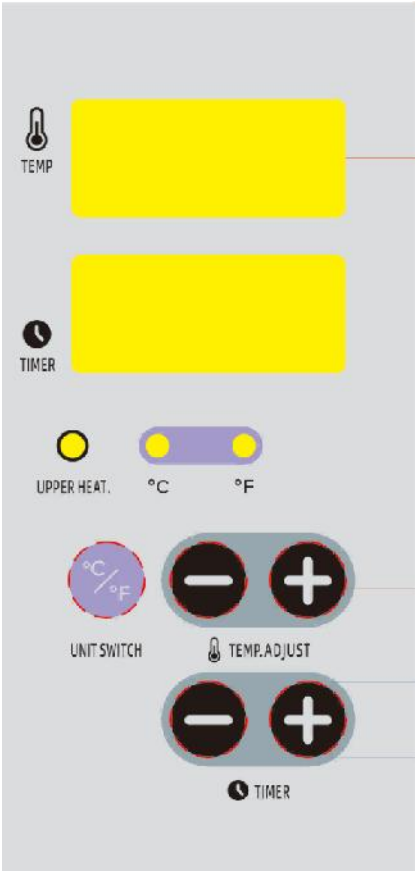
6. Durch Drehen des Einstellknopfes für die Dicke kann die gewünschte Dicke eingestellt werden.



BETRIEB – TEIGPRESSEN

7. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, sobald die Temperatur eingestellt ist.
Die Temperaturanzeige zeigt die Temperatur an, jetzt drücken
den Teig, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Hinweis: Die obere und untere Platte sind heiß, bitte nicht berühren. die Platte ohne jeglichen Schutz.



BETRIEB – TEIGPRESSEN

8. Die obere Platte herausziehen, die obere und untere Platte vorher mit etwas Speiseöl bestreichen oder besprühen, dann einen vorbereiteten

Teigball in die Mitte der unteren Platte legen, den Teigball mit etwas Speiseöl bestreichen oder besprühen, aber kein Mehl hinzufügen.



BETRIEB – TEIGPRESSEN

9. Ziehen Sie den Griff nach unten, um den Teigball zu pressen. Wenn die Zeit 0 erreicht, ist der Teigpressvorgang abgeschlossen. Ziehen Sie die obere Platte nach oben, um das Teigblatt herauszunehmen.

HINWEIS: Bitte halten Sie Ihre Hände von den oberen und unteren Pressplatten fern, wenn Sie die obere Platte herunterdrücken, da dies zu schweren Verletzungen führen kann.







FERTIGE GRÖSSE UND GEWICHT DER TEIGKUGEL

FERTIGE GRÖSSE	GEWICHT DES TEIGKUGELS
	Pizzateig
6 Zoll (152 mm)	5–8 oz. (142–227 g)
8 Zoll (203 mm)	6–10 oz. (170–283 g)
10" (254 mm)	8–12 oz. (227–340 g)
12" (305 mm)	16–18 oz. (453–510 g)
14 Zoll (356 mm)	18–20 oz. (510–567 g)
16 Zoll (406 mm)	20~22 oz. (567~623 g)
18 Zoll (457 mm)	22–24 oz. (623–680 g)

NOTIZ:
Unterschiedliche Gewichts- und Dickeneinstellungen ergeben unterschiedliche Endgrößen. Bitte orientieren Sie sich an den obigen Angaben. Einige Tests helfen Ihnen, die ideale Größe und Dicke zu ermitteln.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG 1: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
WARNUNG 2: Sprühen Sie das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl ab und verwenden Sie keine Hochdruckreiniger.

Reinigung der Heizplatten
1. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Heben Sie die obere Platte an, um den Abkühlvorgang zu beschleunigen.
2. Entfernen Sie die Rückstände und das Öl mit einem mit lebensmittelgeeignetem Reinigungsmittel getränkten Tuch von der oberen und unteren Platte.
3. Wischen Sie die Teller mit einem trockenen Tuch ab.
4. Entfernen Sie das Öl vom Griff mit einem mit lebensmittelgeeignetem

Reinigungsmittel getränkten Tuch.

Wartung

Auslösung des Schutzschalters: Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen und setzen Sie den Schutzschalter anschließend durch Drücken des Knopfes zurück, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen. Sollte der Schutzschalter weiterhin auslösen, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker, um die Fehlerursache zu überprüfen.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MACCHINA PER BRICCHETTATURA RISCALDATA
MODELLO: PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO: PR460



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un

	funzionamento indesiderato.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



ATTENZIONE - LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO. La mancata osservanza di tutte le istruzioni elencate di seguito può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

La conoscenza delle procedure corrette è essenziale per il funzionamento sicuro di questa pressa manuale. Sono stati utilizzati simboli particolari per Evidenzia nel testo le parti più importanti o indica specifiche rilevanti. Si prega di verificare quanto segue.

Utilizzare per indicare informazioni importanti sulla sicurezza. Applicare in modo appropriato per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone o causare danno. Da utilizzare per indicare informazioni tecniche particolarmente importanti che non devono essere ignorate.

10. Progettato e costruito per pressare la sfoglia di pasta. Nessun altro utilizzo di questo apparecchio è autorizzato o raccomandato.
11. Progettato e costruito per l'uso nel settore della ristorazione

commerciale dove tutti gli operatori hanno familiarità con lo scopo, i limiti e Rischi associati a questo apparecchio. Le istruzioni per l'uso e le avvertenze devono essere lette e comprese da tutti gli operatori e gli utilizzatori.
12. Considera le informazioni sulla risoluzione dei problemi solo come riferimento e cerca di ottenere l'assistenza di un tecnico qualificato per la riparazione e la manutenzione.
4. Conservare questo manuale come parte integrante dell'apparecchio. Questo manuale e tutte le istruzioni, i diagrammi, gli schemi e gli elenchi delle parti forniti Gli avvisi e le etichette devono rimanere con l'apparecchio se viene venduto o spostato in un'altra ubicazione.
5. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarlo per scopi commerciali.
6. Non immergere l'unità motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido per evitare scosse elettriche.
7. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblarlo, regolarlo, pulirlo o quando non lo si utilizza.
8. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
9. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza la supervisione di un adulto.
10. Non toccare i rulli rotanti o le parti mobili durante il funzionamento. Tenere mani, capelli, indumenti e utensili lontani da tutti i componenti in movimento per evitare schiacciamenti o lesioni.
11. Non sovraccaricare l'apparecchio. Non inserire oggetti duri, ossa o corpi estranei nei rulli.
12. Durante l'uso, posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e asciutta. Non posizionarlo su superfici calde o vicino a fiamme libere.
13. Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito per lungo tempo. Spegnerlo immediatamente dopo l'uso.

14. Non smontare o modificare autonomamente la struttura interna dell'apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale di assistenza qualificato.
15. Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione dell'impasto. Non utilizzarlo per altri scopi.
16. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina. Afferrare sempre la spina stessa per scollegarla.
17. Se l'apparecchio non funziona correttamente o se durante il funzionamento si verificano rumori anomali, interromperne immediatamente l'utilizzo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.
18. Dopo l'uso, pulire tempestivamente le parti a contatto con gli alimenti. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporle.
19. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi come i bagni.
20. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ : Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili per l'Unione Europea, il Regno Unito, gli Stati Uniti e il Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidare la conformità e creare pericoli per la sicurezza.

DISIMBALLARE

Per spostare l'apparecchio dal container o dal camion, utilizzare un carrello elevatore o un transpallet. Durante l'utilizzo di questi mezzi, prestare attenzione al bilanciamento del peso per evitare il rischio di ribaltamento laterale.
ATTENZIONE: durante l'inserimento del dispositivo di sollevamento, prestare attenzione alla posizione dei piedi.
La confezione è composta da una scatola di compensato e un pallet. Rimuovere le viti di fissaggio dall'apparecchio e, per estrarlo dalla scatola di compensato, è necessario l'aiuto di almeno due persone. Il sollevamento di carichi pesanti può causare lesioni; si prega di mantenere la naturale curvatura della schiena e di piegare le

ginocchia durante il sollevamento.
L'apparecchio deve essere disimballato il prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni.
Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, rimuovere la pellicola protettiva in plastica e i materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo espanso, graffette, ecc. Conservare gli accessori in un luogo comodo per un utilizzo futuro.

INSTALLAZIONE ELETTRODOMESTICI

1. L'area di installazione deve essere dotata di alimentazione elettrica e deve soddisfare i requisiti di illuminazione e igiene necessari.
2. Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro piatto e stabile.

IMPIANTO ELETTRICO

1. L'apparecchio deve essere collegato da un elettricista autorizzato, attenendosi scrupolosamente alle norme di installazione elettrica.
2. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare innanzitutto che la tensione e la frequenza corrispondano ai dati riportati sulla scheda tecnica.
3. Assicurarsi che nella rete elettrica, a monte dell'apparecchio, sia presente un interruttore differenziale di potenza adeguata, in modo da proteggere l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti.

NOTA

La pressa per impasto senza riscaldamento può essere utilizzata direttamente, senza bisogno di collegamento alla corrente elettrica.

ISPEZIONE DOPO L'INSTALLAZIONE

1. L'apparecchio viene consegnato in condizioni tali da essere pronto all'uso dopo una corretta installazione.
2. La funzionalità dell'apparecchio è garantita dal superamento dei test e dalla relativa certificazione tramite gli appositi allegati.
3. Tuttavia, dopo l'installazione, è opportuno verificare i seguenti suggerimenti:
Verificare che tutti i collegamenti dei cavi nell'area di connessione elettrica siano ben serrati, poiché i collegamenti possono allentarsi durante il trasporto.
Verificare che il pannello di controllo sia in buone condizioni.
Verificare che i due pannelli di stampa siano paralleli.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



Macchina per bricchettatura riscaldata
Modello: PR460
Valutazione(i): AC 120V 60Hz 1200W
Valutazione(i): CA 220-240 V 50/60 Hz 1200 W

OPERAZIONE

1. Collegare il cavo dell'apparecchio a una presa elettrica con messa a terra, quindi premere il pulsante sul lato destro dell'apparecchio per accenderlo.
la macchina.
2. Dopo l'accensione della macchina, la piastra superiore e quella inferiore si riscaldano automaticamente, la TEMP visualizza la parola evidenziata. Se
Non è necessario il riscaldamento inferiore, premere il tasto "BOTTOM HEAT" per disattivarlo. Quando si preparano le tortillas, è necessario riscaldare sia la piastra superiore che quella inferiore, quindi premere nuovamente il tasto "BOTTOM HEAT" per riattivarle.
3. Premere il tasto "UNIT SWITCH" per selezionare la modalità di temperatura °F o °C.
4. Premere il tasto "TEMP. ADJUST" per impostare la temperatura di pressatura in base al tipo di impasto preparato.
5. Premere il tasto "TIMER" per impostare il tempo di pressatura in base al tipo di impasto preparato.
6. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore per impostare lo spessore desiderato.
7. L'apparecchio inizierà il preriscaldamento dopo aver impostato la temperatura. Il display mostrerà la temperatura; iniziare a premere l'impasto quando raggiunge la temperatura impostata.
8. Sollevare il piatto superiore, spennellare o spruzzare un po' di olio alimentare prima sui piatti superiore e inferiore, quindi posizionare una palla di impasto preparata al centro del piatto inferiore, spennellare o spruzzare un po' di olio alimentare sulla palla di impasto, ma non aggiungere farina.
9. Abbassare la maniglia per pressare la palla di impasto; quando il tempo raggiunge lo zero, la pressatura dell'impasto è terminata. Sollevare la

piastra superiore per estrarre la sfoglia di impasto.

OPERAZIONE - PRESSATURA DELL'IMPASTO

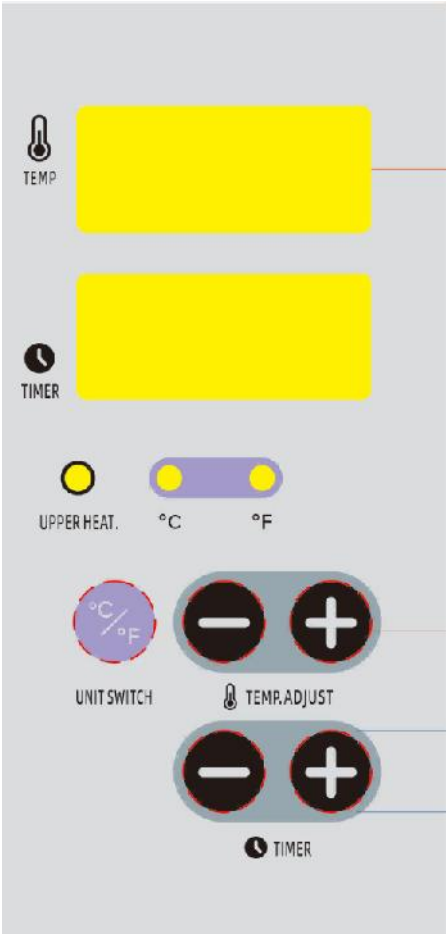
1. Collegare il cavo dell'apparecchio a una presa elettrica con messa a terra, quindi premere il pulsante sul lato destro dell'apparecchio per accenderlo.



OPERAZIONE - PRESSATURA DELL'IMPASTO

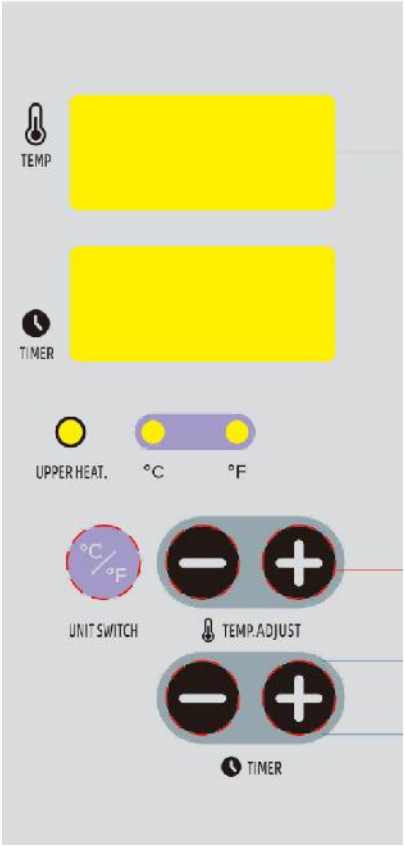
2. Dopo l'accensione della macchina, la piastra superiore si riscalda automaticamente e sul display TEMP viene visualizzata la parola evidenziata.

RISCALDAMENTO SUPERIORE. Quando la spia è accesa, significa che la piastra riscaldante superiore si sta riscaldando.



OPERAZIONE - PRESSATURA DELL'IMPASTO

3. Premere il tasto "UNIT SWITCH" per selezionare la modalità di temperatura °F o °C.

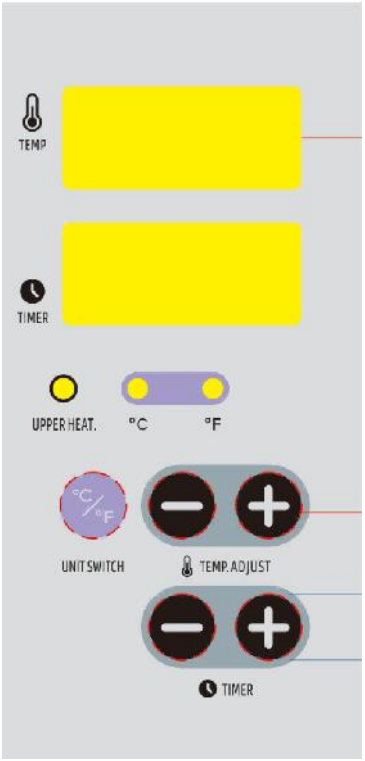


OPERAZIONE - PRESSATURA DELL'IMPASTO

4. Premere il tasto "TEMP. ADJUST" per impostare la temperatura di pressatura in base all'impasto preparato.

Tipo di impasto	Impostazione della temperatura in °F	Impostazione della temperatura in °C
Temperatura ambiente Pallina di impasto per pizza	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Pallina di impasto per	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C

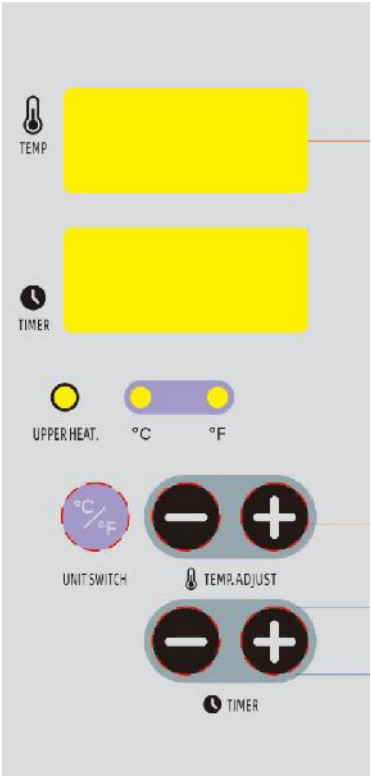
pizza fredda		
Pallina di pasta di tortilla	425 ~ 464 °F	218 ~ 2 4 0 °C



AVVERTIMENTO:
NON TENTARE MAI DI STIRARE L'IMPASTO CONGELATO. POTREBBERO VERIFICARSI LESIONI PERSONALI E DANNI ALLA VOSTRA MACCHINA!

OPERAZIONE - PRESSATURA DELL'IMPASTO
5. Premere il tasto "TIMER" per impostare il tempo di pressatura in base alla palla di impasto preparata.

Tipo di impasto	Impostazione del tempo
Pallina di impasto per pizza a temperatura ambiente	5-10 secondi
Pallina di impasto per pizza fredda	8-15 secondi
Pallina di pasta di tortilla	3-5 secondi



OPERAZIONE - PRESSATURA DELL'IMPASTO

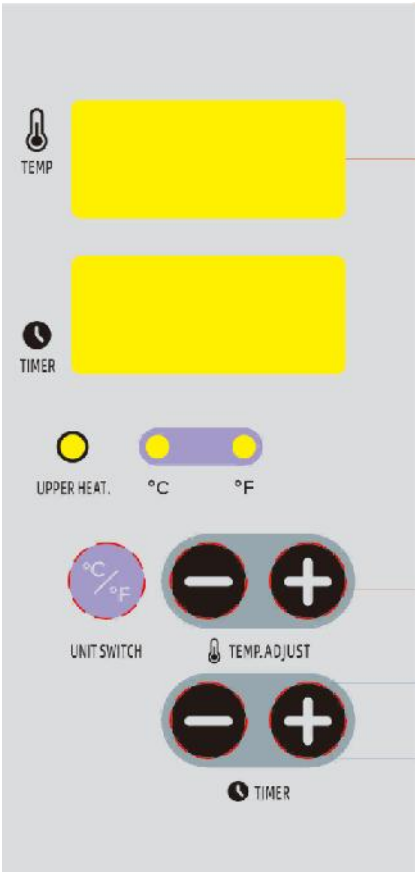
6. Ruotare la manopola di regolazione dello spessore per impostare lo spessore desiderato.



OPERAZIONE – PRESSATURA DELL'IMPASTO

7. L'apparecchio inizierà il preriscaldamento dopo aver impostato la temperatura.
Il display della temperatura mostrerà la temperatura, iniziare a premere l'impasto quando raggiunge la temperatura impostata.

NOTA: La piastra superiore e quella inferiore sono calde, si prega di non toccarle la piastra senza alcuna protezione.



OPERAZIONE – PRESSATURA DELL'IMPASTO

8. Sollevare il piatto superiore, spennellare o spruzzare un po' di olio alimentare prima sui piatti superiore e inferiore, quindi posizionare una palla di impasto preparata al centro del piatto inferiore, spennellare o spruzzare un po' di olio alimentare sulla palla di impasto, ma non aggiungere farina.



OPERAZIONE – PRESSATURA DELL'IMPASTO

9. Abbassare la maniglia per pressare la palla di impasto; quando il tempo raggiunge lo 0, la pressatura dell'impasto è terminata. Sollevare la piastra superiore per estrarre la sfoglia di impasto.

NOTA: Tenere le mani lontane dalle piastre di pressione superiore e inferiore quando si preme verso il basso la piastra superiore, altrimenti si rischiano gravi lesioni.







DIMENSIONE FINALE E PESO DELLA PALLA DI IMPASTO

DIMENSIONE FINITA	PESO DELLA PALLA DI IMPASTO
	Impasto per pizza
6" (152 mm)	5~8 once (142~227 g)
8" (203 mm)	6~10 once (170~283 g)
10" (254 mm)	8~12 oz. (227~340 g)
12" (305 mm)	16~18 oz. (453~510 g)
14" (356 mm)	18~20 oz. (510~567 g)
16" (406 mm)	20~22 oz. (567~623 g)
18" (457 mm)	22~24 once (623~680 g)

NOTA:
Impostazioni di peso e spessore diversi producono dimensioni finali diverse, si prega di fare riferimento a quanto sopra, Fai qualche prova per trovare la misura e lo spessore ideali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTENZA 1: Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.
AVVERTENZA 2: Non spruzzare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o utilizzando idropulitrici ad alta pressione.

Pulizia delle piastre riscaldanti
1. Scollega l'apparecchio dalla presa di corrente e attendi che si raffreddi. Solleva il piatto superiore per accelerare il raffreddamento.
2. Rimuovere i residui e l'olio dalle piastre superiore e inferiore con un panno imbevuto di detergente per alimenti.
3. Pulire i piatti con un panno asciutto.
4. Rimuovere l'olio dal manico con un panno imbevuto di detergente per alimenti.

Manutenzione

Intervento dell'interruttore automatico: Lasciare raffreddare l'apparecchio per 2 minuti, quindi ripristinare l'interruttore automatico premendo nuovamente il pulsante per far funzionare di nuovo l'apparecchio. Se l'interruttore automatico continua a scattare, si prega di contattare un elettricista per verificare la causa del guasto.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

MÁQUINA BRIQUETADORA CALENTADA
MODELO: PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: PR460



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

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda

	provocar un funcionamiento no deseado.
	Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO. El incumplimiento de las instrucciones que se indican a continuación puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.

El conocimiento de los procedimientos adecuados es esencial para el funcionamiento seguro de esta prensa manual. Se han utilizado símbolos particulares para Resalte en el texto las partes que sean muy importantes o indique especificaciones importantes. Por favor, revise lo siguiente. Utilizar para indicar información importante sobre seguridad. Aplicar adecuadamente para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas ni causar daños. Daños. Se utiliza para indicar información técnica particularmente importante que no debe ignorarse.

13. Diseñado y fabricado para prensar la masa. No se autoriza ni recomienda ningún otro uso para este aparato.
14. Diseñado y construido para su uso en la industria de la restauración

comercial, donde todos los operadores están familiarizados con el propósito, las limitaciones y riesgos asociados a este aparato. Todos los operadores y usuarios deben leer y comprender las instrucciones de funcionamiento y las advertencias.
15. Utilice la información de solución de problemas únicamente como referencia e intente conseguir la ayuda de un técnico cualificado para la reparación y el mantenimiento.
4. Conserve este manual como parte permanente de este aparato. Este manual y todas las instrucciones, diagramas, esquemas y lista de piezas suministrados. Los avisos y las etiquetas deben permanecer con el aparato si se vende o se traslada a otro lugar.
5. Este aparato es solo para uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales.
6. No sumerja la unidad del motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
7. Desenchufe siempre el aparato antes de montarlo, ajustarlo, limpiarlo o cuando no lo utilice.
8. No utilice el aparato con el cable de alimentación o el enchufe dañados. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado para evitar riesgos.
9. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. No permita que los niños utilicen el aparato sin la supervisión de un adulto.
10. No toque los rodillos giratorios ni las piezas móviles durante el funcionamiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todos los componentes móviles para evitar pellizcos o lesiones.
11. No sobrecargue el aparato. No introduzca objetos duros, huesos ni cuerpos extraños en los rodillos.
12. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca durante su uso. No lo coloque sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
13. No deje el aparato funcionando sin supervisión durante mucho tiempo.

Apáguelo inmediatamente después de terminar de usarlo.
14. No desmonte ni modifique usted mismo la estructura interna del aparato. Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal técnico especializado.
15. Este aparato está diseñado únicamente para procesar masa. No lo utilice para otros fines.
16. No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe. Sujete siempre el enchufe para desenchufarlo.
17. Si el aparato presenta fallas o se produce un ruido anormal durante su funcionamiento, deje de usarlo inmediatamente y desconecte la alimentación eléctrica.
18. Después de su uso, limpie las partes que entran en contacto con los alimentos de forma oportuna. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de guardarlas.
19. No utilice el aparato al aire libre ni en ambientes húmedos como baños.
20. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO : Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar el cumplimiento y generar riesgos para la seguridad.

DESHACER

Utilice una carretilla elevadora o una transpaleta para trasladar el aparato desde el contenedor o camión. Al utilizarlas, preste atención al equilibrio del peso para evitar que se incline hacia los lados.
ATENCIÓN: al insertar el dispositivo de elevación, preste atención a la posición de los pies.
El paquete está hecho de una caja de madera contrachapada y un palé. Retire los tornillos de fijación del aparato y sáquelo de la caja de madera contrachapada con al menos dos personas. Levantar

objetos pesados puede causar lesiones, por lo que le recomendamos mantener la espalda recta y doblar las rodillas al levantar este aparato.
El aparato debe desembalarse lo antes posible para comprobar que está intacto y sin daños.
Retire la película protectora de plástico y el material de embalaje (como la bolsa de plástico, la espuma de poliestireno, las grapas, etc.) del aparato antes de conectarlo a la corriente. Guarde los accesorios en un lugar accesible para su uso futuro.

INSTALACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

1. El área de instalación debe estar equipada con todas las tomas de corriente y debe cumplir con los requisitos de iluminación y salubridad suficientes.
2. Coloque el aparato sobre una encimera plana y resistente.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

1. El aparato debe ser conectado por un electricista autorizado, siguiendo estrictamente las normas de instalación eléctrica.
2. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con los datos de la hoja de especificaciones.
3. Asegúrese de que exista un interruptor diferencial adecuado con la potencia suficiente en la red eléctrica, antes del aparato, para protegerlo de sobrecargas o cortocircuitos.

NOTA

La prensa para masa sin calentamiento se puede usar directamente, sin necesidad de conectarla a la electricidad.

INSPECCIÓN POSTERIOR A LA INSTALACIÓN

1. El aparato se entrega en buen estado; está listo para su uso una vez instalado correctamente.
2. La funcionalidad del aparato está garantizada por haber superado las pruebas y la certificación correspondiente mediante los anexos específicos.
3. Sin embargo, se deben verificar los siguientes consejos después de la instalación:

Compruebe que todas las conexiones de los cables en la zona de conexiones eléctricas estén bien ajustadas, ya que pueden aflojarse durante el transporte.

Compruebe que el panel de control esté en buen estado.

Compruebe que los dos paneles de presión estén paralelos.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



Máquina briquetadora calentada

Modelo: PR460
Calificación(es): CA 120V 60Hz 1200W
Calificación(es): CA 220-240V 50/60Hz 1200W

OPERACIÓN

1. Enchufe el cable del aparato a una toma de corriente con conexión a tierra y, a continuación, pulse el botón situado en el lado derecho del aparato para encenderlo.
la máquina.
2. Después de encender la máquina, la placa superior e inferior se calientan automáticamente, la pantalla TEMP muestra la palabra resaltada. Si
No necesita calentar la parte inferior; pulse la tecla "CALENTAMIENTO INFERIOR" para apagarla. Al preparar tortillas, es necesario calentar tanto la placa superior como la inferior; vuelva a pulsar la tecla "CALENTAMIENTO INFERIOR" para encenderlas.
3. Pulse la tecla "UNIT SWITCH" para seleccionar los modos de temperatura °F o °C.
4. Pulse la tecla "AJUSTE DE TEMPERATURA" para configurar la temperatura de prensado según el tipo de bola de masa preparada.
5. Pulse la tecla "TIMER" para ajustar el tiempo de prensado según el tipo de bola de masa preparada.
6. Gire la perilla de ajuste de grosor para ajustar el grosor que necesite.
7. El aparato comenzará a precalentarse una vez que se haya ajustado la temperatura. La pantalla mostrará la temperatura; comience a presionar la masa cuando alcance la temperatura programada.
8. Levante la placa superior, unte o rocíe un poco de aceite de cocina en las placas superior e inferior primero, luego coloque una bola de masa preparada en el centro de la placa inferior, unte o rocíe un poco de aceite de cocina en la bola de masa, pero no agregue harina.
9. Baje la palanca para presionar la bola de masa; cuando el tiempo llegue

a 0, el prensado de la masa habrá terminado. Levante la placa superior para sacar la lámina de masa.

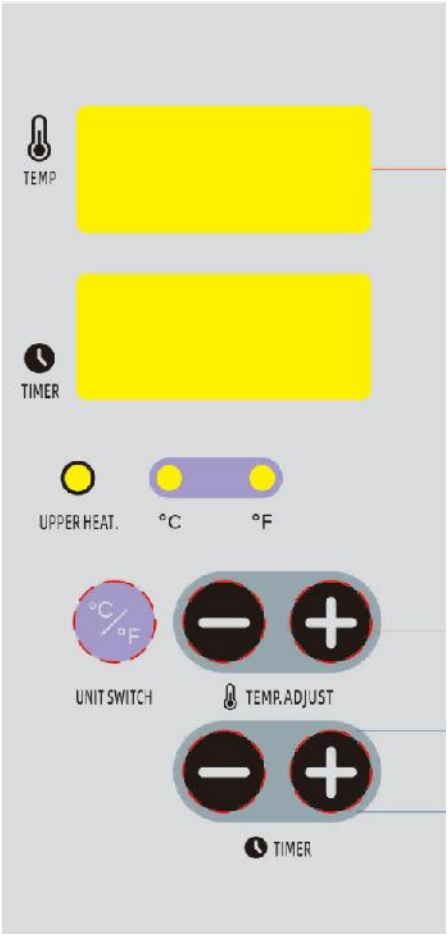
OPERACIÓN - PRENSADO DE MASA

1. Enchufe el cable del aparato a una toma de corriente con conexión a tierra y, a continuación, pulse el botón situado en el lado derecho del aparato para encenderlo.



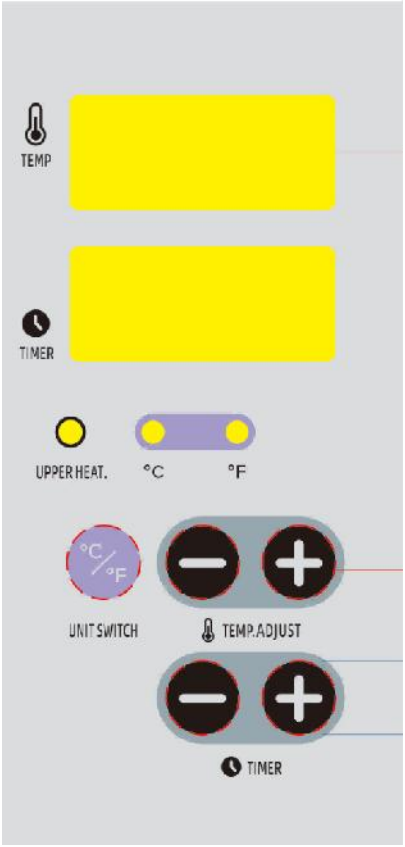
OPERACIÓN - PRENSADO DE MASA

2. Después de encender la máquina, la placa superior se calienta automáticamente y la pantalla muestra la palabra resaltada TEMP. CALOR SUPERIOR. Cuando la luz indicadora está encendida, significa que la placa calefactora superior se está calentando.



OPERACIÓN - PRENSADO DE MASA

3. Pulse la tecla "UNIT SWITCH" para seleccionar los modos de temperatura °F o °C.

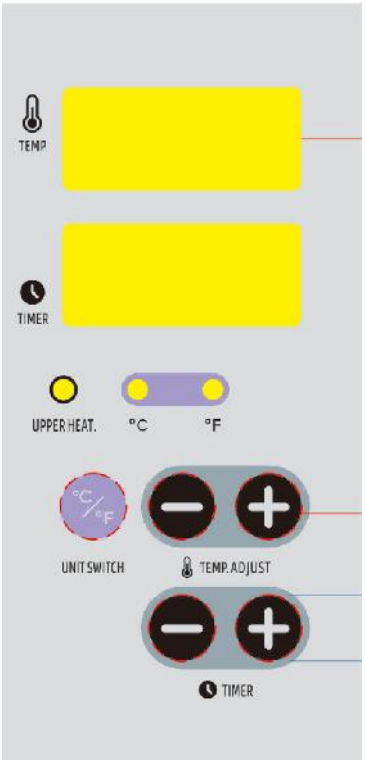


OPERACIÓN - PRENSADO DE MASA

4. Pulse la tecla "AJUSTE DE TEMPERATURA" para ajustar la temperatura de prensado según la bola de masa preparada.

Tipo de masa	Ajuste de temperatura en °F	Temperatura de ajuste en °C
Temperatura ambiente Bola de masa de pizza	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Bola de masa fría para pizza	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C

Bola de masa de tortilla	425 ~ 464 °F	218 ~ 2 4 0 °C

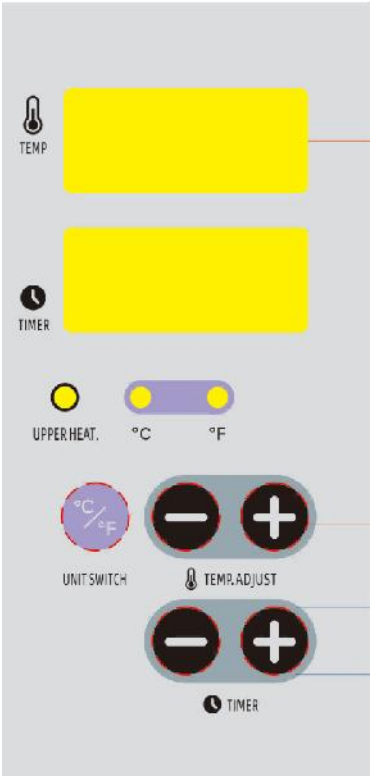


ADVERTENCIA:
NUNCA INTENTE PRESIONAR MASA CONGELADA.
¡PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES PERSONALES Y DAÑOS A SU MÁQUINA!

OPERACIÓN - PRENSADO DE MASA
5. Pulse la tecla "TEMPORIZADOR" para ajustar el tiempo de prensado según la bola de masa preparada.

Tipo de masa	Configuración de la hora
Bola de masa de pizza a temperatura	5~10 segundos

ambiente	
Bola de masa fría para pizza	8~15 segundos
Bola de masa de tortilla	3~5 segundos



OPERACIÓN - PRENSADO DE LA MASA

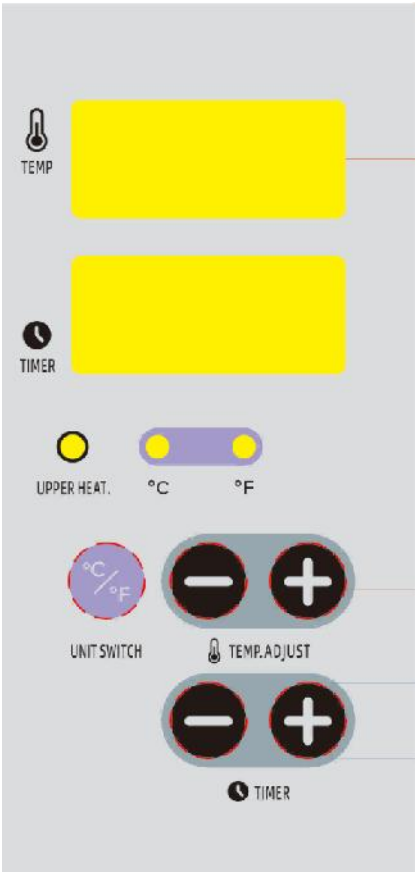
6. Gire la perilla de ajuste de grosor para ajustar el grosor que necesite.



OPERACIÓN – PRENSADO DE LA MASA

7. El aparato comenzará a precalentarse una vez que se haya ajustado la temperatura.
La pantalla de temperatura mostrará la temperatura, comience a presionar la masa cuando alcance la temperatura establecida.

NOTA: Las placas superior e inferior están calientes, por favor no las toque. la placa sin ninguna protección.



OPERACIÓN – PRENSADO DE LA MASA

8. Levante la placa superior, unte o rocíe un poco de aceite de cocina en las placas superior e inferior primero, luego coloque una bola de masa preparada en el centro de la placa inferior, unte o rocíe un poco de aceite de cocina en la bola de masa, pero no agregue harina.



OPERACIÓN – PRENSADO DE LA MASA

9. Baje la palanca para presionar la bola de masa; cuando el tiempo llegue a 0, el prensado de la masa habrá terminado. Levante la placa superior para sacar la lámina de masa.

NOTA: Mantenga las manos alejadas de las placas de presión superior e inferior cuando presione la placa superior, ya que podría sufrir lesiones graves.







TAMAÑO FINAL Y PESO DE LA BOLA DE MASA

TAMAÑO FINAL	PESO DE LA BOLA DE MASA
	Masa para pizza

6" (152 mm)	5~8 oz. (142~227 g)
8" (203 mm)	6~10 oz. (170~283 g)
10" (254 mm)	8~12 oz. (227~340 g)
12" (305 mm)	16~18 oz. (453~510 g)
14" (356 mm)	18~20 oz. (510~567 g)
16" (406 mm)	20~22 oz. (567~623 g)
18" (457 mm)	22~24 oz. (623~680 g)

NOTA:
Diferentes configuraciones de peso y grosor dan como resultado diferentes tamaños finales, por favor tome como referencia lo anterior, hágalo Algunas pruebas para obtener el tamaño y grosor ideales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA 1: Apague la máquina y desenchúfela antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
ADVERTENCIA 2: No rocíe el aparato con chorros de agua directos ni utilice aparatos de alta presión.

Limpieza de las placas calefactoras
1. Desenchufe la máquina y espere a que se enfríe. Levante la placa superior para que se enfríe más rápido.
2. Elimine los residuos y el aceite de las placas superior e inferior con un paño empapado en detergente apto para alimentos.
3. Limpie los platos con un paño seco.
4. Elimine el aceite del mango con un paño empapado en detergente apto para uso alimentario.

Mantenimiento
Disparo del disyuntor: Deje que la máquina se enfríe durante 2 minutos y luego reinicie el disyuntor presionando el botón para que la máquina

vuelva a funcionar. Si el disyuntor se dispara repetidamente, solicite a un electricista que revise la causa de la falla.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

PODGRZEWANA MASZYNA BRYKIETUJĄCA
MODEL: PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: PR460



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz (2) Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować

	niepożądane działanie.
	Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE – PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia.

Znajomość prawidłowych procedur jest niezbędna do bezpiecznego korzystania z niniejszej instrukcji obsługi prasy. W celu zapewnienia bezpieczeństwa zastosowano określone symbole. Proszę zaznaczyć fragmenty tekstu, które są bardzo ważne lub wskazać istotne specyfikacje. Proszę zaznaczyć, jak poniżej.

Używaj, aby wskazać ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa. Stosuj odpowiednio, aby nie narażać zdrowia i bezpieczeństwa osób ani nie powodować uszkodzenia. Służy do wskazania szczególnie ważnych informacji technicznych, których nie wolno ignorować.

16. Zaprojektowane i zbudowane do prasowania ciasta. Żadne inne zastosowanie tego urządzenia nie jest dozwolone ani zalecane.

17. Zaprojektowano i zbudowano do użytku w branży gastronomicznej, w której wszyscy operatorzy znają cel, ograniczenia i Zagrożenia związane z tym urządzeniem. Instrukcja obsługi i ostrzeżenia muszą być przeczytane i zrozumiane przez wszystkich operatorów i użytkowników.
18. Informacje dotyczące rozwiązywania problemów traktuj wyłącznie jako informacje pomocnicze i postaraj się uzyskać pomoc wykwalifikowanego technika w zakresie naprawy i konserwacji.
4. Zachowaj tę instrukcję jako integralną część urządzenia. Niniejsza instrukcja oraz wszystkie dołączone instrukcje, schematy, diagramy i listy części. powiadomienia i etykiety muszą pozostać na urządzeniu w przypadku jego sprzedaży lub przeniesienia w inne miejsce.
5. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używać w celach komercyjnych.
6. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj jednostki napędowej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.
7. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed montażem, regulacją, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
8. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego technika, aby zapobiec zagrożeniom.
9. Trzymaj urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
10. Nie dotykaj obracających się rolek ani ruchomych części podczas pracy. Trzymaj ręce, włosy, odzież i naczynia z dala od wszystkich ruchomych elementów, aby uniknąć przytrzaśnięcia lub obrażeń.
11. Nie przeciążaj urządzenia. Nie wkładaj twardych przedmiotów, kości ani ciał obcych do wałków.
12. Podczas użytkowania urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni. Nie umieszczać na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartego ognia.
13. Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru przez dłuższy czas. Wyłącz je natychmiast po zakończeniu użytkowania.

14. Nie należy samodzielnie demontować ani modyfikować wewnętrznej konstrukcji urządzenia. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez profesjonalny personel serwisowy.
15. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wyrabiania ciasta. Nie należy go używać do innych celów.
16. Nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć wtyczkę. Zawsze chwytaj za samą wtyczkę, aby ją odłączyć.
17. Jeżeli urządzenie ulegnie awarii lub w trakcie pracy pojawi się nietypowy hałas, należy natychmiast zaprzestać jego używania i odłączyć je od zasilania.
18. Po użyciu należy regularnie czyścić części mające kontakt z żywnością. Przed przechowywaniem upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.
19. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnych miejscach, np. w łazienkach.
20. OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI : Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Zjednoczonych i Kanady. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ROZPAKOWAĆ

Do przenoszenia urządzenia z kontenera lub ciężarówki należy używać wózka widłowego lub podnośnika palet. Podczas korzystania z nich należy zwrócić uwagę na wyważenie, aby zapobiec ryzyku przechylenia na bok.
UWAGA: podczas wkładania urządzenia podnoszącego należy zwrócić uwagę na położenie stóp.
Opakowanie składa się ze skrzyni ze sklejki i palety. Aby wyjąć urządzenie ze skrzyni ze sklejki, należy odkręcić śruby mocujące i w tym celu potrzebne są co najmniej dwie osoby. Podnoszenie

ciężkich przedmiotów może spowodować obrażenia. Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować naturalne wygięcie pleców i zgiąć kolana.
Urządzenie należy rozpakować możliwie jak najszybciej, aby sprawdzić, czy jest nienaruszone i nieuszkodzone.
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy zdjąć folię ochronną, materiały opakowaniowe, takie jak worek foliowy, styropian, zszywki itp. Przechowuj akcesoria w dogodnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

INSTALACJA URZĄDZEŃ

1. Miejsce instalacji musi być wyposażone we wszystkie źródła zasilania, odpowiednio oświetlone i spełniać wymagania sanitarne.
2. Ustaw urządzenie na płaskim i stabilnym blacie.

INSTALACJA ELEKTRYCZNA

1. Urządzenie musi zostać podłączone przez uprawnionego elektryka, ściśle przestrzegając norm dotyczących instalacji elektrycznych.
2. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość odpowiadają wartościom podanym w karcie katalogowej.
3. Upewnij się, że w sieci zasilającej przed urządzeniem znajduje się odpowiedni wyłącznik różnicowoprądowy o odpowiedniej mocy, aby chronić urządzenie przed przeciążeniami lub zwarciami.

NOTATKA

Prasa do ciasta nie wymaga nagrzewania i może być używana bezpośrednio, bez konieczności podłączania do prądu.

KONTROLA PO INSTALACJI

1. Urządzenie dostarczane jest w stanie gotowym do użycia po jego prawidłowym zainstalowaniu.
2. Funkcjonalność urządzenia jest gwarantowana poprzez pomyślne przejścia testów i stosowne certyfikacje za pośrednictwem odpowiednich załączników.
3. Po instalacji należy jednak sprawdzić następujące wskazówki:
Sprawdź szczelność wszystkich połączeń kablowych w obszarze przyłączy elektrycznych, ponieważ podczas transportu połączenia mogą się poluzować.
Sprawdź, czy panel sterowania jest w dobrym stanie.
Sprawdź, czy oba panele prasy są równoległe.

OPIS URZĄDZENIA



Podgrzewana maszyna brykietująca
Model: PR460

Ocena(y): AC120V 60Hz 1200W
Ocena(y): Prąd zmienny 220-240 V 50/60 Hz 1200 W

DZIAŁANIE

1. Podłącz przewód urządzenia do uziemionego gniazdka elektrycznego, a następnie naciśnij przycisk po prawej stronie urządzenia, aby je włączyć. maszyna.
2. Po włączeniu urządzenia automatycznie nagrzewa się górna i dolna płyta, a na wyświetlaczu pojawia się podświetlone słowo TEMP.
Nie potrzebujesz dolnego grzania, naciśnij przycisk „BOTTOM HEAT”, aby je wyłączyć. Podczas smażenia tortilli, górna i dolna płyta muszą być podgrzane, naciśnij ponownie przycisk „BOTTOM HEAT”, aby je włączyć.
3. Naciśnij przycisk „UNIT SWITCH”, aby wybrać tryb temperatury °F lub °C.
4. Naciśnij przycisk „REGULACJA TEMP.”, aby ustawić temperaturę prasowania w zależności od rodzaju przygotowywanego ciasta.
5. Naciśnij przycisk „TIMER”, aby ustawić czas prasowania w zależności od rodzaju przygotowywanego ciasta.
6. Obróć pokrętło regulacji grubości, aby ustawić potrzebną grubość.
7. Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne po ustawieniu temperatury. Wyświetlacz temperatury pokaże temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zacznij ugniatać ciasto.
8. Podnieś górną płytę, najpierw posmaruj lub spryskaj olejem spożywczym górną i dolną płytę, następnie umieść przygotowaną kulkę ciasta na środku dolnej płyty, posmaruj lub spryskaj olejem spożywczym kulkę ciasta, ale nie dodawaj mąki.
9. Pociągnij za uchwyt, aby nacisnąć kulkę ciasta. Gdy czas dojdzie do 0, prasowanie ciasta jest zakończone. Pociągnij górną płytę do góry, aby wyjąć arkusz ciasta.

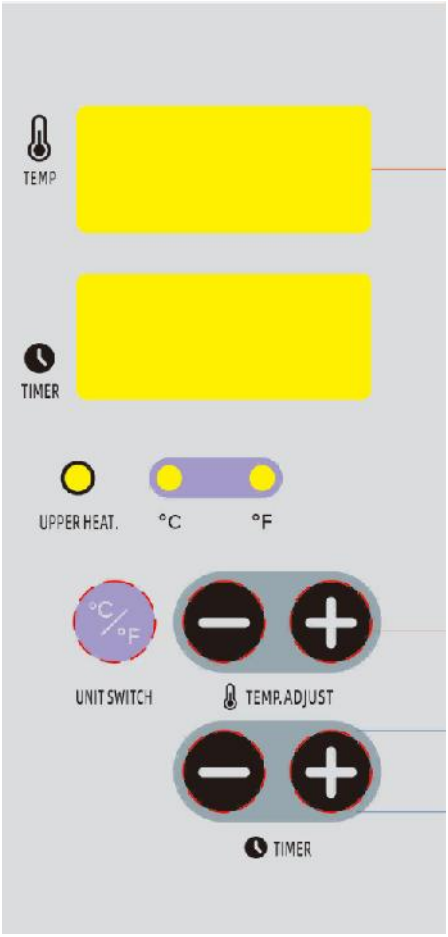
OBSŁUGA - PRASOWANIE CIASTA

1. Podłącz przewód urządzenia do uziemionego gniazdka elektrycznego, a następnie naciśnij przycisk znajdujący się po prawej stronie urządzenia, aby je włączyć.



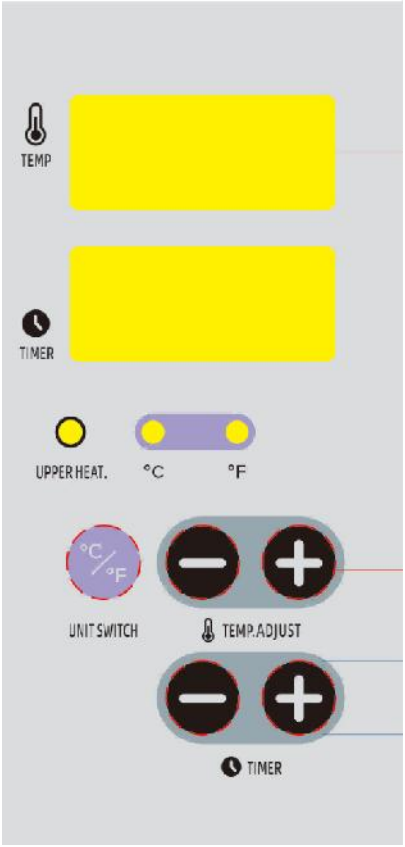
OBSŁUGA - PRASOWANIE CIASTA

2. Po włączeniu urządzenia automatycznie nagrzewa się górna płyta, a na wyświetlaczu pojawia się podświetlone słowo TEMP.
GÓRNE GRZANIE. Gdy kontrolka się świeci, oznacza to, że górna płyta grzewcza się nagrzewa.



OBSŁUGA - PRASOWANIE CIASTA

3. Naciśnij przycisk „UNIT SWITCH”, aby wybrać tryb temperatury °F lub °C.

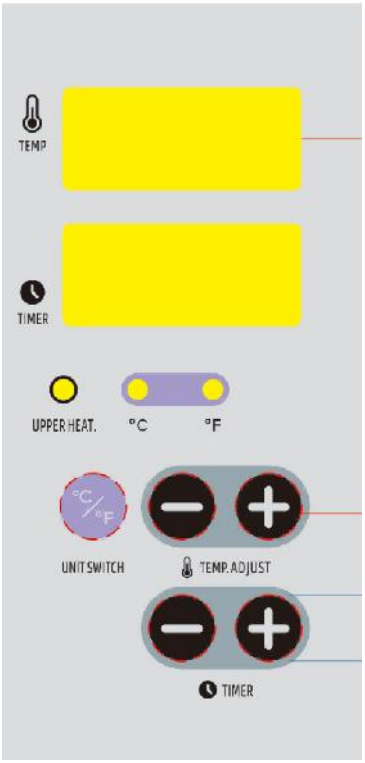


OBSŁUGA - PRASOWANIE CIASTA

4. Naciśnij przycisk „REGULACJA TEMP.”, aby ustawić temperaturę prasowania w zależności od przygotowanej kuli ciasta.

Rodzaj ciasta	Ustawienie temperatury w °F	Ustawienie temperatury w °C
Temperatura pokojowa Kulka ciasta na pizzę	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Zimna kulka ciasta na pizzę	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C

Kulka ciasta tortilla	425 ~ 464 °F	218 ~ 2 4 0 °C

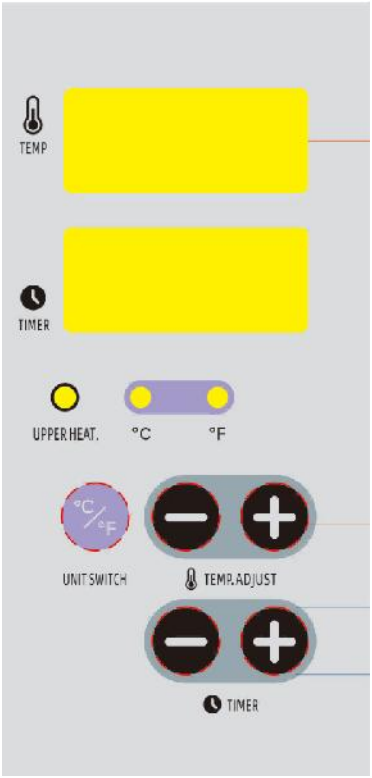


OSTRZEŻENIE:
NIGDY NIE PRÓBUJ UCISKAĆ ZAMROŻONEGO CIASTA.
MOŻE TO SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA CIAŁA LUB USZKODZENIE MASZYNY!

OBSŁUGA - PRASOWANIE CIASTA
5. Naciśnij przycisk „TIMER”, aby ustawić czas prasowania w zależności od stopnia przygotowania ciasta.

Rodzaj ciasta	Ustawianie czasu
Kulka ciasta na pizzę w temperaturze	5~10 sekund

pokojowej	
Zimna kulka ciasta na pizzę	8~15 sekund
Kulka ciasta tortilla	3~5 sekund



OPERACJA - PRASOWANIE CIASTA

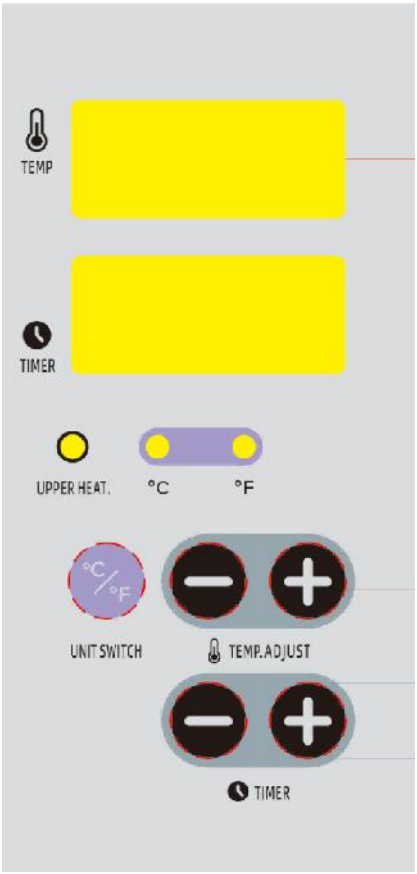
6. Obróć pokrętło regulacji grubości, aby ustawić potrzebną grubość.



OPERACJA – PRASOWANIE CIASTA

7. Po ustawieniu temperatury urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Na wyświetlaczu temperatury pojawi się temperatura, zacznij naciskać ciasto, gdy osiągnie zadaną temperaturę.

UWAGA: Górna i dolna płyta są gorące, nie dotykaj ich. talerz bez żadnego zabezpieczenia.



OPERACJA – PRASOWANIE CIASTA

8. Podnieś górną płytę, najpierw posmaruj lub spryskaj olejem spożywczym górną i dolną płytę, następnie umieść przygotowaną kulkę ciasta na środku dolnej płyty, posmaruj lub spryskaj olejem spożywczym kulkę ciasta, ale nie dodawaj mąki.



OPERACJA – PRASOWANIE CIASTA

9. Pociągnij uchwyt w dół, aby nacisnąć kulkę ciasta. Gdy czas dojdzie do 0, prasowanie ciasta jest zakończone, pociągnij górną płytę do góry, aby wyjąć arkusz ciasta.

UWAGA: Podczas naciskania górnej płyty należy trzymać ręce z dala od górnej i dolnej płyty dociskowej, w przeciwnym razie może dojść do poważnych obrażeń.







GOTOWY ROZMIAR I WAGA KULKI CIASTA

ROZMIAR GOTOWY	WAGA KULKI CIASTA
	Ciasto na pizzę

6 cali (152 mm)	5~8 uncji (142~227 g)
8 cali (203 mm)	6~10 uncji (170~283 g)
10 cali (254 mm)	8~12 uncji (227~340 g)
12" (305 mm)	16~18 uncji (453~510 g)
14" (356 mm)	18~20 uncji (510~567 g)
16" (406 mm)	20~22 uncje (567~623 g)
18" (457 mm)	22~24 uncje (623~680 g)

NOTATKA:
Różne ustawienia wagi i grubości powodują różne rozmiary końcowe, proszę wziąć pod uwagę powyższe odniesienie. wykonaj kilka testów, aby uzyskać idealny rozmiar i grubość.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE 1: Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
OSTRZEŻENIE 2: Nie należy spryskiwać urządzenia bezpośrednim strumieniem wody ani używać urządzeń wysokociśnieniowych.

Czyszczenie płyt grzewczych
1. Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie. Podnieś górną płytę, aby przyspieszyć chłodzenie.
2. Usuń pozostałości i olej z górnej i dolnej płyty za pomocą szmatki nasączonej detergentem przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
3. Wytrzyj płytki do czysta suchą ściereczką.
4. Usuń olej z uchwytu za pomocą szmatki nasączonej detergentem przeznaczonym do kontaktu z żywnością.

Konserwacja
Wyzwalanie wyłącznika: Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 2 minuty, a następnie zresetuj wyłącznik, naciskając przycisk ponownie, aby

urządzenie znów działało. Jeśli wyłącznik nadal się wyzwala, wezwij elektryka w celu ustalenia przyczyny usterki.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

VERWARMDE BRIKETTEERMACHINE
MODEL: PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: PR460



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een

	ongewenste werking kan veroorzaken.
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



WAARSCHUWING - LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT. Het niet opvolgen van alle onderstaande instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand en/of ernstig letsel.

Kennis van de juiste procedures is essentieel voor de veilige bediening van deze handmatige pers. Specifieke symbolen worden gebruikt om Markeer enkele zeer belangrijke delen van de tekst of geef belangrijke specificaties aan. Controleer dit alstublieft zoals hieronder beschreven.

Gebruik dit om belangrijke veiligheidsinformatie aan te geven. Pas het op de juiste wijze toe, zodat de gezondheid en veiligheid van personen niet in gevaar komen of schade wordt veroorzaakt. schade. Gebruik dit om bijzonder belangrijke technische informatie aan te duiden die niet mag worden genegeerd.

19. Dit apparaat is ontworpen en gebouwd om het deeg te persen. Geen ander gebruik van dit apparaat is toegestaan of aanbevolen.

20. Ontworpen en gebouwd voor gebruik in de commerciële horeca, waar alle gebruikers bekend zijn met het doel, de beperkingen en De bijbehorende gevaren van dit apparaat. Alle bedieners en gebruikers dienen de bedieningsinstructies en waarschuwingen te lezen en te begrijpen.
21. Beschouw de informatie over probleemoplossing slechts als naslagwerk en probeer een gekwalificeerde technicus in te schakelen voor reparatie en onderhoud.
4. Bewaar deze handleiding als vast onderdeel van dit apparaat. Deze handleiding en alle meegeleverde instructies, diagrammen, schema's en onderdelenlijst. Mededelingen en etiketten moeten bij het apparaat blijven als het wordt verkocht of naar een andere locatie wordt verplaatst.
5. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële doeleinden.
6. Dompel de motorunit, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
7. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, afstelt, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
8. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker. Als het snoer beschadigd is, moet het door een gekwalificeerde technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
9. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat kinderen het apparaat niet bedienen zonder toezicht van een volwassene.
10. Raak tijdens gebruik geen draaiende rollen of bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en gereedschap uit de buurt van alle bewegende onderdelen om beknelling of letsel te voorkomen.
11. Overbelast het apparaat niet. Voer geen harde voorwerpen, botten of vreemde materialen in de rollen.
12. Plaats het apparaat tijdens gebruik op een stabiele, vlakke en droge ondergrond. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.

13. Laat het apparaat niet langdurig onbeheerd aan staan. Schakel het direct uit na gebruik.
14. Demonteer of wijzig de interne structuur van het apparaat niet zelf. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door professioneel servicepersoneel.
15. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het verwerken van deeg. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
16. Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Pak altijd de stekker zelf vast om deze los te koppelen.
17. Als het apparaat defect raakt of er tijdens gebruik abnormale geluiden optreden, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan en schakel de stroomtoevoer uit.
18. Reinig na gebruik de onderdelen die met voedsel in contact komen tijdig. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze opbergt.
19. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige omgevingen zoals badkamers.
20. NALEVINGSVERKLARING : Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de naleving ongeldig kan maken en veiligheidsrisico's kan opleveren.

UITPAKKEN

Gebruik een heftruck of palletstapelaar om het apparaat uit de container of vrachtwagen te halen. Let er bij het gebruik hiervan op dat het gewicht in balans is om te voorkomen dat het apparaat kantelt.
LET OP: let bij het plaatsen van het tilapparaat op de positie van de voeten.
De verpakking bestaat uit een multiplex doos en een pallet.

Verwijder de bevestigingsschroeven van het apparaat en til het apparaat met minimaal twee personen uit de multiplex doos. Het tillen van zware apparaten kan letsel veroorzaken; houd daarom een natuurlijke rughouding aan en buig uw knieën tijdens het tillen.
Het apparaat moet zo snel mogelijk worden uitgepakt om te controleren of het intact en onbeschadigd is.
Verwijder de beschermende plastic folie, verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken, piepschuim, nietjes, enz. van het apparaat voordat u de stroom aansluit. Bewaar alle accessoires op een handige plek voor toekomstig gebruik.

APPARAATINSTALLATIE

1. De installatielocatie moet voorzien zijn van alle benodigde stroomvoorzieningen en moet voldoen aan de eisen op het gebied van verlichting en hygiëne.
2. Plaats het apparaat op een vlak en stevig aanrechtblad.

ELEKTRISCHE INSTALLATIE

1. Het apparaat moet worden aangesloten door een erkende elektricien, die zich strikt aan de elektrische installatienormen houdt.
2. Controleer eerst of de spanning en frequentie overeenkomen met de gegevens in het specificatieblad voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit.
3. Zorg ervoor dat er een geschikte differentiaalschakelaar met voldoende vermogen aanwezig is in de netvoeding, vóór het apparaat, om het apparaat te beschermen tegen overbelasting of kortsluiting.

OPMERKING

De deegpers hoeft niet te worden verwarmd en kan direct worden gebruikt, er is geen elektriciteitsaansluiting nodig.

INSPECTIE NA INSTALLATIE

1. Het apparaat wordt in gebruiksklare staat geleverd; het is direct na installatie gebruiksklaar.
2. De functionaliteit van het apparaat wordt gegarandeerd door het succesvol doorlopen van de tests en de bijbehorende certificering, zoals blijkt uit de specifieke bijlagen.
3. Controleer na de installatie echter de volgende punten:
Controleer of alle kabelverbindingen in het elektrische aansluitgebied goed vastzitten, aangezien verbindingen tijdens het transport los kunnen raken.
Controleer of het bedieningspaneel in goede staat verkeert.
Controleer of de twee perspanelen parallel aan elkaar liggen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



Verwarmde briketteermachine
Model: PR460

Beoordeling(en): AC120V 60Hz 1200W
Beoordeling(en): AC 220-240V 50/60Hz 1200W

OPERATIE

1. Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact en druk vervolgens op de knop aan de rechterkant van het apparaat om het in te schakelen.
de machine.
2. Nadat de machine is ingeschakeld, worden de boven- en onderplaat automatisch verwarmd. Het woord TEMP wordt dan gemarkeerd weergegeven.
U hoeft de bodemverwarming niet uit te schakelen door op de toets "BOTTOM HEAT" te drukken. Wanneer u tortilla's maakt, moeten zowel de boven- als de onderplaat verwarmd worden. Druk in dat geval opnieuw op de toets "BOTTOM HEAT" om de bodemverwarming in te schakelen.
3. Druk op de toets "UNIT SWITCH" om de temperatuurmodus te selecteren: °F of °C.
4. Druk op de toets "TEMPERATUUR AANPASSEN" om de perstemperatuur in te stellen, afhankelijk van het type deegbal dat u bereidt.
5. Druk op de toets "TIMER" om de perstijd in te stellen, afhankelijk van het type deegbal dat u bereidt.
6. Draai aan de dikte-instelknop om de gewenste dikte in te stellen.
7. Het apparaat begint met voorverwarmen nadat de temperatuur is ingesteld. De temperatuur wordt weergegeven op het display; begin met het persen van het deeg zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
8. Trek de bovenste plaat omhoog, bestrijk of bespuit eerst de boven- en onderplaat met wat bakolie, plaats vervolgens een voorbereide deegbal in het midden van de onderplaat, bestrijk of bespuit de deegbal met wat bakolie, maar voeg geen bloem toe.
9. Trek de hendel naar beneden om de deegbal aan te drukken. Wanneer

de timer op 0 staat, is het aandrukken van het deeg voltooid. Trek de bovenplaat omhoog om het deegvel eruit te halen.

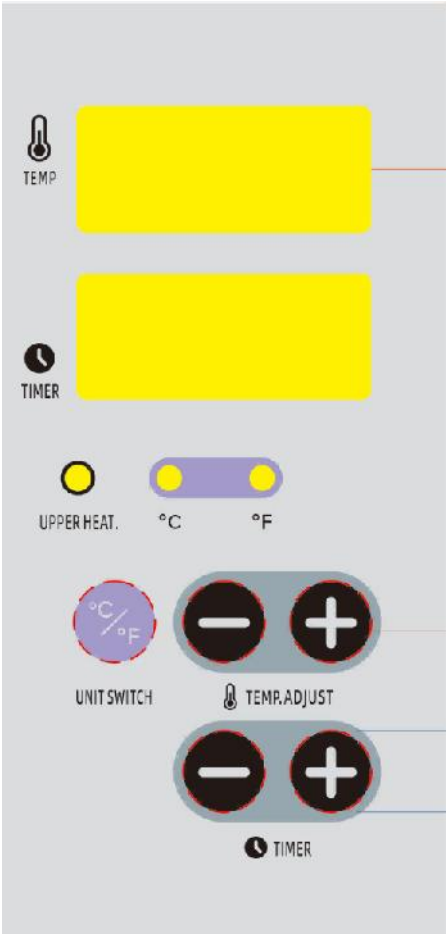
OPERATIE - DEEGPERSEN

1. Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact en druk vervolgens op de knop aan de rechterkant van het apparaat om het in te schakelen.



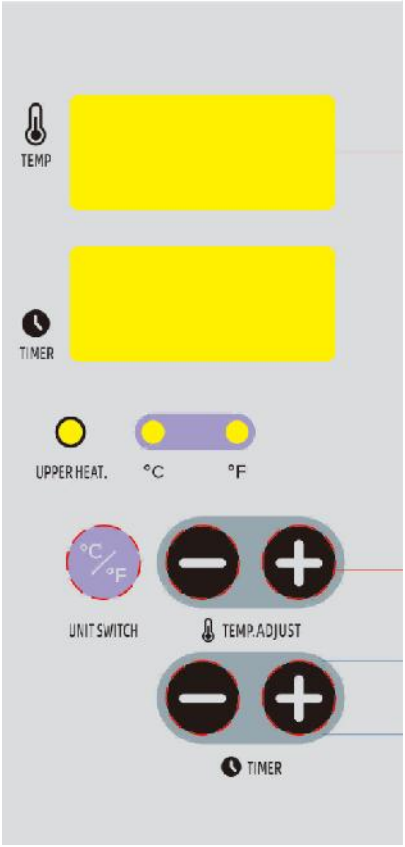
OPERATIE - DEEGPERSEN

2. Nadat de machine is ingeschakeld, wordt de bovenplaat automatisch verwarmd en wordt het woord TEMP gemarkeerd weergegeven. BOVENSTE VERWARMING. Wanneer het indicatielampje brandt, betekent dit dat de bovenste verwarmingsplaat aan het opwarmen is.



OPERATIE - DEEGPERSEN

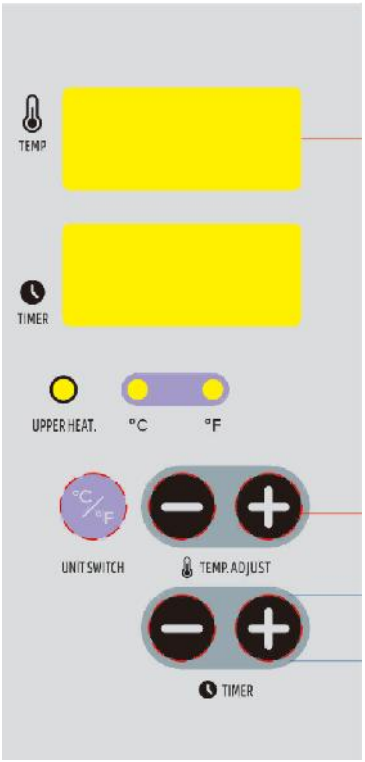
3. Druk op de toets "UNIT SWITCH" om de temperatuurmodus te selecteren: °F of °C.



OPERATIE - DEEGPERSEN

4. Druk op de toets "TEMPERATUUR AANPASSEN" om de perstemperatuur in te stellen op basis van de voorbereide deegbal.

Deegsoort	Temperatuur instellen in °F	Insteltemperatuur in °C
Kamertemperatuur Pizzadeegbal	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Koude pizzadeegbal	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C
Tortilladeegbal	425 ~ 464 °F	218 ~ 240 °C

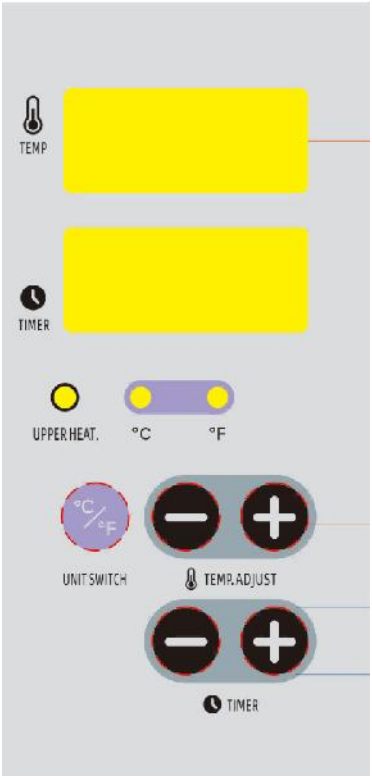


WAARSCHUWING:
Probeer nooit bevroren deeg plat te drukken.
DIT KAN LEIDEN TOT PERSOONLIJK LETSEL EN SCHADE AAN UW APPARAAT!

OPERATIE - DEEGPERSEN
5. Druk op de toets "TIMER" om de perstijd in te stellen, afhankelijk van de voorbereide deegbal.

Deegsoort	Tijd instellen
Pizzadeegbal op kamertemperatuur	5 tot 10 seconden
Koude pizzadeegbal	8 tot 15 seconden

Tortilladeegbal	3 tot 5 seconden



WERKING - DEEGPERSEN

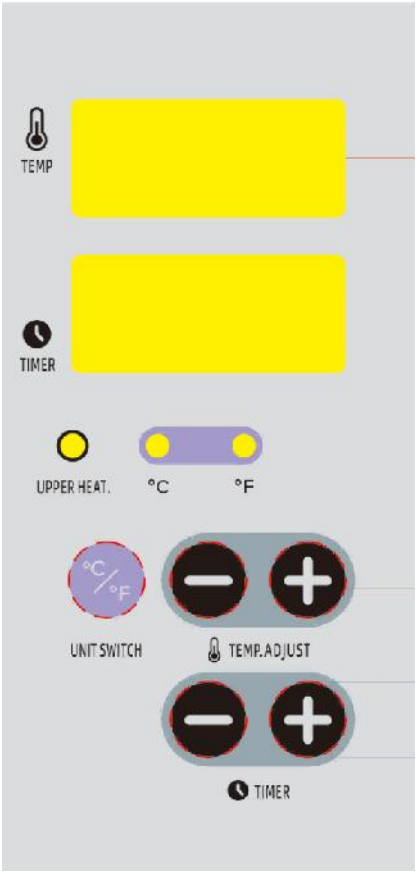
6. Draai aan de dikte-instelknop om de gewenste dikte in te stellen.



OPERATIE – DEEGPERSEN

7. Het apparaat begint met voorverwarmen zodra de temperatuur is ingesteld.
Op het temperatuurdisplay wordt de temperatuur weergegeven. Begin met drukken.
het deeg wanneer het de ingestelde temperatuur bereikt.

Let op: de boven- en onderplaat zijn heet, raak deze niet aan. De plaat zonder enige bescherming.



OPERATIE – DEEGPERSEN
8. Trek de bovenste plaat omhoog, bestrijk of bespuit eerst de boven- en onderplaat met wat bakolie, plaats vervolgens een voorbereide deegbal in

het midden van de onderplaat, bestrijk of bespuit de deegbal met wat bakolie, maar voeg geen bloem toe.



OPERATIE – DEEGPERSEN

9. Trek de hendel naar beneden om de deegbal aan te drukken. Wanneer de timer op 0 staat, is het aandrukken van het deeg voltooid. Trek de bovenplaat omhoog om het deegvel eruit te halen.

LET OP: Houd uw handen uit de buurt van de bovenste en onderste drukplaten wanneer u de bovenste plaat indrukt, anders kunt u ernstig letsel oplopen.







AFMETINGEN EN GEWICHT VAN DE DEEGBAL

AFGEWERKTE MAAT	GEWICHT VAN DE DEEGBAL
	Pizzadeeg
6" (152 mm)	5-8 oz. (142-227 g)
8" (203 mm)	170 tot 283 gram (6 tot 10 oz.)
10" (254 mm)	8-12 oz. (227-340 g)
12" (305 mm)	16~18 oz. (453~510 g)
14" (356 mm)	18~20 oz. (510~567 g)
16" (406 mm)	20-22 oz. (567-623 g)
18" (457 mm)	22-24 oz. (623-680 g)

OPMERKING:
Verschillende gewichts- en dikte-instellingen resulteren in verschillende uiteindelijke afmetingen. Raadpleeg bovenstaande afbeelding voor meer informatie. Enkele tests om de ideale maat en dikte te vinden.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING 1: Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
WAARSCHUWING 2: Besproei het apparaat niet met een directe waterstraal en gebruik geen hogedrukapparaten.

Het reinigen van de verwarmingsplaten
1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld. Til de bovenplaat op om het afkoelen te versnellen.
2. Verwijder de resten en olie van de boven- en onderplaat met een doek die is bevochtigd met een afwasmiddel van voedselkwaliteit.
3. Veeg de borden schoon met een droge doek.
4. Verwijder de olie van het handvat met een doekje dat is bevochtigd met een afwasmiddel van voedselkwaliteit.

Onderhoud

Stroomonderbreker uitgeschakeld: Laat het apparaat 2 minuten afkoelen en schakel de stroomonderbreker vervolgens weer in door de knop terug te drukken. Het apparaat zal dan weer werken. Als de stroomonderbreker blijft uitschakelen, laat dan een elektricien de oorzaak van de storing controleren.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

UPPVÄRMD BRIKETTERINGSMASKIN
MODELL: PR460

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: PR460



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VARNING - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER DENNA APPARAT. Underlåtenhet att följa alla instruktioner nedan kan leda till elektrisk stöt, brand och/eller allvarliga skador.

Kunskap om korrekta procedurer är avgörande för säker användning av denna manuella användarpress. Speciella symboler har använts för att Markera vissa delar i texten som är mycket viktiga eller ange viktiga specifikationer. Vänligen kontrollera enligt följande.

Används för att ange viktig säkerhetsinformation. Används på lämpligt sätt för att inte riskera personers hälsa och säkerhet eller orsaka skada.

Används för att ange särskilt viktig teknisk information som inte får ignoreras.

22. Utformad och tillverkad för att pressa degark. Ingen annan användning för denna apparat är godkänd eller rekommenderad.

23. Utformad och byggd för användning inom kommersiell cateringindustri där alla operatörer är bekanta med syftet, begränsningarna och förknippade faror med denna apparat. Bruksanvisningar och varningar måste läsas och förstås av alla operatörer och användare.

24. Använd felsökningsinformationen endast som referens och försök att få hjälp av en kvalificerad tekniker med reparation och underhåll.

4. Förvara denna manual som en permanent del av apparaten. Denna

manual och alla medföljande instruktioner, diagram, scheman och reservdelslistor meddelanden och etiketter måste finnas kvar med apparaten om den säljs eller flyttas till en annan plats.
5. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte för kommersiella ändamål.
6. Doppa inte motorenheten, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon vätska för att undvika elektriska stötar.
7. Dra alltid ur sladden innan du monterar, justerar, rengör eller när apparaten inte används.
8. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd eller kontakt. Om sladden är skadad måste den bytas ut av en kvalificerad tekniker för att förhindra risker.
9. Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under 8 år. Låt inte barn använda apparaten utan vuxenövervakning.
10. Rör inte roterande rullar eller rörliga delar under drift. Håll händer, hår, kläder och redskap borta från alla rörliga komponenter för att undvika klämskador eller skador.
11. Överbelasta inte apparaten. Mata inte in hårda föremål, ben eller främmande partiklar i valsarna.
12. Placera apparaten på en stabil, plan och torr yta under användning. Placera den inte på heta ytor eller nära öppen låga.
13. Lämna inte apparaten utan uppsikt under en längre tid. Stäng av den omedelbart efter avslutad användning.
14. Demontera eller modifiera inte apparatens interna struktur själv. Alla reparationer måste utföras av professionell servicepersonal.
15. Denna apparat är endast avsedd för att bearbeta deg. Använd den inte för andra ändamål.
16. Dra inte i nätsladden för att dra ur kontakten. Ta alltid tag i själva kontakten när du drar ur den.
17. Om apparaten inte fungerar eller om onormala ljud uppstår under drift, sluta använda den omedelbart och stäng av strömmen.
18. Rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel i god tid efter användning. Se till att alla delar är helt torra före förvaring.

19. Använd inte apparaten utomhus eller i våta miljöer som badrum.
20. ÖVERENSSTÄMMELSEFÖRKLARING : Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

PACKA UPP

Använd en gaffeltruck eller en pallstaplare för att flytta apparaten från containern eller lastbilen. Var uppmärksam på viktbalansen när du använder dessa för att förhindra risken för sidolutning.
OBSERVERA: Var uppmärksam på fötternas position när du sätter i lyftanordningen.
Förpackningen är tillverkad av en låda och pall av plywood. Ta bort fästskruvarna från apparaten och ta ut apparaten ur plywoodlådan med minst två personer. Tunga lyft kan orsaka skador. Behåll ryggens naturliga kurvor och böj knäna när du lyfter apparaten.
Apparaten måste packas upp så snart som möjligt för att kontrollera att den är intakt och oskadad.
Ta bort skyddsplastfilmen, förpackningsmaterial som plastpåse, polystyrenskum, häftklamrar etc. från apparaten innan du ansluter strömmen. Förvara alla tillbehör på en bekväm plats för framtida bruk.

INSTALLATION AV APPARATER

1. Installationsområdet måste vara utrustat med all strömförsörjning och ha tillräcklig belysning och hygieniska förutsättningar.
2. Placera apparaten på den plana och stadiga bänkskivan.

ELINSTALLATION

1. Apparaten måste anslutas av en behörig elektriker, i enlighet med gällande elinstallationsföreskrifter.
2. Kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med databladet innan du ansluter apparaten till elnätet.
3. Se till att det finns en relevant differentialbrytare med tillräcklig ström i elnätet, uppströms från apparaten, för att skydda apparaten från överbelastning eller kortslutning.

NOTERA

Den uppvärmningsfria degpressen kan användas direkt, behöver inte anslutas till el.

INSPEKTION EFTER INSTALLATION

1. Apparaten levereras i skick; den är klar att användas efter att den är korrekt installerad.
2. Apparatens funktionalitet garanteras genom godkända tester och relevant certifiering genom specifika tillbehör.
3. Följande tips bör dock kontrolleras efter installationen:

Kontrollera att alla kabelanslutningar i det elektriska anslutningsområdet är ordentligt åtdragna, eftersom anslutningarna kan lossna under transport.
Kontrollera att kontrollpanelen är i gott skick.
Kontrollera att de två presspanelerna är parallella.

BESKRIVNING AV APPARATEN



Uppvärmd briketteringsmaskin
Modell: PR460
Betyg(er): AC120V 60Hz 1200W
Betyg(er): AC 220-240V 50/60Hz 1200W

DRIFT

1. Anslut apparatens sladd till ett jordat eluttag och tryck sedan på knappen på höger sida av apparaten för att slå på den.
maskinen.
2. Efter att maskinen har slagits på värms den övre och nedre plattan upp automatiskt, TEMP visar det markerade ordet. Om
Du behöver inte undervärme, tryck på knappen "UNDERVÄRME" för att stänga av den. När du gör tortilla måste den övre och nedre plattan värmas upp, du måste trycka på knappen "UNDERVÄRME" igen för att slå på den.
3. Tryck på knappen "ENHETSVÄXLA" för att välja temperaturläge °F eller °C.
4. Tryck på knappen "TEMP. ADJUST" för att ställa in presstemperaturen beroende på olika typer av färdig degbollar.

5. Tryck på knappen "TIMER" för att ställa in presstiden beroende på olika typer av färdig degbollar.
6. Vrid på tjockleksjusteringsratten för att justera önskad tjocklek.
7. Apparaten börjar förvärma när temperaturen har ställts in. Temperaturdisplayen visar temperaturen och börjar trycka till degen när den når den inställda temperaturen.
8. Dra upp den övre plattan, pensla eller spraya lite matolja på den övre och nedre plattan först, placera sedan en förberedd degboll mitt på bottenplattan, pensla eller spraya lite matolja på degbollen, men tillsätt inget mjöl.
9. Dra ner handtaget för att pressa degbollen. När tiden når 0 och degpressningen är klar, dra upp den övre plattan för att ta ut degarket.

DRIFT - DEGPRESSNING

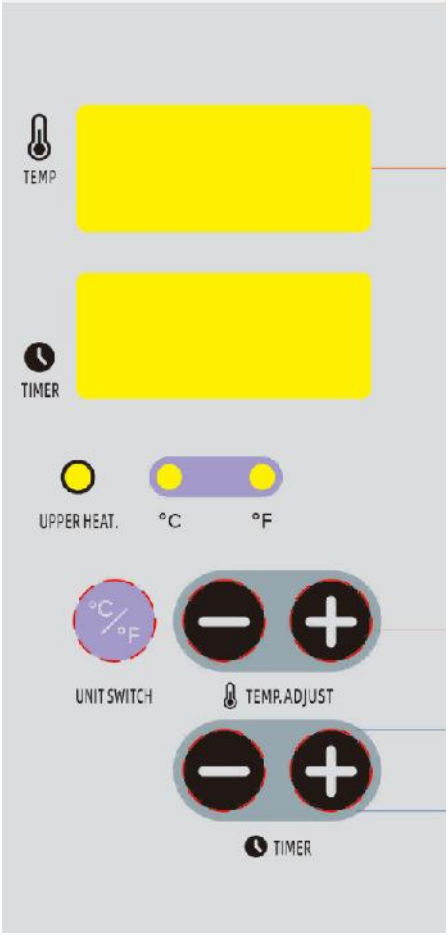
1. Anslut apparatens sladd till ett jordat eluttag och tryck sedan på knappen på apparatens högra sida för att slå på maskinen.



DRIFT - DEGPRESSNING

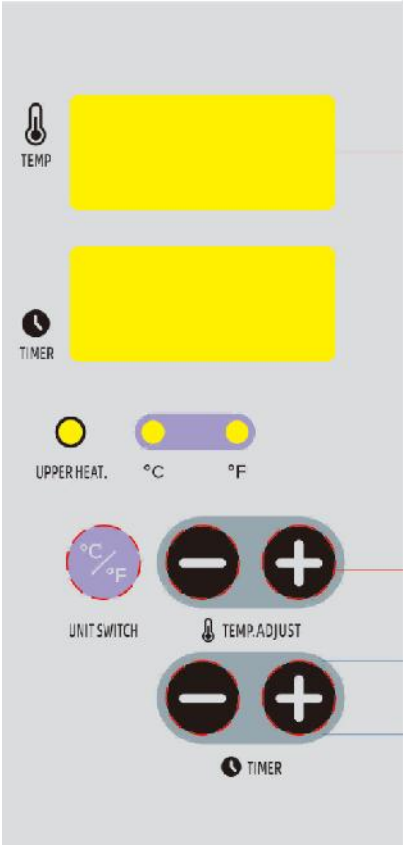
2. Efter att maskinen har slagits på värms den övre plattan upp automatiskt,

och TEMP visar det markerade ordet.
ÖVERVÄRME. När indikatorlampan lyser betyder det att den övre värmeplattan värms upp.



DRIFT - DEGPRESSNING

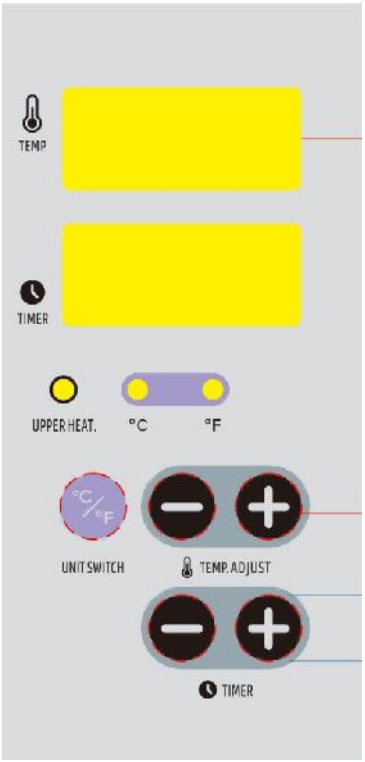
3. Tryck på knappen "ENHETSVÄXLA" för att välja temperaturläge °F eller °C.



DRIFT - DEGPRESSNING

4. Tryck på knappen "TEMP. JUST" för att ställa in presstemperaturen enligt den förberedda degbollen.

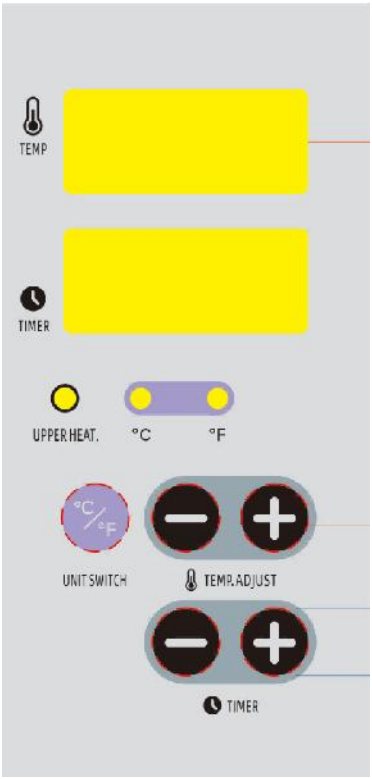
Degtyp	Inställningstemperatur i °F	Inställningstemperatur i °C
Rumstemperatur Pizzadegboll	35 ~ 51 °C	35 ~ 55 °C
Kall pizzadegboll	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C
Tortilla degboll	425 ~ 464 °F	218 ~ 2 4 0 °C



VARNING:
FÖRSÖK ALDRIG ATT PRESSA FRYST DEG.
DET KAN UPPSTÅ PERSONSKADA OCH SKADA PÅ DIN MASKIN!

DRIFT - DEGPRESSNING
5. Tryck på knappen "TIMER" för att ställa in presstiden enligt den förberedda degbollen.

Degtyp	Inställningstid
Rumstempererad pizzadegboll	5~10 sekunder
Kall pizzadegboll	8~15 sekunder
Tortilla degboll	3~5 sekunder



DRIFT - DEGPRESSNING

6. Vrid på tjockleksjusteringsratten för att justera önskad tjocklek.

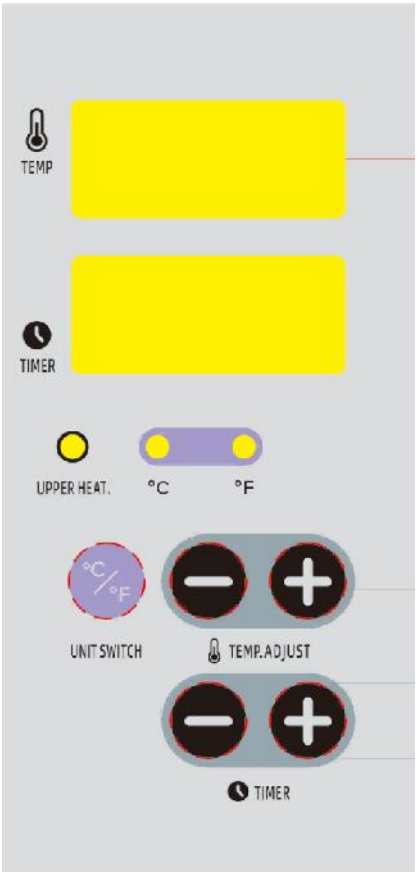


DRIFT – DEGPRESSNING

7. Apparaten börjar förvärmas efter att temperaturen har ställts in.

Temperaturdisplayen visar temperaturen, börja trycka på degen när den når den inställda temperaturen.

OBS: Den övre och nedre plattan är varm, rör inte vid den. plattan utan något skydd.



DRIFT – DEGPRESSNING

8. Dra upp den övre plattan, pensla eller spraya lite matolja på den övre och nedre plattan först, placera sedan en förberedd degboll mitt på bottenplattan, pensla eller spraya lite matolja på degbollen, men tillsätt inget mjöl.



DRIFT – DEGPRESSNING

9. Dra ner handtaget för att pressa degbollen. När tiden når 0 och degpressningen är klar, dra upp den övre plattan för att ta ut degarket.
OBS: Håll händerna borta från de övre och nedre tryckplattorna när du trycker ner den övre plattan, annars kan det orsaka allvarliga skador.







FÄRDIG STORLEK OCH DEGBOLLENS VIKT

FÄRDIG STORLEK	DEGBOLLENS VIKT
	Pizzadeg
6" (152 mm)	142–227 g
8" (203 mm)	170–283 g

10" (254 mm)	227–340 g
12" (305 mm)	453–510 g
14" (356 mm)	510–567 g
16" (406 mm)	567–623 g
18" (457 mm)	623–680 g

NOTERA:
Olika vikt- och tjockleksinställning ger olika slutliga storlekar, vänligen använd referensen ovan. några tester för att få din ideala storlek och tjocklek.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING 1: Stäng av maskinen och dra ur sladden före rengöring och underhåll.
VARNING 2: Spraya inte apparaten med direkta vattenstrålar och använd inte högtrycksapparater.

Rengöring av värmeplattorna
1. Dra ur sladden till maskinen och vänta tills den har svalnat. Lyft den övre plattan för att få den att svalna snabbare.
2. Avlägsna rester och olja från de övre och nedre plattorna med en trasa indränkt i livsmedelsklassat rengöringsmedel.
3. Torka av plattorna med en torr trasa.
4. Avlägsna oljan från handtaget med en trasa indränkt i livsmedelsklassat rengöringsmedel.

Underhåll
Säkringsutlösning: Låt maskinen svalna i 2 minuter och återställ sedan säkringen genom att trycka in knappen igen för att få maskinen att fungera igen. Om säkringen fortsätter att lösa ut, kontakta en elektriker för att kontrollera orsaken till felet.

