

# ggmgastro

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

## SKU: TROL15

### Dough roller - 75x450mm - oval



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Dough Roller 75x450mm Oval TROL15

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Dough Roller 75x450mm Oval TROL15. This high-quality dough roller is designed for professional kitchens and bakeries, providing efficient and reliable performance for rolling dough to your desired thickness.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the dough roller is connected to a power supply that matches the specifications indicated on the machine's rating plate. Use a properly grounded outlet.
- **Operational Safety:** Always keep hands and loose clothing away from moving parts while the machine is in operation. Never attempt to reach inside the machine while it is plugged in.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the machine from the power supply before performing any maintenance or cleaning activities.
- **User Guidance:** Do not use the dough roller for purposes other than intended. Only trained personnel should operate the machine.
- **Emergency Measures:** In case of overheating or unusual operation, unplug the machine immediately and seek assistance.

### 3. Product Specifications

- Model: TROL15
- Roller Width: 75 mm
- Roller Length: 450 mm
- Dimensions: 556x409x800 mm
- Weight: 47 kg
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 750W

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the GGM Gastro Dough Roller and check for any visible damage. Ensure all components are included as per the packing list.
2. Place the dough roller on a stable, flat surface in a dry and well-ventilated area.
3. Connect the dough roller to a power outlet with the specified voltage (230V) ensuring it is properly grounded.
4. Ensure that there is sufficient space around the machine for safe operation and maintenance access.
5. Follow the manufacturer's guidelines to fasten any loose parts if necessary before use.

### 5. Operation

1. Plug in the dough roller and switch it on using the main power switch.
2. Adjust the thickness setting according to the desired outcome using the thickness adjustment knob.
3. Place the piece of dough in the feed chute and gently push it toward the roller.
4. The dough will pass through the rollers; catch it as it comes out to prevent it from falling.
5. When finished, switch off the machine and unplug it for safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and allow it to cool. Wipe down the rollers and exterior with a damp cloth. Ensure no dough residue is left behind.
- **Weekly Maintenance:** Inspect all connections and moving parts for wear. Lubricate parts as necessary according to the maintenance schedule provided by the manufacturer.
- **Deep Cleaning:** Perform a thorough cleaning at least once a month, including a disassembly of removable parts. Use appropriate cleaning agents to ensure hygiene standards.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Won't Start:**
  - Check if the machine is properly plugged in.
  - Inspect the power supply and ensure the electrical outlet is functioning.
- **Uneven Rolling:**
  - Ensure the dough is placed correctly and the thickness settings are properly adjusted.
- **Noisy Operation:**
  - Inspect for any foreign objects in the rollers and ensure adequate lubrication.
- **Dough Jamming:**
  - Turn off the machine, unplug it, and gently remove the jammed dough.

### 8. Disposal

When the GGM Gastro Dough Roller has reached the end of its life cycle, please follow local regulations for electronic waste disposal. Many components can be recycled; ensure that batteries and electrical parts are disposed of at designated recycling points.

### 9. Contact

For inquiries and support, please contact us:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Dough Roller for your kitchen needs. We wish you many successful batches of dough!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Teigroller 75x450mm Oval TROL15

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Teigrollers TROL15. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entworfen, um Ihnen das Ausrollen von Teig zu erleichtern und gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Produkts.
- Verwenden Sie den Teigroller nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Teigroller auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von den beweglichen Teilen fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um den Teigroller zu reinigen.
- Lassen Sie den Teigroller niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn er in Betrieb ist.
- Lagern Sie den Teigroller außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät keine sichtbaren Schäden aufweist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TROL15
- Größe: 75x450 mm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 2 kg
- Anwendungsbereich: Professionelle Küche, Bäckerei

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Teigroller aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz in Ihrer Küche, der gut beleuchtet ist und genügend Platz bietet.
4. Platzieren Sie den Teigroller auf einer sauberen, ebenen Fläche.
5. Schließen Sie das Gerät, falls es elektrischen Strom benötigt, gemäß den spezifischen Anweisungen zur Stromversorgung an (sofern zutreffend).

### 5. Betrieb

1. Bereiten Sie Ihren Teig vor, indem Sie ihn kurz kneten.
2. Platzieren Sie den Teig mittig auf der Arbeitsfläche vor Ihnen.
3. Beginnen Sie mit einem sanften Druck auf den Teigroller und rollen Sie gleichmäßig über den Teig.
4. Drehen Sie den Teig gegebenenfalls, um eine gleichmäßige Dicke zu erzielen.
5. Beenden Sie den Vorgang, sobald der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Teigroller nach der Benutzung abkühlen, falls er elektrisch betrieben wird.
- Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Bei hartnäckigen Rückständen können Sie milde Seife verwenden.
- Trocknen Sie den Teigroller gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Teigroller funktioniert nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Stromversorgung vorhanden ist.
- Problem: Schwierigkeiten beim Ausrollen des Teigs.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Teig zu fest oder trocken ist und befeuchten Sie ihn gegebenenfalls leicht.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Metalle.
- Verpackungsmaterialien wie Karton und Kunststoff sollten ebenfalls umweltgerecht entsorgt oder recycelt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Teigroller TROL15 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausrollen Ihres Teigs!

# NL NEDERLANDS

## PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE DEEGROLLER 75x450mm OVAL TROL15

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Deegroller 75x450mm Oval TROL15. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het professioneel verwerken van deeg. De deegroller is geschikt voor gebruik in zowel professionele als thuiskeukens.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik bij de bereiding van voedsel.
- Houd de deegroller uit de buurt van kinderen zonder toezicht.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als er een defect is.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om letsel of schade te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de deegroller op een stabiele en stevige ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de deegroller schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.
- Bij het gebruik van elektrische aansluitingen, zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.

### 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 75x450mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 0,75 kW
- Capaciteit: 50 kg/u
- Gewicht: 25 kg
- Materiaal: Roestvrij staal en hoogwaardig kunststof

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de deegroller op een vlakke en stevige oppervlakte.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor een veilige werking.
3. Sluit de deegroller aan op een stopcontact met een geschikte spanning van 230V.
4. Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten en dat het apparaat zetel veilig is bevestigd.
5. Controleer of het apparaat correct is geïnstalleerd en klaar voor gebruik.

### 5. Bediening

- Zet de deegroller aan door de aan/uit-schakelaar te schakelen in de 'Aan'-positie.
- Plaats het deeg tussen de rollen in het middelste gedeelte van de deegroller.
- Pas de dikte-instelling aan indien nodig en voer het deeg langzaam door de rollers.
- Herhaal het proces voor een gelijkmatige dikte van het deeg.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek om het oppervlak van de deegroller schoon te maken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen.
- Controleer regelmatig op slijtage en zorg ervoor dat alle onderdelen goed functioneren.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Slechte deegconsistentie: Controleer of het deeg goed is geplaatst en of de instellingen correct zijn.
- Ongelijke dikte: Controleer of de rollen niet geblokkeerd zijn en pas de instelling aan.
- Applicatie maakt ongebruikelijke geluiden: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op eventuele defecten.

### 8. Weggoeien

- Gooi dit product niet bij het reguliere afval. Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het apparaat duurzaam worden afgevoerd of gerecycled waar mogelijk.

### 9. Contact

Voor vragen of problemen met uw deegroller kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rodillo de Masa 75x450mm Oval TROL15

## 1. Información General

El Rodillo de Masa Oval TROL15 está diseñado para facilitar la tarea de extender masa de manera eficiente y uniforme. Ideal para panaderías, pizzerías y cocinas comerciales, su diseño ovalado proporciona un manejo óptimo y un resultado profesional en la preparación de la masa.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de usar el rodillo en una superficie estable y adecuada para la preparación de alimentos.
- Mantenga el rodillo fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- No utilice el rodillo con masas calientes.
- Limpie el rodillo después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- No sumergir en agua para evitar daños en los materiales.
- Si el rodillo presenta daños visibles, no lo use y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 75x450 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 2 kg
- Uso: Profesional y comercial
- Diseño: Ovalado para un mejor control y facilidad de uso

## 4. Configuración e Instalación

- Desembale el rodillo y verifique que no haya daños visibles.
- Coloque el rodillo en una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia para evitar la contaminación de la masa.
- Si se utiliza un soporte, asegúrese de que esté bien fijado y estable.

## 5. Operación

- Aplique una ligera cantidad de harina en la superficie del rodillo antes de usarlo.
- Coloque la masa sobre una superficie enharinada.
- Utilizando el rodillo, comience a extender la masa con movimientos firmes y uniformes.
- Gire el rodillo para obtener una forma uniforme y evite presionar demasiado para no romper la masa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el rodillo con un paño húmedo.
- Para una limpieza más profunda, utilice agua tibia y un detergente suave.
- No use abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar el rodillo para evitar la oxidación.

## 7. Solución de Problemas

- Si la masa se pega al rodillo, asegúrese de utilizar suficiente harina.
- Si hay manchas difíciles, pruebe con vinagre diluido en agua para una limpieza más efectiva.
- Si el rodillo se deforma, verifique si se ha almacenado correctamente.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local de reciclaje.
- Separe los materiales reciclables según las instrucciones pertinentes en su área.

## 9. Contacto

Si necesita más información, no dude en contactar con nosotros.

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation - Rouleau à Pâte 75x450mm TROL15

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Rouleau à Pâte TROL15. Ce produit est conçu pour simplifier le processus de pétrissage et d'étalage de la pâte dans diverses applications culinaires.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes pendant l'opération.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé avant chaque utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Évitez d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit: Rouleau à pâte
- Dimensions: 75 x 450 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Alimentation: Électrique

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le rouleau sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible.
4. Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée.
5. Vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente aucun dommage avant de mettre en marche l'appareil.

### 5. Opération

1. Tournez le bouton de commande pour allumer l'appareil.
2. Ajustez l'épaisseur de la pâte selon vos besoins à l'aide du régulateur d'épaisseur.
3. Introduisez la pâte dans le rouleau tout en s'assurant que les bords sont alignés correctement.
4. Laissez l'appareil traiter la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne l'épaisseur désirée.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs chimiques.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces et remplacez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de surchauffe, débranchez et laissez refroidir avant de redémarrer.
- Pour tout autre problème, consultez le service client.

### 8. Élimination

Veillez respecter les normes locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Rullo per Impasto 75x450mm Oval TROL15

## 1. Informazioni Generali

Il rullo per impasto Oval TROL15 è progettato per facilitare l'appiattimento dell'impasto in diverse aziende alimentari, come pizzerie e panifici. Con dimensioni di 75x450mm, è ideale per una varietà di applicazioni culinarie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato su una superficie stabile e piana per evitare cadute.
- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore o umidità e non utilizzarlo in ambiente bagnato.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si utilizza il rullo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non inserire oggetti estranei all'interno dell'apparecchio.
- In caso di malfunzionamento, spegnere immediatamente il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Oval TROL15
- Dimensioni: 75x450 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 250 W
- Frequenza: 50 Hz
- Tensione: 220-240 V

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il rullo su una superficie piana e stabile.
- Controllare che tutti i componenti siano presenti e in buone condizioni.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia ben lontano da fonti d'acqua.
- Verificare che l'apparecchio sia spento prima di accenderlo per la prima volta.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la velocità di rotazione se l'opzione è disponibile.
- Inserire l'impasto nell'area designata e fare attenzione a non sovraccaricare il rullo.
- Monitorare il processo d'impasto per garantire una lavorazione uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire la superficie del rullo.
- Assicurarsi che non rimangano residui di impasto nel meccanismo.
- Lubrificare le parti mobili secondo necessità con un lubrificante sicuro per alimenti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'apparecchio non si accende.  
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- Problema: Il rullo non gira.  
Soluzione: Verificare che non ci siano ostacoli o residui incastrati.
- Problema: L'impasto non viene lavorato correttamente.  
Soluzione: Rivedere le istruzioni di utilizzo e garantire che la quantità d'impasto non superi la capacità del rullo.

## 8. Smaltimento

Quando non è più possibile utilizzare il rullo, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettarlo insieme ai rifiuti domestici ma portalo in un centro di riciclaggio certificato.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania