



Dough Rolling Machine

User Manual



Models:

7073.0115 – 7073.0125 – 7073.0130 – 7073.0135 – 7073.0140 – 7073.0145

CONTENT



.....	3
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
2. SAFETY INFORMATION	3
3. SETUP	3
4. TRANSPORT	3
5. OVERHAUL - REPAIR AND USAGE	4



.....	5
1. TECHNISCHE SPECIFICATIES	5
2. VEILIGHEIDSINFORMATIE	5
3. INSTELLING	5
4. TRANSPORT	5
5. REVISIE - REPARATIE EN GEBRUIK	6



.....	7
1. TECHNISCHE DATEN	7
2. SICHERHEITSINFORMATIONEN	7
3. EINRICHTEN	7
4. TRANSPORT	7
5. ÜBERHOLUNG - REPARATUR UND NUTZUNG	8



.....	9
1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	9
2. INFORMATION DE SÉCURITÉ	9
3. CONFIGURATION	9
4. TRANSPORT	9
5. RÉVISION - RÉPARATION ET UTILISATION	10



Thank you for choosing this Combisteel product. We designed this product for years to deliver superb performance using innovative technologies and features that make your life easier to not find on common devices. Please read this document by taking a few minutes to make best use of your device.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Roller measurements	Dough diameter	Electrical contact	Power	Dimensions	Weight
7073.0115 7073.0130 7073.0135	300mm	190-290mm	230/1N/50Hz	370 W	49x51x64 cm	38 kg
7073.0125 7073.0140 7073.0145	400mm	260-400 mm	230/1N/50Hz	370 W	59x51x76 cm	40 kg

2. SAFETY INFORMATION

Entirely stainless steel body and suitable other machine parts with food norms.
Due to the simplicity of our machines no shortage of qualified employee.
Maintenance and cleaning are easy.
Quiet and vibration-free working.
Working set-on position feature through its size.
Time savings due to fast and efficient operation.
The feature of ability to adjust the dough thickness and diameter.
Low energy consumption.
2 years service guarantee.

3. SETUP

The electrical wiring connected to the device must be prepared according to the legal regulations before installation of the device.
We advise in spite of risk of fire that the floor of the device to be installed can be covered with non-combustible thermal insulation material.
The electrical connection must be high from the floor maximum of 1,70 cm and must be connected with a fuse. the device must be connected to the grounding bar on the nearest panel with using a 30mA leakage current fuse in spite of the danger of leakage current.

4. TRANSPORTATION

The electrical connection of the device must be disconnected before the transport. After receiving the mentioned transport precautions, the device can be transported by human power.

5. OVERHAUL - REPAIR AND USAGE

Intended Purpose and Usage Area

It is using for dough in the kitchens of the enterprises Touristic places, industrial kitchens, butchers, big markets, restaurants, catering kitchens etc.

Warnings

Do not use out of purpose.

The device must be used by persons who have knowledge of safety requirements and who have read the user manual.

The device must be installed on a level surface and positioned so as not to damage human health in the event of a fall or impact. Our company has not responsible for the problems that would otherwise occur.

The device has an emergency stop button. You can stop using it in an emergency.

Do not keep any solid or liquid substances that may burn in the environment of the device.

In case of a malfunction, ask the manufacturer or the nearest authorized serviceman for assistance and no one other than authorized personnel should not interfere with the device.

We device the operate in environments with a temperature between -5 and +40 degrees and max %65 humidity rate.

INFORMATION ON USAGE ERRORS

Do not use the machine long time run in out of gear to avoid damage to the engine and gearbox. Otherwise the gearbox and the motor will come to a fault. Machine switchgear must be used with absolutely dry hand. During cleaning the electrical system should be avoided from wet body contact. During cleaning the electrical system should be avoided from wet body contact. The electricity of the machine should be cut from the main panel during cleaning and and the outer surface of the machine should clean with a cloth soaked in warm soapy water. The machine must be used in accordance with the intended use and hard, heavy and dense materials should not knead. Such situations will damage the machine and reduce the service life of the machine. In 380V electric powered machines, the change of phase sequence of one or more than one can causes the motor and gearbox to faul. For this reason, check your electrical installation frequently. If the engine or transmission has an extra sound during machine working, please cut the electrical connection of machine and call the nearest authorized service facility.

DAILY MAINTENANCE

Is done by the consumer.

Flour, dough and excess of dough on the body should clean. Cleaning is doing while the machine is turned off. Cleaning process doing with a wet cloth. If the roller and the scraper are full, the side spring is remove and clean.

PERIODIC MAINTENANCE

Periodic maintenance must be performed by the service once a year.

During maintenance, mechanical parts control of the machine, sound control, gear oil control, electrical system control and general maintenance checking. If you notice any of these situations before periodic maintenance, call your nearest authorized service center.

service center.

EQUIPMENT LIFE

If the recommended conditions of use are provide, the life of the device is ten years.

NOTE: Save this the instruction manual. If you sell the machine, please give this manual to recipient. If you have lost this manual, you can download it in PDF format at www.combisteel.com.



Bedankt voor het kiezen van dit Combisteel product. We hebben dit product jarenlang met zorg ontwikkeld ontworpen om geweldige prestaties te leveren met behulp van innovatieve technologieën en functies die uw dagelijkse taken gemakkelijker maken. Neem een paar minuten de tijd om dit document door te nemen, zodat u het apparaat optimaal kunt gebruiken.

1. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Afmetingen rollen	Deegdiameter	Elektrisch contact	Vermogen	Afmetingen	Gewicht
7073.0115 7073.0130 7073.0135	300mm	190-290mm	230/1N/50Hz	370 W	49x51x64 cm	38 kg
7073.0125 7073.0140 7073.0145	400mm	260-400 mm	230/1N/50Hz	370 W	59x51x76 cm	40 kg

2. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Volledig roestvrijstalen constructie, de behuizing en andere apparaat onderdelen voldoen aan voedselnormen. Eenvoudige bediening, waardoor er geen behoefte is aan gespecialiseerd personeel.

Eenvoudig onderhoud en reiniging.

Stille en trillingvrije werking.

Instelbaar werkgebied.

Aanpasbare dikte en diameter van het deeg.

Laag energieverbruik.

Servicegarantie van 2 jaar.

3. INSTELLING

Bereid de elektrische bedrading volgens de wettelijke voorschriften voor voordat u het apparaat installeert.

Als voorzorgsmaatregel tegen brandgevaar raden wij aan de vloer onder het apparaat te bedekken met onbrandbaar thermisch isolatiemateriaal.

De elektrische aansluiting moet zich maximaal 1,70 cm boven de vloer bevinden en moet worden aangesloten met een zekering.

Sluit het apparaat aan op de aardingsbalk op het dichtstbijzijnde paneel met een lekstroomzekering van 30 mA, ondanks het risico op lekstroom.

4. TRANSPORT

Koppel de elektrische aansluiting van het apparaat los vóór transport. Na het volgen van de vermelde transportrichtlijnen kan het apparaat handmatig worden verplaatst.

5. REVISIE - REPARATIE EN GEBRUIK

Beoogd doel en toepassingsgebied

Dit apparaat is bedoeld voor het kneden van deeg in de keukens van diverse instellingen zoals toeristische bedrijven, industriële keukens, slagerijen, grote markten, restaurants, en cateringkeukens.

Waarschuwingen

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.

Het apparaat dient te worden bediend door personen die bekend zijn met de veiligheidsvoorschriften en de gebruikershandleiding hebben gelezen.

Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond en vermijd situaties waarin letsel kan ontstaan bij een val of botsing. Ons bedrijf aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade die anderszins zou ontstaan.

Het apparaat is uitgerust met een noodstopknop waarmee u het apparaat onmiddellijk kunt uitschakelen in geval van nood, waardoor het niet meer kan worden gebruikt.

Bewaar geen brandbare vaste of vloeibare stoffen in de buurt van het apparaat.

Bij storingen dient u contact op te nemen met de fabrikant of de dichtstbijzijnde erkende servicemonteur. Alleen bevoegd personeel mag aan het apparaat werken.

Het apparaat is bedoeld voor gebruik in omgevingen met temperaturen tussen -5°C en +40°C en een luchtvochtigheid tot maximaal 65%.

INFORMATIE OVER GEBRUIKSFOUTEN

Gebruik het apparaat niet te lang om schade aan de motor en aandrijving te voorkomen, aangezien dit anders tot defecten kan leiden. Het schakelmechanisme van het apparaat moet absoluut met droge handen worden bediend. Tijdens het reinigen moet ervoor worden gezorgd dat het elektrische systeem niet in contact komt met water, en daarom moet het apparaat worden uitgeschakeld voordat het wordt gereinigd.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een doek die is bevochtigd met warm zeepwater. Gebruik het apparaat alleen zoals bedoeld, en vermijd het kneden van harde, zware en dichte materialen, aangezien dit het apparaat kan beschadigen en de levensduur kan verkorten. Bij elektrisch aangedreven apparaten met een spanning van 380V kan een verandering in de fasevolgorde problemen veroorzaken met de motor en aandrijving. Daarom is het belangrijk om regelmatig de elektrische installatie te controleren. Als tijdens het gebruik van het apparaat de motor of transmissie abnormale geluiden maakt, schakel dan onmiddellijk de elektrische voeding uit en neem contact op met het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicepunt.

DAGELIJKS ONDERHOUD

Dagelijks onderhoud wordt door de consument uitgevoerd.

Meel, deeg en overtollig deeg in het apparaat moeten worden gereinigd. Het reinigen gebeurt terwijl het apparaat uitgeschakeld is. Gebruik voor het reinigen een vochtige doek. Indien de rol en de schraper vol zijn, moet de zijveer worden verwijderd en schoongemaakt.

PERIODIEK ONDERHOUD

Het periodieke onderhoud dient jaarlijks te worden uitgevoerd door de servicedienst.

Tijdens dit onderhoud worden de mechanische onderdelen van het apparaat gecontroleerd, evenals de geluidsproductie, de staat van de tandwielolie, het elektrische systeem en andere algemene onderhoudsaspecten. Als u een van deze problemen opmerkt vóór het geplande onderhoud, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum.

LEVENSDUUR VAN HET APPARAAT

Als de aanbevolen gebruiksomstandigheden in acht worden genomen, gaat het apparaat tien jaar mee.

Let op: Het is belangrijk om deze gebruiksaanwijzing te bewaren. Als u besluit het apparaat te verkopen, zorg er dan voor dat u deze handleiding aan de nieuwe eigenaar geeft. Als u deze handleiding kwijtraakt, kunt u een PDF-versie downloaden op www.combisteel.com.



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses CombiSteel Produkt entschieden haben. Wir haben dieses Produkt über Jahre hinweg entwickelt, um mit innovativen Technologien und Funktionen, die Ihnen das Leben leichter machen, eine hervorragende Leistung zu erbringen, die Sie auf herkömmlichen Geräten nicht finden. Bitte lesen Sie dieses Dokument und nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um Ihr Gerät optimal zu nutzen.

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	Walzenabmessungen	Teigdurchmesser	Elektrischer Kontakt	Leistung	Abmessungen	Gewicht
7073.0115 7073.0130 7073.0135	300mm	190-290mm	230/1N/50Hz	370 W	49x51x64 cm	38 kg
7073.0125 7073.0140 7073.0145	400mm	260-400 mm	230/1N/50Hz	370 W	59x51x76 cm	40 kg

2. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Vollständig rostfreier Stahlkörper und geeignete andere Maschinenteile mit Lebensmittelnormen.
Aufgrund der Einfachheit unserer Maschinen gibt es keine Engpässe bei qualifizierten Mitarbeitern.
Wartung und Reinigung sind einfach.
Leises und vibrationsfreies Arbeiten.
Durch die Größe der Maschine ist die Arbeitsposition fixiert.
Zeitersparnis durch schnellen und effizienten Betrieb.
Die Möglichkeit, die Teigdicke und den Durchmesser einzustellen.
Niedriger Stromverbrauch.
2 Jahre Service-Garantie.

3. EINRICHTEN

Die an das Gerät angeschlossene elektrische Verkabelung muss vor der Installation des Geräts gemäß den gesetzlichen Bestimmungen vorbereitet werden.
Wir raten trotz Brandgefahr dazu, den Boden des zu installierenden Geräts mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial abzudecken.
Der elektrische Anschluss darf maximal 1,70 cm über dem Boden liegen und muss mit einer Sicherung verbunden sein.
Das Gerät muss trotz der Gefahr von Kriechstrom mit der Erdungsschiene der nächstgelegenen Schalttafel verbunden werden, wobei eine 30mA Ableitstromsicherung zu verwenden ist.

4. TRANSPORT

Der elektrische Anschluss des Geräts muss vor dem Transport abgeklemmt werden. Nach Beachtung der genannten Transportvorkehrungen kann das Gerät durch menschliche Kraft transportiert werden.

5. ÜBERHOLUNG - REPARATUR UND NUTZUNG

Verwendungszweck und Einsatzgebiet

Es wird für Teig in Küchen von Tourismusbetrieben, Großküchen, Metzgereien, Großmärkten, Restaurants, Catering-Küchen usw. verwendet.

Warnungen

Verwenden Sie es nicht zweckentfremdet.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanforderungen vertraut sind und das Benutzerhandbuch gelesen haben.

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt und so positioniert werden, dass es im Falle eines Sturzes oder Aufpralls nicht zu gesundheitlichen Schäden kommt. Unser Unternehmen ist nicht für die Probleme verantwortlich, die sonst auftreten könnten.

Das Gerät verfügt über eine Not-Aus-Taste. Im Notfall können Sie die Verwendung des Geräts beenden.

Bewahren Sie keine festen oder flüssigen Substanzen, die brennen könnten, in der Umgebung des Geräts auf.

Bitten Sie im Falle einer Fehlfunktion den Hersteller oder den nächsten autorisierten Kundendienst um Hilfe und lassen Sie nur autorisiertes Personal das Gerät bearbeiten.

Wir betreiben das Gerät in Umgebungen mit einer Temperatur zwischen -5 und +40 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von maximal 65 %.

INFORMATIONEN ÜBER VERWENDUNGSFEHLER

Verwenden Sie die Maschine nicht über einen längeren Zeitraum mit laufendem Getriebe, um Motor- und Getriebeschäden zu vermeiden. Andernfalls kommt es zu einem Defekt des Getriebes und des Motors. Die Schalter der Maschine müssen mit absolut trockenen Händen bedient werden. Während der Reinigung sollte die elektrische Anlage nicht mit nassen Körpern in Berührung kommen. Trennen Sie während der Reinigung das Gerät vom Stromnetz und reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Tuch. Die Maschine muss entsprechend der vorgesehenen Verwendung eingesetzt werden. Harte, schwere und dichte Materialien sollten nicht verarbeitet werden. In solchen Situationen wird die Maschine beschädigt und die Lebensdauer der Maschine verkürzt. Bei elektrisch betriebenen Maschinen mit 380 V kann die Änderung der Phasenfolge von einer oder mehreren Phasen zu Fehlfunktionen des Motors und des Getriebes führen. Überprüfen Sie daher häufig Ihre elektrische Installation. Wenn der Motor oder das Getriebe während des Betriebs der Maschine zusätzliche Geräusche von sich gibt, unterbrechen Sie bitte die elektrische Verbindung der Maschine und wenden Sie sich an die nächste autorisierte Kundendienststelle.

TÄGLICHE WARTUNG

Wird vom Verbraucher durchgeführt.

Mehl, Teig und überschüssige Teigrete auf dem Gehäuse sollten gereinigt werden. Die Reinigung erfolgt, während die Maschine ausgeschaltet ist. Reinigen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch. Wenn die Walze und der Abstreifer voll sind, entfernen und reinigen Sie die Seitenfeder.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Die regelmäßige Wartung muss einmal im Jahr durch den Service durchgeführt werden.

Bei der Wartung werden die mechanischen Teile der Maschine, die Geräuschkontrolle, die Kontrolle des Getriebeöls, die Kontrolle des elektrischen Systems und die allgemeine Instandhaltung überprüft. Wenn Sie eine dieser Situationen vor der periodischen Wartung bemerken, wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Service-Center.

LEBENSDAUER DES GERÄTS

Wenn Sie die empfohlenen Nutzungsbedingungen einhalten, beträgt die Lebensdauer des Geräts zehn Jahre.

HINWEIS: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie diese Anleitung bitte an den Empfänger weiter. Wenn Sie diese Anleitung verloren haben, können Sie sie im PDF-Format herunterladen unter www.combisteel.com.



Merci d'avoir choisi ce produit Combisteel. Nous avons conçu ce produit pendant des années pour qu'il offre des performances sublimes grâce à des technologies innovantes et à des fonctions qui vous facilitent la vie et que l'on ne trouve pas sur les appareils courants. Veuillez lire ce document en prenant quelques minutes pour utiliser au mieux votre appareil.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Dimensions des rouleaux	Diamètre de la pâte	Contact électrique	Puissance	Dimensions	Poids
7073.0115 7073.0130 7073.0135	300mm	190-290mm	230/1N/50Hz	370 W	49x51x64 cm	38 kg
7073.0125 7073.0140 7073.0145	400mm	260-400 mm	230/1N/50Hz	370 W	59x51x76 cm	40 kg

2. INFORMATION DE SÉCURITÉ

Corps entièrement en acier inoxydable et autres pièces de la machine conformes aux normes alimentaires. Grâce à la simplicité de nos machines, il n'y a pas de pénurie de personnel qualifié.

L'entretien et le nettoyage sont faciles.

Fonctionnement silencieux et sans vibration.

Grâce à sa taille, la machine peut être réglée en position de travail.

Gain de temps grâce à un fonctionnement rapide et efficace.

Possibilité de régler l'épaisseur et le diamètre de la pâte.

Faible consommation d'énergie.

2 ans de garantie de service.

3. CONFIGURATION

Le câblage électrique relié à l'appareil doit être préparé conformément aux dispositions légales avant l'installation de l'appareil.

En dépit du risque d'incendie, nous conseillons de recouvrir le sol de l'appareil à installer d'un matériau d'isolation thermique incombustible.

Le branchement électrique doit être situé à une hauteur maximale de 1,70 m du sol et doit être relié à un fusible.

L'appareil doit être connecté à la barre de mise à la terre du panneau le plus proche à l'aide d'un fusible à courant de fuite de 30mA malgré le danger de courant de fuite.

4. TRANSPORT

La connexion électrique de l'appareil doit être déconnectée avant le transport. Après avoir reçu les précautions de transport mentionnées, l'appareil peut être transporté par la force humaine.

5. RÉVISION - RÉPARATION ET UTILISATION

Objectif et zone d'utilisation

Il s'utilise pour la pâte dans les cuisines des entreprises : lieux touristiques, cuisines industrielles, boucheries, grands marchés, restaurants, cuisines de traiteur etc.

Avertissements

Ne pas utiliser l'appareil hors de son usage.

L'appareil doit être utilisé par des personnes qui connaissent les exigences de sécurité et qui ont lu le manuel d'utilisation.

L'appareil doit être installé sur une surface plane et positionné de manière à ne pas nuire à la santé humaine en cas de chute ou de choc. Notre société n'est pas responsable des problèmes qui pourraient survenir.

L'appareil est équipé d'un bouton d'arrêt d'urgence. Vous pouvez arrêter de l'utiliser en cas d'urgence.

Ne conservez pas de substances solides ou liquides susceptibles de brûler dans l'environnement de l'appareil.

En cas de dysfonctionnement, demandez l'aide du fabricant ou du réparateur agréé le plus proche et personne d'autre que le personnel autorisé ne doit intervenir sur l'appareil.

L'appareil fonctionne dans des environnements où la température est comprise entre -5 et +40 degrés et où le taux d'humidité est au maximum de 65 %.

INFORMATIONS SUR LES ERREURS D'UTILISATION

N'utilisez pas la machine pendant une longue période en marche à vide afin d'éviter d'endommager le moteur et la boîte de vitesses. Dans le cas contraire, la boîte de vitesses et le moteur tomberont en panne. Les interrupteurs de la machine doivent être utilisés avec des mains parfaitement sèches. Pendant le nettoyage, le système électrique ne doit pas entrer en contact avec un corps mouillé. Pendant le nettoyage, le système électrique ne doit pas entrer en contact avec un corps mouillé. L'électricité de la machine doit être coupée du panneau principal pendant le nettoyage et la surface extérieure de la machine doit être nettoyée avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. La machine doit être utilisée conformément à l'usage prévu et les matériaux durs, lourds et denses ne doivent pas être malaxés. De telles situations endommageraient la machine et réduiraient sa durée de vie. Dans les machines électriques de 380 V, le changement de la séquence de phase d'une ou de plusieurs phases peut entraîner la défaillance du moteur et de la boîte de vitesses. C'est pourquoi il convient de vérifier fréquemment l'installation électrique. Si le moteur ou la transmission émet un bruit supplémentaire pendant le fonctionnement de la machine, veuillez couper la connexion électrique de la machine et appeler le service après-vente agréé le plus proche.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

C'est le consommateur qui s'en charge.

La farine, la pâte et l'excédent de pâte sur le corps doivent être nettoyés. Le nettoyage s'effectue lorsque la machine est éteinte. Le nettoyage se fait à l'aide d'un chiffon humide. Si le rouleau et le grattoir sont pleins, le ressort latéral est enlevé et nettoyé.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

L'entretien périodique doit être effectué par le service après-vente une fois par an.

Au cours de l'entretien, le contrôle des pièces mécaniques de la machine, le contrôle du son, le contrôle de l'huile d'engrenage, le contrôle du système électrique et la vérification de l'entretien général sont effectués. Si vous constatez l'une de ces situations avant l'entretien périodique, appelez le centre d'entretien agréé le plus proche. centre de service.

DURÉE DE VIE DE L'ÉQUIPEMENT

Si les conditions d'utilisation recommandées sont respectées, la durée de vie de l'appareil est de dix ans.

NOTE : Conservez ce manuel d'instructions. Si vous vendez la machine, remettez ce manuel au destinataire.

Si vous avez perdu ce manuel, vous pouvez le télécharger au format PDF sur www.combisteel.com.