

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: TGRL7533

Dough roller - 75x330mm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Dough Roller 75x330mm (Model: TGRL7533)

1. General Information

Thank you for choosing the Dough Roller 75x330mm (Model: TGRL7533). This product is designed for efficient dough rolling in various food preparation settings. The robust construction and user-friendly design make it an essential tool for kitchens, pizzerias, and bakeries.

2. Safety Information

Before using the Dough Roller, please adhere to the following safety guidelines:

- Ensure the machine is placed on a stable, flat surface.
- Keep hands and clothing away from moving parts during operation.
- Only use the machine for its intended purpose.
- Disconnect power supply before cleaning or maintenance.
- Do not operate if the product is damaged or malfunctioning.
- Ensure the work area is dry and free of obstacles.
- Use caution when adjusting the settings or cleaning the rollers.
- Always supervise children around the machine.

3. Product Specifications

- Model: TGRL7533
- Roller width: 75mm
- Roller length: 330mm
- Power supply: 230V
- Power frequency: 50Hz
- Motor power: 0.5 kW
- Weight: 40 kg
- Dimensions (L x W x H): 850mm x 400mm x 400mm

4. Setup and Installation

1. Upon unpacking, inspect the product for any visible damage.
2. Place the Dough Roller on a stable, level surface to ensure proper operation.
3. Ensure the machine is near a power outlet for convenience.
4. Connect the machine to a 230V power supply. Ensure that the power source complies with local regulations.
5. Allow the machine to acclimatize for 30 minutes before use, particularly if moved from a colder environment.
6. Follow the manufacturer's guidelines to secure any loose components.

5. Operation

1. Ensure the Dough Roller is properly plugged in and switched on.
2. Set the desired thickness using the adjustment knob or lever.
3. Feed the dough into the rollers gently, observing the thickness as it passes through.
4. Operate the machine by pressing the start button. Ensure your hands are at a safe distance from the rollers during operation.
5. Once the dough is rolled to the desired size, remove it carefully and turn off the machine.

6. Cleaning and Maintenance

1. Disconnect the power supply before cleaning.
2. Use a soft, damp cloth to wipe down the external surfaces.
3. Clean the rollers with a non-abrasive cleaner and ensure all dough residues are removed.
4. Inspect the machine regularly for signs of wear or damage.
5. Lubricate mechanical parts as indicated in the manufacturer's care instructions.
6. Store the Dough Roller in a dry environment to prevent rust or damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Machine does not start.
Solution: Check power connection and ensure the power outlet is functioning.
- Problem: Dough is not rolling evenly.
Solution: Adjust the thickness setting and make sure the dough is fed evenly into the rollers.
- Problem: Unusual noises during operation.
Solution: Stop the machine immediately and inspect for any obstructions or damage.

8. Disposal

To dispose of the Dough Roller, comply with local regulations regarding electronic waste. Ensure that all residual parts are disposed of responsibly, recycling where possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Dough Roller 75x330mm. We wish you many successful baking adventures!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigroller 75x330mm (TGRL7533)

1. Allgemeine Informationen

Der Teigroller TGRL7533 ist ein professionelles Küchengerät, das entwickelt wurde, um Teig effizient und gleichmäßig auszurollen. Ideal für Pizzerien, Bäckereien und gastronomische Betriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten während des Betriebs.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb keine Kleidung oder Körperteile in den Mechanismus geraten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: TGRL7533
- Material: Aluminiumlegierung
- Rolllänge: 330 mm
- Rollbreite: 75 mm
- Gewicht: 3 kg
- Leistung: 250 W
- Spannung: 230 V

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und eben ist.
- Platzieren Sie den Teigroller auf einer stabilen Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie, ob das Netzkabel und der Stecker in einwandfreiem Zustand sind.
- Richten Sie den Teigroller so aus, dass der Bediener einen einfachen Zugang zu den Bedientasten hat.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzscharter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Dicke des Teigs mit dem Einstellrad ein.
- Fügen Sie den Teig gleichmäßig in die Zuführung ein.
- Betätigen Sie die Handhebelsteuerung, um den Rollvorgang zu starten.
- Lassen Sie den Teig durch den Roller laufen und fangen Sie ihn am Ausgang auf.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Teigreste vorsichtig mit einem Spachtel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die beweglichen Teile auf Verschleiß und Schmierung.
- Lagern Sie das Gerät in einer trockenen Umgebung.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Unregelmäßiges Rollen: Überprüfen Sie die Einstellung und reinigen Sie die Rollen.
- Geräuschentwicklung: prüfen Sie auf lose Teile oder Verunreinigungen im Mechanismus.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE).
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Deegroller 75x330mm TGRL7533

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Deegroller 75x330mm TGRL7533. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor het efficiënt en gelijkmatig rollen van deeg voor diverse toepassingen in de professionele keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u de deegroller gebruikt.
- Zorg ervoor dat de deegroller is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Gebruik de deegroller alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Plaats de deegroller op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat deze omvalt.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de deegroller tijdens gebruik.
- Raak de draaiende onderdelen niet aan en zorg ervoor dat uw handen en kleding niet in contact komen met bewegende delen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 75 x 330 mm
- Spanning: 230V
- Vermogen: 500W
- Capaciteit: Tot 20 kg deeg per uur
- Gewicht: 15 kg

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de deegroller op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte aan alle zijden.
- Zorg ervoor dat er een stopcontact in de buurt is dat voldoet aan de spanningsvereisten.
- Verbind de stroomkabel van de deegroller met het stopcontact.
- Controleer of de deegroller stevig staat en niet wiebelt.

5. Bediening

- Zet de deegroller aan via de aan-uit schakelaar.
- Plaats het deeg gelijkmatig op het rolleroppervlak.
- Gebruik de instellingen voor de gewenste dikte van het deeg.
- Laat de deegroller automatisch draaien totdat het deeg de gewenste dikte heeft bereikt.
- Zet de deegroller uit na gebruik en reinig deze.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Haal de stroomstekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Maak het oppervlak van de deegroller schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig de kabel en plug op beschadigingen.
- Smeer de draaiende onderdelen indien nodig om optimale prestaties te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De deegroller start niet.

Oplossing: Controleer of de machine correct is aangesloten op het stopcontact en of de aan-uit schakelaar goed is ingeschakeld.

- Probleem: De deegroller maakt ongebruikelijke geluiden.

Oplossing: Controleer of er voorwerpen tussen de rollende delen zijn gekomen en inspecteer de machine op slijtage.

- Probleem: De deegroller rolt niet gelijkmatig.

Oplossing: Controleer of het deeg gelijkmatig is verdeeld en of de instellingen correct zijn ingesteld.

8. Afvoer

- Dit product moet worden gerecycled in overeenstemming met de lokale regelgeving voor elektronisch afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over het milieuverantwoordelijk afvoeren van dit product.

9. Contactinformatie

Voor vragen, ondersteuning of service kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Rodillo de masa 75x330mm - TGRL7533

1. Información General

El rodillo de masa TGRL7533 es una herramienta esencial para panaderías y cocinas. Diseñado para amasar y estirar masa de manera eficiente, asegura resultados óptimos en la preparación de productos horneados.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este rodillo debe ser utilizado exclusivamente para amasar y estirar masa. No utilice para otros fines.
- Superficies: Asegúrese de que la superficie donde usará el rodillo esté limpia y nivelada.
- Piezas móviles: Mantenga las partes móviles alejadas de los dedos y otras partes del cuerpo durante la operación.
- Almacenamiento: Almacene el rodillo en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise el rodillo regularmente para asegurarse de que no tenga daños visibles. En caso de daño, deje de usar el producto.
- Materiales: Asegúrese de que el rodillo esté hecho de materiales alimentarios seguros y no tóxicos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TGRL7533
- Dimensiones: 75 mm x 330 mm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 3.5 kg
- Capacidad: Adecuado para todo tipo de masa
- Color: Acero inoxidable pulido

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el rodillo en una superficie plana y estable.
- Paso 2: Asegúrese de que todas las partes estén firmemente ensambladas.
- Paso 3: Verifique que el rodillo gira libremente sobre su eje.
- Paso 4: Limpiar el rodillo con un paño húmedo antes de su uso inicial.

5. Operación

- Uso: Espolvoree un poco de harina sobre la superficie de trabajo y el rodillo para evitar que la masa se pegue.
- Amasado: Presione el rodillo sobre la masa y aplique una presión uniforme mientras lo mueve hacia adelante y hacia atrás.
- Estiramiento: Asegúrese de girar la masa para lograr un grosor uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie el rodillo con agua tibia y jabón suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Secado: Seque bien el rodillo antes de guardarlo para evitar la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde el rodillo en un lugar seco, preferiblemente con una cubierta para protegerlo del polvo.

7. Solución de Problemas

- El rodillo no gira libremente: Verifique si hay residuos atascados en el eje. Limpie cualquier obstrucción.
- La masa se pega al rodillo: Aplique más harina a la superficie del rodillo y de la masa.
- Inestabilidad durante el uso: Asegúrese de que el rodillo esté en una superficie plana y estable.

8. Eliminación

Para desechar el rodillo, siga las regulaciones locales sobre residuos de metal y plástico. Recicle siempre que sea posible. Nunca lo arroje en la basura normal.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Rouleau à Pâtisserie 75x330mm - TGRL7533

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre rouleau à pâtisserie TGRL7533. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le rouleau à pâtisserie sur des surfaces stables et planes.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des objets coupants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Ne pas immerger dans l'eau ou exposer à des sources de chaleur.
- Veiller à ce qu'il soit hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- En cas de dommages, ne pas utiliser le produit et contacter le support.
- Assurez-vous que le rouleau est correctement assemblé avant chaque utilisation.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Dimensions : 75mm x 330mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Ergonomique, antidérapante
- Poids : 1 kg
- Conception : Facile à nettoyer, résistant à la corrosion

4. Installation et Configuration

1. Déballez le rouleau à pâtisserie et vérifiez les pièces.
2. Assurez-vous que les surfaces de travail sont propres et sèches.
3. Positionnez le rouleau sur la surface désirée, à l'écart des bords.
4. Vérifiez que le rouleau tourne librement sur ses axes.
5. Aucune installation complexe n'est requise. Le produit est prêt à l'emploi.

5. Fonctionnement

1. Appliquez un peu de farine sur le rouleau et la surface de travail pour éviter que la pâte colle.
2. Prenez une portion de pâte et placez-la sur la surface.
3. Utilisez le rouleau à pâtisserie pour étendre la pâte à l'épaisseur désirée.
4. Après utilisation, nettoyez le rouleau comme décrit ci-dessous.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le rouleau après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses métalliques.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau savonneuse et rincez bien.
- Séchez toujours complètement le rouleau avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si la pâte colle, ajoutez un peu de farine sur le rouleau ou la surface.
- Si vous constatez des dommages, cessez l'utilisation et contactez notre service client.
- Vérifiez que le rouleau tourne librement et n'est pas obstrué par des résidus de pâte.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil dans les ordures ménagères. Veuillez suivre les réglementations locales de recyclage pour les équipements en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Rullo per Impasto 75x330mm (TGRL7533)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Rullo per Impasto 75x330mm. Questo prodotto è progettato per facilitare la stesura dell'impasto in modo efficiente e senza sforzo. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il rullo esclusivamente per la stesura di impasti.
- Non toccare le superfici calde e le parti mobili durante l'uso.
- Mantenere il rullo lontano da bambini e animali per evitare incidenti.
- Assicurarsi che i cavi elettrici non siano danneggiati e tenere il rullo lontano da fonti d'acqua.
- Non forzare il rullo al di là delle sue capacità. Rispettare le indicazioni di utilizzo.
- In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e contattare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TGRL7533
- Dimensioni: 75x330mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 3,5kg
- Alimentazione: Elettrica a 220-240V
- Potenza: 250W

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il rullo.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia accessibile e compatibile con il voltaggio del dispositivo.
3. Posizionare il rullo in modo che il cavo di alimentazione non sia sottoposto a tensioni o pressioni, evitando rischi di danneggiamento.
4. Fissare eventuali accessori orizzontali se presenti, seguendo le istruzioni specifiche del produttore.
5. Controllare che tutte le viti siano serrate e che non ci siano parti allentate prima di accendere il rullo.

5. Funzionamento

1. Accendere il rullo posizionando l'interruttore su "ON".
2. Regolare lo spessore desiderato dell'impasto utilizzando i controlli forniti.
3. Posizionare l'impasto tra i rulli e lasciare che il meccanismo automatizzato lo stenda.
4. Monitorare il processo di stesura e spegnere l'apparecchio quando si è raggiunto lo spessore desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il rullo subito dopo l'uso con un panno umido.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi o spugne ruvidi.
- Controllare regolarmente che non ci siano residui di impasto o danneggiamenti alle parti mobili.
- Effettuare una manutenzione annuale da parte di un tecnico qualificato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il rullo non si accende: Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato e che ci sia corrente nella presa.
- Funzionamento irregolare o rumori anomali: Interrompere immediatamente l'uso e controllare eventuali oggetti bloccati o usura dei componenti.
- L'impasto non viene steso correttamente: Controllare la regolazione dello spessore e assicurarsi che l'impasto sia adatto per la stesura.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali sull'elettronica.
- Non gettare il rullo nei rifiuti domestici. Contattare un servizio di raccolta autorizzato per lo smaltimento corretto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto tecnico o richieste, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Rullo per Impasto TGRL7533. Buon lavoro!