

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



Dough divider/rounder • Diviseuse-Bouleuse
• Verdeler-opboller • Teigteil- und Wirkmaschine •
Divisora boleadora • Spezzatrice arrotondatrice



SM3-30 • SM4-30 • SM9-36

Congratulations with the purchase of this dough divider/rounder. 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 semi-automatic dough divider/rounder, 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 divider/rounder.



Sinmag Europe Team.

1. Installation

Use the attached paper with anchor bolt position drawing to prepare the 4 anchor bolts on the ground. When the 4 anchor bolts are ready, put the machine on the position that the 4 anchor bolts go through the holes of the frame. Tighten the nuts of the anchor bolts to fix the machine in position.

Take out the moulding plate Part N°42, fill with the attached lubrication oil for the moulding mechanism.



The moulding plate must be put back correctly. The slits in the base footing of the moulding plate have to fit upon the upper sliding faces of the side and the pin of the drive shaft has to fit into the ball bearing of the moulding plate.

The best way to carry this out, is to attach the moulding plate at the side and then lift one side in order to check whether all parts have been positioned correctly.

Before assembling the moulding plate, the slide has to be fitted in accordance with the two red marks which are shown on the small cover sheet. Then the moulding plate can be inserted vertically from above in order that the driving pin and the parallel guide of the slide fit in the corresponding holes and slits. After assembling the moulding plate, check correct position by operating the moulding lever.

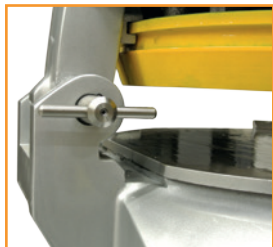


Connect the electric supply according to the voltage shown on the name plate. When the power is connected, the machine is now ready for operation.

2. Cleaning before operation

Before working with dough, the machine has to be cleaned carefully.

- Open the head by taking out any of the two clamping bolts Part N°36 and lifting the head to one side.
- Remove the dough check ring part number 7 by turning it until the two retaining bolts stand on the notches of the dough check ring.
- Operate the cutting lever in order that the knife comes out for cleaning.



3. Operation

A. The weighed dough piece is placed onto a moulding plate within the marked circle. Flatten dough a little.

B. Place the moulding plate with dough onto the moulding plate of the machine. Do not flour the moulding plate.

C. Press dough by pulling down pressing lever ①.

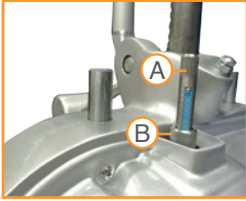
D. Operate cutting lever ② (top part ball handle) and cut by pulling down pressing lever further. When operating the cutting lever, do not release pressing lever. Press through immediately.

E. Keep pressing lever in bottom position and pull moulding lever ③ to the left. Let moulding plate ④ rotate for 3-5 seconds and return to zero position.



- F. Lift pressing lever to start position and remove moulding plate with the divided and rounded dough pieces.

4. Weight adjustment



The rounding space must be adjusted according to the weight of dough piece to get the best result of rounding. This can be done by the position of the adjusting screw (A). Loosen counter sleeve part (B), set the adjusting screw (A) and tighten the counter sleeve (B) again.

The scale on the adjusting screw (A) is only for reference. The position of the adjusting screw must be changed according to the dough condition. Too little moulding space may damage the surface of the dough and too much space may get the result that the dough pieces are not properly rounded.

Before the dough is put onto the machine, make sure that the dough has rest for a short time after mixing to get the best result of rounding.

5. Cleaning and operating

After use, the machine always has to be cleaned thoroughly. The head must be opened and the knife has to be cleaned from residue of dough. Do not use vegetable oil to lubricate the knife. The residue of dough will become hard and may damage the knife or corrode the machine gradually.

6. Maintenance

- A.** Tightening of V-Belts should be done from time to time when machine slows down.
- B.** Grease the nipples with grease gun every 3 months.
- C.** Every 3 months, check the lubrication oil in the oil bath under the moulding plate. Refill when oil is not enough. Type of oil to be used is “SHELL W-R68”





Dough divider/rounder • Diviseuse-Bouleuse
• Verdeler-opboller • Teigteil- und Wirkmaschine •
Divisora boleadora • Spezzatrice arrotondatrice



SM3-30 • SM4-30 • SM9-36

FR

Nous vous félicitons pour l'achat de votre diviseuse-bouleuse. 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



Sinmag Europe Team.

1. INSTALLATION

Le papier ci-joint avec la position des boulons d'ancrage peut être employé pour fixer ces boulons sur le sol. Quand les boulons sont prêts, installez la machine de telle manière que les boulons s'emboîtent dans les trous du cadre. Puis serrez les écrous des boulons pour fixer la machine au sol.

Enlevez la plaque à bouler, remplissez le bain d'huile pour le mécanisme avec l'huile fournie.



Mettez la plaque à bouler de nouveau correctement à sa place. Les crans du côté inférieur de la plaque à bouler doivent s'emboîter avec les surfaces supérieures du corps de la machine. Le cliquet de l'arbre d'entraînement doit aussi s'emboîter avec la plaque à bouler.

La meilleure manière pour contrôler si toutes les pièces ont été bien installées, c'est d'attacher la plaque à bouler au châssis et puis contrôler si toutes les pièces s'emboîtent.

Avant de fixer la plaque de boulage, la surface de guidage doit être installée en accordance avec les deux marques rouges qui sont indiquées sur la petite feuille de couverture. Puis, la plaque à bouler peut être installée du haut vers le bas, de sorte qu'elle s'emboîte parfaitement sur le cran et les ouvertures de la plaque de guidage. Après avoir déposé la plaque de boulage, il faut contrôler si elle est installée correctement, en actionnant le levier à bouler.



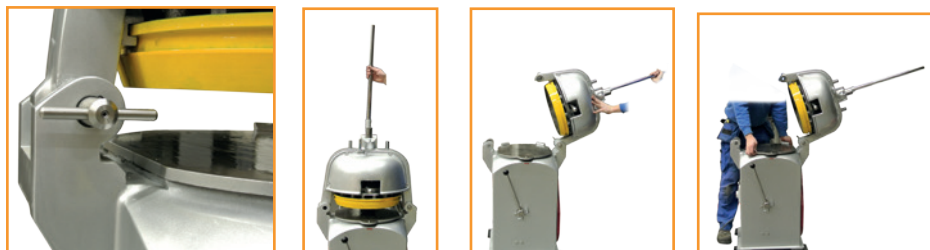
Branchez la machine en fonction du voltage indiqué sur la plaque d'identification. Quand la machine a été branchée, la machine est prête à être employée.

2. NETTOYAGE AVANT L'EMPLOI

FR Avant de travailler avec de la pâte, la machine doit être nettoyée en profondeur. Ouvrez la tête en enlevant un des deux boulons de serrage et en levant la tête d'un côté.

Enlevez l'anneau jaune en le tournant jusqu'au point où les deux boulons de fixation sont à la même hauteur que les ouvertures de l'anneau jaune.

Positionnez le levier à couper (sur la tête de la machine) de telle manière que les couteaux soient avancés pour être nettoyés.



3. Utilisation

A. Le pâton pesé est mis dans le cercle indiqué sur une plaque à bouler. Aplatissez un peu le pâton, après l'avoir laissé fermenter pendant 10 à 15 minutes.

B. Mettez la plaque à bouler sur la plaque de la machine. Ne mettez pas de farine sur la plaque à bouler. Avec de la pâte collante, vous pouvez éventuellement mettre un peu de la farine sur la partie supérieure de la pâte.

C. Aplatissez la pâte en descendant le levier ① (tenez-le descendu).

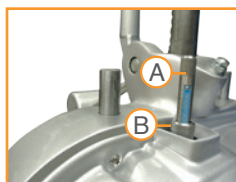
D. Employez le levier à couper ② (le levier sur l'avant de la machine) et coupez en augmentant la pression avec le levier à presser. En actionnant le levier à couper, vous ne pouvez pas lâcher le levier à presser. Cou-



pez les pâtons en une fois.

- E.** Tenez le levier à presser dans la position inférieure et tourner le levier à bouler ③ à gauche. Faites tourner la plaque à bouler ④ pendant 5 secondes et retournez au point de départ.
- F.** Relevez le levier à presser jusqu'à son point de départ et enlevez la plaque à bouler avec les pâtons divisés et arrondis.
- G.** Le réglage du poids des pâtons peut être fait avec la vis sur la tête de la machine. Pour des poids petits, la hauteur de la chambre doit être petite. Quand les pâtons sont déchirés, cela veut dire que la hauteur de la chambre est trop petite. S'il y a des petites pointes sur le pâton, cela veut dire que la hauteur de la chambre est trop importante.

4. ADAPTATION DES POIDS



La hauteur de la chambre doit être adaptée au poids de la pâte afin d'avoir un arrondi parfait. L'adaptation peut être faite en changeant la position de la vis (A). Dévissez la vis à arrêt (B), changez la position de la vis (A) et revissez la vis à arrêt (B).

Les indications sur la vis (A) ne sont là que pour référence. La position de cette vis doit être changée en fonction du type de pâte. Un manque d'espace peut endommager la surface de la pâte et un excès d'espace peut donner des pâtons mal arrondis

Pour obtenir un résultat parfaitement arrondi, vous devez attendre un peu de temps après le pétrissage de la pâte avant de la mettre sur la machine.

5. NETTOYAGE APRES L'EMPLOI

Après l'emploi, il faut nettoyer la machine. Vous devez ouvrir la tête et tous les restes de pâte doivent être enlevés des couteaux. N'employez jamais d'huile végétale pour graisser le couteau. Les restes de la pâte durciront et peuvent endommager le couteau ou faire oxyder la machine.

6. ENTRETIEN

- A.** Les courroies en V doivent être tendues régulièrement si la machine devient de plus en plus lente.
- B.** Graissez les raccords tous les 3 mois.
- C.** Tous les 3 mois, le bain d'huile en-dessous de la plaque à bouler doit être contrôlé. Remplissez le bain s'il n'y a pas assez d'huile. La quantité totale d'huile est d'environ 3 litres.





Dough divider/rounder • Diviseuse-Bouleuse
• Verdeler-opboller • Teigteil- und Wirkmaschine •
Divisora boleadora • Spezzatrice arrotondatrice



SM3-30 • SM4-30 • SM9-36

Proficiat met de aankoop van uw verdeler-opboller.
De machine werd alvorens te leveren getest in het
magazijn in België.

NL

Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een machi-
ne die klaar is voor installatie.

Voor een goede werking en lange levensduur van uw verdeler-opbol-
ler, raden wij u aan deze handleiding
grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met de machine.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u
veel werkgenot.



Sinmag Europe Team.

1. Installatie

Gebruik de bijgevoegde tekening met de montageplaats voor de verankeringsbouten om deze in de grond te verankeren. Wanneer dat gebeurd is, stel dan de machine zo op dat de 4 verankeringsbouten door de voorziene gaten in het frame gaan. Span nu de moeren van de verankeringsbouten aan om de machine in die positie vast te zetten.

Verwijder nu de opbolplaat (onderdeel 42) en vul het oliebad voor het opbolmechanisme met de bijgevoegde smeerolie.



De opbolplaat moet op een correcte manier terug geplaatst worden. De inkepingen in de plaat moeten op de bovenste geleidingsvlakken van de zijkant van de machine passen en de pin van de aandrijfjas moet in de ronde uitsparing van de opbolplaat passen.

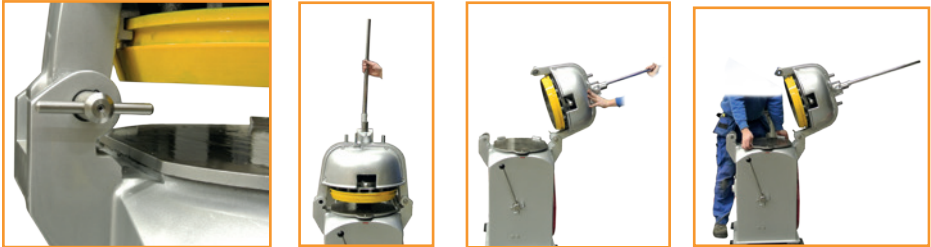
Vooraleer u de opbolplaat volledig aanbrengt, moet de schuif ingepast worden in overeenstemming met de twee rode merktekens die op het fijne omslagblad werden aangebracht. Daarna kan de plaat verticaal van bovenuit aangebracht worden zodat de aandrijfpin en de parallelle geleider van de sleuf in de overeenkomstige gaten en gleuven ingepast kunnen worden. Nadat de plaat geplaatst werd, zou u de correcte plaatsing ervan moeten controleren door de opbolwerking in gang te zetten.



2. Reiniging voor gebruik

Vooraleer men de machine met deeg gaat gebruiken, moet de machine grondig gereinigd worden. Open daartoe het bovenstuk van de machine door één van de twee klemgrendels (onderdeel 36) weg te nemen en het bovenstuk naar één kant te kantelen. Draai de deegcontrole-ring (onderdeel 7) uit door hem te draaien tot de inkepingen ervan op gelijke hoogte staan met de twee spangrendels.

Beweeg de snijhendel op een dusdanige manier dat de messen naar buiten komen om ze te kunnen schoonmaken.



3. Gebruik

A. Het gewogen stuk deeg moet op een opbolplaat binnen de aangeduide cirkel geplaatst worden. Druk het deeg daarbij een beetje plat, nadat het een rijstijd gehad heeft van ongeveer 10 tot 15 minuten.

B. Plaats de opbolplaat met het deeg op de plaat van de machine. Bestrooi de opbolplaat niet met bloem. Eventueel bij kleverige degen mag de bovenkant van het deegstuk wel een beetje bestrooid worden.

C. Druk het deeg plat door de drukhendel ① naar beneden te trekken (hou deze naar beneden).

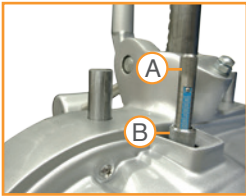
D. Bedien de messen door de snijhendel ② in het bovenste deel van de machine te gebruiken. De deegstukken worden vervolgens



gesneden door de drukhendel verder naar beneden te drukken. Gedurende het snijden van de deegstukken mag u de drukhendel niet loslaten, snij de deegstukken in één keer.

- E.** Hou de drukhendel op zijn laagste positie en beweeg de opbolhendel ③ naar links. Laat de opbolplaat ④ voor vijf seconden draaien en keer daarna naar de startpositie terug.
- F.** Breng de drukhendel volledig terug naar boven en verwijder de opbolplaat met de verdeelde en opgebolde deegstukken.
- G.** Instellen van deeggewicht gebeurt via de instelregeling bovenaan de machine. Voor kleine gewichten moet de kamerhoogte laag zijn. Wanneer de deegstukken gescheurd zijn, wil dit zeggen dat de kamerhoogte te klein is. Wanneer er puntjes op het deeg staan, wil dit zeggen dat de kamerhoogte te groot is.

4. Aanpassing naar gewicht



Om het beste resultaat te verkrijgen bij het opbollen, moet de ruimte voor het ronden aangepast worden naargelang het gewicht van de deegstukken. Die aanpassing kan gebeuren door de positie van de bijstelschroef ① aan te passen. Los de tegenschroef ②, stel de schroef bij en draai de tegenschroef terug vast.

De merktekens op de bijstelschroef ① staan er louter ter referentie. De positie van die schroef moet aangepast worden naargelang de samenstelling en het gewicht van het deeg. Als er te weinig plaats is om op te bollen kan de buitenkant van het deeg beschadigd worden en te veel plaats kan dan weer de opbolling van het deeg negatief beïnvloeden.

Wij herinneren er u aan dat het deeg even moet rusten alvorens het op de machine te leggen. Op die manier verkrijgt u het beste resultaat bij de opbolling.

5. Reiniging na gebruik

Na gebruik moet de machine altijd grondig gereinigd worden. De kop moet geopend worden en de resten deeg moeten met een mes verwijderd worden. Gebruik nooit plantaardige olie om het mes te smeren. De resten deeg zullen hard worden en kunnen het mes beschadigen of de machine langzaam doen roesten.

6. Onderhoud

- A.** De V-riemen moeten regelmatig opgespannen worden wanneer de machine begint te vertragen.
- B.** De nippels moeten om de drie maanden met een oliepijstool gesmeerd worden.
- C.** Elke drie maanden moet de smeerolie in het smeerbad onder de opbolplaat nagezien worden. Vul indien nodig olie bij. De totale hoeveelheid olie in dit bad is ongeveer drie liter.





Dough divider/rounder • Diviseuse-Bouleuse
• Verdeler-opboller • Teigteil- und Wirkmaschine •
Divisora boleadora • Spezzatrice arrotondatrice



SM3-30 • SM4-30 • SM9-36

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Teigteil- und Wirkmaschine. Diese Maschine wurde vor der Lieferung gründlich in unserem Lager in Belgien geprüft. Auf dieser Weise können wir die Lieferung einer zur Installation fertigen Maschine garantieren.

D

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer der Teigteil- und Wirkmaschine, raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

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



Sinmag Europe Team.

1. INSTALLATION

Das hinzugefügte Blatt mit der Position der Verankerungsriegel kann verwendet werden, um die vier Verankerungsriegel zusammenzusetzen. Wenn diese Riegel fertig sind, stellen Sie bitte die Maschine in einer derartigen Position, dass die Riegel in die Löcher des Rahmens passen. Schrauben Sie danach bitte die Muttern der Verankerungsriegel an. Bei ebenem Boden kann die Maschine auch ohne Verschraubung genutzt werden.

D



Entfernen Sie jetzt bitte die Wirkplatte Nr. 42 und füllen Sie das Öl, welches sich in einem Behälter im unteren Teil der Maschine befindet, in den dafür vorgesehenen Raum unterhalb der Wirkplatte.

Die Wirkplatte muss korrekt wiederinstalliert werden. Die Risse im Untergestell der Wirkplatte müssen mit den oberen Leitungsoberflächen auf der Seite übereinstimmen und der Stift des Führungsschafts muss mit der Ausparung für die Balle in der Wirkplatte übereinstimmen.

Um nachzuprüfen ob die verschiedenen Teile korrekt installiert worden sind, setzen Sie bitte die Wirkplatte an der Seite fest und heben Sie danach eine Seite der Wirkplatte. Jetzt werden Sie einfach sehen können ob alles korrekt installiert worden ist.



Bevor Sie damit anfangen die Wirkplatte zusammenzustellen, sollte aber der Schieber installiert werden in Übereinstimmung mit den zwei roten Kennzeichen die auf dem feinen Umschlagblatt angebracht sind. Danach kann die Wirkplatte von oben hin vertikal eingeschoben werden, damit der Führungsstift und der Parallelführer des Schiebers mit den geeigneten Löchern und Rissen übereinstimmen. Nachdem Sie die Wirkplatte zusammengesetzt haben, können Sie die korrekte Installation nachprüfen, indem Sie den Wirkhebel bedienen.

Verbinden Sie die Maschine mit der korrekten Stromversorgung, wie diese auf dem Namenschild des Herstellers angegeben ist. Sobald die Maschine nun am Elektrizitätsnetz angeschlossen ist, ist der Maschine fertig zur Ingebrauchnahme.

2. REINIGUNG VOR DER INGEBRAUCHNAHME

Bevor Sie damit anfangen mit Teig zu arbeiten, reinigen Sie bitte die Maschine eingehend. Öffnen Sie bitte den Maschinekopf, indem Sie einer der beiden Klemmriegel Nr. 36 entfernen und den Maschinekopf nach einer Seite umkippen.

D

Entfernen Sie bitte den Teigkontrollerring Nr. 7, indem Sie ihn bis den Punkt drehen wo die zwei Riegel auf die Einkerbungen des Teigkontrollerrings kommen.

Bedienen Sie den Schneidehebel so, dass die Messer herauskommen, damit Sie sie reinigen können.



3. Gebrauch

- A.** Das gewogene Teigstück muss auf einen Wirkteller innerhalb des angegebenen Kreises gelegt werden. Zerdrücken Sie den Teig ein wenig.
- B.** Legen Sie bitte den Wirkteller mit dem Teig auf die Wirkplatte der Maschine. Bestäuben Sie den Wirkteller bitte nicht mit Mehl.
- C.** Pressen Sie den Teig, indem Sie die Pressstange ① nach unten ziehen.
- D.** Bedienen Sie jetzt den Schneidehebel ② (oben in der Maschine) und schneiden Sie

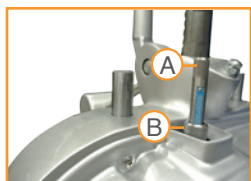


den Teig, indem Sie den Drückhebel nach unten ziehen.

- E.** Während Sie den Schneidehebel bedienen, dürfen Sie die Pressstange nicht loslassen. Drücken Sie bitte auf einmal bis zum Ende.
- F.** Halten Sie bitte die Pressstange in der unteren Position und bewegen Sie jetzt den Wirkhebel **③** nach links. Lassen Sie die Wirkplatte **④** etwa 3 bis 5 Sekunden drehen und bringen Sie den Wirkhebel danach zum Ausgangspunkt zurück. Heben Sie bitte die Pressstange zu seinem Ausgangspunkt und entfernen Sie den Werkteiler mit den geteilten und gewirkten Teigstücken.

D

4. ANPASSUNG JE NACH DEM GEWICHT



Der Raum zum Wirken sollte je nach dem Gewicht der Teigstücke angepasst werden, damit Sie ein ausgezeichnetes Ergebnis der Rundung bekommen werden. Diese Anpassung kann eingestellt werden, indem Sie die Position der Anpassungsschraube **A** ändern. Schrauben Sie dazu bitte

zunächst die Gegenschraube **B** los, stellen Sie die Anpassungsschraube **A** auf die erwünschte Position ein und schrauben Sie die Gegenschraube **B** wieder an.

Die Kennzeichen auf der Anpassungsschraube **A** sind nur Richtwerte. Die Position dieser Schraube sollte angepasst werden je nach dem Zustand des Teiges. Zu wenig Raum zum Wirken wird möglicherweise der Oberfläche des Teiges schaden, während zu viel Raum zum Wirken möglicherweise die Rundung der Teigstücke negativ beeinflussen könnte.

Um ein ausgezeichnetes Ergebnis der Rundung zu bekommen, raten wir Ihnen, den Teigballen nach dem Kneten eine Weile ruhen zu lassen, bevor Sie ihn auf die Maschine legen.

5. REINIGUNG NACH GEBRAUCH

Reinigen Sie bitte die Maschine eingehend nach jedem Gebrauch. Der Maschinekopf muss dabei geöffnet werden und alle Reste des Teiges müssen vom Messer entfernt werden. Verwenden Sie dabei bitte kein Pflanzenöl. Die Reste des Teiges werden sich sonst verhärten und das Öl könnte das Messer beschädigen!

D

6. Wartung

- A.** Die V-Riemen müssen regelmäßig gespannt werden wenn die Wirkbewegungen langsamer werden.
- B.** Fetten Sie bitte dreimonatlich die Nippel mit einer Fettpresse. Dreimonatlich sollte auch das Schmieröl im Ölbad unter der Wirkplatte kontrolliert werden.
- C.** Füllen Sie bitte den Inhalt nach wenn das Öl nicht ausreichend ist. Der Gesamthalt des Öls ist ungefähr 3 Liter.





Dough divider/rounder • Diviseuse-Bouleuse
• Verdeler-opboller • Teigteil- und Wirkmaschine •
Divisora boleadora • Spezzatrice arrotondatrice



SM3-30 • SM4-30 • SM9-36

¡Felicidades con la compra de esta divisora boleadora!
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

ES

Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

1. Instalación

Después que ha desembalado la máquina, hay que controlarla a fondo para verificar si no ha sido dañada durante el transporte. Advierta el fabricante de todo daño antes de emplear la máquina.

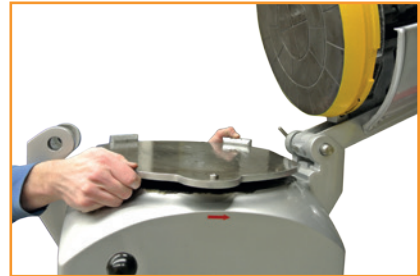
Saque la placa moldeadora nr. 42, llene con el aceite adjunto para el mecanismo moldeador.



ES

La placa moldeadora tiene que ser devuelta en su sitio correctamente. Las rendijas en la base de la placa tienen que encajar en las superficies deslizables superiores del costado y la clavija del eje motor tiene que encajar en el asiento del cojinete de bolas de la placa moldeadora. El modo mejor para efectuar esta operación es de fijar la placa moldeadora a un lado y luego levantar un lado para controlar si todas piezas han sido puestas correctamente.

Antes de montar la placa, la corredera tiene que ser encajada en concordancia con las marcas rojas que están en la hoja de cubierta pequeña. Luego la placa puede ser metida verticalmente de arriba de modo que el eje motriz y el conductor de la corredera encajan en los agujeros y las rendijas.



Después de montar la placa, controlar la posición correcta en operando la palanca de moldear.

2. Alimentación eléctrica

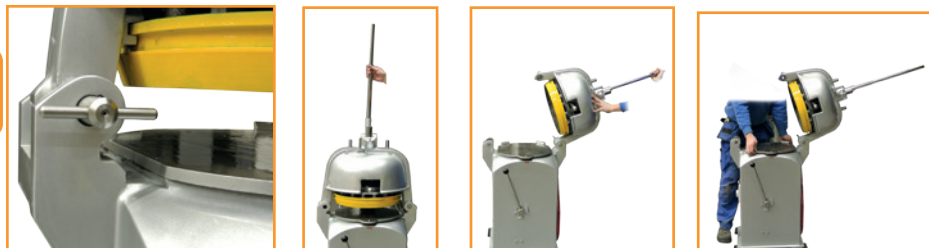
Prevea la alimentación eléctrica correcta como indicada en la placa de identificación.

3. Limpieza antes del uso

Antes de la operación con la masa, la máquina tiene que ser limpiada cuidadosamente. Abrir la cabeza por sacar uno de los tornillos de acoplamiento nr. 36 y levantar la cabeza a un lado.

Sacar el anillo para controlar la masa nr. 7 por volverlo hasta los dos tornillos que están apoyados sobre las muescas del anillo de control. Manejar la palanca de modo que el cuchillo salga para la limpieza.

ES



4. Manejo

A. La masa pesada debe ser puesta en una placa moldeadora en el círculo marcado. Allanar la masa un poco.

B. Meter la placa moldeadora con la masa en la placa moldeadora de la máquina. No meter harina en la placa.

C. Prensar la masa bajar la palanca para prensar . ①.

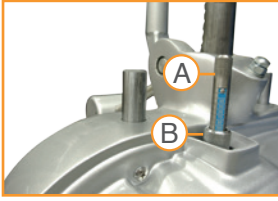
D. Manejar la palanca de cortar ② (manivela colocada en la cabeza de la máquina) y cortar la masa bajando la palanca de presión más. Cuando maneja la palanca de cortar, no soltar la palanca de presión. Prensar la masa en un movimiento .

E. Guardar la palanca de presión en la posición baja y prensar la palanca para moldear ③ uniformemente a la izquierda, para 3 - 5 segundos.

F. Levantar la palanca de presión hasta la posición de parada y sacar la placa moldeadora ④ con las piezas de masa divididas y boleadas.



5. Adaptación del peso



El espacio para bolear tiene que ser adaptado según el peso del trozo de masa para obtener el mejor resultado. posible para cambiar la posición del tornillo (A). Aflojar la contratuerca (B), poner el tornillo adaptandolo (A) en posición y atornillar la contratuerca de nuevo.

La escala en el tornillo (A) es dada solamente para su referencia. La posición del tornillo depende también de la estructura de la masa. Cuando el espacio es demasiado pequeño, la superficie de la masa puede ser dañada y cuando el espacio está demasiado grande, la masa puede ser mal boleada.

Antes de meter la masa en la máquina, hay que asegurarse de lo que la masa tiene que descansar durante un rato después amasar para obtener el mejor resultado.

6. Limpieza después del uso

Después del uso, la máquina siempre tiene que ser limpiada a fondo. Hay que abrir la cabeza y los restos de masa tienen que ser sacados del cuchillo. No usar el aceite vegetal para engrasar el cuchillo. Los restos de la masa se endurecerán y pueden dañar el cuchillo o corroer la máquina gradualmente.

7. Mantenimiento

Las correas tienen que ser tensadas de vez en cuando cuando la máquina funciona más despacio. Engrasar el manguito con una pistola de engrasar cada 3 meses. Cada tres meses el aceite de lubricación en el baño de aceite abajo de la placa moldeadora tiene que ser controlado.

Rellenar cuando el aceite no es suficiente. El aceite empleado es "SHELL #W-R68".





Dough divider/rounder • Diviseuse-Bouleuse
• Verdeler-opboller • Teigteil- und Wirkmaschine •
Divisora boleadora • Spezzatrice arrotondatrice



SM3-30 • SM4-30 • SM9-36

Congratulazioni per l'acquisto della spezzatrice arrotondatrice. Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata della spezzatrice arrotondatrice, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

Sinmag Europe Vi ringrazia per la Vostra fiducia accordataci e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.



Sinmag Europe Team.

IT

1. Installazione

Utilizzare il foglio allegato con la posizione dei bulloni di ancoraggio per fissare questi bulloni sul pavimento. Quando i bulloni sono fissati, installare la macchina in modo tale che i bulloni combacino con i buchi nel telaio. Poi stringere i dadi dei bulloni per fissare la macchina al suo posto.

Portare via la piastra d'arrotondamento (pezzo no. 42), riempire il bagno d'olio per il meccanismo d'arrotondamento con l'olio allegato.



IT

Rimettere la piastra e posizionarla correttamente al suo posto. Le fessure nella parte inferiore della piastra devono combaciare con i piani conduttrici superiori del lato verticale. Il nottolino dell'albero motore deve anche combaciare con la sede del cuscinetto a sfera della piastra posizionata.

Il modo più adatto per controllare se tutti i pezzi sono stati installati bene è di attaccare la piastra posizionata al lato e poi alzare un lato per controllare se tutti i pezzi sono stati posizionati bene.



Prima di assemblare la piastra, posizionarla sulla guida di scorrimento che deve essere installata in sintonia con le due tacche rosse che sono indicate sul foglio piccolo esterno. Poi, la piastra può essere installata verticalmente in alto, cosicché il perno di trascinarsi e la guida parallela della guida di scorrimento combacino con i buchi alle fessure corrispondenti. Dopo aver assemblato la piastra, controllare se è stata installata correttamente, operando la leva d'arrotondamento. Collegare la macchina alla fornitura d'elettricità corretta, come indicato sulla targhetta. Quando la macchina è collegata, è pronta per essere utilizzata.

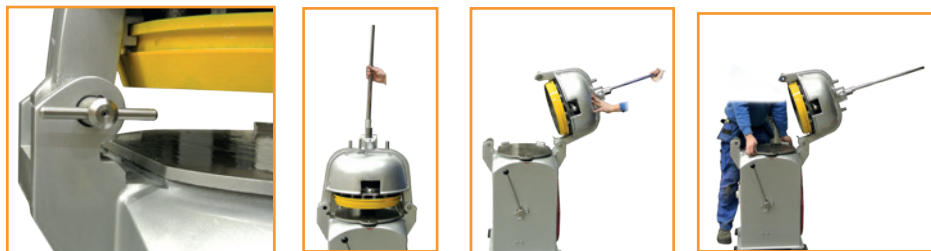
2. Pulizia prima dell'uso

Prima di essere utilizzata con la pasta, la macchina deve essere pulita a fondo.

Aprire la testa portando via uno dei perni di serraggio (pezzo no. 36) e alzando la testa da un lato.

Portare via l'anello che controlla la pasta (pezzo no. 7) girandolo fino a quando i due bulloni di fissaggio sono alla stessa altezza come le incisioni dell'anello che controlla la pasta.

Mettere la leva di taglio (nella testa della macchina), in questo modo i coltelli sono pronti per essere puliti.



IT

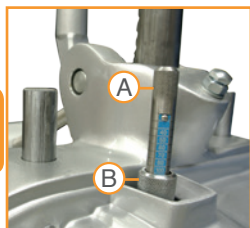
3. Operazione

- A.** La pasta pesata deve essere messa sul piatto rosso nel cerchio indicato. Inserire la pasta nella forma più uniforme possibile.
- B.** Mettere il piatto rosso sulla piastra per l'arrotondamento. Non mettere della farina sul piatto rosso.
- C.** Spianare la pasta calando la leva di pressione ①.
- D.** Utilizzare la leva di taglio ② (la leva in testa della macchina) e regolare alzando la pressione con la leva a pressione. Operando la leva di taglio, non può lasciare la leva a pressione. Pressare la pasta in una sola volta.



- E.** Tenere la leva di pressione nella posizione più bassa e far muovere la leva di formatura ③ costantemente a sinistra. Far girare la piastra di arrotondamento da 3 a 5 secondi e tornare al punto di partenza ④.
- F.** Alzare la leva di pressione fino al punto di partenza e portare via il piatto rosso con le pastelle spezzate e arrotondate.

4. ADATTAMENTO SECONDO PESO



Lo spazio per l'arrotondamento deve essere adattato al peso della pasta al fine di avere un'arrotondatura perfetta. L'adattamento può essere fatto cambiando la posizione del pomolo ①. Svitare la boccola ②, cambiare la posizione del pomolo ① e avvitare la boccola di nuovo.

Le indicazioni sul pomolo ① ci sono solo per riferimento. La posizione di questo pomolo deve essere cambiata dipendentemente dallo stato della pasta. Una mancanza di spazio può danneggiare la superficie della pasta e un'abbondanza di spazio può provocare delle paste mal arrotondate.

Per ottenere un risultato perfetto di arrotondamento, si consiglia di far riposare la pasta prima di metterla sulla macchina.

5. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, se vuole, pulire la macchina a fondo. Aprire la testa e tutti i resti di pasta devono essere portati via del coltello. Non utilizzare mai dell'olio vegetale per ingrassare il coltello. I resti della pasta s'induriranno e possono danneggiare il coltello o fare arrugginire la macchina.

6. MANUTENZIONE

- A.** Le cinghie V devono essere tese regolarmente se la macchina diventa sempre più rigida.
- B.** Ingrassare i raccordi ogni tre mesi.
- C.** Ogni tre mesi, l'olio sotto la piastra d'arrotondamento deve essere controllato. Integrare dell'olio al bagno se non ce n'è abbastanza. La quantità totale d'olio è circa 3 litri.



IT



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