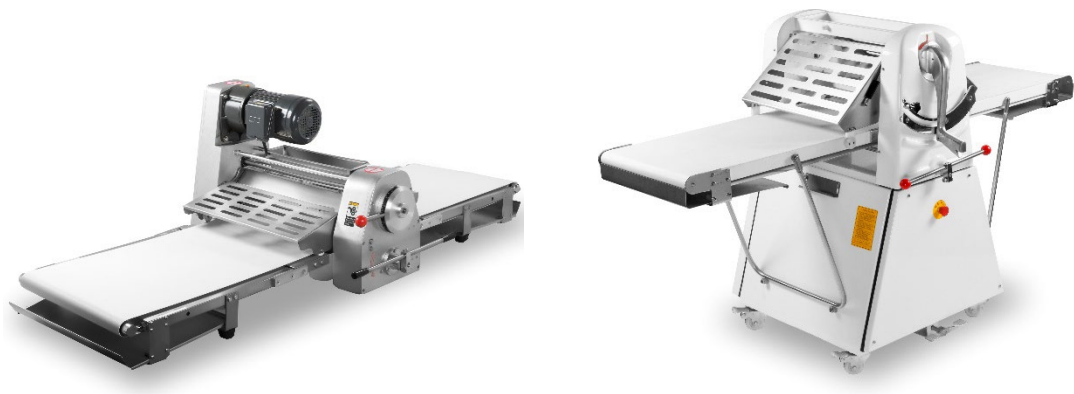




Dough Sheeters
7062.0005 - 7062.0010

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

Description.....	3
Important notes.....	3
Technical specifications	3
Maintenance.....	4
Troubleshooting.....	4

NEDERLANDS

Beschrijving.....	5
Belangrijke opmerkingen	5
Technische specificaties	5
Onderhoud	6
Probleemoplossing	6

DEUTSCH

Beschreibung	7
Wichtige Hinweise	7
Technische Daten.....	7
Wartung.....	8
Fehlersuche.....	8

FRANÇAIS

Description.....	9
Notes importantes	9
Spécifications techniques	9
Maintenance.....	10
Dépannage.....	10

Description

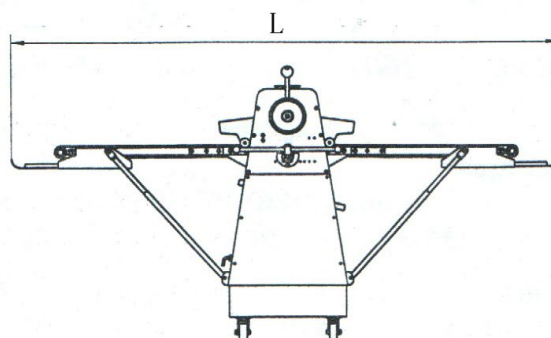
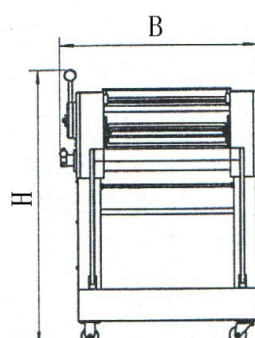
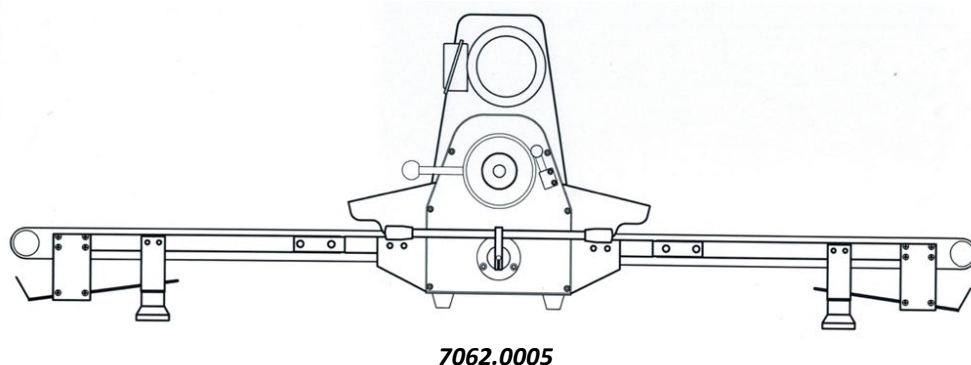
The dough sheeter is designed and made for high performance by us, the motor specially made, reversible dough sheet. The machine is equipped with safe protection, it work smoothly and reliably, the machine is sturdy and artistic, function fine, high automatic, suitable for mixing flour in hotels, restaurants and public canteens. All the machine parts in contact with food are made of stainless steel or their surfaces are specially treated in conformity with Chinese hygiene standard.

Important notes

1. Set it on a dry horizontal desktop, take it firm.
2. Before use, ensure that power supply corresponds to that required by the machine and external ground wire is reliably connected.
3. If the dough is too thick or too dry, the motor will not work.
4. It is necessary to put down the guard, before switching on the machine.
5. The operational regulations indicated by the machine escutcheon.

Technical specifications

Model	Voltage	Frequency	Power	Rating input power	Roller length	Roller speed	Dimensions (LxWxH)
7062.0005	230V	50Hz	0.75 kW	1.1 kW	380 mm	133 rpm	1630×730×640 mm
7062.0010	230V	50Hz	1.1 kW	1.5 kW	515 mm	136 rpm	2520×940×125 mm



7062.0010

Maintenance

IMPORTANT: All maintenance works should be carried out after having removed the plug socket.

The motor and parts should be worn gradually, clean and maintenance the machine, keep the machine used long.

Suggest users:

- After used each time, clean carefully the machine, as to avoid bacteria growth.
- To add or replace lubrication grease, about six-monthly.
- Check the tension of the chain, about monthly.
- Check the electric circuit, about six-monthly.

Troubleshooting

Cannot start the machine:

1. Electric connectors are loose.
2. The protection has not action.

The protections do not action:

1. Open the cover and check if the electricity plug is properly connected.
2. Check the electric circuit of safety switch.

The temperature of the machine is too high:

1. Working time too long.
2. Lack of voltage, check the supply voltage.
3. Over load, or machine running is wrong.

Low in efficiency:

1. Check the motor.
2. The chain loosens, remove rear the cover, twist the screw, and chain tighten, or replace it.
3. If you can't trouble shooting as above-mentioned, suggest you asking for seller maintenance service.

Warning: It cannot be cleaned by water directly.

Beschrijving

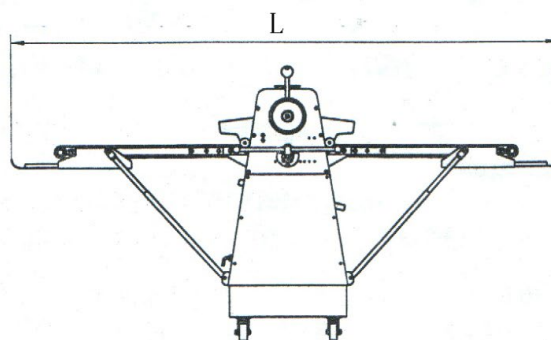
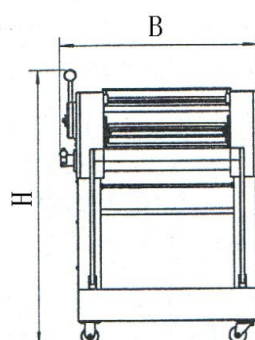
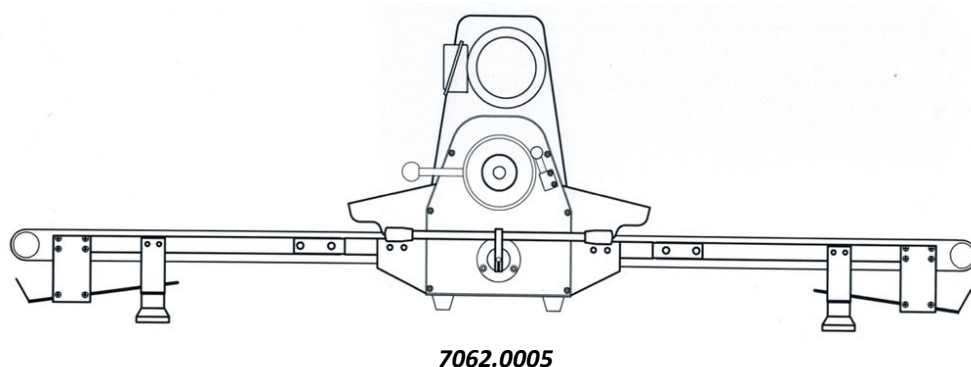
De deeguitrolmachine is ontworpen en gemaakt voor hoge prestaties dankzij de speciaal gemaakte motor en omkeerbaar deegblad. De machine is uitgerust met veiligheidsbescherming. De stevige machine werkt vlot en is betrouwbaar, met fijne functies, volledig automatisch, geschikt voor het mengen van bloem in hotels, restaurants en openbare kantines. Alle machineonderdelen die in contact komen met voedsel zijn gemaakt van roestvrij staal of hun oppervlakken zijn speciaal behandeld in overeenstemming met de Chinese hygiënestandaard.

Belangrijke opmerkingen

1. Zet het op een droog en stevig horizontaal tafelblad.
2. Controleer voor gebruik of de stroomvoorziening overeenkomt met die welke de machine nodig heeft en of de externe aardedraad betrouwbaar is aangesloten.
3. Als het deeg te dik of te droog is, werkt de motor niet.
4. Het is noodzakelijk om de beveiliging te verwijderen, alvorens de machine in te schakelen.
5. De werkingsvoorschriften aangegeven op de machine.

Technische specificaties

Model	Spanning	Frequentie	Vermogen	Ingangs-vermogen	Uitrol lengte	Uitrol snelheid	Afmetingen (LxBxH)
7062.0005	230V	50Hz	0.75 kW	1.1 kW	380 mm	133 rpm	1630×730×640 mm
7062.0010	230V	50Hz	1.1 kW	1.5 kW	515 mm	136 rpm	2520×940×125 mm



7062.0010

Onderhoud

BELANGRIJK: Alle onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald.

De motor en onderdelen verslijten geleidelijk. Reinig en onderhoud de machine, zodat de machine lang kan worden gebruikt.

Suggesties voor gebruikers:

- Maak de machine na elk gebruik zorgvuldig schoon om bacteriegroei te voorkomen.
- Voeg toe of vervang smeervet, ongeveer om de zes maanden.
- Controleer de spanning van de ketting ongeveer maandelijks.
- Controleer het elektrische circuit ongeveer om de zes maanden.

Probleemoplossing

Kan de machine niet starten:

1. Elektrische aansluitingen zitten los.
2. De beveiliging werkt niet.

De beveiliging werkt niet:

1. Open het deksel en controleer of de elektra plus goed is aangesloten.
2. Controleer het elektrische circuit van de veiligheidsschakelaar.

De temperatuur van de machine is te hoog:

1. Te lange werktijd.
2. Gebrek aan spanning, controleer de voedingsspanning.
3. Overbelasting of machine draait verkeerd.

Laag rendement:

1. Controleer de motor.
2. De ketting raakt los, verwijder het achterdeksel, draai de schroef en span de ketting aan of vervang hem.
3. Als u het probleem niet kunt oplossen zoals hierboven beschreven, neem dan contact op met de onderhoudsdienst van de verkoper.

Waarschuwing: niet rechtstreeks met water schoonmaken.

Beschreibung

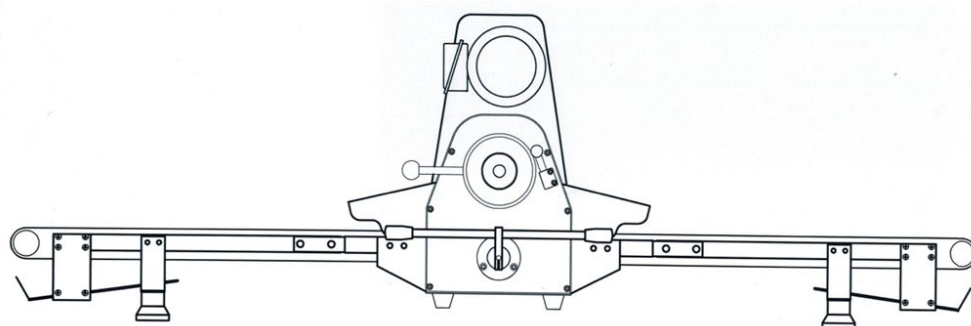
Die Teigausrollmaschine ist für hohe Leistung von uns entworfen und hergestellt, der Motor speziell für diese reversible Teigausrollmaschine geeignet. Die Maschine ist mit Sicherheits-Schutz ausgestattet, sie arbeitet reibungslos und zuverlässig, ist robust und ästhetisch, funktioniert wie beschrieben und hoch automatisch. Geeignet für das Mischen von Mehl in Hotels, Restaurants und öffentlichen Kantinen. Alle Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl gefertigt oder ihre Oberflächen sind gemäß chinesischen Hygienestandards speziell behandelt.

Wichtige Hinweise

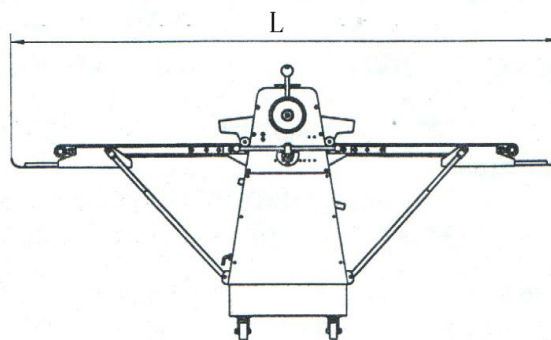
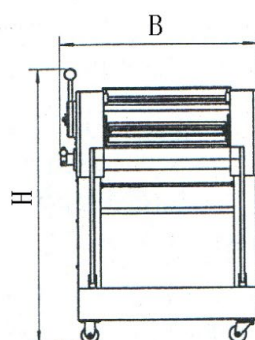
1. Legen Sie sie auf eine trockene, waagerechte Arbeitsfläche, fixieren Sie sie.
2. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Stromversorgung mit der für das Gerät erforderlichen übereinstimmt und dass das externe Erdungskabel zuverlässig angeschlossen ist.
3. Wenn der Teig zu dick oder zu trocken ist, funktioniert der Motor nicht.
4. Vor dem Einschalten der Maschine muss die Schutzvorrichtung abgenommen werden.
5. Die Betriebsvorschriften sind auf dem Maschinenschild angegeben.

Technische Daten

Modell	Spannung	Frequenz	Strom	Bemessungs- eingangs- leistung	Länge der Rolle	Geschwindig- keit der Walzen	Abmessungen (LxBxH)
7062.0005	230V	50Hz	0,75 kW	1,1 kW	380 mm	133 Umdrehungen pro Minute	1630×730×640 mm
7062.0010	230V	50Hz	1,1 kW	1,5 kW	515 mm	136 Umdrehungen pro Minute	2520×940×125 mm



7062.0005



7062.0010

Wartung

WICHTIG: Alle Wartungsarbeiten sollten nach dem Entfernen des Netzsteckers durchgeführt werden. Der Motor und die Teile werden nach und nach abgenutzt, reinigen und warten Sie die Maschine, damit sie lange genutzt werden kann.

Benutzer sollten folgendes beachten:

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch sorgfältig, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Etwa halbjährlich Schmierfett hinzufügen oder ersetzen.
- Überprüfen Sie die Spannung der Kette, etwa monatlich.
- Überprüfen Sie den Stromkreislauf etwa halbjährlich.

Fehlersuche

Das Gerät kann nicht gestartet werden:

1. Elektrische Anschlüsse sind lose.
2. Der Schutz hat keine Wirkung.

Der Schutz hat keine Wirkung:

1. Öffnen Sie die Abdeckung und prüfen Sie, ob der Strom Plus richtig angeschlossen ist.
2. Überprüfen Sie den Stromkreis des Sicherheitsschalters.

Die Temperatur der Maschine ist zu hoch:

1. Zu lange Arbeitszeiten.
2. Spannungsmangel, überprüfen Sie die Versorgungsspannung.
3. Überlastet oder die Maschine läuft falsch.

Niedrige Effizienz:

1. Prüfen Sie den Motor.
2. Wenn sich die Kette lockert, entfernen Sie die hintere Abdeckung, drehen Sie die Schraube, und spannen Sie die Kette, oder tauschen Sie sie aus.
3. Wenn Sie das Problem nicht wie oben beschrieben beheben können, sollten Sie sich an den Wartungsdienst des Verkäufers wenden.

Achtung! Kann nicht direkt mit Wasser gereinigt werden.

Description

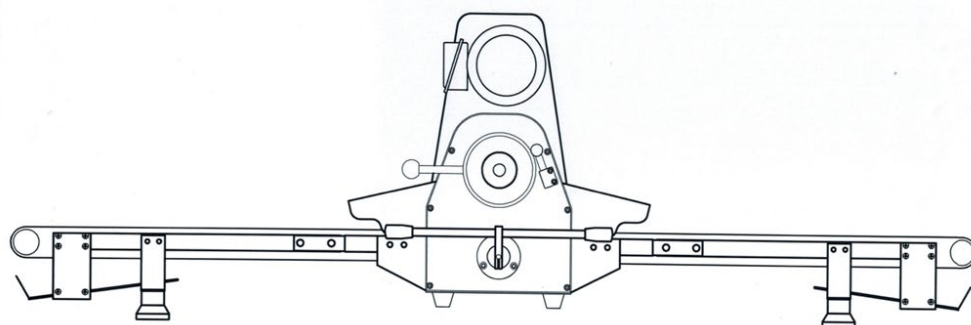
Le laminoir à pâte est conçu et fabriqué par nous pour une haute performance, le moteur est spécialement fabriqué, la feuille de pâte réversible. La machine est équipée d'une protection sûre, elle fonctionne en douceur et de manière fiable, la machine est robuste et artistique, fonction fine, haute automaticité, adaptée au mélange de la farine dans les hôtels, restaurants et cantines publiques. Toutes les parties de la machine en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ou leurs surfaces sont spécialement traitées en conformité avec la norme d'hygiène chinoise.

Notes importantes

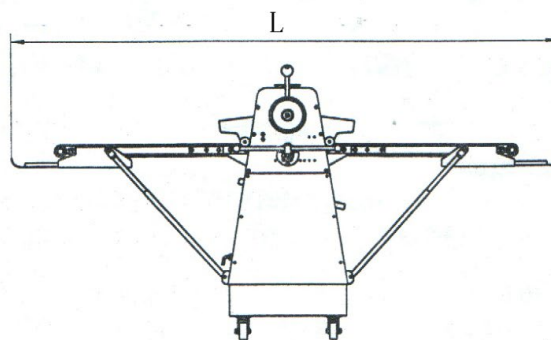
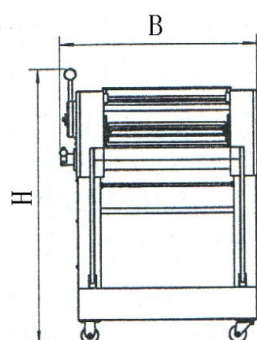
1. Posez-la sur un bureau horizontal sec, tenez-la fermement.
2. Avant l'utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle requise par la machine et que le fil de terre externe est connecté de manière fiable.
3. Si la pâte est trop épaisse ou trop sèche, le moteur ne fonctionnera pas.
4. Il est nécessaire de poser la protection, avant d'allumer la machine.
5. Les règles de fonctionnement indiquées par l'écusson de la machine.

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance	Puissance d'entrée nominale	Longueur du rouleau	Vitesse du rouleau	Dimensions (LxLxH)
7062.0005	230V	50Hz	0.75 kW	1.1 kW	380 mm	133 rpm	1630×730×640 mm
7062.0010	230V	50Hz	1.1 kW	1.5 kW	515 mm	136 rpm	2520×940×125 mm



7062.0005



7062.0010

Maintenance

IMPORTANT: Tous les travaux de maintenance doivent être effectués après avoir retiré la prise de courant.

Le moteur et les pièces doivent être usés progressivement, nettoyez et entretenez la machine, gardez la machine utilisée longtemps.

Suggérer aux utilisateurs :

- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la machine, afin d'éviter la prolifération des bactéries.
- Ajoutez ou remplacez la graisse de lubrification, environ tous les six mois.
- Vérifiez la tension de la chaîne, tous les mois environ.
- Vérifiez le circuit électrique, environ tous les six mois.

Dépannage

Impossible de démarrer la machine :

1. Les connecteurs électriques sont desserrés.
2. La protection n'a pas agi.

Les protections n'agissent pas :

1. Ouvrez le couvercle et vérifiez si l'électricité plus est correctement connectée.
2. Vérifiez le circuit électrique de l'interrupteur de sécurité.

La température de la machine est trop élevée :

1. Temps de travail trop long.
2. Manque de tension, vérifiez la tension d'alimentation.
3. Surcharge, ou mauvais fonctionnement de la machine.

Rendement faible :

1. Vérifiez le moteur.
2. La chaîne se desserre, retirez le couvercle arrière, tournez la vis, et resserrez la chaîne, ou remplacez-la.
3. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème comme indiqué ci-dessus, nous vous suggérons de demander un service d'entretien au vendeur.

Avertissement : Il ne peut pas être nettoyé directement à l'eau.