



Dough press

User Manual



Models:

7534.0100

CONTENT



.....	3
1. DELIVERY - RECEIVING - SETUP.....	3
2. SAFETY.....	3
3. UNPACK.....	3
4. APPLIANCE INSTALLATION.....	3
5. ELECTRIC INSTALLATION.....	4
6. INSPECTION AFTER INSTALLATION.....	4
7. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	4
8. OPERATION.....	4
9. OPERATION - DOUGH PRESSING.....	5
10. FINISHED SIZE AND DOUGH BALL WEIGHT.....	6
11. CLEANING AND MAINTENANCE.....	6



.....	7
1. LEVERING - ONTVANGST - INSTALLATIE.....	7
2. VEILIGHEID.....	7
3. UITPAKKEN.....	7
4. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT.....	8
5. ELEKTRISCHE INSTALLATIE.....	8
6. INSPECTIE NA INSTALLATIE.....	8
7. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	8
8. BEDIENING.....	8
9. BEDIENING - DEEG PERSEN.....	9
10. EINDMAAT EN GEWICHT VAN DE DEEGBAL.....	10
11. REINIGING EN ONDERHOUD.....	10



.....	11
1. LIEFERUNG - EMPFANG - EINRICHTUNG.....	11
2. SICHERHEIT.....	11
3. AUSPACKEN.....	11
4. GERÄTEMONTAGE.....	12
5. ELEKTRISCHE INSTALLATION.....	12
6. INSPEKTION NACH DER INSTALLATION.....	12
7. BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	12
8. BETRIEB.....	13
9. BEDIENUNG - TEIG PRESSEN.....	13
10. FERTIGE GRÖSSE UND GEWICHT DER TEIGKUGEL.....	14
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	15



.....	16
1. LIVRAISON - RÉCEPTION - INSTALLATION.....	16
2. SÉCURITÉ.....	16
3. DÉBALLAGE.....	16
4. INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	17
5. INSTALLATION ÉLECTRIQUE.....	17
6. INSPECTION APRÈS L'INSTALLATION.....	17
7. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	17
8. FONCTIONNEMENT.....	18
9. FONCTIONNEMENT - PRESSAGE DE LA PÂTE.....	18
10. TAILLE FINIE ET POIDS DE LA BOULE DE PÂTE.....	20
11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20



1. DELIVERY - RECEIVING - SETUP

This Manual Dough Press has been comprehensively inspected and tested before the delivery, aims to provide the highest quality of appliance. Please kindly check for any transportation damages in the first place when you received the appliance, contact the carrier if there is any damage.

Save this manual for the whole operating life of the appliance in a place which is easily reach, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

This manual aims to offer the necessary information to those who are authorized to use the appliance. The operators of this appliance must read it carefully and apply it strictly.

2. SAFETY

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 qualified 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.

3. 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.

4. 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.



5. 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.

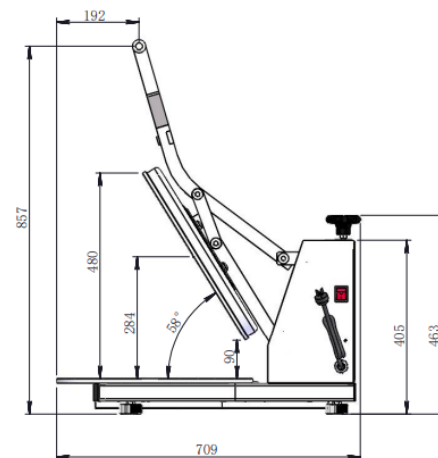
6. INSPECTION AFTER INSTALLATION

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.

7. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Round plate:

- Upper Heating
- Power: 1200 W
- Voltage: 220V; 50HZ
- Temperature range: Max 98°C
- Heating Plate Size: 18 inches
- Upper Opening Angle: 58 degree
- The distance between the two-plate bottom is 90MM.
- The distance from the top of the handle to the bottom of the machine is 857MM.
- Aluminum non-stick plate
- Fuse: 25A
- With plastic foot
- With adjustable thickness function, The adjustment range of thickness is 1-15 mm.



8. OPERATION

1. Plug the cord of the appliance into a grounded electrical outlet, the press the button on the right side of the appliance to turn on the machine.
2. After the machine is turned on, the heating lamp (UPPER HEAT) flashes, and the upper plate is heated automatically.
3. Set the pressing time according to the prepared dough ball.
4. Turn around the thickness adjustment knob to adjust the thickness you need.
5. 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.
6. 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.



7. 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.

9. 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.



2. After the machine is turned on, the heating lamp (UPPER HEAT) flashes, and the upper plate is heated automatically.

3. Please use the TEMP ADJUST to set up the temperature. In general, frozen dough needs higher temperature than the heated temperature.

Dough type	Setting temp. in °F	Setting temp. in °C
Room temperature pizza dough ball	110-130	43-55
Cold pizza dough ball	140-150	60-66
Tortilla dough	230-240	110-116



4. 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	2-10 seconds



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

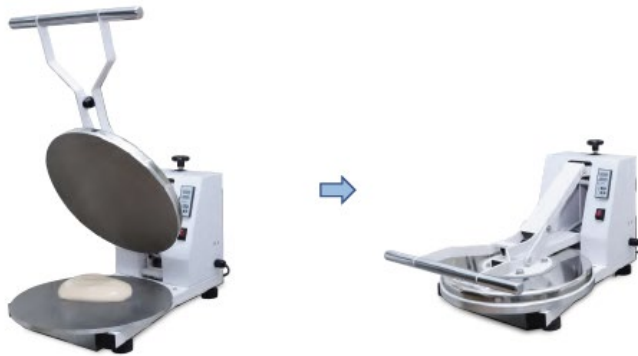




6. The appliance will start preheating after the temperature is set. The temperature display will show the temperature, start to press the dough when it reaches to the set temperature.

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

7. 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.



8. 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 pressing plates when you press down the upper plate, it will cause serious injury.

10. FINISHED SIZE AND DOUGH BALL WEIGHT

Finished size	Weight of dough ball
	Pizza dough
6" (152 mm)	5-8 oz. (142-227 gr)
8" (203 mm)	6-10 oz. (170-283 gr)
10" (254 mm)	8-12 oz. (227-340 gr)
12" (305 mm)	16-18 oz. (453-510 gr)
14" (356 mm)	18-20 oz. (510-567 gr)
16" (406 mm)	20-22 oz. (567-623 gr)
18" (457 mm)	22-24 oz. (623-680 gr)

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.

11. CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING 1: Turn off the machine and unplugged 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.



1. LEVERING - ONTVANGST - INSTALLATIE

Deze handmatige deegpers is uitvoerig geïnspecteerd en getest vóór verzending om een product van de hoogste kwaliteit te garanderen. Bij ontvangst van het apparaat is het belangrijk om eerst te controleren op eventuele transportschade en indien nodig contact op te nemen met de transporteur.

Bewaar deze handleiding gedurende de hele levensduur van het apparaat op een gemakkelijk bereikbare plaats, zodat deze altijd beschikbaar is voor raadpleging wanneer nodig.

Deze handleiding is bedoeld om de nodige informatie te verstrekken aan bevoegde gebruikers van het apparaat. Alle gebruikers dienen de handleiding zorgvuldig door te nemen en strikt op te volgen.

2. VEILIGHEID

Kennis van de juiste procedures is essentieel voor een veilig gebruik van deze deegpers. Belangrijke delen van de tekst worden aangegeven met specifieke symbolen om de aandacht te vestigen op belangrijke informatie of specificaties:

Om belangrijke veiligheidsinformatie aan te geven.

Om de gezondheid en veiligheid van personen te waarborgen.

Om technische informatie aan te geven die van bijzonder belang is.

1. Dit apparaat is ontworpen en gebouwd voor het persen van deeg. Elk ander gebruik van dit apparaat is niet toegestaan of aanbevolen.
2. Dit apparaat is ontworpen en bedoeld voor commercieel gebruik in de horeca, waar alle gebruikers bekend zijn met het doel, de beperkingen en de bijbehorende risico's. Alle bedieningsinstructies en waarschuwingen moeten worden gelezen en begrepen door alle gebruikers.
3. Gebruik de probleemoplossingsinformatie alleen als referentie en raadpleeg een gekwalificeerde technicus voor reparaties en onderhoud.
4. Bewaar deze handleiding als permanent onderdeel van het apparaat. Alle bijgeleverde instructies, schema's, onderdelenlijsten, mededelingen en etiketten dienen bij het apparaat te blijven, zelfs bij verkoop of verplaatsing naar een andere locatie.

3. UITPAKKEN

Gebruik een vorkheftruck of palletstapelaar om het apparaat uit de container of vrachtwagen te halen. Let hierbij op de gewichtsverdeling om kantelen te voorkomen.

LET OP: let bij het plaatsen van de hefinrichting op de positie van de voetjes.

Het apparaat is verpakt in een multiplex kist en op een pallet. Verwijder de bevestigingsschroeven van het apparaat en neem het apparaat met minstens twee personen uit de multiplex kist, het zware tillen kan letsel veroorzaken, houd de natuurlijke krommingen van de rug en buig de knieën om dit apparaat op te tillen.

Het apparaat moet zo snel mogelijk uitgepakt worden om te controleren of het intact en onbeschadigd is.

Verwijder de plastic beschermfolie, het verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken, piepschuim, nietjes, enz. van het apparaat, voordat u het apparaat aansluit op de stroomvoorziening. Bewaar eventuele accessoires op een handige plaats voor toekomstig gebruik.



4. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

1. Zorg ervoor dat de installatieruimte voldoet aan alle vereisten voor stroom, verlichting en sanitaire voorzieningen.
2. Plaats het apparaat op een vlak en stevig werkoppervlak.

5. ELEKTRISCHE INSTALLATIE

1. Het apparaat moet worden aangesloten door een erkende elektricien, waarbij de normen voor elektrische installatie strikt moeten worden gevolgd.
2. Controleer in de eerste plaats of de spanning en de frequentie overeenkomen met het gegevensblad voordat het apparaat op de netstroom wordt aangesloten.
3. Zorg voor de aanwezigheid van een relevante differentieelschakelaar met voldoende vermogen in het elektriciteitsnet, stroomopwaarts van het apparaat, om het apparaat te beschermen tegen overbelasting of kortsluiting.

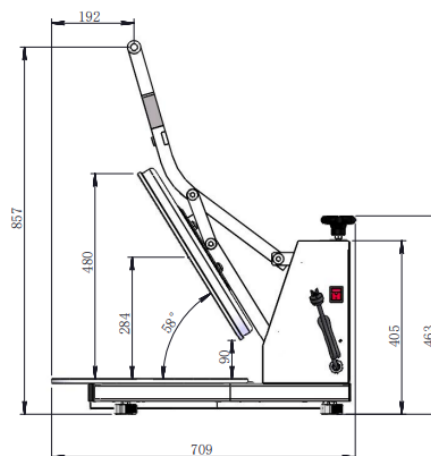
6. INSPECTIE NA INSTALLATIE

1. Het apparaat wordt in werkende staat geleverd en is gereed voor gebruik na een correcte installatie.
2. De functionaliteit van het apparaat wordt gegarandeerd door het doorstaan van tests en de desbetreffende certificering via de specifieke bijlagen.
3. Na de installatie moeten de volgende punten worden gecontroleerd:
 - Controleer of alle kabelverbindingen in het elektrische aansluitgedeelte goed vastzitten, aangezien verbindingen tijdens transport los kunnen raken.
 - Controleer of het bedieningspaneel in goede staat is.
 - Controleer of de twee perspanelen parallel zijn.

7. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Ronde plaat:

- Bovenste verwarmingselement
- Vermogen: 1200 W
- Spanning: 220V; 50HZ
- Temperatuurbereik: Max 98 °C
- Afmeting verwarmingsplaat: 18 inch
- Hoek bovenste opening: 58 graden
- Afstand tussen de bodem van de twee platen is 90 mm.
- Afstand van de bovenkant van het handvat tot de onderkant van de machine is 857 mm.
- Aluminium anti-aanbakplaat
- Zekering: 25A
- Met plastic voet
- Met instelbare diktefunctie, instelbereik van dikte is 1-15 mm.



8. BEDIENING

1. Steek het snoer van het apparaat in een geaard stopcontact en druk op de knop aan de rechterkant van het apparaat om het apparaat aan te zetten.
2. Het verwarminglampje (*UPPER HEAT*) knippert nadat het is ingeschakeld, wat aangeeft dat het bovenste verwarmingselement automatisch wordt verwarmd.



3. Stel de perstijd in op basis van de deegsoort.
4. Draai aan de dikte-instelknop om de gewenste dikte in te stellen.
5. Het apparaat begint voor te verwarmen nadat de temperatuur is ingesteld. Het temperatuurdisplay toont de temperatuur, begin het deeg te persen wanneer het de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
6. Trek de bovenste plaat omhoog, borstel of spuit spijsolie op de bovenste en onderste platen, leg dan een voorbereide deegbal op het midden van de onderste plaat, borstel of spuit spijsolie op de deegbal, maar voeg geen bloem toe.
7. Trek de hendel naar beneden om de deegbal aan te drukken, als de tijd op 0 staat is het deeg aangedrukt, trek de bovenste plaat omhoog om het deeg eruit te halen.

9. BEDIENING - DEEG PERSEN



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

2. Het verwarmingslampje (*UPPER HEAT*) knippert nadat het is ingeschakeld, wat aangeeft dat het bovenste verwarmingselement automatisch wordt verwarmd.



3. Gebruik *TEMP ADJUST* om de temperatuur in te stellen. Over het algemeen heeft bevroren deeg een hogere temperatuur nodig dan de verwarmde temperatuur.

Deegsoort	Instellingstemp. in °F	Instellingstemp. in °C
Pizzadeegbal op kamertemperatuur	110-130	43-55
Koude pizzadeeg	140-150	60-66
Tortilladeeg	230-240	110-116



4. Stel de perstijd in op basis van de deegsoort.

Deegsoort	Instelling
Pizzadeegbal op kamertemperatuur	5-10 seconden
Koude pizzadeeg	8-15 seconden
Tortilladeeg	2-10 seconden



5. Draai aan de knop voor het instellen van de dikte om de gewenste dikte in te stellen.

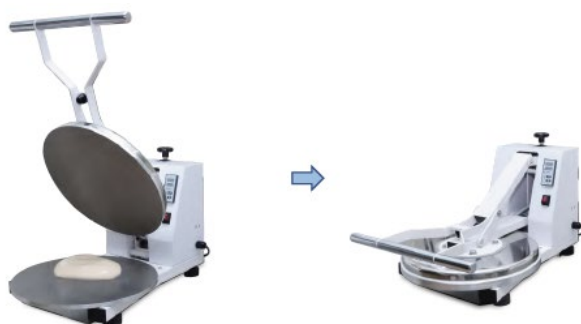




6. Het apparaat begint voor te verwarmen nadat de temperatuur is ingesteld. Het temperatuursdisplay toont de temperatuur, begin het deeg te persen als het de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

OPMERKING: De bovenste plaat is heet, raak deze dus niet aan zonder enige bescherming.

7. Trek de bovenste plaat omhoog, borstel of spuit eerst wat spijsolie op de bovenste en onderste platen, leg dan een voorbereide deegbal op het midden van de onderste plaat, borstel of spuit wat spijsolie op de deegbal, maar voeg geen bloem toe.



8. Trek de hendel naar beneden om de deegbal aan te drukken, als de tijd op 0 staat is het aandrukken van het deeg klaar, trek de bovenste plaat omhoog om het deeg eruit te halen.

OPMERKING: Houd uw handen uit de buurt van de persplaten als u de bovenste plaat omlaag drukt, dit kan ernstig letsel veroorzaken.

10. EINDMAAT EN GEWICHT VAN DE DEEGBAL

Eindmaat	Gewicht van de deegbal
	Pizzadeeg
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)

OPMERKING:

Verschillende gewichts- en dikte-instellingen krijgen verschillende eindmaten, neem een referentie zoals hierboven, doe wat testen om je ideale maat en dikte te krijgen.

11. REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING 1: Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reiniging en onderhoud.

WAARSCHUWING 2: Spuit het apparaat niet af met een directe waterstraal en gebruik geen hogedrukapparatuur.

De verwarmingsplaten reinigen

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Til indien nodig de bovenste plaat op om het koelproces te versnellen.
2. Verwijder voedselresten en olie van de platen met een doek met een voedselveilig reinigingsmiddel.
3. Veeg de platen schoon met een droge doek.
4. Reinig de handgreep met een doek met een voedselveilig reinigingsmiddel.

Onderhoud

Stroomonderbreker springt: Laat het apparaat 2 minuten afkoelen en reset dan de stroomonderbreker door de knop weer in te drukken, zodat de machine weer werkt. Als de stroomonderbreker blijft springen, laat dan een elektricien de oorzaak van de storing controleren.



1. LIEFERUNG - EMPFANG - EINRICHTUNG

Diese manuelle Teigpresse wurde vor der Auslieferung umfassend geprüft und getestet, um die höchste Qualität des Geräts zu gewährleisten. Bitte überprüfen Sie das Gerät bei Erhalt zunächst auf eventuelle Transportschäden und kontaktieren Sie den Spediteur, wenn Sie einen Schaden feststellen.

Bewahren Sie dieses Handbuch während der gesamten Lebensdauer des Geräts an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer zur Hand ist, wenn es nachgeschlagen werden muss.

Dieses Handbuch soll denjenigen, die zur Verwendung des Geräts befugt sind, die notwendigen Informationen bieten. Die Betreiber dieses Geräts müssen es sorgfältig lesen und strikt anwenden.

2. SICHERHEIT

Die Kenntnis der richtigen Verfahren ist für den sicheren Betrieb dieser Manuellen Benutzerpresse unerlässlich. Es wurden bestimmte Symbole verwendet, um einige sehr wichtige Textstellen hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen. Bitte prüfen Sie diese wie folgt:

Verwenden Sie dieses Symbol, um auf wichtige Sicherheitsinformationen hinzuweisen.

Wenden Sie das Produkt angemessen an, um die Gesundheit und Sicherheit von Personen nicht zu gefährden oder Schäden zu verursachen.

Verwenden Sie diese Option, um auf besonders wichtige technische Informationen hinzuweisen, die nicht ignoriert werden dürfen.

1. Entwickelt und gebaut, um ein Teigblatt zu pressen. Eine andere Verwendung dieses Geräts ist weder erlaubt noch empfohlen.
2. Entwickelt und gebaut für den Einsatz in der gewerblichen Gastronomie, wo alle Bediener mit dem Zweck, den Einschränkungen und den damit verbundenen Gefahren dieses Geräts vertraut sind. Die Bedienungsanleitungen und Warnhinweise müssen von allen Bedienern und Benutzern gelesen und verstanden werden.
3. Nehmen Sie die Informationen zur Fehlerbehebung nur als Referenz und versuchen Sie, einen qualifizierten Techniker zu Rate zu ziehen, der Ihnen bei der Reparatur und Wartung hilft.
4. Bewahren Sie dieses Handbuch als festen Bestandteil des Geräts auf. Dieses Handbuch und alle mitgelieferten Anleitungen, Diagramme, Schaltpläne, Teilelisten, Hinweise und Etiketten müssen bei einem Verkauf oder einer Verlegung des Geräts bei diesem verbleiben.

3. AUSPACKEN

Verwenden Sie einen Gabelstapler oder einen Palettenstapler, um das Gerät aus dem Container oder LKW zu transportieren. Achten Sie dabei auf eine ausgewogene Gewichtsverteilung, um das Risiko eines seitlichen Umkippens zu vermeiden.

ACHTUNG: Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung bitte auf die Position der Füße.

Die Verpackung besteht aus einer Sperrholzkiste und einer Palette. Entfernen Sie die Befestigungsschrauben vom Gerät und nehmen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen aus der Sperrholzkiste.

Das Gerät muss so schnell wie möglich ausgepackt werden, um zu prüfen, ob es intakt und unbeschädigt ist.

Entfernen Sie die Schutzfolie, das Verpackungsmaterial wie z. B. Plastiktüte, Styropor, Heftklammern usw. vom Gerät, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen. Bewahren Sie jegliches Zubehör für die spätere Verwendung an einem geeigneten Ort auf.



4. GERÄTEMONTAGE

1. Der Aufstellungsort muss mit Strom versorgt sein und über eine ausreichende Beleuchtung und sanitäre Einrichtungen verfügen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Arbeitsplatte.

5. ELEKTRISCHE INSTALLATION

1. Das Gerät muss von einem autorisierten Elektriker unter strikter Einhaltung der Elektroinstallationsnormen angeschlossen werden.
2. Überprüfen Sie zunächst, ob die Spannung und die Frequenz mit dem Datenblatt übereinstimmen, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Vergewissern Sie sich, dass ein entsprechender Differenzialschalter mit ausreichender Leistung im Stromnetz vor dem Gerät vorhanden ist, um das Gerät vor Überlastungen oder Kurzschlüssen zu schützen.

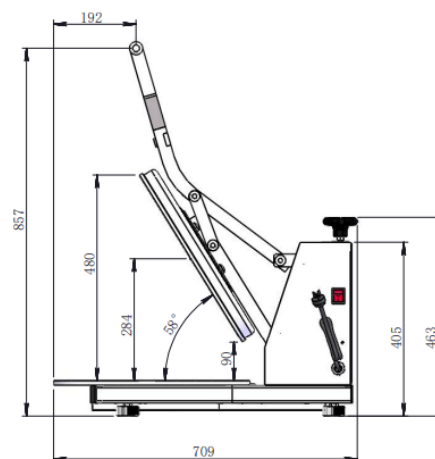
6. INSPEKTION NACH DER INSTALLATION

1. Das Gerät wird in einwandfreiem Zustand ausgeliefert; es ist nach der Installation sofort einsatzbereit.
2. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird durch bestandene Tests und entsprechende Zertifizierung durch die spezifischen Anhänge garantiert.
3. Die folgenden Hinweise sollten jedoch nach der Installation überprüft werden:
 - Prüfen Sie alle Kabelverbindungen im Bereich der elektrischen Anschlüsse auf festen Sitz, da sich die Verbindungen während des Transports lösen können.
 - Prüfen Sie, ob sich das Bedienfeld in einem guten Zustand befindet.
 - Prüfen Sie, ob die beiden Druckplatten parallel sind.

7. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Runde Platte:

- Obere Erhitzung
- Leistung: 1200 W
- Spannung: 220V; 50HZ
- Temperaturbereich: Max 98°C
- Größe der Heizplatte: 18 Zoll
- Oberer Öffnungswinkel: 58 Grad
- Der Abstand zwischen den beiden Plattenböden beträgt 90MM.
- Der Abstand von der Oberseite des Griffs bis zur Unterseite der Maschine beträgt 857MM.
- Antihafbeschichtete Aluminiumplatte
- Sicherung: 25A
- Mit Kunststofffuß
- Mit der Funktion zur Einstellung der Dicke. Der Einstellbereich der Dicke beträgt 1-15 mm.





8. BETRIEB

1. Stecken Sie das Kabel des Geräts in eine geerdete Steckdose und drücken Sie die Taste an der rechten Seite des Geräts, um das Gerät einzuschalten.
2. Nach dem Einschalten des Geräts blinkt die Heizlampe (Obere Erhitzung), und die obere Platte wird automatisch aufgeheizt.
3. Stellen Sie die Presszeit entsprechend der vorbereiteten Teigkugel ein.
4. Drehen Sie den Stärke-Einstellknopf, um die gewünschte Stärke einzustellen.
5. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben. Die Temperaturanzeige zeigt die Temperatur an. Beginnen Sie, den Teig zu pressen, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat.
6. Ziehen Sie die obere Platte hoch, bepinseln oder besprühen Sie zuerst die obere und die untere Platte mit Speiseöl, legen Sie dann eine vorbereitete Teigkugel auf die Mitte der unteren Platte, bepinseln oder besprühen Sie die Teigkugel mit Speiseöl, aber geben Sie kein Mehl hinzu.
7. Ziehen Sie den Griff nach unten, um die Teigkugel zu pressen. Wenn der Timer 0 erreicht hat, ist das Pressen des Teigs beendet, ziehen Sie die obere Platte nach oben, um das Teigblatt herauszunehmen.

9. BEDIENUNG - TEIG PRESSEN



1. Stecken Sie das Kabel des Geräts in eine geerdete Steckdose und drücken Sie dann die Taste auf der rechten Seite des Geräts, um es einzuschalten.



2. Nach dem Einschalten des Geräts blinkt die Heizlampe (Obere Erhitzung), und die obere Platte wird automatisch aufgeheizt.

3. Bitte verwenden Sie die TEMP ADJUST-Taste, um die Temperatur einzustellen. Im Allgemeinen benötigt gefrorener Teig eine höhere Temperatur als die erhitzte Temperatur.

Teig-Typ	Einstellung Temp. in °F	Einstellung Temp. in °C
Pizzateigkugel bei Raumtemperatur	110-130	43-55
Kalte Pizzateigkugel	140-150	60-66
Tortilla-Teig	230-240	110-116





4. Stellen Sie die Presszeit entsprechend der vorbereiteten Teigkugel ein.

Teig-Typ	Zeit einstellen
Pizzateigkugel bei Raumtemperatur	5-10 Sekunden
Kalte Pizzateigkugel	8-15 Sekunden
Tortilla-Teig	2-10 Sekunden



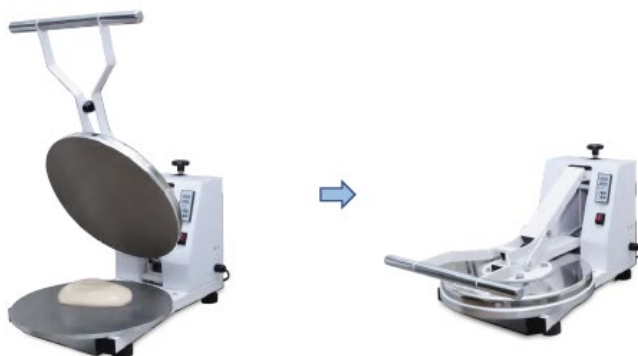
5. Drehen Sie den Stärke-Einstellknopf, um die gewünschte Stärke einzustellen.



6. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben. Die Temperaturanzeige zeigt die Temperatur an. Beginnen Sie, den Teig zu pressen, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat.

HINWEIS: Die obere Platte ist heiß, bitte berühren Sie die obere Platte nicht ungeschützt.

7. Ziehen Sie die obere Platte hoch, bepinseln oder besprühen Sie zuerst die obere und die untere Platte mit Speiseöl, legen Sie dann eine vorbereitete Teigkugel auf die Mitte der unteren Platte, bepinseln oder besprühen Sie die Teigkugel mit Speiseöl, aber geben Sie kein Mehl hinzu.



8. Ziehen Sie den Griff nach unten, um die Teigkugel zu pressen. Wenn der Timer auf 0 steht, ist das Pressen des Teigs beendet, ziehen Sie die obere Platte nach oben, um das Teigblatt herauszunehmen.

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

10. FERTIGE GRÖSSE UND GEWICHT DER TEIGKUGEL

Fertige Größe	Gewicht der Teigkugel
	Pizzateig
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)

HINWEIS:

Unterschiedliche Gewichts- und Dickeneinstellungen führen zu unterschiedlichen Endgrößen. Bitte orientieren Sie sich an den obigen Angaben und machen Sie einige Testläufe, um Ihre ideale Größe und Dicke zu ermitteln.



11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG 1: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder warten.

WARNUNG 2: Spritzen Sie das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruckgeräten ab.

Reinigung der Heizplatten

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Heben Sie die obere Platte an, damit das Gerät schneller abkühlt.
2. Entfernen Sie Rückstände und Öl mit einem mit lebensmittelechtem Reinigungsmittel getränkten Tuch von der oberen und unteren Platte.
3. Wischen Sie die Platten mit einem trockenen Tuch ab.
4. Entfernen Sie das Öl vom Griff mit einem mit lebensmittelechtem Reinigungsmittel getränkten Tuch.

Wartung

Der Schutzschalter wurde ausgelöst: Lassen Sie das Gerät 2 Minuten lang abkühlen und setzen Sie dann den Schutzschalter zurück, indem Sie den Knopf wieder eindrücken, damit das Gerät wieder funktioniert. Wenn der Schutzschalter weiterhin auslöst, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker, um die Ursache des Fehlers zu überprüfen.



1. LIVRAISON - RÉCEPTION - INSTALLATION

Cette presse à pâte manuelle a été entièrement inspectée et testée avant d'être livrée, afin de fournir un appareil de la plus haute qualité. Veuillez vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et contacter le transporteur en cas de dommage.

Conservez ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un endroit facilement accessible, afin qu'il soit toujours disponible lorsque sa consultation s'avère nécessaire.

Ce manuel a pour but d'offrir les informations nécessaires aux personnes autorisées à utiliser l'appareil. Les opérateurs de cet appareil doivent le lire attentivement et l'appliquer strictement.

2. SÉCURITÉ

La connaissance des procédures adéquates est essentielle à la sécurité d'utilisation de cette presse manuelle. Des symboles particuliers ont été utilisés pour mettre en évidence certaines parties du texte qui sont très importantes ou pour indiquer certaines spécifications importantes. Veuillez les vérifier comme suit :

Utiliser pour indiquer des informations importantes en matière de sécurité.

Appliquer de manière appropriée afin de ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et de ne pas causer de dommages.

Utiliser pour indiquer des informations techniques particulièrement importantes qui ne doivent pas être ignorées.

1. Conçu et fabriqué pour presser la feuille de pâte. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ou recommandée.
2. Conçu et construit pour être utilisé dans la restauration commerciale où tous les opérateurs sont familiarisés avec l'objectif, les limites et les dangers associés à cet appareil. Les instructions d'utilisation et les avertissements doivent être lus et compris par tous les opérateurs et utilisateurs.
3. Prenez les informations de dépannage comme référence uniquement et essayez d'obtenir l'aide d'une personne technique qualifiée pour la réparation et l'entretien.
4. Conservez ce manuel comme un élément permanent de l'appareil. Ce manuel et toutes les instructions, diagrammes, schémas, listes de pièces, avis et étiquettes fournis doivent rester avec l'appareil s'il est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

3. DÉBALLAGE

Utilisez un chariot élévateur ou un transpalette pour sortir l'appareil du conteneur ou du camion. Dans ce cas, veillez à équilibrer le poids afin d'éviter tout risque de basculement latéral.

ATTENTION : lors de l'insertion du dispositif de levage, veillez à la position des pieds.

L'emballage est composé d'une boîte en contreplaqué et d'une palette, retirez les vis de fixation de l'appareil et sortez l'appareil de la boîte en contreplaqué avec au moins deux personnes, le soulèvement lourd peut causer des blessures, veuillez garder les courbes naturelles du dos et plier les genoux pour soulever cet appareil.

L'appareil doit être déballé dès que possible pour vérifier qu'il est intact et non endommagé.

Retirez le film plastique de protection, les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, la mousse de polystyrène, les agrafes, etc. de l'appareil avant de le brancher. Conservez les accessoires éventuels dans un endroit pratique pour une utilisation ultérieure.



4. INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. La zone d'installation doit être équipée de toutes les sources d'énergie et doit présenter des conditions d'éclairage et d'hygiène suffisantes.
2. Placez l'appareil sur un plan de travail plat et solide.

5. INSTALLATION ÉLECTRIQUE

1. L'appareil doit être raccordé par un électricien agréé, en respectant scrupuleusement les normes d'installation électrique.
2. Vérifier que la tension et la fréquence correspondent à la fiche technique avant de connecter l'appareil à l'alimentation principale.
3. S'assurer de la présence d'un interrupteur différentiel de puissance suffisante sur le réseau électrique, en amont de l'appareil, afin de protéger l'appareil contre les surcharges ou les courts-circuits.

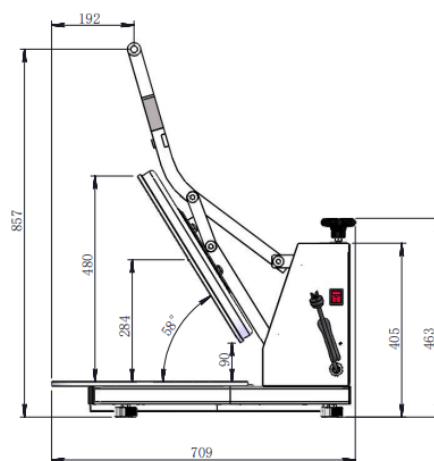
6. INSPECTION APRÈS L'INSTALLATION

1. L'appareil est livré en bon état ; il est prêt à l'emploi une fois qu'il est bien installé.
2. La fonctionnalité de l'appareil est garantie par la réussite des tests et la certification relative à travers les pièces jointes spécifiques.
3. Cependant, les conseils suivants doivent être vérifiés après l'installation :
 - Vérifier le serrage de toutes les connexions de câbles dans la zone de connexion électrique, car les connexions peuvent se desserrer pendant le transport.
 - Vérifier que le panneau de commande est en bon état.
 - Vérifier que les deux panneaux de presse sont parallèles.

7. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Plaque ronde :

- Chauffage supérieur
- Puissance : 1200 W
- Tension : 220V ; 50HZ
- Plage de température : Max 98°C
- Taille de la plaque chauffante : 18 pouces
- Angle d'ouverture supérieur : 58 degrés
- La distance entre les deux plaques est de 90 mm.
- La distance entre le haut de la poignée et le bas de la machine est de 857MM.
- Plaque antiadhésive en aluminium
- Fusible : 25A
- Avec pied en plastique
- Avec fonction de réglage de l'épaisseur, la plage de réglage de l'épaisseur est de 1 à 15 mm.





8. FONCTIONNEMENT

1. Branchez le cordon de l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton situé sur le côté droit de l'appareil pour le mettre en marche.
2. Après la mise en marche de l'appareil, le témoin de chauffage (UPPER HEAT) clignote et la plaque supérieure est chauffée automatiquement.
3. Réglez le temps de pressage en fonction de la boule de pâte préparée.
4. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur pour ajuster l'épaisseur dont vous avez besoin.
5. L'appareil commence à préchauffer une fois la température réglée. L'appareil commence à préchauffer une fois la température réglée. L'écran affiche la température, commencez à presser la pâte lorsqu'elle atteint la température réglée.
6. Relever la plaque supérieure, badigeonner ou vaporiser de l'huile alimentaire sur les plaques supérieure et inférieure, puis placer une boule de pâte préparée au milieu de la plaque inférieure, badigeonner ou vaporiser de l'huile alimentaire sur la boule de pâte, mais ne pas ajouter de farine.
7. Tirer la poignée vers le bas pour presser la boule de pâte, lorsque le temps atteint 0, le pressage de la pâte est terminé, tirer la plaque supérieure vers le haut pour retirer la feuille de pâte.

9. FONCTIONNEMENT - PRESSAGE DE LA PÂTE



1. Branchez le cordon de l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton situé sur le côté droit de l'appareil pour le mettre en marche.

2. Après la mise en marche de la machine, le témoin de chauffage (UPPER HEAT) clignote et la plaque supérieure est chauffée automatiquement.



3. Utilisez le bouton TEMP ADJUST pour régler la température. En général, la pâte congelée nécessite une température plus élevée que la température chauffée.

Type de pâte	Réglage de la température en °F	Réglage de la température en °C
Boule de pâte à pizza à température ambiante	110-130	43-55
Boule de pâte à pizza froide	140-150	60-66
Pâte à tortilla	230-240	110-116





4. Régler le temps de pressage en fonction de la boule de pâte préparée.

Type de pâte	Temps de réglage
Boule de pâte à pizza à température ambiante	5-10 secondes
Boule de pâte à pizza froide	8-15 secondes
Pâte à tortilla	2-10 secondes



5. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur pour ajuster l'épaisseur dont vous avez besoin.



6. L'appareil commence à préchauffer une fois la température réglée. L'appareil commence à préchauffer une fois la température réglée. L'écran affiche la température, commencez à presser la pâte lorsqu'elle atteint la température réglée.

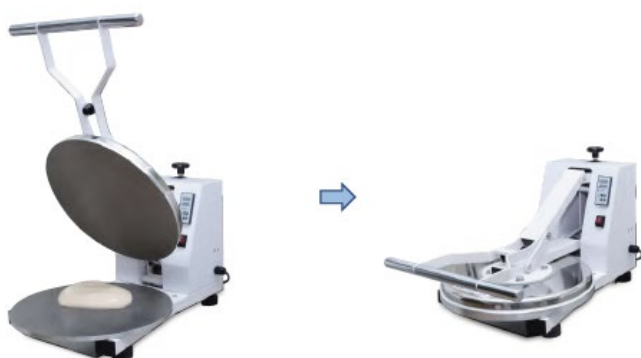
NOTE : La plaque supérieure est chaude, ne la touchez pas sans protection.

7. Relever la plaque supérieure, badigeonner ou vaporiser d'huile alimentaire les plaques supérieure et inférieure, puis placer une boule de pâte préparée au milieu de la plaque inférieure, badigeonner ou vaporiser d'huile alimentaire la boule de pâte, mais ne pas ajouter de farine.



8. Tirez la poignée vers le bas pour presser la boule de pâte, lorsque le temps atteint 0, le pressage de la pâte est terminé, tirez la plaque supérieure vers le haut pour retirer la feuille de pâte.

NOTE : Ne pas approcher les mains des plaques de pressage lorsque vous appuyez sur la plaque supérieure, car vous risquez de vous blesser gravement.





10. TAILLE FINIE ET POIDS DE LA BOULE DE PÂTE

Taille terminée	Poids de la boule de pâte
	Pâte à pizza
6" (152 mm)	5-8 oz. (142-227 gr)
8" (203 mm)	6-10 oz. (170-283 gr)
10" (254 mm)	8-12 oz. (227-340 gr)
12" (305 mm)	16-18 oz. (453-510 gr)
14" (356 mm)	18-20 oz. (510-567 gr)
16" (406 mm)	20-22 oz. (567-623 gr)
18" (457 mm)	22-24 oz. (623-680 gr)

NOTE :

La taille finale varie en fonction du poids et de l'épaisseur. Veuillez prendre une référence comme ci-dessus et faire quelques essais pour obtenir la taille et l'épaisseur qui vous conviennent le mieux.

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT 1 : Éteignez la machine et débranchez-la avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

AVERTISSEMENT 2 : Ne pas asperger l'appareil avec des jets d'eau directs ou en utilisant des appareils à haute pression.

Nettoyage des plaques chauffantes

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il 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. Nettoyez les plaques avec un chiffon sec.
4. Enlevez l'huile de la poignée avec un chiffon imbibé de détergent alimentaire.

Entretien

Déclenchement du disjoncteur : Laissez l'appareil refroidir pendant 2 minutes, puis réinitialisez le disjoncteur en appuyant sur le bouton pour que l'appareil fonctionne à nouveau. Si le disjoncteur continue à se déclencher, veuillez faire appel à un électricien pour vérifier l'origine de la panne.