ENG

Manual ● Mode d'emploi ● Handleiding ● Handbuch ● Manuale



Dough sheeter ● Laminoir
Uitroltafel ● Ausrollmaschine
Laminadora ● Sfogliatrice

Sinmag Europe LAMINATO

Congratulations with the purchase of this dough sheeter.
This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery. This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your dough sheeter, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this dough sheeter.

NOTICE
The use of this or any industrial equipment may involve hazards such as hot surface, sharp objects, or danger from exposure to the electrical power. This manual is provided to assist you in the safe and efficient use of our equipment.

All equipment, whether considered hazardous or not, should be used in accordance with principles of good manufacturing practice.

The operator of this equipment must be of a legal age. Before operation, please read and follow the instructions carefully for maximum safety, and to obtain the best use of our equipment.

1. INTRODUCTION

1.1 Brief introduction

This handbook aims to introduce how to install, operate and maintain the LAMINATO dough sheeter.

Thanks for choosing SINMAG EUROPE as your supplier. Any question, please contact our local office or dealer that will provide you with instant and ideal service.

1.2 Production Description

Model: LAMINATO.

Voltage:	220V/380V - 50Hz - 3 Ph
Power:	1,1 kW
Machine Weight:	310 kg

2. SAFETY INFORMATIONS

2.1 Safety symbols

For your safety, please pay attention to the following symbol as marked on the machine:



This label warns that only qualified service personnel can access this position and the operator must disconnect the power before carrying out any cleaning or servicing.

2.2 Working safety information

The machine must only be used by personnel suitably trained for the purpose and who have been trained in the contents of this publication.

To ensure safe work, comply with the following instructions:

1. Install the machine in compliance with workplace safe work requirements.
2. Don't place the machine near a source of heat and this machine must not be used in a place where the surrounding environment may have a potential risk of explosion.
3. Use the machine with great care and never be distracted.
4. Do not wear loose fitting clothing or clothing with wide or open sleeves.
5. Do not remove, cover or modify the identification plates placed on the machine body.

6. Do not use the machine as a working surface or area and do not place any objects on it that are not required for normal working operations.
7. Do not use the machine with temporary electrical connections or non-insulated cables.
8. Periodically check the state of the power cable and the cable clamp on the machine body, have it replaced as soon as is necessary by qualified personnel.
9. Stop the machine immediately as soon as there is any defective or abnormal operation, a breakage, any incorrect movements, or unusual noises.
10. Before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electricity mains.
11. Use protective working gloves for cleaning and maintenance.
12. For all extraordinary maintenance, consult the manufacturer or qualified and authorised personnel.
13. Do not use water jets or spray to clean the machine.
14. When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves.

3. INSTALLATION

3.1 General installation requirements

NOTE:
It is most important that this machine is installed correctly and that the operation is correct before use. Installation shall comply with local electrical, fire, health and safety requirements.

This machine is designed to provide years of satisfactory service. Correct installation is essential to achieve the best performance, efficiency and trouble-free operation.

3.2 Installation

This appliance shall be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of health harmful substances in the room.
Installations must be carried out by qualified service persons only. Failure to install equipment to relevant codes and manufacturer's specifications in this section will void the warranty.
Components having adjustments protected (e.g. paint sealed) by the manufacturer are only to be adjusted by an authorised service agent. They are not to be adjusted by the installation person.
It is the responsibility of the owner to supply and arrange for the connection of all services to the machine.

3.3 Unpacking

On receipt of the machine, carry out the following: Remove all packaging and transit protection including all protective plastic coverings from outer panels.

Check equipment and parts for damage. Report any damage immediately to the carrier and dealer. Never attempt to operate the machine with damaged parts.
Report any deficiencies to the dealer that supplied the machine.

3.4 Location

1. Select a location for the machine with a minimum of 0.6m space around the machine for operating, cleaning and servicing.
2. Position the machine in its proper working position. The machine must be installed on a flat, solid and dry floor.
3. It is recommended that the machine is level from front to back and from side to side. This will ensure the greatest stability.

3.5 Electrical connection

1. An electrical supply should be available within the reach of the included power cord. Do not use extensions to connect the machine's power cord to the electrical supply.
2. Before making the electrical connections, read the specifications on the rating plate to ensure that they comply with those of the electrical supply. Electrical connection should be made by a qualified service technician who will observe all applicable safety codes and the national electrical codes.
3. Check the correct connection (rotation) of the machine. If connected wrong, the motor will run, but the knives will not move. If necessary, you will have to exchange the position of 2 phase wires.

When connecting this machine to the mains supply, ensure that the following is carried out:

1. An isolating switch is fitted within 2m of the machine.
2. A grommet/gland is fitted around the power supply cord entry hole into the machine.
3. All wiring connections must be checked and tight.

Once the electrical connection has been made, the machine is ready for use.
ELECTRICAL SUPPLY REQUIREMENTS 220VAC, 50Hz, 1PH+E

4. INTRODUCTION

SM520E and SM630E are floor type dough sheeters with thread commutator. This machine is produced to extend and mould the dough into sheets for Danish bread, croissant and puff pastry etc.

Each side of the machine has a conveyor belt. Dough is pressed between a couple of rollers from one side, rolled and put out from the other side. The speed of the inlet side is slower than that of the outlet side. When changing transportation direction, the speed shifts automatically.
During operation, the gap between the two rollers can be adjusted gradually till getting the desired dough thickness.

5. FEATURES

Shifting speed by thread commutator and chain wheel.
Chain wheel drive avoids conveyor belt slip.
Remove scrapers for claening easily without tools.
Use manual lever or footboard switch conveniently for operation.
Safety grid for safe use.
Transportation platform can be lifted when the machine is not in operation.

6. ELECTRIC CONNECTION



6.1. Connect the electric cables to the machine with a circuit breaker which is about 1.5m high from the ground.
6.2. Connect the right power supply according to the indication on the machine nameplate.
6.3. The machine must have ground protection.

7. COMMISSIONING

After connecting the power supply, please use the manual lever or footboard switch to ensure operation is ok.

7.1. Check the tension degree of conveyor belts:

If the conveyor belt is not tight enough, there will be a slip during rolling dough. If the conveyor belt is too tight, it will result in machine abrasion. If one side of the belt is tighter than the other, the belt will move to the side which is looser than the other, the tension of the looser one has to be increased.

7.2. Check the safety grid

The machine should stop immediately when you lift the safety guard. If not, please call for professional technicians to check it.

8. OPERATION FUNCTION

8.1. Power switch

“ON” means the power is on, “OFF” means the power is off.



8.2. Emergency Button

Press the button in case of emergency and the machine will stop immediately. The machine will resume its work when the emergency button is turned in the direction of the arrow as indicated on the button.

8.3. Manual Lever



Press down the left end of manual lever, conveyor belt will move to right. Press down the right end of manual lever, conveyor belt wil move to the left. Put the manual lever in level position, the machine will stop. During the operation, the manual lever will not return to the level position automatically.

8.4. Footboard switch



Tread down the left footboard, conveyor belt will move left. Tread down the right footboard, conveyor belt will move right. You need to keep your foot on the footboard to keep the machine running. If your foot is off the footboard, the footboard will return to level position automatically and the machine will stop.

8.5. Adjusting Handlebar



A. The adjusting handlebar is used to adjust the thickness of the sheeted dough. First turn the adjusting handlebar clockwise or anticlockwise with your palm pressing the handlebar block. Then lift the desired scale point to the needle pointer. Finally loosen the handlebar block and the desired dough thickness is set. Turn the adjusting handlebar anticlockwise to increase the thickness. Turn the adjusting handlebar clockwise to reduce the thickness. The gap range between the rollers is from 0.3 to 49mm.

REMARK When the thickness reaches 40 mm, the adjusting handlebar will be off the track, you need to grasp the adjusting handlebar when you want larger thickness.

B. Handlebar limiter is used to prevent adjusting handlebar from dropping during operation. After setting the desired thickness, lean the limiter against the left side of adjusting handlebar, and finally lock it. During operation, handlebar limiter location scale should be more than 1mm to avoid damaging the rollers.

9. OPERATION STEPS

1. Pull the dough tray out of the transportation platform.
2. Put the flour collection plate under the pressure rollers.
3. Ensure that the emergency button is on, manual lever is in level position, power switch is on, then turn down the safety grid.
4. Lay the dough at the right side of the transportation platform.
5. Adjust the roller gap as your desire.
6. Sprinkle flour on the dough.
7. Operate manual lever or footboard switch to transport the dough to the left side of the transportation platform.
8. Turn the handlebar to adapt to the next value of thickness.
9. Sprinkle the flour on the dough again.
10. Operate manual lever or footboard switch to transport the dough to the right side of the transportation platform.
11. Repeat the steps 5 - 10 till getting the last desired thickness, then fold the dough again and again to the tiers as desired.
12. At last, wrap the dough around the hand roller.

A. Raise roller mountings into upright position.
B. Place hand roller in the roller mountings
C. Operate machine in the direction of the arrow.
D. Press the beginning of the dough strip onto the hand roller.
E. Let dough wind on the roller.
F. Leave the dough winding on the roller mountings or take away for further treatment.

10. CAUTION

1. Before operating this machine, please read and familiarize with this entire manual carefully. During operation or servicing, please pay attention to the connection as shown on the machine nameplate.
2. To avoid possible injury, the operator must not be wearing long hair untied, loose clothes or necktie.
3. The machine should stop immediately when the safety grid is lifted.
4. Before operating this machine, please ensure the manual lever and footboard switch are in the exact position.
5. Pay attention to the power cord, protect it from the power supply.
6. This machine must never be cleaned with a running water.
7. To protect the scraper and flour tray from distortion, don't clean them with hot water.
8. When the machine is in operation, there must not be anything unyielding on the conveyor belt.
9. If there is something wrong with your machine, have it repaired as soon as possible, do not operate the machine with broken parts.
10. The side machine cover must be closed unless the servicing is being done for this part in which case the machine should be disconnected.
11. Before lifting the transportation platform, please lift the safety grid first.

11. CLEANING

11.1. Scrapers

Remove the fixing screw, remove the top scraper, clean and put it back.
Remove the tension spring, pull the bottom scraper up and remove it, clean and put it back.
Do not use any sharp or pointed instrument to scrape off bits of dough that have hardened on the scraper. Rub the scrapers over with a damp cloth.

11.2. Flour tray

The tray can be pulled out, please clean all the bits of dough in the tray with water and dry it after daily use.

11.3. Roller

Clean the roller with water, then rub it with a damp cloth.

11.4. Working area

Please keep the working area clean and ventilated.

12. MAINTENANCE

1. Dismantling conveyor belts
A. Take off the machine table.
B. Turn the two hand nuts to reduce the tension of the belt.
C. Remove belt from table.
2. Cleaning conveyor belt
Belts must only be brushed clean when they are dry.

NEVER clean them when they are still wet.

13. TROUBLESHOOTING

13.1 Transportation platform can't run

Check whether the power switch is on
Check whether the emergency button is on
Check whether the micro switch is well-positioned and working
Check whether the transformer is in good condition
Check whether the motor and the belt are well linked
Check if any damage on motor

13.2 The transportation platform can only run in one direction

Check if any damage on electromagnetic contactor
Check if any damage on manual lever
Check if any damage on footboard switch

13.3 Only one transportation platform can run

Check whether the transportation platform is well located
Check whether the conveyor belts are well-tightened
Call for professional electrician



Dough sheeter ● Laminoir
Uitroltafel ● Ausrollmaschine
Laminadora ● Sfogliatrice

Sinmag Europe LAMINATO

Nous vous félicitons pour l'achat de votre laminoir. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer la livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour une bonne utilisation et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'employer la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine

L'équipe de Sinmag Europe.

FR

REMARQUE : L'utilisation de ce matériel ou de tout équipement industriel peut comporter des dangers comme une surface chaude, des bords tranchants, un risque de choc électrique. Ce manuel est destiné à vous aider pour une utilisation efficace et en toute sécurité de notre appareil.

Toute machine, qu'elle soit considérée comme dangereuse ou non, doit être utilisée selon les principes des bonnes pratiques de fabrication.

L'utilisateur de cet appareil doit avoir atteint l'âge de la majorité. Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce manuel pour travailler en toute sécurité et pour faire un usage optimal de votre équipement..

1. INTRODUCTION

1.1 Brève introduction

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la faconneuse LAMINATO.

Nous vous remercions d'avoir choisi SINMAG EUROPE comme fournisseur. Pour toute question, veuillez contacter notre agent ou distributeur local qui vous fournira un service parfait et rapide.

1.2. Spécifications

Modèle de la machine : LAMINATO

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles de sécurité

Pour votre sécurité, veuillez prêter attention au symbole suivant inscrit sur la machine :



Cette étiquette prévient que seul un personnel de service qualifié peut accéder à cet élément /endroit et que l'agent doit débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer un nettoyage ou l'entretien.

2.2 Consignes de sécurité pour le travail

La machine doit être utilisée uniquement par un personnel formé valablement à cet effet et qui a été formé au sujet du contenu de ce manuel.

Pour garantir un travail en toute sécurité, respecter impérativement les instructions suivantes :

1. Installer la machine en respectant les exigences en matière de sécurité dans le lieu de travail.
2. Ne pas placer la machine à côté d'une source de chaleur et ne pas utiliser la machine dans un environnement qui présente un risque d'explosion.
3. Utiliser la machine avec une grande attention et ne vous laissez jamais distraire.
4. Ne pas porter de vêtements amples ni de manches larges ou ouvertes.
5. Ne pas enlever, recouvrir ni modifier les plaques signalétiques disposées sur la structure de la machine.
6. Ne pas utiliser la machine comme une surface de travail et ne pas placer d'objets qui ne sont pas nécessaires pour les opérations normales de travail.
7. Ne pas utiliser la machine avec des connexions électriques provisoires ou des câbles non isolés.
8. Vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique et du serre-câble sur le corps de la machine, et le faire remplacer dès que cela est nécessaire par un personnel qualifié.
9. En cas de fonctionnement défaillant ou anormal, de casse, de déplacement incorrect ou de bruit inhabituel, arrêter immédiatement la machine.
10. Avant d'effectuer le nettoyage ou la maintenance, débrancher la machine du secteur.
11. Porter des gants de protection pour effectuer le nettoyage et la maintenance.
12. Pour toute maintenance extraordinaire, s'adresser au fabricant ou à un personnel qualifié ou agréé.
13. Ne pas utiliser de jet d'eau ni pulvériser de l'eau pour nettoyer la machine.
14. Pour manipuler des accessoires tranchants, porter des gants résistants aux coupures.

3. INSTALLATION

3.1 Exigences générales pour l'installation

REMARQUE : Il est capital d'installer cette machine correctement et de s'assurer de son fonctionnement correct avant son utilisation. L'installation doit être conforme aux exigences locales électriques, en matière d'incendie, de santé et de sécurité.

Cette machine est conçue pour vous assurer un service satisfaisant pendant de nombreuses années. Une installation correcte est essentielle pour obtenir les meilleures performances, un fonctionnement efficient et sans failles.

3.2 Installation

Cette machine doit être installée dans une pièce aérée pour empêcher la concentration de substances nocives pour la santé dans le local.
Les installations doivent être effectuées uniquement par des agents qualifiés. Le non-respect des normes applicables et des spécifications du fabricant dans cette section pour installer la machine annulera la garantie.
Des composants comportant des éléments de réglage protégés (par ex. scellés à la peinture) par le fabricant doivent être réglés uniquement par un agent de service agréé. Ils ne doivent pas être réglés par la personne qui installe la machine.
Il incombe au propriétaire de prendre les dispositions pour toutes les alimentations necessaires de la machine.

3.3 Déballage

A la réception de la machine, enlever tout l'emballage et les protections pour le transport, y compris les bâches de protection en plastique des panneaux extérieurs.

Vérifier si la machine et les pièces ne sont pas endommagées. Signaler tout dommage immédiatement au transporteur et au distributeur. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec des pièces endommagées.
Signaler toute carence au distributeur qui a livré cette machine.

3.4 Emplacement

1. Sélectionner un emplacement pour la machine de façon à disposer d'un espace libre autour de la machine d'au moins 0,6 m pour utiliser, nettoyer et entretenir la machine.
2. Positionner la machine dans sa position correcte de travail. La machine doit être posée sur un sol plat, solide et sec.
3. Il est recommandé que la machine soit de niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre. Cela garantira une grande stabilité.

3.5 Branchement électrique

1. Une alimentation électrique doit être accessible à portée du câble électrique inclus. Ne pas utiliser de rallonges pour raccorder le câble électrique de la machine au secteur.
2. Avant d'effectuer les branchements électriques, lire les spécifications sur la plaque signalétique afin de s'assurer qu'elles sont conformes à celles de l'alimentation électrique. Le branchement électrique doit être effectué par un technicien de maintenance qualifié qui respectera toutes les normes de sécurité applicables et les normes électriques nationales.
3. Vérifier que la machine est correctement branchée (rotation). Si la machine est mal branchée, le moteur va tourner, mais la machinene se mette pas en mouvement. Si nécessaire, vous devrez inverser la position des 2 fils de phase.

Lors du branchement de la machine au secteur, assurez que les éléments suivants sont bien présents :

1. Un disjoncteur isolant est installé à 2 m au maximum de la machine.
2. Un passe-câble /presse-étoupe est installé autour de l'orifice d'entrée du câble d'alimentation électrique dans la machine.
3. Toutes les connexions de câblage doivent être vérifiées et étanches.

Une fois que le branchement électrique a été effectué, la machine est prête à l'emploi.
EXIGENCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 220/380V 3Ph 50Hz + T

4. INTRODUCTION

Il s'agit d'un laminoir sur socle.
La machine est employée pour laminer de la pâte afin d'obtenir des plaques de feuilletage etc.

Des deux côtés de la machine il y a un tapis. La pâte est mise entre deux rouleaux d'un côté, elle est laminée et sort de l'autre côté. La vitesse du côté d'entrée est basse, tandis que celle du côté sortie est plus rapide. Lorsque la direction est changée, la vitesse est adaptée automatiquement.

Pendant le travail la distance entre les deux rouleaux peut être progressivement réduite jusqu'à obtenir l'épaisseur de la pâte souhaitée. La dernière épaisseur de pâte peut être réglée.

5. CARACTERISTIQUES

- La traction au moyen de pignons évite le dérapage des tapis.
- Le démontage des racleurs pour les nettoyer peut se faire sans outils.
- Commande facile par poignée ou pédale.
- La grille de sécurité empêche des blessures aux mains.
- Compact graçe aux tables repliables quand la machine n'est pas en service.

6. BRANCHEMENT ELECTRIQUE



6.1. Vérifiez si le réseau électrique correspond à la tension mentionée sur la plaquette d'identification sur la machine et branchez le cable électrique dans une prise de courant.

6.2. Contrôlez d'abord si le levier est horizontal, si la grille de sécurité est descendue et si le bouton d'arrêt d'urgence n'est pas actif. Activez le commutateur et le levier ou pédale et contrôlez si le sens de mouvement du tapis correspond au sens de travail. Si ce n'est pas le cas, deux fils dans la fiche du cable sont à interchanger.

6.3. Le machine doit être connectée avec la terre.

7. MISE EN SERVICE

Mettre en marche la machine, employez le levier et la pédale pour vérifier si toutes les fonctions travaillent bien.

7.1. Contrôler la tension des tapis

Si la tension du tapis est insuffisante, il glissera lors du laminage de la pâte. Si, cependant, la tension du tapis est trop forte, ceci provoque de l'usure prématurée. Si la tension du tapis est plus forte d'un côté que de l'autre, il se déplacera du côté où la tension est moins forte; dans un cas pareil la tension doit être augmentée de ce côté-là.

7.3. Contrôler la grille de sécurité

Si la grille de sécurité est levée, la machine s'arrête. Si elle ne s'arrête pas, il faut appeler un technicien.

7. FONCTIONNEMENT

7.1. Fonction commutateur

ON signifie que la machine est branchée, OFF signifie qu'elle est débranchée.

7.2. Bouton d'arrêt d'urgence



Appuyer sur le boutton d'arrêt d'urgence dans une situation d'urgence et la machine s'arrêtera de suite. Elle fonctionnera à nouveau quand vous tournerez le bouton dans le sens de la flèche qui se trouve sur le bouton.

7.3. Levier



Appuyez sur le côté gauche du levier et le tapis se déplacera vers la gauche. Appuyez sur le côté droit du levier et le tapis se déplacera vers la droite. Posez le levier en position horizontale et la machine s'arrêtera. Lorsque la machine est en marche, le levier ne reprend pas automatiquement sa position horizontale.

7.4. Pédale



Appuyez sur la pédale gauche et le tapis se déplacera vers la gauche. Appuyez sur la pédale droite et le tapis se déplacera vers la droite.
Il faut continuer à appuyer sur la pédale droite et le tapis se déplacera vers la droite. Il faut continuer à appuyer sur la pédale pour que la machine continue à tourner. Si vous levez le pied, la pédale reviendra automatiquement à la position horizontale et la machine s'arrêtera.

7.5. Ajustement de la poignée



A. L'épaisseur de la pâte laminée est contrôlée par l'ajustement de la poignée. Bougez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, en maintenant enfoncée en bas la cheville de fixation. A la position souhaitée de l'échelle d'épaisseur lâchez la cheville de fixation et la poignée et l'épaisseur de la pâte est réglée. Vous augmentez l'épaisseur de la pâte si vous tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous la tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, l'épaisseur diminue. La division de l'échelle est en mm, maximum 49 mm, minimum 0 mm.

REMARQUE Si l'épaisseur attient les 40mm, la poignée va au-delà de l'échelle et il faut continuer à tenir la poignée et vous la fixez. Pendant le travail la poignée doit se trouver sur une épaisseur de pâte de plus d'un mm pour ne pas endommager les rouleaux.

B. La borne de poignée est employée pour éviter que la poignée tombe en bas pendant le travail. Après avoir réglé l'épaisseur de la pâte, vous mettez la borne contre le côté gauche de la poignée et vous la fixez. Pendant le travail la poignée doit se trouver sur une épaisseur de pâte de plus d'un mm pour ne pas endommager les rouleaux.

8. UTILISATION

1. Tirez la plaque de récupération de pâte.
2. Mettre la plaque de réception de la farine sur la machine.
3. Vérifier si le bouton d'arrêt d'urgence est sorti, le levier horizontal, le commutateur ouvert.
4. Baissez la grille de sécurité.
5. Posez la pâte sur la table de droite.
6. Réglez l'épaisseur de la pâte avec la poignée.
7. Farinez la pâte.
8. Employez le levier ou la pédale pour transporter la pâte vers la table de gauche.
9. Posez la poignée sur une autre épaisseur de pâte.
10. Fariner la pâte.
11. Employez le levier ou la pédale pour transporter la pâte vers la table de droite.
12. Répétez les étapes (6 - 11) jusqu'à obtenir l'épaisseur de pâte souhaitée.
13. Finalement vous pouvez employer le rouleau pour enrouler la pâte.

9. MESURES DE SECURITE

1. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser ou réparer la machine.
2. Toute personne qui se sert de la machine doit suivre les instructions de sécurité et doit porter des vêtements appropriés.
3. Contrôlez si la machine s'arrête quand vous ouvrez la grille de sécurité.
4. Vérifiez si la poignée et les pédales se trouvent en position horizontale avant de mettre en marche la machine.
5. Contrôlez si les câbles sont libres.
6. La machine doit être reliée à la terre.
7. Après l'emploi, retirez la fiche de la prise de courant.
8. Ne pas mettre d'eau sur la machine pour la nettoyer.
9. Ne pas employer d'eau chaude pour nettoyer les racleurs ou le bac à farine, la chaleur peut les déformer.
10. Ne pas mettre d'objects durs sur les tables pour éviter des dommages à la machine.
11. Tous les panneaux latéraux doivent être fermés quand la machine tourne, sauf pour des travaux d'entretien.
12. Dans le cas de problèmes avec la machine, appelez un technicien qualifié.

10. NETTOYAGE

La machine doit être nettoyée chaque jour après usage

10.1. Racleurs supérieurs

Tournez la vis, détachez le racleur supérieur; nettoyez-le et remettez-le.

10.2. Racleurs inférieurs

Eloignez le ressort; prenez le racleur inférieur, nettoyez-le et remettez-le.

10.3. Plaque de réception de la farine

Retirez la plaque de réception, nettoyez-la avec une brosse et remettez-la.

- Nettoyez le rouleau avec de l'eau
- Nettoyez les côtés de la machine.

11. DEPANNAGE

11.1 Le tapis ne bouge pas

- Le commutateur est-il enfoncé?
- Le bouton d'arrêt d'urgence est-il sorti?
- Contrôlez le microswitch
- Contrôlez le transformateur
- Le moteur et le convoyeur sont-ils bien reliés?
- Contrôlez le moteur

11.1 Le tapis ne bouge que dans une seule direction

- Contrôlez le contacteur électro-magnétique.
- Contrôlez le levier
- Contrôlez la pédale

11.2 Seulement un des tapis bouge

- Controlez si la table est bien montée
- Le tapis n'est-il pas trop lâche?
- Appelez un technicien professionel

Manual ● Mode d'emploi ● Handleiding ● Handbuch ● Manuale



Dough sheeter ● Laminoir
Uitroltafel ● Ausrollmaschine
Laminadora ● Sfogliatrice

Sinmag Europe LAMINATO

NL

Proficiat met de aankoop van uw uitroltafel.

De machine werd, alvorens te leveren, getest in het Sinmag Europe magazijn in België. Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

Voor een goede werking en lange levensduur van uw uitroltafel raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens de uitroltafel te gebruiken.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse. Wij wensen u veel werkgenot met uw aankoop.

Het Sinmag Europe Team.

NOTA
Het gebruik van deze of elk andere industriële machine houdt risco's in zoals verhitte oppervlakken, scherpe voorwerpen of de blootstelling aan elektrische stroom. Deze handleiding wordt U ter beschikking gesteld om U te begeleiden in het veilig en efficiënt gebruik van onze machines.

Alle benodigdheden, beschouwd als gevaarlijk of niet, moeten in overeenstemming met de principes van een correcte werkmethode gebruikt worden.

De bediener van deze machine moet meerderjarig zijn. Lees en volg de instructies grondig om deze machine in veiligheid te gebruiken en een optimaal gebruik van de machine te verzekeren.

1. INLEIDING

1.1 Kort overzicht

Deze handleiding is bedoeld om u op de hoogte te brengen van de plaatsing, bediening en onderhoud van de LAMINATO uitroltafel.

Wij danken u om SINMAG EUROPE als leverancier te kiezen. Heeft u een vraag, aarzel dan niet om ons of uw lokale verdeler te contacteren. Wij garanderen u een snelle respons en service.

1.2. Specificaties

Machinemodel: LAMINATO

Spanning	220V/380V-50Hz-3Ph
Motorvermogen:	1.1kW
Nettogewicht machine	310kg

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Veiligheidssymbolen

Voor uw veiligheid houdt u rekening met het volgende symbolen als u het aantreft op de machine.



Dit label betekent dat enkel een gekwalificeerde technicus toegang tot deze plaats heeft. De machine moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet vooraleer onderhoud of herstellingen uit te voeren.

2.2 Werkveiligheid

Deze machine mag enkel bediend worden door personeel dat voldoende is opgeleid in het gebruik van de machine en op de hoogte is van de informatie in deze handleiding.

Om een veilige werkomgeving te verzekeren, moet u aan volgende instructies voldoen:

1. Installeer de machine in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden op de werkvloer.
2. Plaats de machine niet in de buurt van een warmtebron of in een omgeving waar een potentieel ontploffingsgevaar heerst.
3. Wees aandachtig en laat u niet afleiden tijdens het gebruik van de machine.
4. Draag geen loszittende kleding bij het gebruik van deze machine.

5. Verwijder, bedek of wijzig de identificatieplaatjes die op de behuizing van de machine zijn aangebracht niet.
6. Gebruik de machine niet als werkoppervlak, en plaats geen voorwerpen op de machine die niet nodig zijn voor normaal gebruik van de machine.
7. Gebruik de machine niet met tijdelijke stroomtoevoer aansluitingen of onvoldoende geïsoleerde kabels.
8. Controleer regelmatig de stroomkabel en de kabelklem op het frame van de machine, indien nodig, laat de kabel zo snel mogelijk vervangen door gekwalificeerd personeel.
9. Stop de machine onmiddellijk in geval van foutieve of abnormale werking, hapering of eender welke ongewone werking of geluid van de machine.
10. Ontkoppel de machine van het stroomnet vooraleer onderhouds- of herstelwerken uit te voeren.
11. Draag beschermende handschoenen tijdens het onderhoud van de machine.
12. Laat uitzonderlijk onderhoud of herstellingen enkel uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
13. Gebruik geen stromend water of water onder druk om de machine schoon te maken.
14. Draag beschermende handschoenen als u met scherpe onderdelen van de machine werkt.

3. INSTALLATIE

3.1 Algemene installatievoorwaarden

NOTA:
Het is zeer belangrijk dat deze machine correct wordt geïnstalleerd en correct is afgesteld voor gebruik. De installatie moet gebeuren in overeenstemming met lokale elektriciteits-, brand-, gezondheids- en veiligheidsvoorwaarden.

Deze machine is ontworpen om jarenlange diensttevredenheid te leveren. Een correcte installatie is essentieel om de beste prestaties, doeltreffendheid en probleemloze werking te bereiken.

3.2 Installatie

Deze machine moet in een voldoende geventileerde ruimte geïnstalleerd worden om de ophoping van onaanvaardbare concentraties van schadelijke deeltjes voor de gezondheid te voorkomen.
De installatie mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Installatie die afwijkt van toepasselijke voorschriften of specificaties van de fabrikant zullen de garantie opheffen.
Onderdelen beschermd tegen manipulatie (bijv. verfverzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechnieker bijgesteld worden. Deze mogen niet door de installateur worden gemanipuleerd.
De verantwoordelijkheid voor alle aansluitingen voor een correcte werking van de machine ligt bij de gebruiker.

3.3 Uitpakken

Bij ontvangst van de machine. Verwijder alle verpakkings- en transportmateriaal inclusief alle plastic beschermlagen op de behuizing.
Behoud alle verpakkings- en transportmateriaal tot u er zeker van bent dat er geen schade (buiten- en binnenkant) aan de machine is aangebracht tijdens het transport. Het is de plicht van de aankoper om eventuele schade onmiddellijk te melden aan de transportfirma.

3.4 Locatie

1. Kies een locatie voor de machine met rondom een vrije ruimte van minimum 0,6 m voor bediening, onderhoud en eventuele herstelwerken.
2. Plaats de machine in zijn correcte werkpositie. Plaats de machine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
3. Om een optimale stabiliteit te verzekeren, is het ten zeerste aanbevolen dat de machine in de breedte en de diepte waterpas staat.

3.5 Elektrische aansluiting

1. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden voorzien binnen het bereik van de stroomkabel van de machine. Gebruik geen verlengkabels om de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
2. Lees de gegevens op het identificatieplaatje en zorg ervoor dat de aansluitingen in overeenstemming worden gemaakt met de specificaties van de stroomtoevoer. De elektrische aansluitingen worden door een gekwalificeerde sevicetechnieker uitgevoerd, die de veiligheids- en lokale elektriciteitsvoorschriften respecteert.

Vooraleer de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten, zorg ervoor dat:

1. Een zekeringschakelaar geplaatst is binnen 2 m van de machine.
2. Er een wartel en spanring rond de stroomtoevoerkabel zit bij invoeropening in de machine.
3. Alle kabelaansluitingen gecontroleerd worden en vast zitten.

Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik.
Stroomtoevoer voorschriften 220VAC, 50Hz, 3PH+E / 380V-50hZ-3Ph

4. UITLEG

Deze handleiding betreft een deeguitrolmachine op sokkel.
De machine wordt gebruikt om deegstukken uit te rollen tot plakken bladerdeeg en dergelijke.

NL

Aan beide zijden van de machine is er een transportband. Deeg wordt aan de ene kant geplaatst, in het midden tussen een paar walsen uitgerold en aan de andere kant uitgevoerd. De snelheid aan de invoerkant is traag, terwijl die aan de uitvoerkant snel is. Bij het veranderen van richting wordt de snelheid automatisch veranderd.

Gedurende de werking kan de afstand tussen de 2 walsen geleidelijk verkleind worden, tot men de gewenste deegdikte bekomt. De laatste deegdikte kan ingesteld worden.

5. KENMERKEN

- Aandrijving met kettingwiel verhindert dat tapijten slippen
- Geen werktuigen nodig om de schrapers te verwijderen voor reiniging.
- Hefboom of voetpedaal voor gemakkelijke bediening.
- Veiligheidsrooster vermijdt kwetsuren aan de handen.
- Plaatsbesparend door opklapbare tafels wanneer de machine niet in gebruik is.

6. ELEKTRISCHE AANSLUITING



6.1. De stroomvoorziening moet overeenkomen met het voltage van de machine dat op het identificatieplaatje aangegeven wordt.Verbind dan de elektrische kabel van de machine met een stopcontact.

6.2. Zorg er eerst voor dat de handgreep plat ligt, dat het veiligheidsrooster omlaag is en dat de noodstoptoets niet in werking is. Zet dan de schakelaar aan, bedien handgreep en voetpedaal en controleer of de richting van het tapijt overeenstemt met de werkrichting. Als dit niet zo is, dan moeten twee stroomdraden van de kabelstekker verlegd worden.

6.3. De machine moet met een aarding verbonden zijn.

7.FOUTOPSPORING

Zet de machine aan, gebruik handgreep en voetpedaal om u ervan te vergewissen dat alle functies goed werken.

7.1. Ga de spanning van de tapijten na

Indien het tapijt niet genoeg spant, zal het bij het uitrollen van deeg slippen. Indien het tapijt echter te veel spant, veroorzaakt dit voortijdige slijtage van de machine. Wanneer het tapijt aan de ene kant meer spant dan aan de andere kant, dan zal het naar de minst spannende kant toe bewegen; in dergelijk geval moet de spanning aan die kant verhoogd worden.

7.3. Controleer het veiligheidsrooster

Wanneer u het veiligheidsrooster opheft, stopt de machine. Indien dit niet zo is, moet u er een technicus bijhalen.

8. WERKING

8.1. Functie Schakelaar

“On” betekent dat de machine ingeschakeld is
“Off” betekent dat ze uit is.

8.2. Noodstop



Druk op de noodstop in een noodsituatie en de machine zal onmiddellijk stoppen. De machine zal weer beginnen te werken wanneer u de knop in de richting van de pijl draait die op de knop staat.

8.3.Bedieningshendel



Druk de linkerkant van de hendel naar beneden en het tapijt zal naar links bewegen. Druk de rechterkant van de hendel naar beneden en het tapijt zal naar rechts bewegen. Zet de hendel in horizontale stand en de machine zal stoppen. Wanneer de machine in werking is, komt de hendel niet vanzelf in horizontale stand terug.

8.4.Voetschakelaar



Druk op de linker voetschakelaar en de transportband beweegt naar links. Druk op de rechter voetschakelaar en de transportband beweegt naar rechts. Om de machine draaiende te houden moet u op de schakelaar blijven drukken. Neemt u uw voet van de schakelaar, dan keert deze automatisch terug tot de horizontale positie en stopt de machine.

8.5. Bijregelen van de handgreep



A. De dikte van het uitgerolde deeg wordt bepaald door de instelling van de handgreep. Beweeg de handgreep in wijzerzin of tegenwijzerzin, waarbij u de blokkeerpen onderaan ingedrukt houdt. Op de gewenste plaats van de deegdikteschaal laat u de blokkeerpen en de handgreep los en de deegdikte is ingesteld. U vergroot de deegdikte als u de handgreep in tegenwijzerzin draait. Als u in wijzerzin draait, verkleint de deegdikte.

OPMERKING: Wanneer de dikte 40 mm bereikt, gaat de handgreep verder dan de schaal en moet u de handgreep blijven vasthouden indien u een grotere deegdikte dan 40 mm wil.

B. De handgreepbegrenzer wordt gebruikt om te vermijden dat de handgreep tijdens de werking naar beneden valt. Nadat u de gewenste deegdikte ingesteld hebt, zet u de handgreepbegrenzer tegen de linkerkant van de handgreep en zet u de begrenzer vast. Gedurende de werking moet de handgreep op meer dan 1 mm deegdikte staan om de walsen niet te beschadigen.

9. WERKWIJZE

1. Trek de opvangplaten uit.
2. Leg de meelopvangplaat onder de machine.
3. Ga na of de noodstoptoets uit is, de hefboom horizontaal, de schakelaar aan.
4. Zet het veiligheidsrooster omlaag.
5. Leg het deeg op de rechtertafel.
6. Stel de handgreep in op de gewenste deegdikte.
7. Strooi meel op het deeg.
8. Bedien de hefboom of voetschakelaar om het deeg naar de linkertafel te brengen.
9. Stel de handgreep in op een andere gewenste deegdikte.
10. Strooi meel op het deeg.
11. Bedien de hefboom of voetschakelaar om het deeg naar de rechtertafel te brengen.
12. Herhaal de stappen (6-11) tot u de uiteindelijk gewenste deegdikte bekomt.
13. Tenslotte kan u de rolstok gebruiken om het deeg op te rollen.

10.VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Lees deze handleiding aandachtig vooraleer u met de machine werkt of ze onderhoudt.
2. Iedereen die met de machine werkt moet de veiligheidsvoorschriften opvolgen en gepaste kledij dragen.
3. Controleer of de machine stopt wanneer u het veiligheidsrooster opent.
4. Ga na of de handgreep horizontaal staat en de noodstoptoets niet ingedrukt is, vooraleer u de machine aanzet.
5. Zie toe dat de stroomkabels vrij liggen.
6. De machine moet geaard zijn.
7. Na gebruik trekt u de stekker uit het stopcontact.
8. Sproei geen water op de machine om ze te reinigen.
9. Gebruik geen heet water om schrapers of meelbak te reinigen, daar deze door de warmte kunnen vervormen.
10. Leg geen harde voorwerpen of stof op de tafels om beschadiging van de machine te vermijden.
11. Alle zijpanelen moeten tijdens de werking dicht zijn, tenzij voor onderhoudswerkzaamheden.
12. Ingeval van problemen met de machine moet een beroep gedaan worden op een geschoold technicus.

11.REINIGING

Reinig iedere dag de machine na gebruik

NL

11.1. Bovenschraper
• Verwijder de schroef, neem de bovenschraper uit, reinig hem en plaats hem terug.

11.2. Onderschraper
• Verwijder de spanveer, neem de onderschraper uit, reinig hem en plaats hem terug.

11.3. Meelopvangplaat
• Trek de meelopvangplaat uit, reinig ze met een borstel en plaats ze terug.
• Reinig de rolstok met water.
• Reinig de zijkanten van de machine.

12. PROBLEEMOPLOSSING

12.1. Band beweegt niet:
• Is de schakelaar ingedrukt?
• Is de noodstoptoets uit?
• Controleer de microswitch
• Controleer de transformer
• Zijn motor en transportband wel verbonden?
• Controleer de motor.

12.2. Band beweegt slechts in één richting
• Controleer de elektromagnetische contactor.
• Controleer de hefboom
• Controleer de voetschakelaar.

12.3. Slechts één transportband werkt
• Ga na of de tafel goed gemonteerd is.
• Is de transportband niet te los?
• Roep een professionele elektrotechnicus

Manual ● Mode d'emploi ● Handleiding ● Handbuch ● Manuale

D



Dough sheeter ● Laminoir
Uitroltafel ● Ausrollmaschine
Laminadora ● Sfogliatrice

Sinmag Europe LAMINATO

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf Ihrer Ausrollmaschine. Die Maschine wurde vor der Lieferung im Lager in Belgien geprüft.
So kann Sinmag Europe Ihnen die Lieferung einer installationsfertigen Maschine garantieren.

Für eine gute Wirkung und lange Lebensdauer Ihres Geräts raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch des Geräts anfangen.

Sinmag Europe dankt Ihnen für das Vertrauen und das Interesse und wünscht Ihnen viele Arbeitsfreude mit der Maschine.

Sinmag Europe Team.

HINWEIS
Die Verwendung dieser oder anderer Industrieanlagen kann Gefahren, etwa durch heiße Oberflächen, scharfe Gegenstände oder elektrischen Strom mit sich bringen. Diese Anleitung soll Ihnen bei der sicheren und effizienten Benutzung unserer Maschine helfen.

D

Alle Maschinen, ob als gefährlich eingestuft oder nicht, sollten gemäß den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis benutzt werden.

Der Benutzer dieser Maschine muss volljährig sein. Bitte lesen und befolgen Sie vor Inbetriebnahme die Anweisungen sorgfältig, um maximale Sicherheit zu gewährleisten und unsere Maschine optimal zu nutzen.

1. EINFÜHRUNG

1.1 Kurze Einführung

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des LAMINATO Ausrollmaschine.

Vielen Dank, dass Sie sich für SINMAG EUROPE entschieden haben. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere lokale Niederlassung oder unseren Vertreiber, wo man Ihnen umgehend den optimalen Service bietet.

1.2. Technische Daten

LAMINATO

SPANNUNG:	220V / 380V - 50Hz - 3Ph
MOTORLEISTUNG	1,1 kW
NETTOGEWICHT MASCHINE	310 kg

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Sicherheitssymbole

Beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte das folgende Symbol auf der Maschine:



Dieser Aufkleber weist darauf hin, dass nur qualifiziertes Wartungspersonal an dieser Stelle Arbeiten vornehmen darf und dass der Bediener das Gerät vom Netz trennen muss, bevor er Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführt.

2.2 Informationen zur Arbeitssicherheit

Die Maschine darf nur von Personal benutzt werden, das zu diesem Zweck angemessen geschult wurde und mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut ist.

Um sichere Arbeit zu gewährleisten, müssen folgende Anweisungen befolgt werden:

1. Erfüllen Sie bei der Installation der Maschine die Anforderungen bezüglich der Sicherheit am Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, außerdem darf die Maschine nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen eine potentielle Explosionsgefahr besteht.

3. Benutzen Sie die Maschine mit großer Sorgfalt und lassen Sie sich nicht ablenken.
4. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidungsstücke mit weiten oder offenen Ärmeln.
5. Die Typenschilder am Maschinengehäuse dürfen nicht entfernt, verdeckt oder modifiziert werden.
6. Benutzen Sie die Maschine nicht als Arbeitsfläche und stellen oder legen Sie keine Gegenstände darauf, die für den normalen Betrieb nicht benötigt werden.
7. Benutzen Sie die Maschine nicht mit provisorischen elektrischen Anschlüssen oder nicht isolierten Kabeln.
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Kabelklemme am Maschinengehäuse, lassen Sie beides bei Bedarf durch qualifiziertes Personal ersetzen.
9. Stellen Sie die Maschine sofort ab, wenn Mängel oder Funktionsstörungen, ein Defekt, fremde Bewegungen oder ungewöhnliche Geräusche festgestellt werden.
10. Trennen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Maschine vom Netz.
11. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe.
12. Wenden Sie sich zwecks Durchführung außergewöhnlicher Wartungsarbeiten an den Hersteller oder an qualifiziertes oder befugtes Personal.
13. Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.
14. Tragen Sie bei der Handhabung scharfer Zubehörteile schnittfeste Handschuhe.

3. INSTALLATION

3.1 Allgemeine Installationsanforderungen

HINWEIS: Es ist äußerst wichtig, dass diese Maschine korrekt installiert und bedient wird. Die Installation muss den geltenden Elektro-, Brandschutz-, Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen entsprechen.

Dieser Maschine ist für jahrelangen einwandfreien Betrieb ausgelegt. Korrekte Installation ist wesentlich, um optimale Leistungseffizienz und störungsfreien Betrieb zu erreichen.

3.2 Installation

Bei der Installation dieser Maschine muss auf ausreichende Belüftung geachtet werden, um das Auftreten nicht akzeptabler Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen im Raum zu verhindern.
Installationen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn die Installation der Maschine nicht unter Befolgung der entsprechenden Vorschriften und Herstellerspezifikationen in diesem Abschnitt erfolgt, erlischt die Garantie.
Komponenten, deren Einstellung vom Hersteller geschützt wurde (beispielsweise mit einem Farbsiegel), dürfen nur von einem befugten Servicetechniker eingestellt werden. Sie dürfen nicht vom Installationspersonal eingestellt werden.
Der Inhaber muss für den Anschluss der erforderlichen Versorgungsleitungen an die Maschine sorgen.

D

3.3 Auspacken

Verfahren Sie nach dem Eintreffen der Maschine wie folgt: Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Transportschutzvorrichtungen, einschließlich aller Kunststoffschutzfolien, von den äußeren Blechen.

Überprüfen Sie Maschine und Teile auf Beschädigungen. Melden Sie etwaige Schäden umgehend dem Spediteur und dem Vertreiber. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreiber, der die Maschine lieferte.

3.4 Aufstellungsort

1. Wählen Sie für die Maschine einen Aufstellungsort mit mindestens 0,6 m Platz auf allen Seiten für Bedienung, Reinigung und Wartung.
2. Stellen Sie die Maschine an ihrer geeigneten Betriebsposition auf. Der Teiler muss auf einem ebenen, festen und trockenen Boden installiert werden.
3. Die Maschine sollte in Längs- und Querrichtung möglichst waagerecht stehen. Dies gewährleistet die größte Stabilität.

3.5 Elektroanschluss

1. Ein Stromanschluss sollte innerhalb der Reichweite des mitgelieferten Netzkabels vorhanden sein. Verwenden Sie zum Anschließen der Maschine an die Stromversorgung keine Verlängerungskabel.
2. Lesen Sie vor der Herstellung der Stromverbindung die Angaben auf dem Typenschild, um zu gewährleisten, dass sie den Werten der Stromversorgung entsprechen. Der Elektroanschluss sollte von einem qualifizierten Servicetechniker hergestellt werden, der alle geltenden Sicherheitsvorschriften und die nationalen Vorschriften für Elektroanschlüsse befolgt.
3. Prüfen Sie den korrekten Anschluss (Drehsinn) der Maschine. Wenn die Maschine falsch angeschlossen wurde, wird der Motor wirken, aber die Messer werden nicht bewegen. Wenn nötig werden Sie die Position von zwei Phasenkabeln umwechseln müssen.

Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

1. Ein Isolierschalter muss im Abstand von höchstens 2m zur Maschine angebracht werden.
2. Die Öffnung für das Netzkabel in der Maschine ist mit einer Kabeldurchführung versehen.
3. Alle Kabelverbindungen müssen fest sein.

Sobald der Elektroanschluss hergestellt ist, ist der Maschine betriebsbereit.
Anforderungen bezüglich des Stromanschlusses 220/380VAC - 50Hz - 3PH+E

4. ERKLÄRUNG

Die SM520E und SM630E sind Ausrollmaschinen mit Sockel mit einem Stromwender. Diese Maschine wird zum Ausrollen und Langrollen von Teig in Blätter für Plundergebäck, Croissant, Blätterteig, usw. verwendet. Die Maschine hat zu jeder Seite ein Transportband. Das Teig wird von einer Seite zwischen ein Paar Rollen hereingeführt, ausgerollt und an der anderen Seite hinausgeführt. Die Geschwindigkeit des Einfuhrbandes ist im Vergleich mit dem Ausfuhrband langsam. Wenn man die Richtung ändert, wird die Geschwindigkeit auch automatisch ändern.

Während der Wirkung kann der Spalt zwischen den Rollen allmählich angepasst werden bis man die erwünschte Teigstärke bekommt.

5. EIGENSCHAFTEN

- Änderung der Geschwindigkeit mit einem Stromwender und Kettenrad.
- Antrieb mit Kettenrad vermeidet Slippen des Transportbandes
- Die Abstreifer können leicht ohne Werkzeuge herausgenommen werden.
- Verwenden Sie den Hebel oder das Pedal um die Maschine einfach zu bedienen
- Sicherheitsgitter zum Schutz des Bedieners
- Die Transporttische können hochgeklappt werden wenn die Maschine nicht verwendet wird.

6. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



6.1. Versehen Sie die Maschine mit einer Sicherung die sich etwa 1,5 m vom Boden befindet.

6.2. Verbinden Sie die Maschine mit dem korrekten Stromanschluss wie auf dem Namenschild angegeben.

6.3. Die Maschine muss geerdet sein.

7. INBETRIEBNAHME

Nachdem Sie die Maschine an der Stromversorgung angeschlossen haben, kontrollieren Sie die korrekte Wirkung anhand der Bedienung mit dem Hebel oder dem Pedal.

7.1. Prüfen Sie die Spannung der Transportbänder nach:

Wenn die Bänder nicht ausreichend gespannt sind, werden diese rutschen wenn man das Teig ausrollt. Wenn die Bänder zu eng gespannt sind, wird die Maschine vorzeitig abnutzen.
Wenn die eine Seite weniger spannt als die andere, wird das Band die Neigung haben nach dieser Richtung abzulaufen. In einem solchen Fall, muss die Spannung zu dieser Seite erhöht werden.

7.2. Prüfen Sie die Wirkung des Sicherheitsgitters nach

Die Maschine muss sofort halten wenn man das Gitter an der Einfuhrseite hebt. Wenn dies nicht der Fall ist, nehmen Sie bitte mit einem professionellen Techniker Kontakt, der das Problem beseitigen kann.

7. BEDIENUNGSELEMENTE

7.1. Hauptschalter

“ON” meint, dass die Maschine eingeschaltet ist und bedient werden kann, “OFF” meint dass die Maschine ausgeschaltet ist.



7.2. Notschalter

Drucken Sie diesen Schalter im Notfall und die Maschine wird sofort halten. Die Maschine wird man erst erneut starten können, wenn der Notschalter in Richtung des auf dem Schalter dargestellten Pfeils gedreht wird.

7.3.Manueller Hebel



Drucken Sie die linke Seite des Hebels und das Transportband wird nach rechts fortschreiten. Wenn Sie dagegen die rechte Seite des Hebels drucken, wird das Transportband nach links bewegen. Bringen Sie den Hebel in horizontale Lage um die Maschine zu halten. Wenn Sie während der Wirkung den Hebel in horizontale Lage bringen, wird die Maschine halten. Der Hebel wird aber während der Wirkung nicht automatisch in die horizontale Lage zurückkehren.

7.4.Fußpedal



Treten Sie auf dem linken Teil des Fußpedals und das Band wird nach links gehen. Treten Sie auf dem rechten Teil und das Band wird nach rechts bewegen. Sie müssen den Fuß auf dem Pedal halten um die Maschine zu bedienen. Wenn Sie den Fuß vom Pedal nehmen, wird das Pedal in die horizontale Lage zurückkehren und die Maschine wird halten.

7.5. Einstellhebel



A. Der Einstellhebel regelt die Stärke des ausgerollten Teiges. Stellen Sie den Hebel ein indem Sie mit der Hand den Blockierriegel eindrucken und den Einstellhebel im Uhrzeigersinn oder im Gegenzeigersinn drehen. Stellen Sie die Stärke des Teiges ein indem Sie die erwünschte Skala gegenüber den Pfeil stellen. Lockern Sie den Griff um den Blockierriegel und die erwünschte Stärke ist eingestellt. Drehen Sie den Einstellhebel im Gegenzeigersinn um die Stärke zu erhöhen. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn um die Stärke zu mindern. Der Spalt zwischen den Rollern ist zwischen 0,3 und 49 mm.

BEMERKUNG: Wenn die Stärke über 40 mm geht, wird der Einstellhebel die Führung verlassen und muss man ihn festhalten um die größere Stärke zu erhalten.

B. Der Feststeller auf der Führung verhindert, dass der Einstellhebel während der Wirkung herunterkommt. Wenn Sie die erwünschte Stärke eingestellt haben, setzen Sie den Feststeller gegen den Einstellhebel und schrauben Sie ihn fest. Während der Wirkung muss die Lage des Feststellers aber über 1 mm sein, um Beschädigung der Roller zu vermeiden.

8. BEDIENUNGSVERFAHREN

1. Ziehen Sie die Auffangbleche aus.
2. Setzen Sie das Mehlauffangblech unter den Druckrollern.
3. Sorgen Sie dafür dass der Notschalter nicht aktiviert ist, der manuelle Hebel in horizontaler Lage ist und der Hauptschalter eingeschaltet ist. Senken Sie dann das Sicherheitsgitter.
4. Legen Sie das Teig an die rechte Seite des Transporttisches.
5. Stellen Sie die Roller nach Wunsch ein.
6. Streuen Sie Mehl auf das Teig.
7. Bedienen Sie den manuellen Hebel oder das Pedal um das Teig auf die linke Seite des Transporttisches zu bringen.
8. Stellen Sie jetzt den Einstellhebel auf die nächste erwünschte Stärke
9. Streuen Sie erneut Mehl auf das Teig.
10. Bedienen Sie den manuellen Hebel oder das Pedal erneut um das Teig Zurück auf die rechte Seite des Tisches zu bringen.
11. Wiederholen Sie die Schritte 5 – 10 bis Sie die endgültige erwünschte Stärke erhalten, Falten Sie dann das Teig bis den erwünschten Umfang.
12. Wickeln Sie schließlich das Teig um den Teigwickler.

A. Stellen Sie die Halter des Wicklers aufrecht.
B. Setzen Sie den Teigwickler in die Halter
C. Bedienen Sie die Maschine in die Richtung des Pfeils.
D. Drucken Sie den Ansatz des Teiges auf dem Teigwickler.
E. Lassen Sie das Teig um den Wickler drehen.
F. Halten Sie das gewickelte Teig am Wickler oder entfernen Sie es für weitere Bearbeitung.

9. SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Bevor Sie die Maschine benutzen, müssen Sie die völlige Anleitung gründlich lesen und sich damit vertraut machen. Bei der Bedienung und der Wartung müssen Sie auf die korrekte Spannung achten, wie diese am Namenschild erwähnt wird.
2. Jeder der die Maschine bedient, muss den Normen in Bezug auf Kleidung und Verhalten entsprechen.
3. Die Maschine muss sofort halten wenn das Sicherheitsgitter gehoben wird.
4. Bevor Sie die Maschine einschalten, achten Sie bitte darauf, dass der manuelle Hebel und das Pedal in horizontaler Lage sind.
5. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht beschädigt oder behindert ist.
6. Die Maschine darf nie mit fließendem Wasser gereinigt werden.
7. Um zu vermeiden, dass die Abstreifer und Mehlbehälter deformiert werden, dürfen Sie sie nicht mit heißem Wasser reinigen.
8. Wenn die Maschine benutzt wird, dürfen sich keine harten Gegenstände auf dem Transportband befinden.

9. Wenn Ihre Maschine ein Defekt hat, muss dies so schnell wie möglich repariert werden. Bedienen Sie die Maschine nicht mit fehlerhaften oder defekten Teilen.
10. Die Seitenplatten dürfen nur zur Wartung oder Reparatur geöffnet werden. In einem solchen Fall muss die Maschine von der Stromversorgung abgetrennt werden.
11. Achten Sie darauf, dass das Gitter gehoben wird bevor Sie den Transporttisch hochstellen.

D

10. REINIGUNG

Reinigen Sie die Mascine nach dem täglischen gebrauch.

10.1. Abstreifer

- Drehen Sie die Schrauben der oberen Abstreifer los und nehmen Sie sie aus der Maschine. Reinigen Sie diese Abstreifer und setzen Sie sie erneut in die Maschine.
- Entfernen Sie die Spannfeder der unteren Abstreifer, nehmen Sie sie aus der Maschine indem Sie sie nach oben herausnehmen. Reinigen Sie sie und bringen Sie sie erneut in die Maschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Werkzeuge um die verhärteten Teigreste zu entfernen. Reiben Sie die Abstreifer mit einem feuchten Tuch.

10.2. Mehlbehälter

- Der Behälter kann herausgenommen werden. Entfernen Sie alle Mehl- und Teigreste mit Wasser und trocknen Sie ihn nach dem täglichen Gebrauch.

10.3. Teigwickler

- Reinigen Sie den Teigwickler mit Wasser und reiben Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch.

10.4. Arbeitsraum

- Bitte halten Sie den Arbeitsraum rein und belüftet.

11. WARTUNG

Ausbau der Transportbänder

- Nehmen Sie den Ausrolltisch aus der Maschine.
- Schrauben Sie die beiden Mutter los um das Transportband zu entspannen.
- Nehmen Sie das Band vom Tisch
- Reinigen Sie die Bänder
- Die Bänder dürfen nur gebürstet werden wenn sie trocken sind.

Reinigen Sie sie nie wenn sie nass sind.

12. PROBLEMLÖSUNG

12.1. Das Transportband bewegt sich nicht

- Prüfen Sie nach ob der Hauptschalter eingeschaltet ist
- Kontrollieren Sie ob der Notschalter nicht aktiviert ist
- Prüfen Sie nach ob der Sicherheitsschalter des Gitters korrekt funktioniert
- Schauen Sie nach ob der Transformator gut wirkt
- Kontrollieren Sie ob der Motor das Band korrekt antreibt.
- Prüfen Sie ob der Motor nicht beschädigt ist

12.2. Das Transportband bewegt nur in einer Richtung.

- Kontrollieren Sie ob der Magnetschalter nicht beschädigt ist
- Prüfen Sie nach ob der manuelle Hebel nicht beschädigt ist
- Schauen Sie ob das Pedal korrekt wirkt

12.3. Nur ein Band bewegt

- Schauen Sie ob der Transporttisch korrekt installiert wurde
- Kontrollieren Sie die Spannung des Bandes
- Nehmen Sie mit einem professionellen Elektriker Kontakt.



WWW.SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE ❙ BLANKENBERGSESTEENWEG 44A ❙ 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 ❙ F.: +32 50 32 89 09 ❙ info@sinmageurope.com