

ggmgastro

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

SKU: TRKL15

Dough roller - 75x450mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Dough Roller 75x450mm TRKL15

1. General Information

The Dough Roller TRKL15 is designed for professional use in kitchens and bakeries, providing efficient and consistent results for rolling dough. This robust machine is suitable for various dough types, making it an essential tool for chefs and bakers seeking precision and ease of use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the dough roller is connected to a power supply that meets the specified voltage and amperage. Always unplug the machine before maintenance or cleaning.
- **Mechanical Safety:** Keep hands and loose clothing away from moving parts during operation. Ensure the machine is placed on a stable surface to prevent tipping.
- **Operational Safety:** Do not operate the machine if damaged or malfunctioning. Regularly inspect the roller and its components for wear or damage.
- **Child Safety:** This machine is not intended for use by children. Ensure it is stored out of reach of minors.
- **Personal Safety:** Use personal protective equipment (PPE) as necessary, such as gloves and safety glasses, particularly during maintenance.

3. Product Specifications

- Model: TRKL15
- Roller Width: 75 mm
- Roller Length: 450 mm
- Power Supply: 220V / 50Hz
- Power Input: 200W
- Weight: 30 kg
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 800 mm x 300 mm x 350 mm

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the dough roller from its packaging. Inspect for any shipping damage.
2. **Placement:** Position the dough roller on a flat, stable surface that can support its weight. Ensure there is sufficient clearance around the machine for safe operation.
3. **Electrical Connection:** Plug the machine into a grounded electrical outlet. Verify that the voltage matches the product's specifications.
4. **Initial Checks:** Prior to first use, check all bolts and screws to ensure they are tight.
5. **Safety Test:** Run the machine briefly without dough to confirm proper operation and ensure no unusual noises or vibrations occur.

5. Operation

1. **Preparation:** Before use, prepare the dough as per recipe requirements. Ensure it is within the recommended thickness for best results.
2. **Powering On:** Turn on the machine using the power switch.
3. **Dough Roller Operation:** Feed the dough into the roller opening slowly. Use the adjustable roller settings to achieve the desired thickness.
4. **Stopping the Machine:** Use the power switch to turn the machine off after use.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean the roller and surrounding area after each use. Wipe down with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch surfaces.
- **Weekly Maintenance:** Check and lubricate all moving parts as needed to ensure smooth operation.
- **Hygiene:** Store in a clean and dry area to prevent mold or bacteria growth.

7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check the power supply and ensure the machine is plugged in. Inspect circuit breakers if necessary.
- **Abnormal Noise:** Inspect the roller mechanism for any foreign objects or damage. Stop operation and conduct a thorough check.
- **Dough Sticking:** Ensure that the roller surface is clean and apply a light dusting of flour to prevent sticking during operation.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that electrical components are recycled responsibly and that the stainless steel parts are sent to appropriate recycling facilities.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigroller 75x450mm TRKL15

1. Allgemeine Informationen

Der Teigroller TRKL15 ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, ideal für die Herstellung von Pizza, Teigwaren und anderen Backwaren. Mit seiner robusten Konstruktion und der durchdachten Design bietet er sowohl Profiköchen als auch Hobbybäckern die Möglichkeit, Teig gleichmäßig und mühelos auszurollen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Verwenden Sie den Teigroller nicht in der Nähe von Wasserquellen oder auf nassen Oberflächen.
- Halten Sie den Teigroller von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie den Teigroller vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen, und verwenden Sie ihn nicht, wenn er Anzeichen von Verschleiß zeigt.
- Bei elektrischen Modellen sicherstellen, dass das Kabel nicht beschädigt ist und dass die Steckdose den vorgeschriebenen Sicherheitsstandards entspricht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TRKL15
- Abmessungen: 75mm x 450mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 2,5 kg
- Farbe: Edelstahl
- Garantie: 2 Jahre

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Teigroller aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzverpackungen.
2. Stellen Sie den Teigroller auf eine stabile, rutschfeste Oberfläche.
3. Überprüfen Sie, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und keine Schrauben locker sind.
4. Wenn Ihr Modell eine elektrische Komponente hat, schließen Sie den Teigroller an eine geeignete Stromquelle an.
5. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keine Gefahr darstellt, z.B. durch Stolperfallen.

5. Bedienung

1. Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Rezept vor und formen Sie ihn in eine Kugel.
2. Bestäuben Sie die Arbeitsfläche und den Teig leicht mit Mehl, um ein Ankleben zu vermeiden.
3. Platzieren Sie den Teig in der Mitte der Arbeitsfläche, gefolgt von den Walzkäufen.
4. Beginnen Sie, den Teig gleichmäßig mit dem Rollmechanismus auszuwalzen, indem Sie sanften Druck ausüben.
5. Drehen Sie den Teig regelmäßig, um eine gleichmäßige Dicke zu erreichen.
6. Nach dem Ausrollen hat der Teig die gewünschte Form und Dicke erreicht.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Teigroller nach dem Gebrauch abkühlen, falls er eine elektrische Komponente hat.
- Reinigen Sie den Teigroller mit einem feuchten Tuch und milder Seife.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Teigroller gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Teig lässt sich nicht gleichmäßig ausrollen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Teig gut vorbereitet und nicht zu klebrig ist. Bestäuben Sie ihn leicht mit Mehl.
- Problem: Der Teigroller stottert oder funktioniert nicht richtig (bei elektrischen Modellen).
Lösung: Überprüfen Sie das Stromkabel und die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Teigroller gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Achten Sie darauf, umweltfreundliche Praktiken bei der Entsorgung von Verpackungsmaterialien zu verwenden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Teigroller TRKL15 entschieden haben. Viel Freude beim Backen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Deegroller TRKL15

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Deegroller TRKL15. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor het efficiënt en gelijkmatig rollen van deeg, ideaal voor professionele bakkerijen en horeca. Met een maximale afmeting van 75x450 mm biedt deze deegroller veelzijdigheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de stroomvoorziening geschikt is voor het apparaat voordat u het inschakelt.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Houd handen en loshangende kleding uit de buurt van bewegende delen tijdens het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 75 x 450 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 0,5 kW
- Capaciteit: 100 kg per uur
- Gewicht: 35 kg
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de deegroller op een vlakke, stevige ondergrond, weg van waterbronnen en met voldoende ruimte voor de bediening.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning (230 V).
- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Voer een voorverificatie uit voordat u het apparaat inschakelt om te controleren of alles correct is geïnstalleerd.

5. Bediening

- Zet de deegroller aan door de aan/uit-schakelaar in de ingeschakelde stand te zetten.
- Plaats het deeg in het invoergebied van de roller.
- Pas de rol dikte aan door de draaiknop op de gewenste instelling te zetten.
- Laat het deeg gelijkmatig door de roller gaan voor optimale resultaten.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en reinig het voorzichtig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u het uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Gebruik een vochtige doek om het oppervlak van de deegroller schoon te maken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Controleer regelmatig op slijtage van de rollen en andere onderdelen zodat het apparaat in optimale conditie blijft.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De deegroller werkt niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het elektriciteitsnet werkt.
- **Probleem:** De deegroller draait langzaam.
Oplossing: Controleer of er teveel deeg is geladen of of de rollen goed zijn ingesteld.
- **Probleem:** Er is een vreemd geluid tijdens het gebruik.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op eventuele obstructies of beschadigingen.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat niet weg bij het reguliere huisvuil.
- Lever het in bij een recyclepunt voor elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd volgens de lokale wetgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Rodillo de Masa 75x450mm TRKL15

1. Información General

El Rodillo de Masa TRKL15 es una herramienta esencial para panaderías, pizzerías y negocios de catering. Diseñado para facilitar la tarea de estirar la masa con precisión, este rodillo es ideal para una variedad de aplicaciones culinarias.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado exclusivamente a la manipulación de masa. No use el rodillo para otros fines.
- **Supervisión de Niños:** Mantenga el rodillo fuera del alcance de los niños y no permita su uso sin supervisión.
- **Lesiones:** Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras. Use guantes de protección si es necesario.
- **Almacenamiento:** Almacene el rodillo en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de fuentes de humedad.
- **Mantenimiento:** Revise regularmente el estado del rodillo y asegúrese de que no haya piezas dañadas que puedan causar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 75 mm de diámetro y 450 mm de largo
- **Material:** Fabricado en acero inoxidable de alta calidad
- **Uso:** Ideal para estirar masa de pizza, pan y pastelería
- **Peso:** 3.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque el rodillo y asegúrese de que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
2. Coloque el rodillo en una superficie plana y estable.
3. Si el rodillo tiene un soporte o base, asegúrese de fijarlo correctamente según las instrucciones del fabricante.
4. Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones antes de comenzar a usar el rodillo.

5. Operación

1. Prepare la masa, asegurándose de que esté a temperatura ambiente para facilitar el estirado.
2. Espolvoree un poco de harina sobre la superficie de trabajo y el rodillo para evitar que la masa se pegue.
3. Coloque la masa en la superficie y aplánela ligeramente con las manos.
4. Use el rodillo con movimientos firmes y uniformes para estirar la masa al grosor deseado.
5. Limpie el rodillo de harina y residuos después de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el rodillo con un paño húmedo después de cada uso.
- No sumerja el rodillo en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Aplique aceite comestible de vez en cuando para mantener la superficie en buen estado.
- Almacene el rodillo en un lugar fresco y seco.

7. Solución de Problemas

- **Masa se pega al rodillo:** Asegúrese de espolvorear suficiente harina en el rodillo y la superficie antes de usarlo.
- **Rodillo difícil de girar:** Verifique si hay obstrucciones alrededor del rodillo y asegúrese de que esté limpio.
- **Desgaste visible:** Reemplace el rodillo si presenta desgaste excesivo que pueda comprometer la seguridad.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del rodillo, elimínelo de acuerdo con las normativas ambientales locales. El acero inoxidable es reciclable, por lo que se recomienda llevar a reciclar.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre rouleau à pâtisserie de 75 x 450 mm (TRKL15). Ce produit est conçu pour les professionnels de la gastronomie et les amateurs de cuisine qui recherchent un outil fiable et efficace pour rouler la pâte.

Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser le rouleau à pâtisserie, lisez attentivement ce manuel et suivez toutes les instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Évitez de mouiller le mécanisme de cette machine. Protégez-le des éclaboussures.
- Vérifiez régulièrement le câblage et les connexions pour tout signe d'usure ou de dommage.
- Avant de procéder à une opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez toujours la machine.
- Ce produit est destiné à un usage professionnel seulement.

Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

Le rouleau à pâtisserie TRKL15 est conçu pour offrir une performance optimale en matière de mise en forme de la pâte.

Données Techniques

- Dimensions : 75 x 450 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : 220V-240V
- Puissance : 500W
- Vitesse de rouleau : 80-120 tours par minute
- Poids : 25 kg
- Capacité : jusqu'à 60 kg de pâte

Installation et Mise en Place

1. Placez le rouleau à pâtisserie sur une surface stable et plane.
2. Branchez l'appareil dans une prise appropriée respectant les normes électriques locales.
3. Assurez-vous que le rouleau est bien positionné et qu'il ne risque pas de bouger pendant l'utilisation.
4. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et qu'il n'y a pas de pièces manquantes.

Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
2. Réglez la vitesse de rouleau en fonction du type de pâte à traiter.
3. Introduisez la pâte dans le rouleau en veillant à ne pas surcharger machine.
4. Pour arrêter le fonctionnement, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur.

Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour essuyer le rouleau et le panneau de contrôle.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Effectuez un entretien régulier pour vérifier l'état et la fonctionnalité de la machine.

Dépannage

- Machine ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'interrupteur est en position 'ON'.
- Pâte ne roule pas correctement : Assurez-vous que la pâte est dans les limites de capacité recommandées.
- Bruits inhabituels : Éteignez l'appareil et vérifiez s'il y a des obstructions ou des pièces desserrées.

Élimination

Conformément aux réglementations locales sur les déchets, veuillez éliminer ce produit de manière appropriée. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour obtenir des informations sur le recyclage.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Rullo per Impasto 75x450mm TRKL15

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Rullo per Impasto TRKL15. Questo prodotto è progettato per un uso professionale in cucina, facilitando il processo di stesura dell'impasto per una varietà di applicazioni gastronomiche. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'operazione sicura ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze generali: Utilizzare il prodotto esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Elettricità: Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata dalla rete elettrica durante l'installazione e la manutenzione.
- Fiamme Libere: Non utilizzare il rullo vicino a fiamme libere o fonti di calore diretto.
- Oggetti Estranei: Evitare di inserire oggetti estranei nel rullo.
- Superfici Cardiache: Posizionare il rullo su una superficie stabile e piana per evitare ribaltamenti.
- Uso dei Guanti: Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare ustioni o lesioni.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Manutenzione: Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Rullo per Impasto TRKL15
- Dimensioni: 75x450 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 25 kg
- Alimentazione: 220-240 V
- Potenza: 0,7 kW
- Frequenza: 50 Hz
- Certificazioni: CE

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Scegliere una superficie piana e stabile per l'installazione.
2. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la presa di corrente sia compatibile con le specifiche del prodotto.
3. Verifica: Controllare che il prodotto sia in buone condizioni e che tutti i componenti siano presenti.
4. Accensione: Collegare il rullo alla rete elettrica e accenderlo utilizzando l'interruttore di accensione.

5. Operazione

1. Preparazione dell'Impasto: Preparare l'impasto secondo la ricetta desiderata e posizionarlo sul piano di lavoro del rullo.
2. Regolazione Spessore: Regolare la distanza tra i rulli per ottenere lo spessore desiderato dell'impasto.
3. Stesura: Avviare il rullo e inserire delicatamente l'impasto. Raccogliere l'impasto steso e utilizzarlo secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni utilizzo, pulire il rullo con un panno umido e detergente neutro.
- Controllo Periodico: Verificare regolarmente componenti elettrici e meccanici per eventuali usure.
- Lubrificazione: Applicare un lubrificante alimentare sulle parti mobili secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il rullo non si accende: Verificare che sia collegato alla rete elettrica e che l'interruttore sia acceso.
- Rumori insoliti: Controllare se ci sono oggetti estranei nel meccanismo.
- Impatto non uniforme: Verificare se il rullo è installato correttamente e non è inclinato.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici. Rimuovere il cavo elettrico e conferire il prodotto presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania