

M&R GASTRO SCHWEIZ

Teigausrollmaschine

Professionelle Teigausrollmaschinen für den Einsatz in Grossküchen.
Vor Installation Bedienungs- und Wartungsanweisungen lesen;
Installation und elektrische Anschlüsse dürfen nur durch qualifiziertes,
befugtes Personal erfolgen. Bei Fehlfunktionen Gerät sofort
ausschalten und nur von autorisiertem Service reparieren lassen.

Geltungsbereich: MRG.HA.06.Y · MRG.HA.06 · MRG.HA.01.Y · MRG.HA.02.Y ·
MRG.HA.01 · MRG.HA.02 · MRG.HA.03 · MRG.HA.04 · MRG.HA.05



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
9

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

TEIGAUSROLLMASCHINE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport nicht stossen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken die landesrechtlichen Vorgaben und Entsorgungsvorschriften beachten und Verpackungsmaterial fachgerecht entsorgen.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen.
- Überprüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob während des Versands Schäden entstanden sind.

02 Installation & Anschluss

- Gerät auf einen ebenen, tragfähigen Untergrund stellen; Gegenmaßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Lizenz ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine befugte Person erfolgen.
- Betriebsspannung am Typenschild prüfen: 220-240 V; Anschlussleitung 3x1,5 mm²; Sicherung 16 A. Die angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden gemäß den geltenden Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschliessen, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD) gemäss den aktuellen Vorschriften ausführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

TEIGAUSROLLMASCHINE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Materialien installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Aufnahmekapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung benutzen.
- Bei Feuer oder Flammen am Einsatzort sofort Gasventile und den Schütz (contactor) ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Während des Teig-Ausrollvorgangs die Hände nicht zwischen die Walzen bringen.
- Alle sicherheitsrelevanten Anweisungen und Schutzvorrichtungen beachten.

02 Bedienung

- Bedienfeld: Start-Taste, Stopp-Taste, Not-Halt / «Urgent Stop»-Taste (Not-Aus).
- Vor der Inbetriebnahme Walzen und Gehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.
- Zur Einstellung der Teigdicke die Riegel (latches) neben der Walze vorsichtig ziehen, um den Stift zu lösen; Riegel nach oben = dünner, nach unten = dicker.
- Nach der Einstellung sicherstellen, dass der Riegelstift in die vorgesehenen runden Aufnahmen einrastet.
- Für den Betrieb: Sicherstellen, dass die URGENT STOP-TASTE nicht gedrückt ist, dann START-TASTE drücken.
- Die Walzen leicht bemehlen, damit Teigstücke nicht kleben bleiben.
- Die obere Walze mindestens 2 Stufen dicker einstellen als die untere Walze, um Einwickeln des Teigs zu verhindern und Teigkugeln durchlaufen zu lassen.
- Für Fladenbrot (pitta): Teigkugeln zuerst durch die obere Walze führen; bei gewünschter Dicke durch die untere Walze geben.
- Für Pizzateig: Teigkugeln nach Durchlauf durch die obere Walze umdrehen, nochmals durch die obere Walze vergrößern und dann durch die untere Walze führen.
- Nach dem Ausrollen des Teigs Gerät durch Drücken der STOP-Taste ausschalten.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

TEIGAUSROLLMASCHINE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Aussenflächen und Walzen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.
- Walzen nicht mit Klingen oder scharfen Werkzeugen reinigen (rundlauf kann beschädigt werden).
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht durch Einsprühen mit Wasser reinigen (Motorschaden möglich).

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sind durch qualifiziertes Personal durchführen zu lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Die Maschine benötigt geringe Wartung; Motor und Rillenkugellager sind voreingeschmiert (lubricated).
- Getriebe müssen insbesondere einmal im Monat mit Fett geschmiert werden.
- Wartung des Kontaktors sollte je nach Nutzungsfrequenz mit Druckluft erfolgen.
- Wenn sich Teigrückstände am Walzenschaber ansammeln, Walzen durch Abnehmen der Federn reinigen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

TEIGAUSROLLMASCHINE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektroanschlüsse und Spannung prüfen. 3. Not-Halt/Urgent-Stop-Taste prüfen. 4. Start-Taste prüfen. 5. Prüfen, ob ein Problem mit dem Kontaktor vorliegt.
Walzen haben während des Betriebs angehalten.	Prüfen Sie die Spannung des Antriebsriemens (Belt tension).
Teig wird nicht in der gewünschten Dicke gewalzt.	1. Dickeneinstellung der Walzen prüfen. 2. Riegelstifte (latch pins) prüfen. Wenn die Teigqualität nicht geeignet ist oder eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet: Gerät nicht verwenden. Bei anhaltenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Machine à étaler la pâte

Machines professionnelles d'étalage de pâte destinées aux cuisines industrielles. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant toute mise en service ; l'installation et les raccordements électriques doivent être réalisés par du personnel qualifié et autorisé. En cas de dysfonctionnement, arrêter immédiatement et confier la réparation à un service agréé.

Champ d'application: MRG.HA.06.Y · MRG.HA.06 · MRG.HA.01.Y · MRG.HA.02.Y · MRG.HA.01 · MRG.HA.02 · MRG.HA.03 · MRG.HA.04 · MRG.HA.05


M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
9

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

MACHINE À ÉTALER LA PÂTE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'un endroit à un autre.
- Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.
- Déballer conformément aux règles et procédures locales et éliminer les emballages selon la réglementation en vigueur.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont identifiées par un symbole matériau.
- Vérifier que toutes les pièces sont fournies et qu'aucun dommage n'est survenu pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et solide ; prendre les mesures nécessaires pour éviter tout basculement.
- Les opérations d'installation et de maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié et titulaire des autorisations nécessaires.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par une personne autorisée.
- Vérifier la tension indiquée sur la plaque signalétique : 220–240 V ; câble 3x1,5 mm² ; fusible 16 A. La tension raccordée doit être égale à celle figurant sur la plaque.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la conduite de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif de courant résiduel doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MACHINE À ÉTALER LA PÂTE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'éclosion de flammes sur le lieu d'utilisation, couper rapidement les robinets de gaz et l'alimentation du contacteur et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas pris en charge par la garantie.
- Ne pas mettre les mains entre les rouleaux pendant le processus d'étalement.
- Respecter toutes les consignes et fonctions de sécurité.

02 Utilisation

- Panneau de commande : bouton START, bouton STOP, bouton d'arrêt urgent (URGENT STOP / arrêt d'urgence).
- Avant d'utiliser, nettoyer les rouleaux et la carrosserie avec un chiffon humide puis essuyer.
- Pour régler l'épaisseur, tirer lentement les loquets près du rouleau pour désengager la goupille ; loquet vers le haut = pâte plus fine, vers le bas = pâte plus épaisse.
- Après le réglage, s'assurer que la goupille du loquet est engagée dans les logements circulaires.
- Pour démarrer : vérifier que le bouton URGENT STOP n'est pas enfoncé, puis appuyer sur START.
- Fariner les rouleaux pour éviter que les morceaux de pâte n'adhèrent.
- Garder le rouleau supérieur au moins 2 crans plus épais que le rouleau inférieur pour éviter que la pâte ne s'enroule et pour laisser passer les boules de pâte.
- Pour pain pitta : faire passer les boules de pâte par le rouleau supérieur ; une fois l'épaisseur souhaitée atteinte, les faire passer par le rouleau inférieur.
- Pour pâte à pizza : retourner les boules qui sortent du rouleau supérieur, les agrandir en les repassant par le rouleau supérieur, puis les passer par le rouleau inférieur.
- Après l'opération d'étalement, arrêter l'appareil en appuyant sur STOP.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MACHINE À ÉTALER LA PÂTE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant de nettoyer.
- Nettoyer la surface extérieure de l'appareil et les rouleaux avec un chiffon humide puis essuyer après chaque utilisation.
- Ne pas nettoyer les rouleaux avec une lame ou un outil coupant (les formes circulaires des rouleaux peuvent être altérées).
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement (le moteur électrique peut être endommagé).

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- La machine demande peu d'entretien (moteur et roulements à billes lubrifiés).
- Les boîtes de transmission doivent être graissées au moins une fois par mois.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Lorsque des résidus de pâte s'accumulent sur le grattoir des rouleaux, nettoyer les rouleaux en retirant les ressorts.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MACHINE À ÉTALER LA PÂTE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le bouton d'arrêt urgent. 4. Vérifier le bouton START. 5. Vérifier s'il y a un problème avec le contacteur.
Les rouleaux se sont arrêtés pendant le fonctionnement.	Vérifier la tension de la courroie (belt).
La pâte n'est pas étalée à l'épaisseur souhaitée.	1. Vérifier le réglage d'épaisseur des rouleaux. 2. Vérifier les goupilles des loquets. Si la qualité d'étalage n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil. En cas de problèmes persistants, contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Macchina per stendere l'impasto

Macchine professionali per stendere l'impasto, concepite per cucine industriali. Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni di uso e manutenzione; installazione e collegamenti elettrici devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato. In caso di malfunzionamento spegnere immediatamente e far riparare solo da personale autorizzato.

Campo di applicazione: MRG.HA.06.Y · MRG.HA.06 · MRG.HA.01.Y · MRG.HA.02.Y · MRG.HA.01 · MRG.HA.02 · MRG.HA.03 · MRG.HA.04 · MRG.HA.05



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
9

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

MACCHINA PER STENDERE L'IMPASTO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Durante il trasporto non urtare né far cadere l'apparecchio.
- Disimballare secondo le normative e le disposizioni vigenti nel paese e smaltire gli imballaggi conformemente.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Controllare che tutte le parti siano arrivate e che non vi siano danni dovuti alla spedizione.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e resistente; adottare precauzioni per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua installazione e assistenza deve essere specializzato e possedere le licenze di installazione e assistenza previste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Controllare la tensione sul cartellino: 220–240 V; cavo 3x1,5 mm²; fusibile 16 A. La tensione applicata deve corrispondere a quella indicata sul cartellino.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa dotata di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro elettrico più vicino all'impianto.
- Il collegamento alla protezione principale e al dispositivo differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

MACCHINA PER STENDERE L'IMPASTO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non effettuare il funzionamento quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme nel luogo d'uso, chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore del contattore ed usare l'estintore. Non usare mai acqua per spegnere.
- I danni dovuti alla mancanza di collegamento a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non mettere le mani tra i rulli durante il processo di stesura.
- Rispettare tutte le istruzioni e le protezioni di sicurezza.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: pulsante START, pulsante STOP, pulsante di arresto urgente (URGENT STOP / arresto di emergenza).
- Prima dell'uso pulire rulli e carena con un panno umido e asciugare.
- Per regolare lo spessore tirare lentamente le linguette (latches) vicino al rullo per sganciare il perno; linguetta verso l'alto = impasto più sottile, verso il basso = più spesso.
- Dopo la regolazione assicurarsi che il perno della linguetta entri nelle sedi circolari.
- Per avviare: accertarsi che il pulsante URGENT STOP non sia premuto, quindi premere START.
- Infarinare i rulli per evitare che i pezzi di impasto si attacchino.
- Mantenere il rullo superiore almeno 2 posizioni più spesso del rullo inferiore per evitare che il composto si avvolga e per permettere il passaggio delle palline di impasto.
- Per la pita: far passare le palline di impasto attraverso il rullo superiore; quando si raggiunge lo spessore desiderato, farle passare attraverso il rullo inferiore.
- Per la pizza: le palline che escono dal rullo superiore devono essere capovolte, ingrandite facendo passare nuovamente il pezzo attraverso il rullo superiore e poi farle passare attraverso il rullo inferiore.
- Al termine dello stendimento spegnere l'apparecchio premendo STOP.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

MACCHINA PER STENDERE L'IMPASTO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna e i rulli con un panno umido e asciugare dopo ogni uso.
- Non pulire i rulli con lame o utensili taglienti (la forma circolare dei rulli potrebbe essere compromessa).
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente (il motore elettrico potrebbe danneggiarsi).

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- La macchina richiede poca manutenzione (motore e cuscinetti a sfere sono lubrificati).
- I riduttori devono essere ingrassati in particolare una volta al mese.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Quando si accumulano residui di impasto sul raschietto, pulire i rulli rimuovendo le molle.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

MACCHINA PER STENDERE L'IMPASTO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1. Verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete. 2. Controllare collegamenti elettrici e tensione. 3. Controllare il pulsante URGENT STOP. 4. Controllare il pulsante START. 5. Verificare eventuali problemi con il contattore.
I rulli si sono fermati durante il funzionamento.	Controllare la tensione della cinghia (belt).
L'impasto non viene steso allo spessore desiderato.	1. Controllare l'impostazione dello spessore dei rulli. 2. Controllare i perni dei latch. Se la qualità di stesura non è adeguata o una funzione di sicurezza non funziona: non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Dough roller

Professional dough rollers designed for industrial kitchens. Read installation, operation and maintenance instructions before use. Installation and electrical connections must be performed by qualified, authorized personnel. In case of malfunction turn the appliance off immediately and have it repaired only by authorized service.

Scope: MRG.HA.06.Y · MRG.HA.06 · MRG.HA.01.Y · MRG.HA.02.Y · MRG.HA.01 · MRG.HA.02 · MRG.HA.03 · MRG.HA.04 · MRG.HA.05



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
9

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

DOUGH ROLLER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area.
- Do not crash or drop the appliance while transporting.
- Unpack in accordance with the applicable national rules and dispose of packaging appropriately.
- Parts that contact food are made of stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.
- Check that all appliance parts were delivered and that no shipping damage occurred.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by professional personnel holding the required installation/service licences.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorized person.
- Check the voltage on the rating plate: 220–240 V; cable 3x1.5 mm²; fuse 16 A. Ensure the supplied voltage equals the voltage on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be carried out in accordance with current regulations.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

DOUGH ROLLER

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If there is a fire where the appliance is used, turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing connection are not covered by the warranty.
- Do not put your hands between rollers while the appliance is performing the dough rolling process.
- Observe all safety instructions and protective devices.

02 Operation

- Control panel: START button, STOP button, URGENT STOP button (emergency stop).
- Before operating, clean the rollers and body with a wet cloth and dry.
- To adjust dough thickness, pull the latches near the roller slowly to unsettle the pin; latch up = thinner dough, latch down = thicker dough.
- After adjusting the thickness ensure the latch pin engages in the circular recesses.
- To operate: make sure the URGENT STOP BUTTON is not pressed, then press START BUTTON.
- Flour the rollers to prevent dough pieces sticking.
- Keep the upper roller at least 2 stages thicker than the lower roller to prevent dough wrapping around the roller and to allow dough balls to pass through.
- To obtain pitta dough: pass dough balls through the upper roller; when desired thickness is reached, pass through the lower roller.
- To obtain pizza dough: dough balls that pass through the upper roller must be turned the opposite way they come, enlarged by passing again through the upper roller, then passed through the lower roller.
- Turn off the appliance by pressing STOP after the dough rolling process.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

DOUGH ROLLER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance and rollers with a wet cloth and dry after every use.
- Do not clean the rollers with a blade or cutting tool (roller circular form may be disrupted).
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly (electric motor may be damaged).

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Dough roller requires low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Gear boxes must be lubricated in particular once a month with grease.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- When dough residues accumulate on the roller scraper, clean the rollers by removing the springs.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

DOUGH ROLLER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage. 3. Check the urgent stop button. 4. Check the start button. 5. Check for a problem with the contactor.
Rollers stopped during operation.	Check the tension of the belt.
Dough is not rolled to the desired thickness.	1. Check thickness setting of rollers. 2. Check the latch pins. If dough rolling quality is not suitable or any safety function does not work: do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.