

Manufacture



de Buyer

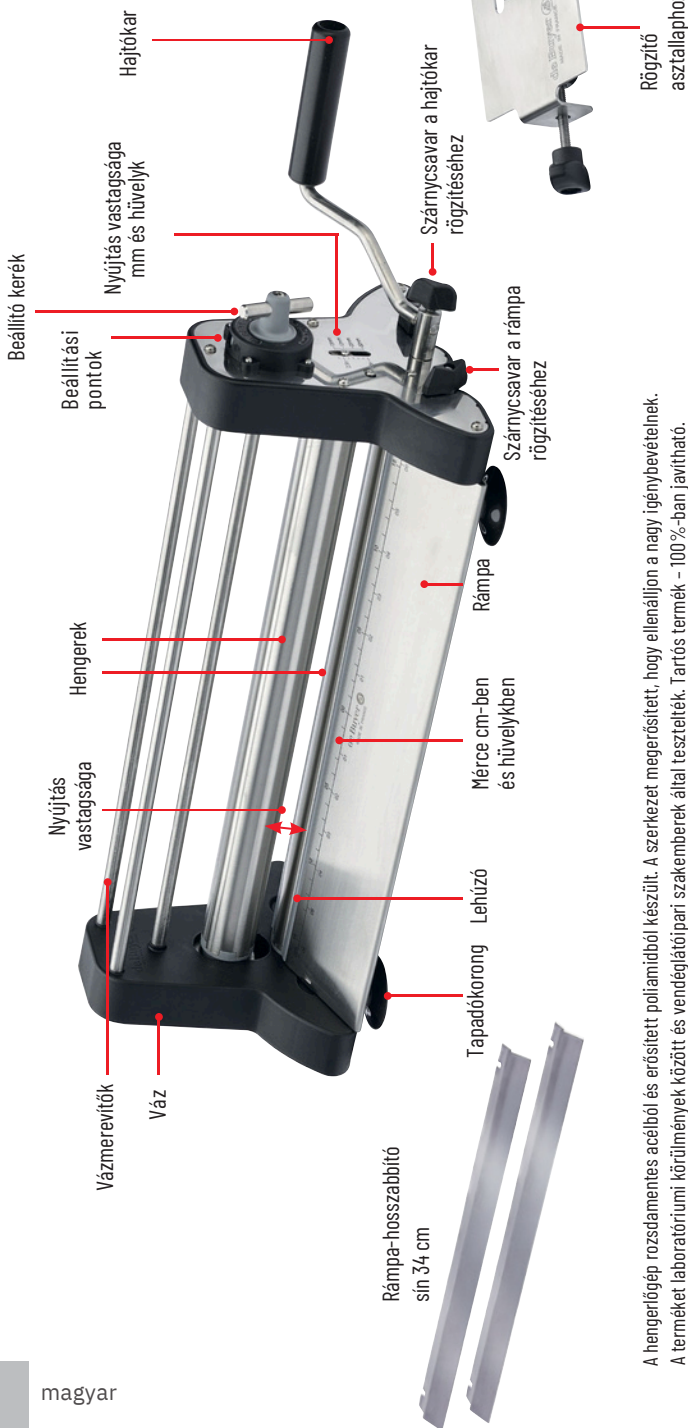
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

TÉSZTANYÚJTÓ GÉP



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Beállító kerék

Beállítási pontok

Nyújtás vastagsága mm és hüvelyk

Nyújtás vastagsága

Hengerek

Váz

Hajtókar

Szárnycsavar a hajtókar rögzítéséhez

Szárnycsavar a rámpa rögzítéséhez

Lehúzó

Tapadókorong

Mérce cm-ben és hüvelykben

Rámpa

Rámpa-hosszabbító sín 34 cm

Rögzítő asztalaphoz/pulthoz

A hengerlőgép rozsdamentes acélból és erősített poliamidból készült. A szerkezet megerősített, hogy ellenálljon a nagy igénybevételnek. A terméket laboratóriumi körülmények között és vendéglátóipari szakemberek által tesztelték. Tartós termék – 100%-ban javítható.

DOBOZ TARTALMA REF. 3001.00

- Gép 4 tapadókoronggal
- 2 tartalék lemez
- 2 db rámpa-hosszabbító tapadókorongos rögzítőkészlettel
- A kis doboz tartalma: rögzítő, hajtókar, lapos kulcs

REF. 3001.01 = 3001.00 + sarok / kefék / kés
tésztaavágó

ELŐKÉSZÍTÉS

1 - A szorító rögzítése előtt lazítsa meg a csavart, hogy rá lehessen illeszteni a munkafelület szélére. Rögzítse a szorítót a munkafelületre. A szorító használata nem elengedhetetlen, de ha megoldható, erősen ajánlott. A munkafelületnek simának és tisztának kell lennie, lisztmentesnek az optimális rögzítés érdekében. Ügyeljen arra, hogy a tésztaanyújtó mindkét oldalán elegendő hely legyen a tészta kinyújtásához. Győződjön meg arról, hogy a lemezok megfelelően vannak rögzítve a két sínen.



2 - Lazítsa meg a gép szárnycsavarjait, majd helyezze be a nyújtógépet a rögzítőbe a mellékelt fotón látható módon, majd húzza meg a csavarokat.



3 - Lazítsa meg a hajtókar rögzítő csavarját, helyezze be a kart a rúd megfelelő nyílásába, majd húzza meg a csavart erősen. A hajtókar fogantyúját fordítsa maga felé, hogy kényelmesen meg tudja fogni. A tésztaanyújtó készen áll a használatra.

A VASTAGSÁG BEÁLLÍTÁSA

1 - Nyomja be a gombot, és csak azt követően forgassa el a laminálás vastagságának beállításához. A hengerek 15 és 0,3 mm között állíthatók.

2 - A beállítási jelölések a görgő tetején találhatók.



3 - A hengerelési vastagság a beállító kerék alatt mm-ben és hüvelykben is látszik. Minden fokozat egy adott hengerelési vastagságot jelöl, ami lehetővé teszi a pontos beállítást. Lásd a 6-7. oldalon.

HASZNÁLAT

- Helyezze be a tésztát – amelyet előzőleg megformázott, hogy beférjen a két henger közé – a folyamat elindításához. Forgassa meg a hajtókart.



- Amikor a tészta átjut a henger másik oldalára, ne várja meg, amíg lejön a rámpáról. Hagyja abba a hajtókar forgatását, hogy a tészta a hengerek magasságában maradjon, így megkönnyítve a másik irányba történő nyújtást.
- Állítsa kisebbre a vastagságot.
- Forgassa a kart a másik irányba - a tésztát szükség esetén kézzel is segítheti, hogy egyenletesen haladjon a hengerek között.
- Ismétlje addig a műveletet, amíg el nem éri a kívánt vastagságot.

Tipp: A tészta felületét még simábbá lehet tenni úgy, hogy egy vagy két további nyújtást végzünk anélkül, hogy a vastagságot kisebbre állítanánk.



TANÁCSOK

- Kizárólag hűtőszekrényből frissen kivett tésztát használjon - még fagyos, vagy túl kemény tésztát ne.
- Amennyiben a tészta nagyon kemény, kis lépésekben végezze a nyújtást, és fokozatra állítsa egyre kisebbre a vastagságot.

• A nyújtás megkönnyítése érdekében szükség esetén száraz anyag (pl. liszt vagy porcukor) hozzáadásával állítsa be a tészta állagát. A nyitott kialakítás lehetővé teszi a tészta egyszerű lisztezését, elősegítve annak egyenletes áthaladását a hengerek között.

• A rámpán lévő mérce optimális használatot tesz lehetővé: megkönnyíti például a nyújtott tésztaszalagok méretének ellenőrzését, illetve a meghatározott méretű tésztalapok kialakítását.



- Ha használat közben tészta tapad a felső hengerre, távolítsa el azt egy tésztakaparóval vagy papírtörővel.



- A rámpák kaparóelemekkel vannak ellátva, amelyek működés közben folyamatosan tisztítják az alsó hengert. Tartalék kaparókészletet mellékelünk a készülékhez.

KARBANTARTÁS

• Használat után könnyen tisztítható: csavarja le a rámpát, majd szárazon, lisztkefével, illetve szivacs és mosogatószer segítségével tisztítsa meg. Ne tegye mosogatógépbe.

• Kompakt módon tárolható a saját dobozában vagy polcon. Hajtsa be a hajtókart, majd szorítsa a csavarral a nyitott szerkezethez.



RÁMPA-HOSSZABBÍTÓ

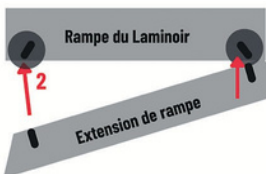
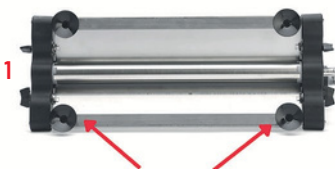
• A rámpa-hosszabbítók biztosítják, hogy a tészta folyamatosan érintkezzen a munkafelülettel, ezzel elősegítve a kényesebb tészták egyenletes nyújtását. Segítségükkel a tészta finoman és kíméletesen vezethető a nyújtás során. Pl: leveles brió tészta.



Összeszerelés:

1- Fordítsa fejjel lefelé a tésztanyújtót. Lazítsa meg a rámpa egyik oldalán található két tapadókorongot. Szükség esetén használja a csomagban mellékelts kulcsot.

2- Csúsztassa a rámpa-hosszabbító első nyílását a tapadókorong alá, majd fordítsa a hosszabbítót a helyére és illessze a második nyílást a másik tapadókorong alá. Ezt követően húzza meg a tapadókorongok rögzítőcsavarjait.



JAVÍTÁS ÉS GARANCIA

- A tésztanyújtó javítható termék, a pótalkatrészek rendelkezésre állnak. Javítás vagy reklamáció esetén az azonosíthatóság érdekében őrizze meg a dobozban mellékelts francia nyelvű használati útmutatót. A javításokat franciaországi gyárunkban végezzük.
- A tésztanyújtóra a vásárlástól számított 2 év garancia vonatkozik minden gyártási hibára, rendeltetészerű használat mellett.

Gyermekektől elzárva tartandó. A készüléket egyszerre kizárólag egy személy működtetheti kézzel, a becsípődésveszély elkerülése érdekében.

A jelen használati útmutatóban szereplő valamennyi szöveg, információ, műszaki jellemző és fényképes illusztráció kizárólag tájékoztató jellegű, és nem minősül kötelező érvényű vállalásnak. Az esetleges pontatlanságokból eredő károkért felelősséget nem vállalunk.

Fenntartjuk a jogot a termék és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Vastagságbeállítások és a hozzájuk tartozó tesztvastagságok



FOKOZAT a beállító keréken	Beállított nyújtási vastagság mm-ben
0	~0,3
0,5	~0,6
1	~0,7
1,5	~1
2	~1,4
2,5	~2
3	~2,7
3,5	~3,5
4	~4,4
4,5	~5,4
5	~6,2
5,5	~7,2
6	~8,2
6,5	~9,2
7	~10
7,5	~10,9
8	~11,7
8,5	~13,10
9	~13,7
9,5	~14,3
10	~14,7

A TÉSZTÁT FOKOZATOSAN NYÚJTSA. A NYÚJTÁSI VASTAGSÁGOT LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE CSÖKKENTSE.

A teszta rugalmasságától függően a nyújtás utáni tényleges vastagság eltérhet; a megadott értékek a hengerek közötti távolságnak felelnek meg.

FONTOS:

A beállító kerekeket **először nyomja be** és **csak azt követően forgassa el!**

Amennyiben enélkül történik a vastagságállítás, az a gép meghibásodásához vezethet.

NYÚJTÁSI VASTAGSÁG

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű, az értékek az adott receptúrának és az egyéni igényeknek megfelelően módosíthatók.

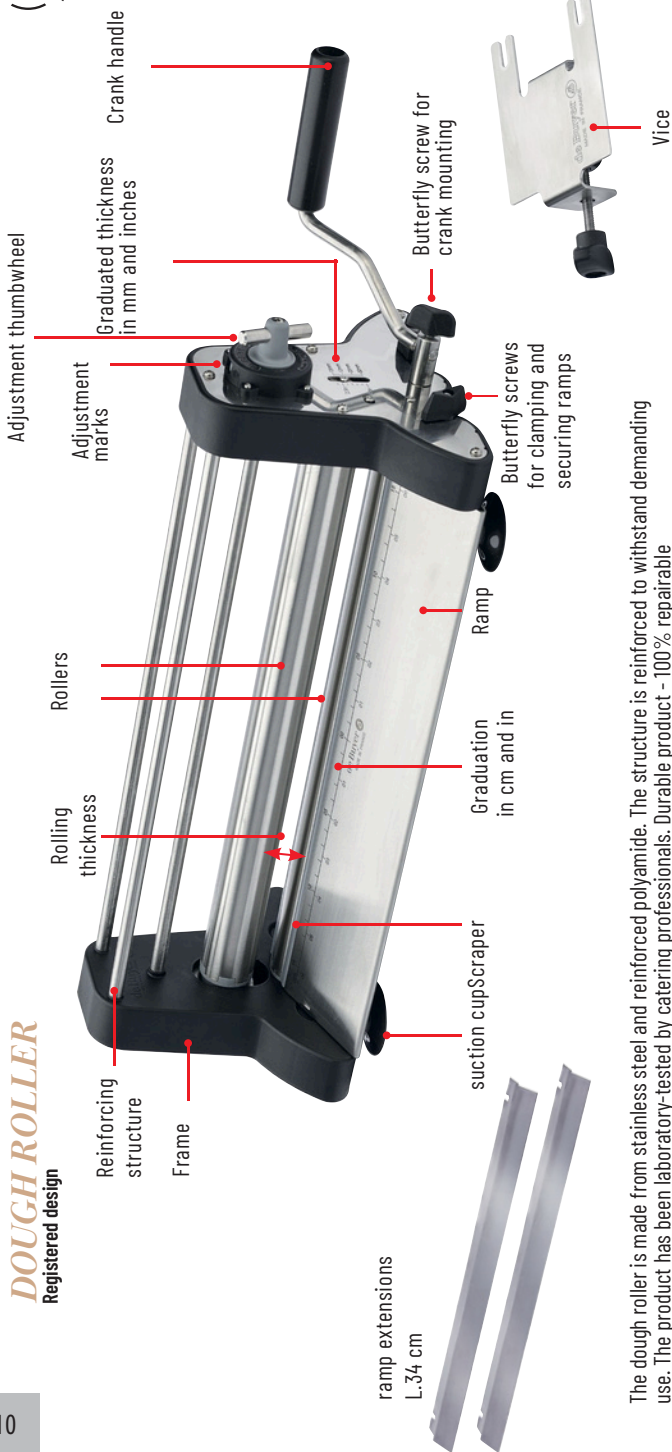
RECEPTÚRA	FOKOZAT a beállító keréken
TÉSZTÁK	
• Beignet (fánk)	8-10
• Omlós kekszék	6,5-7,5
• Almás párna	5
• Croissant	3-4
• Hasé	5
• Omlós leveles tészta	3,5/4
• Sós leveles tészta	3,5/4
• Húsos párna	3,5/4
• Brióstészta/feltekert pékárúk	5,5-7
• Leveles tészta - a hajtogatás előtti nyújtáskor	5,5/6
• Quiche	3,5/4
• Galette	3,5/4
• Sajtos roló	3,5/4
• Csavart leveles tészta	3
• Leveles tészta alapú pite/tart	5
• Kosárka	3
PIZZATÉSZTÁK	
• Flammekueche/elzászi lepény	2/2,5
• Vékony, ropogós pizza	3
• Vastag, puha pizza	4/4,5
• Foccacia	4-6
FRISS TÉSZTÁK	
• Gnocchi	8,5-10
• Lasagne	2/2,5
• Ravioli/egyéb töltött tészta	1/1,5
• Spagetti	1/1,5
• Tagliatelle	2/2,5
CUKORMASSZA/MARCIPÁN	
• Díszítéshez, formázáshoz	3,5/4
• Torták bevonásához	2,5

SAJÁT RECEPTÚRÁIM ÉS BEÁLLÍTÁSAIM



DOUGH ROLLER

Registered design



The dough roller is made from stainless steel and reinforced polyamide. The structure is reinforced to withstand demanding use. The product has been laboratory-tested by catering professionals. Durable product - 100% repairable

COMPOSITION dough roller REF. 3001.00

- Dough roller with 4 suction cups - 2 spare scrapers
- In the mini box: vice, crank handle, flat spanner
- 2 ramp extensions with attachment kit for tightening the suction cups

REF. 3001.01 = 3001.00 + scraper / pastry brushes / knife

SETTING UP

1- Before fixing the vice, loosen the screw so that it can be inserted on the edge of the worktop. Fix the vice. The vice is not essential, but is recommended for best results.

The work surface must be smooth and clean, with no flour, for optimum hold.

Make sure you have enough space on either side of the roller to work the dough.



Make sure the scrapers are firmly in place on the two ramps.

2- Loosen the butterfly screws on the rolling mill. Then insert the roller into the vice, sliding it into the vice slots at the level of the butterfly screws. With the ramps flat on the work surface, tighten the two butterfly screws.



3- Unscrew the crank fixing screw, insert the crank into the hole provided on the rod and retighten the screw firmly.

Turn the crank handle towards you to grip. The roller is now ready for use.

THICKNESS ADJUSTMENT

1- Press in knob and turn to adjust lamination thickness. Rollers can be adjusted from 15 mm to 0.3mm.

2- Adjustment marks are located on the top of the thumbwheel.



3- Rolling thickness is given in mm and inches below the thumbwheel. Each thumbwheel notch number gives a lamination thickness for precise adjustment. See page 6-7 for correspondence between notches and thickness in mm.

USE

- Feed the dough, which you may have worked out by hand or with a roller, between the two rollers to start the laminating process. Turn the crank handle.



- When the dough reaches the other side of the roller, do not wait for it to come out of the ramp. Stop turning the crank so that it remains level with the rollers, to facilitate rolling in the other direction.
- Adjust again, reducing lamination thickness.
- Turn the crank in the other direction; the dough can be guided by hand to ensure a good fit between the rollers.
- Repeat until the desired lamination thickness is reached.

You can perfect the smoothness of the dough by making one or two additional passes without moving the thickness wheel. This levels out the dough along its entire length.



TIPS

- Use chilled dough. Do not use dough that is still frozen or too hard.
 - If the dough is very firm, roll out gradually, adjusting the rolling thickness as you go along: do not adjust the thickness of the dough too much.
 - Sugar dough should be softened by hand beforehand.
 - Adjust the texture of your doughs with dry ingredients (flour, powdered sugar, etc.) to facilitate lamination.
 - The integrated ruler on the 2 ramps makes for optimum use: it facilitates measurement when laminating strip, for example, or when laminating specific formats.
- The open structure makes it easy for the dough to glide over the surface.



- If any dough sticks to the top roller during use, wipe it off with a horn or paper towel.



- The ramps are equipped with scrapers that clean the bottom roller during use. A spare set of scrapers is included.

MAINTENANCE & STORAGE

- Easy cleaning after use : Unscrew the handrails and clean with a dry pastry brush and/or wet sponge and dish soap. Do not put in dishwasher.
- Store in box or on a shelf. Fold the crank back and secure the vice to the open frame.



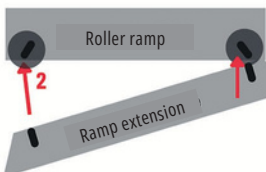
RAMP EXTENSION

- The ramp extensions rest on the work surface, helping fragile dough glide smoothly. They provide gentle support for delicate doughs, such as flaky brioche dough.



Setting up :

- 1- Turn the dough roller over. Loosen the two suction cups on one side of the base ramp. If necessary, use the spanner supplied in the pack.
- 2- Slide the first slot of the ramp extension under the suction cup, then turn the ramp extension and insert the second slot under the other suction cup. Retighten the suction pad screws.



WARRANTY & AFTER-SALES SERVICE

- The dough roller is a repairable product, spare parts are available. Keep this manual for reference in the event of repairs or claims. Repairs are carried out in our factory in France.

Contact customer service :

Tel: +33 / (0)3 29 30 07 93 - E-mail: contact@debuyer.fr

Monday to Friday: 8h30-12h30 / 13h30-17h30

- The dough roller is guaranteed for 2 years against manufacturing defects under normal conditions of use.

Keep out of reach of children. Only one person at a time should use this product manually, to avoid pinching. All texts, information, characteristics or photographic reproductions in this manual are for guidance only, without guarantee. We cannot be held responsible for any inaccuracies. We reserve the right to make changes without prior notice.

Conversion table Marks / Thickness



ADJUSTMENT MARKS on thumbwheel	ROLLING THICKNESS*	
	mm	
0	~0,3	0,01
0,5	~0,6	0,02
1	~0,7	0,03
1,5	~1	0,04
2	~1,4	0,05
2,5	~2	0,08
3	~2,7	0,10
3,5	~3,5	0,14
4	~4,4	0,17
4,5	~5,4	0,21
5	~6,2	0,24
5,5	~7,2	0,28
6	~8,2	0,32
6,5	~9,2	0,36
7	~10	0,40
7,5	~10,9	0,43
8	~11,7	0,46
8,5	~13,10	0,51
9	~13,7	0,54
9,5	~14,3	0,56
10	~14,7	0,58



ROLL GRADUALLY. REDUCE THICKNESS IN STAGES

Depending on the elasticity of the dough, its post-lamination thickness may vary. The thicknesses indicated are those of the spacing between the rollers.

*Approximate thickness. Slight variations may occur between dough rollers.

ROLLING THICKNESS

Indicative table to be adapted to individual recipes and creativity.

RECIPES	ADJUSTMENT MARKS on thumbwheel
DOUGHS	
• Donuts	from 8 to 10
• Cookie	from 6,5 to 7,5
• Apple turnover	5
• Croissant	from 3 to 4
• Bite-size crust	5
• Dartois	3,5 or 4
• Ham puff pastry	3,5 or 4
• Friands	3,5 or 4
• Brioche dough (for rolled breads/buns)	from 5,5 to 7
• Puff pastry (1st laminating stage before folding)	5,5 or 6
• Pâté lorrain	3,5 or 4
• Phitiviers	3,5 or 4
• Cheese rolls	3,5 or 4
• Sacristains	3
• Puff pastry tart	5
• Tartlet	3
PIZZA PASTA	
• Flammekueche	2 or 2,5
• Thin crust pizza	3
• Pizza thick dough	4 or 4,5
• Foccacio	from 4 to 6
FRESH PASTA	
• Gnocchi	from 8,5 to 10
• Lasagne	2 or 2,5
• Ravioli, ravioli	1 or 1,5
• Spaghetti	1 or 1,5
• Tagliatelle	2 or 2,5
SUGAR/ALMOND PASTE	
• Decorating Sculpting	3,5 or 4
• Covering cakes	2,5



VIDEO

date production :

de Buyer
DEPUIS 1830



Chaque recette a son secret

de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com

QC001.00

