

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIAL DOUGH SHEETERS

USER MANUAL

MODEL: MPR25

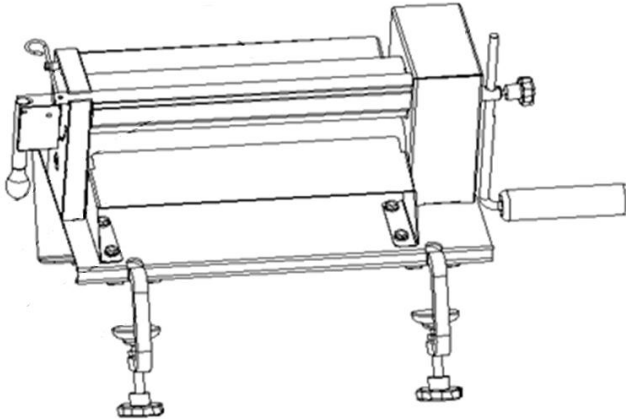
We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Commercial Dough Sheeters

MODEL:MPR25



<Picture Only For Reference >

NEED HELP? CONTACT US!

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

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

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



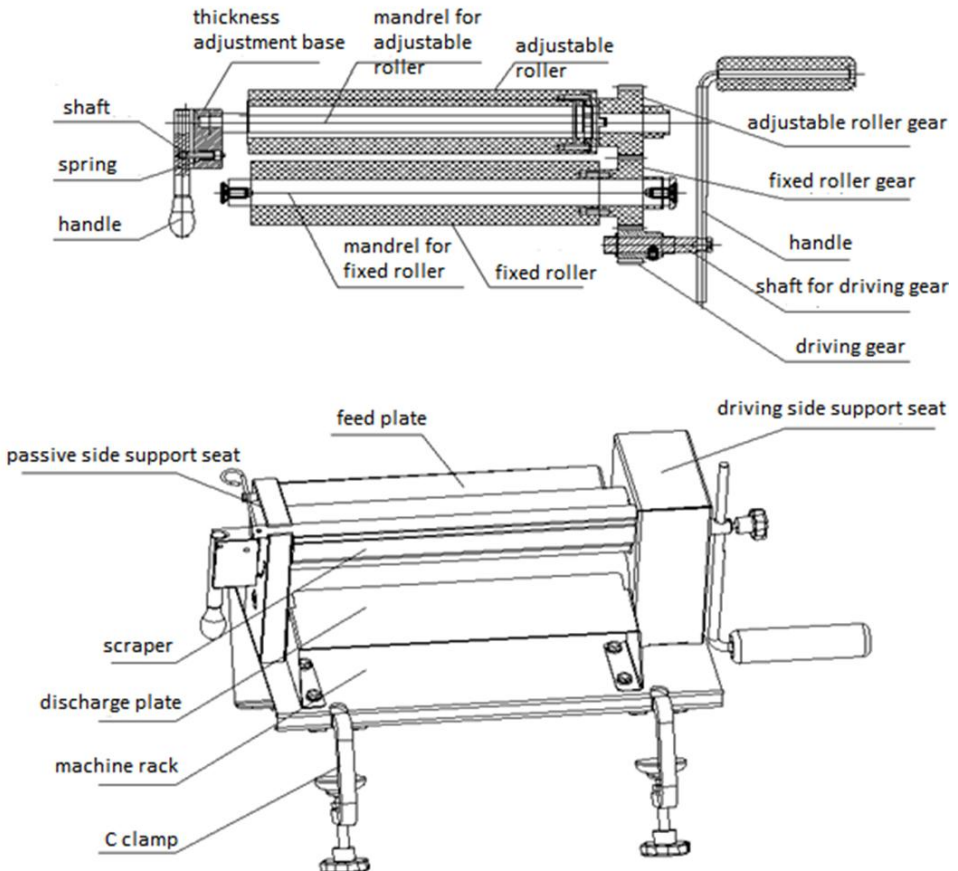
Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

CORRECT DISPOSAL



This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

MACHINE STRUCTURE



OPERATION

1. Fixed the machine on the working table by the two C-clamps.
2. To rotate the handle and press the dough easily,
3. The distance between the fixed roller and the adjustable roller can be adjusted by adjusting the handle, thickness is 0-12mm.
4. The dough is placed on the feed plate and slides out from the discharge plate by the extrusion of the rollers.
5. The adjustable roller is equipped with a scraper to prevent the dough from being stick on the roller.
6. Adjustable roller adjustment principle: pull out the adjustment handle to make the adjustment mandrel out of the positioning hole, rotate the handle to choose the suitable thickness, then fix the adjustment handle.

MAINTENANCE

1. Please clean the machine in time after use to avoid bacterial growth and ensure food hygiene.
2. The working surface of the roll should be kept clean. If there is powder accumulation, check whether the contact between the scraper and the roll is tight, and whether the pressure of the compression spring is sufficient. If the pressure of the compression spring is insufficient, it should be adjusted; if the surface of the roll is damaged, it should be replaced. The surface of the roll should not be scraped with a sharp tool to prevent the surface from being scratched and shaved.
3. When the equipment is abnormal, please stop using it and check the problem. If there is a problem cannot be solved, please contact with after sales department for maintenance services.

PACKING LIST

No.	Item	Qty	Remark
1	Commercial Dough Sheeters	1 set	
2	Screw	1 pack	
3	C clamp	2 pcs	
4	Manual	1 pcs	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

<https://www.vevor.com/support>

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

LAMINOIRS COMMERCIAUX

MANUEL D'UTILISATION

MODÈLE : MPR25

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

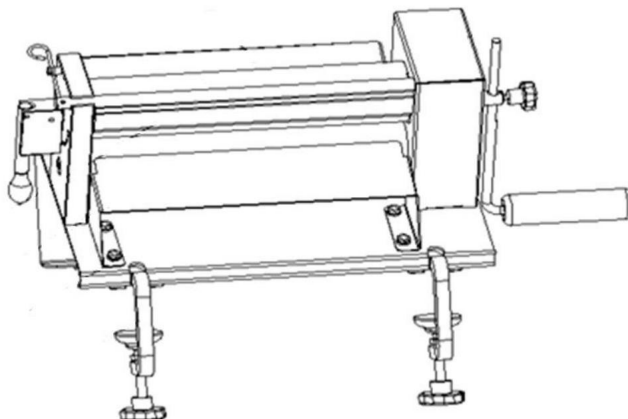
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Laminoirs à pâte commerciaux

MODÈLE : MPR25



<Photo à titre indicatif seulement>

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

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

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



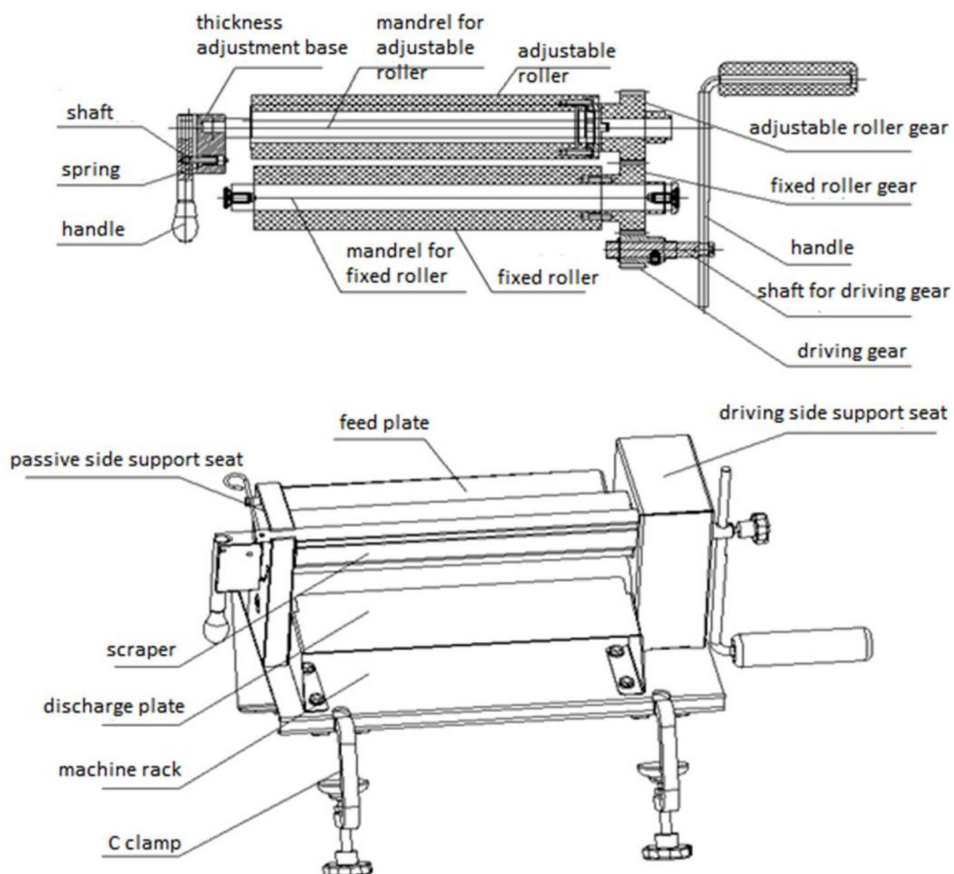
Avvertimento - Per ridurre il rischio di lesione, l'utente deve leggere attentamente il manuale d'istruzioni.

ÉLIMINATION CORRECTE



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

STRUCTURE DE LA MACHINE



OPÉRATION

1. Fixez la machine sur la table de travail à l'aide des deux pinces en C.

2. Pour faire tourner la poignée et presser la pâte facilement, 3.

La distance entre le rouleau fixe et le rouleau réglable peut être réglable en ajustant la poignée, l'épaisseur est de 0 à 12 mm.

4. La pâte est placée sur la plaque d'alimentation et glisse hors de la décharge plaque par l'extrusion des rouleaux.

5. Le rouleau réglable est équipé d'un grattoir pour éviter que la pâte d'être collé au rouleau.

6. Principe de réglage du rouleau réglable : tirez la poignée de réglage pour sortez le mandrin de réglage du trou de positionnement, faites tourner la poignée pour choisir l'épaisseur appropriée, puis fixer la poignée de réglage.

ENTRETIEN

1. Veuillez nettoyer la machine à temps après utilisation pour éviter la croissance bactérienne et assurer l'hygiène alimentaire.

2. La surface de travail du rouleau doit être maintenue propre. S'il y a de la poudre accumulation, vérifier si le contact entre le racleur et le rouleau est serré et si la pression du ressort de compression est suffisante. Si la pression du ressort de compression est insuffisante, il faut la régler ; si la surface du rouleau est endommagée, il doit être remplacé. La surface de le rouleau ne doit pas être gratté avec un outil tranchant pour éviter que la surface ne être gratté et rasé.

3. Lorsque l'équipement est anormal, veuillez cesser de l'utiliser et vérifier l'état de fonctionnement. problème. S'il y a un problème qui ne peut pas être résolu, veuillez contacter après service commercial des prestations de maintenance.

LISTE DE COLISAGE

Non.	Article	Quantité	Remarque
1	Laminoirs à pâte commerciaux	1 ensemble	
2	Vis	1 paquet	
3	Collier de serrage en C	2 pièces	
4	Manuel	1 pièce	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

GEWERBLICHE TEIGAUSRÜSTMASCHINEN

BENUTZERHANDBUCH

MODELL: MPR25

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

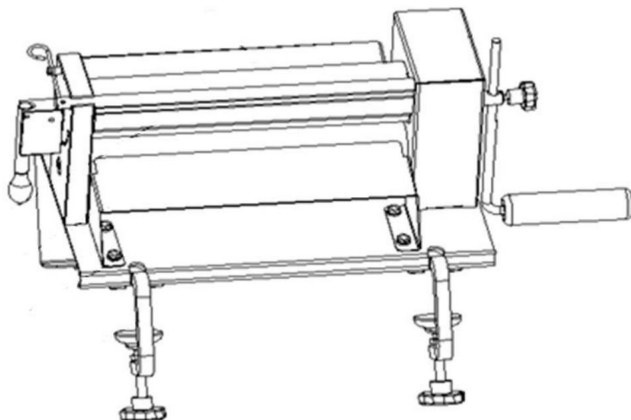
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Gewerbliche Teigausrollmaschinen

MODELL: MPR25



<Bild nur als Referenz>

Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

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

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



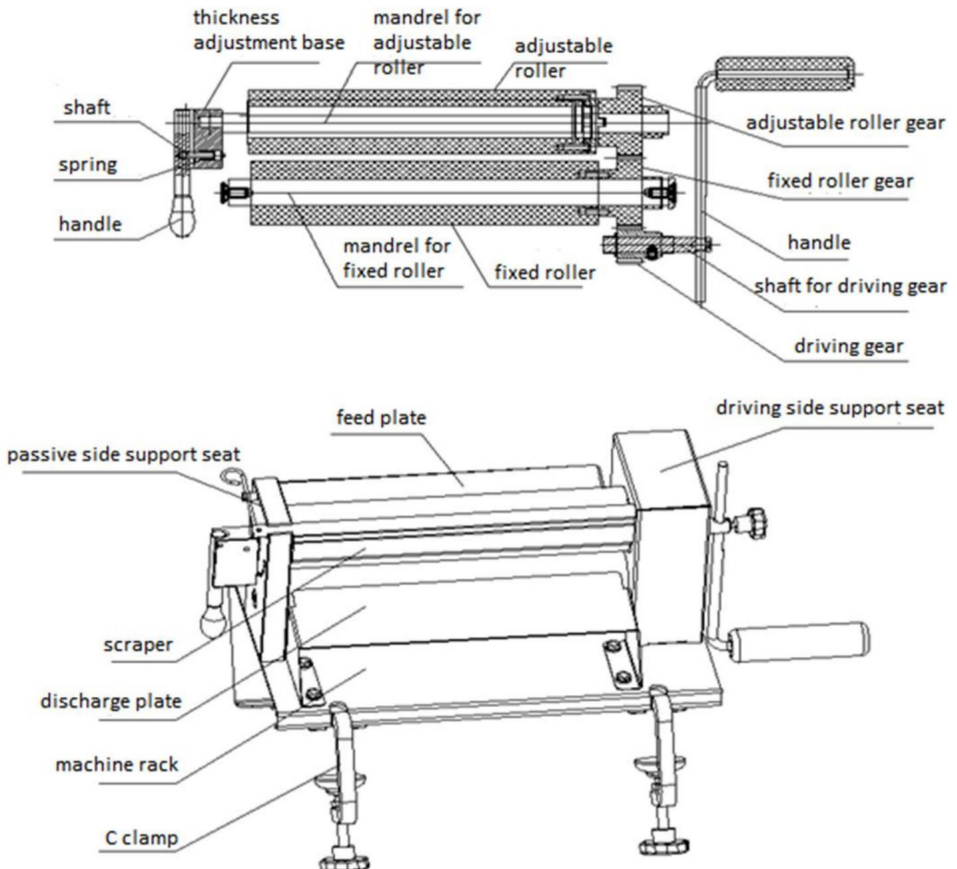
Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

KORREKTE ENTSORGUNG



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

MASCHINENSTRUKTUR



BETRIEB

1. Befestigen Sie die Maschine mit den beiden C-Klemmen auf dem Arbeitstisch.
2. Um den Griff zu drehen und den Teig leicht zu drücken, 3. Der Abstand zwischen der festen Walze und der verstellbaren Walze kann Durch Verstellen des Griffs einstellbar, Dicke beträgt 0 – 12 mm.
4. Der Teig wird auf die Zuführplatte gelegt und gleitet aus dem Auslauf Platte durch die Extrusion der Walzen.
5. Die verstellbare Walze ist mit einem Abstreifer ausgestattet, um zu verhindern, dass der Teig dass es an der Walze festklebt.
6. Prinzip der Einstellung der einstellbaren Walze: Ziehen Sie den Einstellgriff heraus, um Den Einstellhorn aus der Positionierungsbohrung herausziehen, den Griff drehen um die passende Dicke auszuwählen, dann fixieren Sie den Einstellgriff.

WARTUNG

1. Bitte reinigen Sie die Maschine rechtzeitig nach dem Gebrauch, um Bakterienwachstum zu vermeiden und sorgen Sie für Lebensmittelhygiene.
2. Die Arbeitsfläche der Walze sollte sauber gehalten werden. Wenn sich Pulver darauf befindet Ansammlung, prüfen Sie, ob der Kontakt zwischen dem Abstreifer und der Walze dicht ist und ob der Druck der Druckfeder ausreicht. Wenn der Druck der Druckfeder reicht nicht aus, er sollte angepasst werden; Wenn die Oberfläche der Rolle beschädigt ist, sollte sie ausgetauscht werden. Die Oberfläche der Die Rolle darf nicht mit einem scharfen Gegenstand abgekratzt werden, um ein Ablättern der Oberfläche zu verhindern. gekratzt und rasiert werden.
3. Wenn das Gerät nicht normal funktioniert, verwenden Sie es nicht weiter und überprüfen Sie das Problem. Wenn ein Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an Vertriebsabteilung für Wartungsdienstleistungen.

PACKLISTE

NEIN.	Artikel	Menge	Bemerkung
1	Gewerbliche Teigausrollmaschinen	1 Satz	
2	Schrauben	1 Packung	
3	C-Klemme	2 Stck.	
4	Handbuch	1 Stck.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

<https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

SFOGLIATRICI PER PASTA COMMERCIALI

MANUALE D'USO

MODELLO: MPR25

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

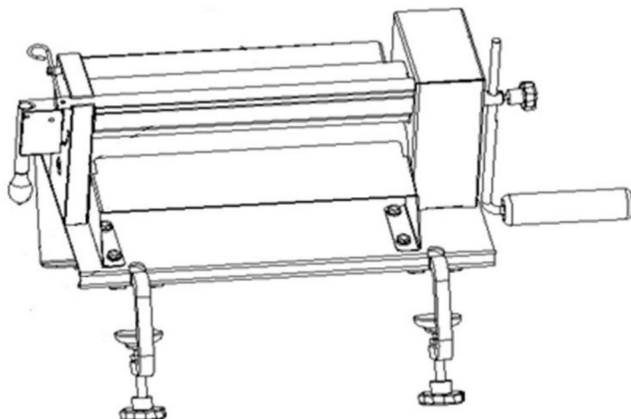
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Sfogliatrici commerciali per pasta

MODELLO:MPR25



<Immagine solo per riferimento>

HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

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

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



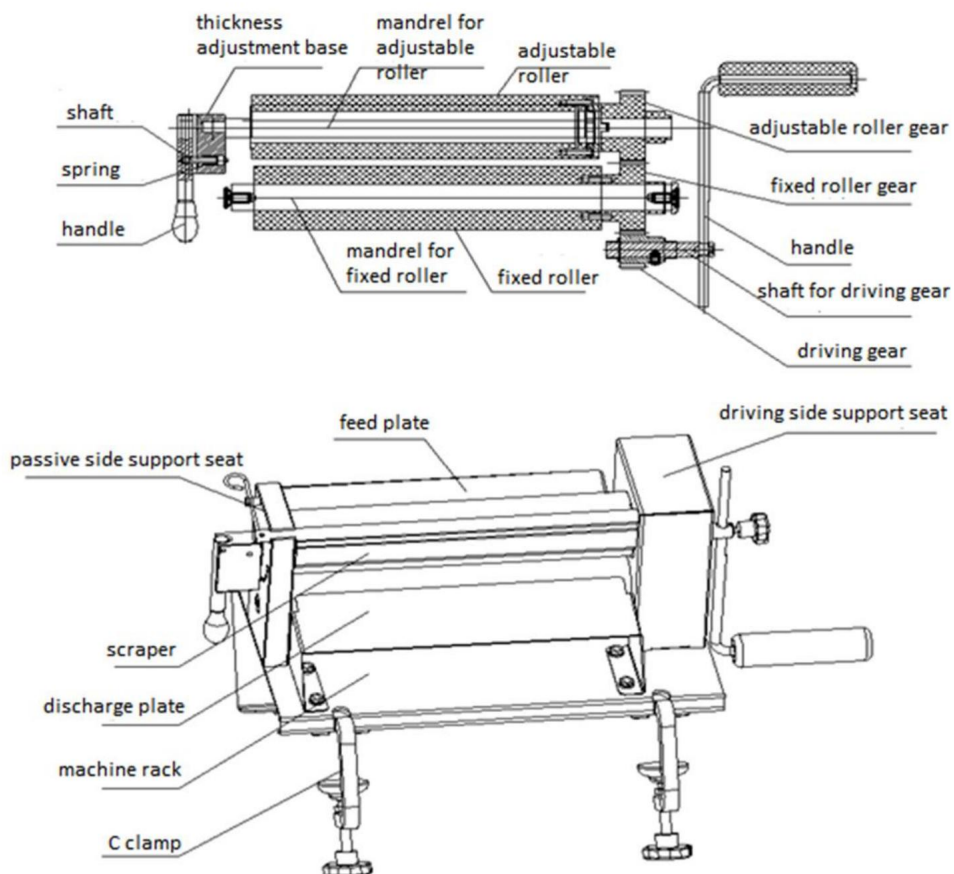
Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

SMALTIMENTO CORRETTO



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 come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

STRUTTURA DELLA MACCHINA



OPERAZIONE

1. Fissare la macchina sul tavolo di lavoro mediante i due morsetti a C.
2. Per ruotare la maniglia e premere facilmente l'impasto, 3.
La distanza tra il rullo fisso e il rullo regolabile può essere regolato tramite la maniglia, lo spessore è 0-12 mm.
4. L'impasto viene posizionato sulla piastra di alimentazione e scivola fuori dallo scarico piastra mediante estrusione dei rulli.
5. Il rullo regolabile è dotato di un raschietto per evitare che l'impasto dall'essere attaccato al rullo.
6. Principio di regolazione del rullo regolabile: estrarre la maniglia di regolazione per estrarre il mandrino di regolazione dal foro di posizionamento, ruotare la maniglia per scegliere lo spessore adatto, quindi fissare la maniglia di regolazione.

MANUTENZIONE

1. Si prega di pulire la macchina in tempo dopo l'uso per evitare la crescita batterica e garantire l'igiene alimentare.
2. La superficie di lavoro del rullo deve essere mantenuta pulita. Se c'è polvere accumulata, verificare se il contatto tra il raschiatore e il rullo è stretto e se la pressione della molla di compressione è sufficiente. Se la pressione della molla di compressione è insufficiente, è necessario regolarla; se la superficie del rotolo è danneggiata, deve essere sostituita. La superficie di lavoro del rotolo non deve essere raschiata con uno strumento affilato per evitare che la superficie sia graffiata e rasata.
3. Quando l'apparecchiatura è anomala, interrompere l'utilizzo e controllare il problema. Se c'è un problema che non può essere risolto, si prega di contattare dopo reparto vendite per servizi di manutenzione.

LISTA IMBALLAGGIO

NO.	Articolo	Quantità	Osservazione
1	Sfogliatrici commerciali per pasta	1 set	
2	Vite	1 confezione	
3	Morsetto a C	2 pezzi	
4	Manuale	1 pz	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

LAMINADORAS DE MASA COMERCIALES

MANUAL DEL USUARIO

MODELO: MPR25

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

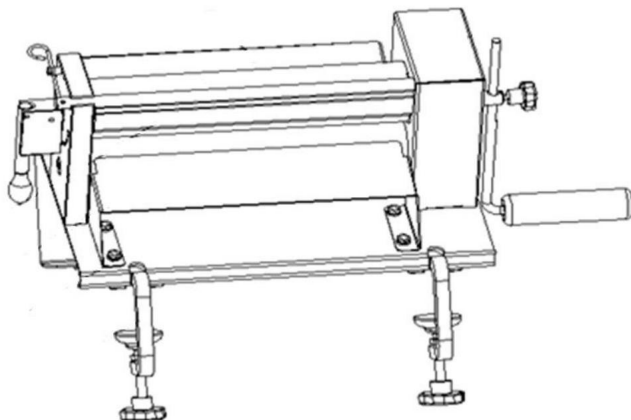
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Laminadoras de masa comerciales

MODELO:MPR25



<Imagen solo como referencia>

¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

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

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

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



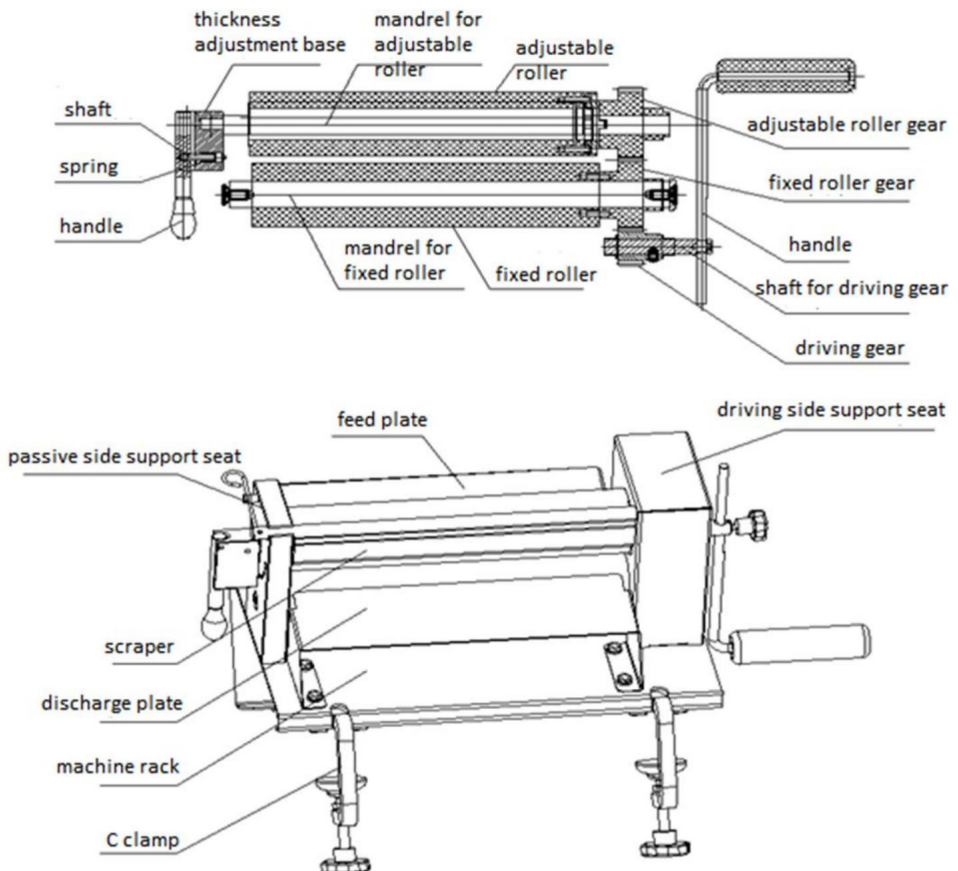
Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

ELIMINACIÓN CORRECTA



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra 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 como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

ESTRUCTURA DE LA MAQUINA



OPERACIÓN

1. Fije la máquina en la mesa de trabajo con las dos abrazaderas en C.
2. Para girar el mango y presionar la masa fácilmente, 3. La distancia entre el rodillo fijo y el rodillo ajustable se puede ajustar ajustando el mango, el grosor es de 0 a 12 mm.
4. La masa se coloca en la placa de alimentación y se desliza hacia afuera de la descarga. placa por la extrusión de los rodillos.
5. El rodillo ajustable está equipado con un raspador para evitar que la masa se quede pegado al rodillo.
6. Principio de ajuste del rodillo ajustable: tire de la manija de ajuste para saque el mandril de ajuste del orificio de posicionamiento y gire el mango. Para elegir el grosor adecuado, luego fije el mango de ajuste.

MANTENIMIENTO

1. Limpie la máquina a tiempo después de su uso para evitar el crecimiento de bacterias y garantizar la higiene de los alimentos.
2. La superficie de trabajo del rodillo debe mantenerse limpia. Si hay polvo acumulación, comprobar si el contacto entre el raspador y el rodillo está apretado y si la presión del resorte de compresión es suficiente. Si la presión del resorte de compresión es insuficiente, debe ajustarse; Si la superficie del rollo está dañada, se debe reemplazar. La superficie de El rollo no debe rasparse con una herramienta afilada para evitar que la superficie se descascare. ser rascado y afeitado.
3. Cuando el equipo presente anomalías, deje de usarlo y verifique el estado. Problema. Si hay algún problema que no se puede resolver, comuníquese con nosotros después de Departamento de ventas de servicios de mantenimiento.

LISTA DE EMBALAJE

No.	Artículo	Cantidad	Observación
1	Laminadoras de masa comerciales	1 juego	
2	Tornillo	1 paquete	
3	Abrazadera en C	2 piezas	
4	Manual	1 uds.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

WAŁKARKI DO CIASTA KOMERCYJNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MODEL: MPR25

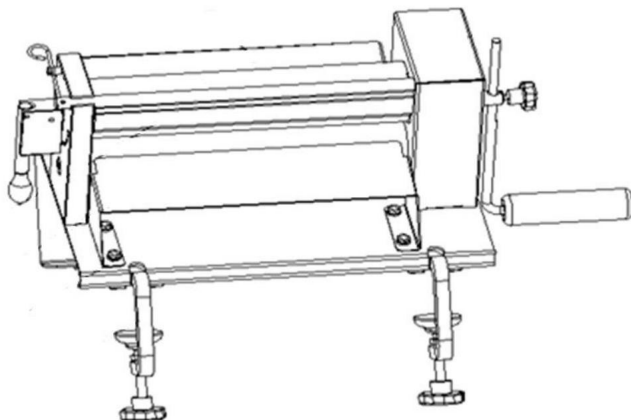
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Komercyjne wałkowarki do ciasta

MODEL:MPR25



<Zdjęcie tylko w celach informacyjnych>

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

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

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



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

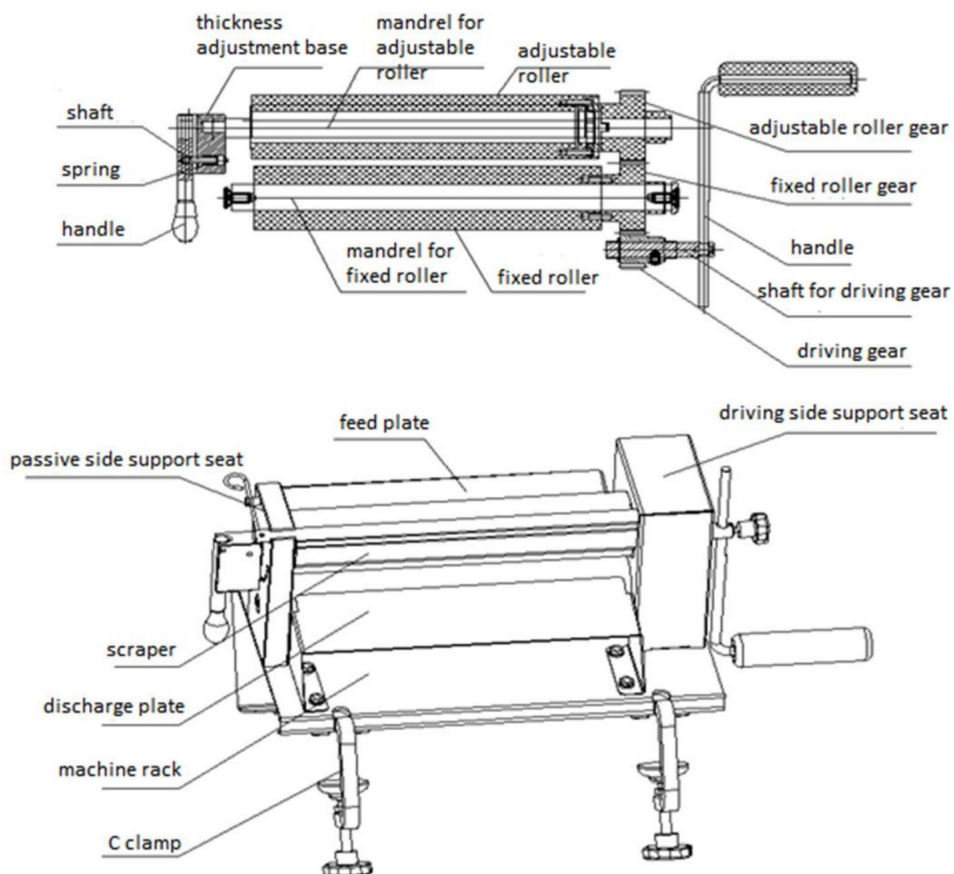
PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA



Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE.

Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

STRUKTURA MASZYNY



DZIAŁANIE

1. Zamocuj maszynę na stole roboczym za pomocą dwóch ścisków C.
2. Aby łatwo obrócić uchwyt i docisnąć ciasto, 3. Odległość między wałkiem stałym a wałkiem regulowanym można regulować. regulowana poprzez regulację uchwytu, grubość 0-12mm.
4. Ciasto umieszcza się na płycie podającej i wysuwa z otworu wylotowego płytkę poprzez wytłaczanie rolek.
5. Regulowany wałek wyposażony jest w skrobak zapobiegający przyklejaniu się ciasta od przyklejania się do wałka.
6. Zasada regulacji rolki regulowanej: wyciągnij uchwyt regulacyjny, aby wyjmij trzpień regulacyjny z otworu pozycjonującego i obróć uchwyt Aby wybrać odpowiednią grubość, należy zacisnąć uchwyt regulacyjny.

KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu należy wyczyścić maszynę, aby zapobiec rozwojowi bakterii i zapewnić higienę żywności.
2. Powierzchnia robocza rolki powinna być utrzymywana w czystości. Jeśli znajduje się tam proszek akumulacji, sprawdź czy styk między skrobakiem a rolką jest prawidłowy jest napięty i czy nacisk sprężyny ściskającej jest wystarczający. Jeśli siła nacisku sprężyny ściskającej jest niewystarczająca, należy ją wyregulować; jeśli powierzchnia rolki jest uszkodzona, należy ją wymienić. Powierzchnia nie należy skrobać rolki ostrym narzędziem, aby zapobiec zarysowaniu powierzchni drapanie i golenie.
3. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, należy zaprzestać jego używania i sprawdzić problem. Jeśli jest problem, którego nie można rozwiązać, prosimy o kontakt z po dział sprzedaży usług konserwacyjnych.

LISTA PAKOWANIA

NIE.	Przedmiot	Ilość	Uwaga
1	Komercyjne wałkowarki do ciasta	1 zestaw	
2	Śruba	1 opakowanie	
3	Zacisk C	2 szt.	
4	Podręcznik	1 szt.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

COMMERCIEËLE DEEGSCHAALMACHINES

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MODEL: MPR25

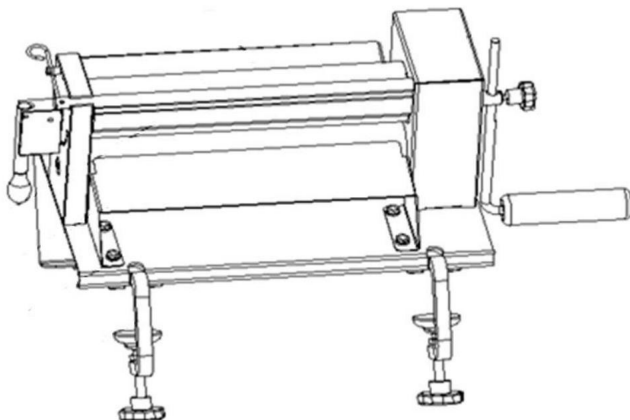
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Commerciële deegrollers

MODEL: MPR25



<Afbeelding alleen ter referentie>

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

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

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

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor.

Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



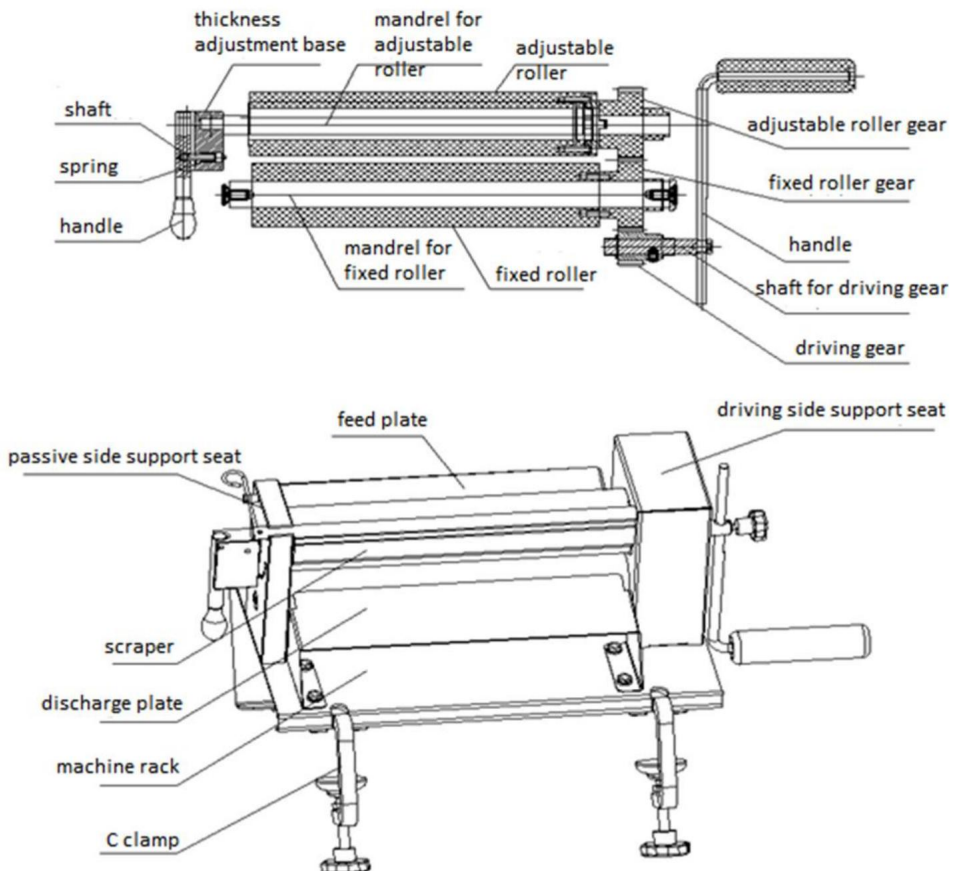
Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

CORRECTE VERWIJDERING



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

MACHINESTRUCTUUR



WERKING

1. Bevestig de machine met de twee C-klemmen op de werktafel.
2. Om de hendel te draaien en het deeg gemakkelijk te drukken,
3. De afstand tussen de vaste rol en de verstelbare rol kan worden af te stellen door het verstellen van de hendel, dikte is 0-12mm.
4. Het deeg wordt op de invoerplaat gelegd en glijdt uit de uitvoer plaat door de extrusie van de rollen.
5. De verstelbare rol is voorzien van een schraper om te voorkomen dat het deeg gaat lekken. van het vastplakken aan de roller.
6. Principe van instelbare rolverstelling: trek de verstelhendel naar buiten om maak de afsteldoorn uit het positioneringsgat, draai de hendel om de geschikte dikte te kiezen en vervolgens de verstelhendel vast te zetten.

ONDERHOUD

1. Maak het apparaat na gebruik tijdig schoon om bacteriegroei te voorkomen en Zorg voor voedselhygiëne.
2. Het werkoppervlak van de rol moet schoon worden gehouden. Als er poeder op zit ophoping, controleer of het contact tussen de schraper en de rol strak is, en of de druk van de drukveer voldoende is. Als de druk van de drukveer is onvoldoende, deze moet worden afgesteld; als het oppervlak van de rol beschadigd is, moet deze worden vervangen. Het oppervlak van de rol mag niet met een scherp voorwerp worden geschrapt om te voorkomen dat het oppervlak gekrabd en geschoren worden.
3. Wanneer de apparatuur niet goed functioneert, stop dan met het gebruik ervan en controleer de probleem. Als er een probleem is dat niet kan worden opgelost, neem dan contact op met after verkoopafdeling voor onderhoudsdiensten.

PAKLIJST

Nee.	Item	<small>Hoeveelheid</small>	Opmerking
1	Commerciële deegrollers	1 set	
2	Schroef	1 pak	
3	C-klem	2 stuks	
4	Handmatig	1 st.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

KOMMERSIELLA DEGARK

ANVÄNDARMANUAL

MODELL: MPR25

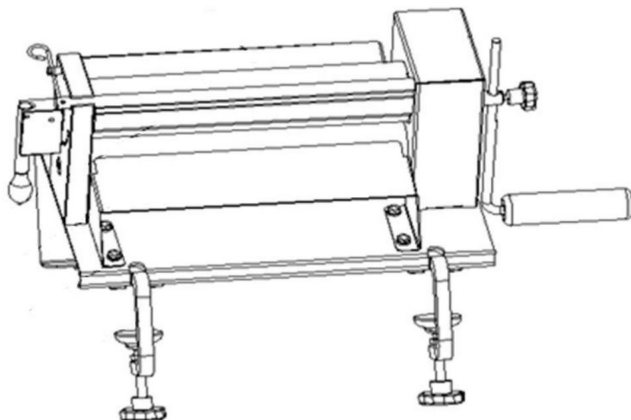
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Kommersiella degark

MODELL: MPR25



<Endast bild för referens>

BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

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

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



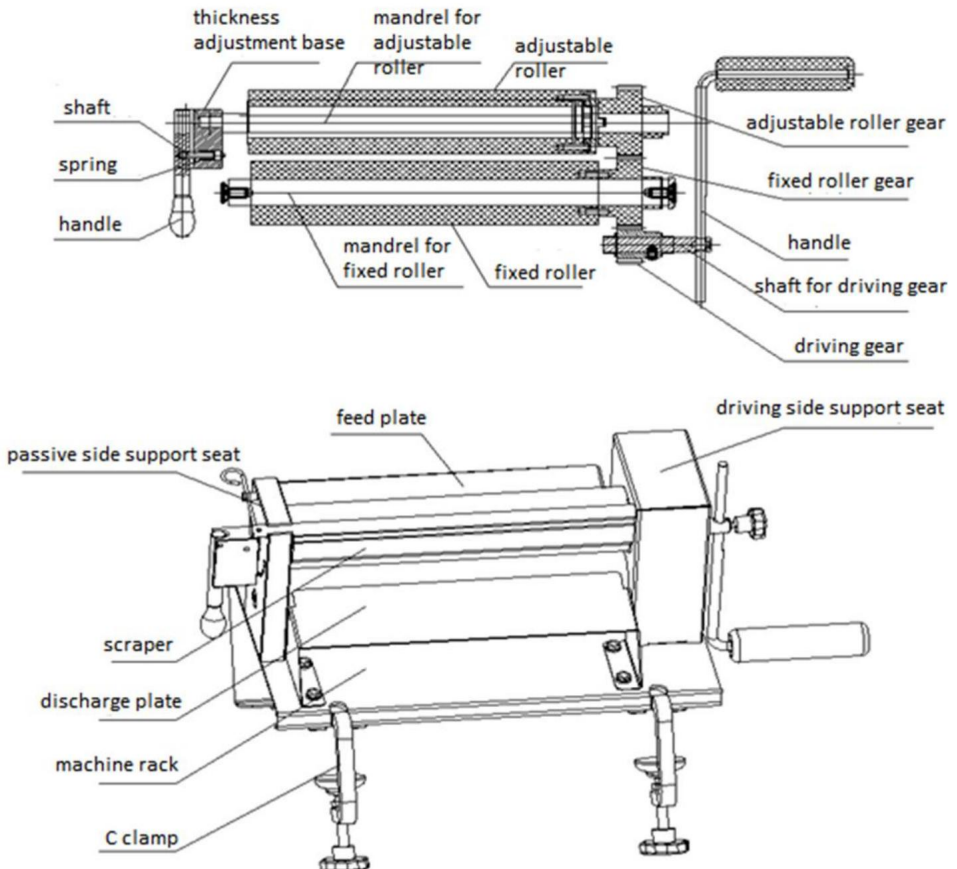
Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

KORREKT AVFALLSHANTERING



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

MASKINENS STRUKTUR



DRIFT

1. Fixerade maskinen på arbetsbordet med de två C-klämmorna.
2. För att rotera handtaget och trycka degen lätt, 3.
Avståndet mellan den fasta rullen och den justerbara rullen kan vara justeras genom att justera handtaget, tjockleken är 0-12mm.
4. Degen läggs på matarplattan och glider ut från utmatningen platta genom extruderingen av rullarna.
5. Den justerbara rullen är utrustad med en skrapa för att förhindra degen från att ha fastnat på rullen.
6. Justerbar rulljusteringsprincip: dra ut justeringshandtaget till gör justeringsdornen ur positioneringshålet, vrid handtaget för att välja lämplig tjocklek, fixera sedan justeringshandtaget.

UNDERHÅLL

1. Rengör maskinen i tid efter användning för att undvika bakterietillväxt och säkerställa livsmedelshygien.
2. Rullens arbetsyta ska hållas ren. Om det finns pulver ackumulering, kontrollera om kontakten mellan skrapan och rullen är tätt och om tryckfjäders tryck är tillräckligt. Om trycket på kompressionsfjädern är otillräckligt, det bör justeras; om rullens yta är skadad bör den bytas ut. Ytan på rullen ska inte skrapas med ett vasst verktyg för att förhindra ytan från blir repad och rakad.
3. När utrustningen är onormal, vänligen sluta använda den och kontrollera problem. Om det finns ett problem som inte kan lösas, vänligen kontakta efter försäljningsavdelning för underhållstjänster.

PACKLISTA

Inga.	Punkt	Antal	Anmärkning
1	Kommersiella degark	1 set	
2	Skruva	1 förpackning	
3	C klämma	2 st	
4	Manuell	1 st	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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