



## **MANOTRAD**

Diviseuse/formeuse manuelle  
Manual dough divider/moulder  
Manuele deegverdeler/vormer  
Manuelle Teigteiler. Formmaschine  
Divisora/formadora manual  
Spezzatrice/Formatrice manuale

Nous vous félicitons pour l'achat de votre diviseuse/formeuse manuelle.  
Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique.  
De cette façon, nous pouvons vous assurer le 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'utiliser 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.

**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 le diviseur/formeuse manuelle **MANOTRAD**.

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 : **MANOTRAD**

<b>CAPACITÉ PÂTE</b>	<b>9,8 L (5 - 6 kg)</b>
<b>POIDS NET MACHINE</b>	<b>75 kg</b>

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 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. En cas de fonctionnement défaillant ou anormal, de casse, de déplacement incorrect ou de bruit

inhabituel, arrêter immédiatement la machine.

8. Porter des gants de protection pour effectuer le nettoyage et la maintenance.
9. Pour toute maintenance extraordinaire, s'adresser au fabricant ou à un personnel qualifié ou agréé.
10. Ne pas utiliser de jet d'eau ni pulvériser de l'eau pour nettoyer la machine.
11. 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 efficace 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 nécessaires de la machine.

#### 3.3 DÉBALLAGE

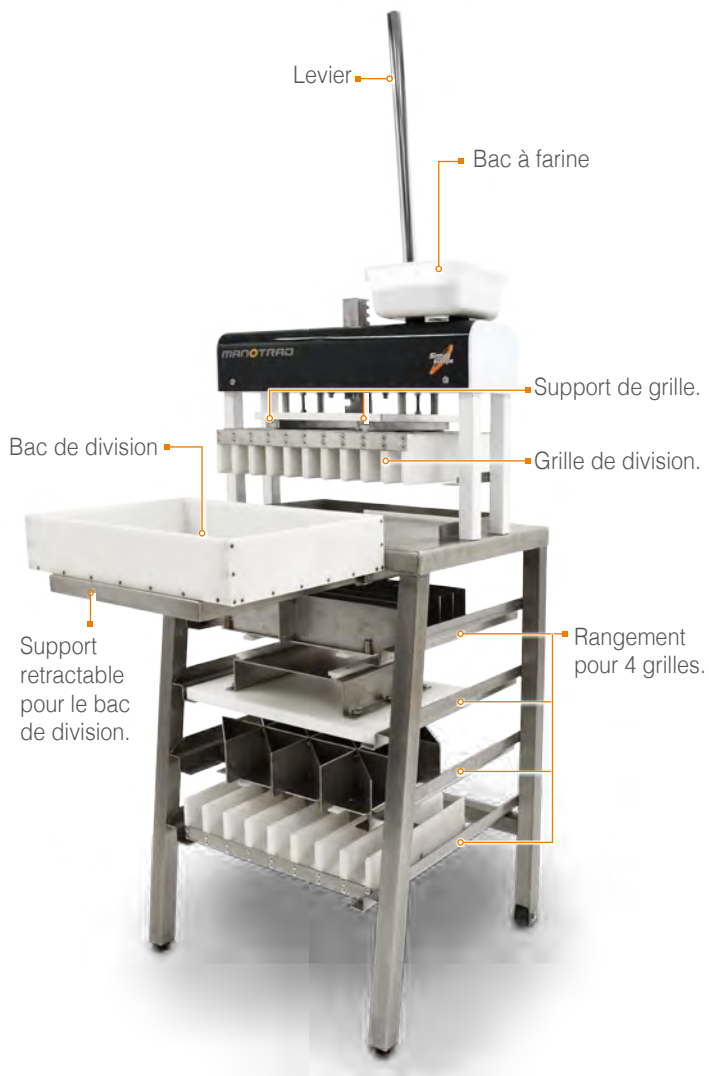
A la réception de la machine, enlever tout l'emballage et les protections pour le transport, y compris les bâches de protection en plastique des panneaux extérieurs.

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.

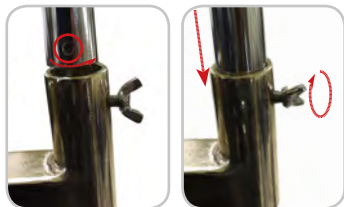
#### 3.4 EMBLACEMENT

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.



## LEVIER

Montez le levier sur la machine.



## GRILLES

### Monter

Schuiф het rooster met de v-vormige uitparing naar voor in de geleiders.



### Socle

Faites glisser la grille avec la découpe en forme de V vers l'avant dans les guides.



## UTILISATION

- Détendez la pâte pendant environ 10 minutes.
- Mettez le bac de division sur le support retractable.
- Enduire le bac de division avec de l'huile comestible.
- Mettez le tapis de silicone dans le bac de division.
- Fariner le bac de division.
- Relâchez la pâte préparée.
- Mettez la pâte dans le bac de division.
- Mettez de la farine sur la pâte.
- Égaliser la pâte dans le bac de division à la main.
- Choisissez la grille désirée et placez-la dans le support de grille.
- Placez le bac de division sous la grille de séparation contre les guides.
- Abaissez le levier pour diviser et former la pâte.
- Lorsque les lames de la grille touchent le bas du bac de division, exercez une pression brève et ferme sur le levier.
- Poussez le levier vers le haut en position verticale.
- Retirez le bac de division sur le support retractable.
- Retirez les morceaux de pâte divisés et placez-les sur la surface de cuisson désirée.

## NETTOYAGE

- Ne pas utiliser d'eau pour laver la surface de la machine directement pour éviter la rouille.
- Après une utilisation quotidienne, utilisez une brosse et un chiffon pour nettoyer les grilles de division et les bacs de division. Enlevez les résidus de pâte, sinon ils durciront et endommageront la grille de séparation ou corroderont graduellement la machine.

## CHAQUE TROIS MOIS

- Lubrifier la machine.
- Vérifier et graisser l'axe principal et le levier.



## **MANOTRAD**

Diviseuse/formeuse manuelle  
Manual dough divider/moulder  
Manuele deegverdeler/vormer  
Manuelle Teigteiler. Formmaschine  
Divisora/formadora manual  
Spezzatrice/Formatrice manuale



ENG

Congratulations with the purchase of this manual dough divider/moulder.  
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 this machine, 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 machine.



Sinmag Europe Team.

**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 at introducing you on how to install, operate and maintain the manual dough divider/moulder **MANOTRAD**.

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. SPECIFICATION

Machine model: **MANOTRAD**

<b>DOUGH CAPACITY</b>	<b>9,8 L (5 - 6 kg)</b>
<b>NET WEIGHT MACHINE</b>	<b>75 kg</b>

## 2. SAFETY INFORMATIONS

### 2.1 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. Stop operating the machine immediately as soon as there is any defective or abnormal operation, a breakage, any incorrect movements, or unusual noises.
8. Use protective working gloves for cleaning and maintenance.
9. For all extraordinary maintenance, consult the manufacturer or qualified and authorised

personnel.

10. Do not use water jets or spray to clean the machine.
11. When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves.

ENG

## 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 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 machine 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 prevented (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.

### 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.



## LEVER

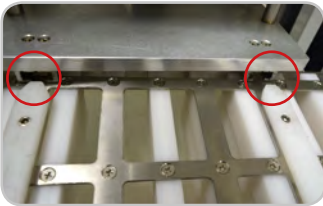
Mount the lever on the machine.



## GRIDS

### Place

Slide the grille forward with the V-shaped cut-out in the guides.



### Support

Place the grid with the sharp side of the blades upwards on the storage rails.



## OPERATION

- Relax the dough for about 10 minutes.
- Put the division bin on the extractable support.
- Grease the division bin with edible oil.
- Put the silicone mat in the division bin.
- Flour the division bin.
- Release the prepared dough.
- Put dough in the division bin.
- Put some flour on the dough.
- Flatten the dough in the division bin by hand.
- Choose desired grid and place it in the gridholder.
- Position the division bin underneath the dividing grid against the guides.
- Pull down the lever to divide and mould the dough.
- When the grid blades touch the bottom of the division bin, give the lever a short and firm push.
- Push the lever back up in vertical position
- Pull out the division bin on the extractable support.
- Take out the divided dough pieces and place them on your preferred baking surface.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not use water to wash the surface of the machine directly to avoid rust.
- After daily use, use brush and cloth to clean division grids and division bin. Remove dough residue, or else it will become hard and damage the dividing grid or corrode the machine gradually.

### EVERY THREE MONTHS

- Lubricate the machine..
- Check and grease the main shaft and lever.



## **MANOTRAD**

Diviseuse/formeuse manuelle  
Manual dough divider/moulder  
Manuele deegverdeler/vormer  
Manuelle Teigteiler. Formmaschine  
Divisora/formadora manual  
Spezzatrice/Formatrice manuale

Proficiat met de aankoop van uw manuele deegverdeler/vormer.  
De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België.  
Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een machine die klaar is voor  
installatie.

NL

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

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



Het Sinmag Europe Team.



## NOTA

Het gebruik van deze of elk andere industriële machine houdt risico'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.

NL

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 **MANOTRAD** deegverdeler/vormer.

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

### 1.2. SPECIFICATIES

Machinemodel: **MANOTRAD**

DEEGCAPACITEIT	9,8 L (5 - 6 kg)
NETTOGEWICHT MACHINE	75 kg

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 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. Stop de machine onmiddellijk in geval van foutieve of abnormale werking, hapering of eender welke ongewone werking of geluid van de machine.
8. Draag beschermende handschoenen tijdens het onderhoud van de machine.
9. Laat uitzonderlijk onderhoud of herstellingen enkel uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
10. Gebruik geen stromend water of water onder druk om de machine schoon te maken.
11. Draag beschermende handschoenen als u met scherpe onderdelen van de machine werkt.

NL

## 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 onaantoonbare 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. verforzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechniker 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.



## HEFBOOM

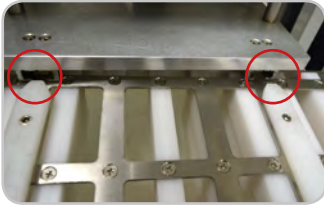
Monteer de hefboom op de machine.



## ROOSTERS

### Plaatsen

Schuif het rooster met de v-vormige uitparing naar voor in de geleiders.



### Onderstel

Plaats het rooster met de scherpe zijde van de messen naar boven op de opbergrails.





## GEBRUIK

- Laat het deeg 10 min rusten.
- Zet de verdeelbak op de uitschuifbare geleider.
- Leg het siliconematje in de verdeelbak.
- Strooi wat bloem in de verdeelbak.
- Maak het bereide deeg los.
- Plaats het deeg in de verdeelbak.
- Strooi wat bloem over het deeg
- Egaliseer het deeg met de hand in de verdeelbak.
- Schuif het gewenste rooster in de roosterhouder.
- Plaats de verdeelbak onder het verdeelrooster tegen de opstaande rails.
- Trek de hefboom omlaag om het deeg te verdelen en vormen.
- Geef een korte en krachtige duw op de hefboom wanneer de messen de bodem van de verdeelbak raken.
- Duw de hefboom weer terug in horizontale positie.
- Plaats de verdeelbak op de uitschuifbare geleider
- Neem de verdeelde deegstukken uit de verdeelbak en plaats ze op de gewenste bakondergrond..

## ONDERHOUD EN REINIGING

- Giet water niet direct op de machine om roestvorming te voorkomen.
- Na dagelijksgebruik de verdeelroosters en verdeelbak reinigen met borstel en doek.
- Verwijder achtergebleven deegresten omdat deze hard worden en de machine en onderdelen kunnen beschadigen.

## ELKE DRIE MAANDEN

- Smeer de machine.
- Controleer het vet op de schacht en hefboom.



## **MANOTRAD**

Diviseuse/formeuse manuelle  
Manual dough divider/moulder  
Manuele deegverdeler/vormer  
Manuelle Teigteiler. Formmaschine.  
Divisora/formadora manual  
Spezzatrice/Formatrice manuale



Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Manuelle Teigteiler. Formmaschine.  
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.

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer des Maschine,  
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.

## 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.

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 Spiralknetzer **MANOTRAD**

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

### 1.2. TECHNISCHE DATEN

Modell: **MANOTRAD**

KAPAZITÄT	9,8 L (5 - 6 kg)
NETTOGEWICHT MASCHINE	75 kg

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 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. Benutze 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.

#### 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 Vertreter. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreter, der die Maschine lieferte.

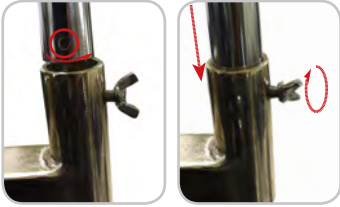
#### 3.4 AUFSTELLUNGORT

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. Sie muss auf einem ebenen, festen und trockenen Boden installiert werden.
3. Die Maschine sollte in Längs- und Querrichtung möglichst waagrecht stehen. Dies gewährleistet die größte Stabilität.



## HEBEL

Montieren Sie den Hebel an die Maschine.

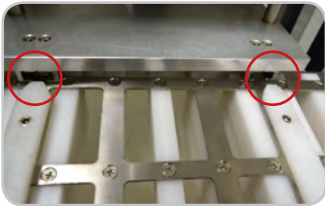


D

## GITTER

### Position

Schieben Sie das Gitter mit dem V-förmigen Ausschnitt in den Führungen nach vorne.



### Halterung

Legen Sie das Gitter so auf die Halterungsschienen, dass die scharfe Seite der Messer nach oben weist.





## BEDIENUNG

- Lassen Sie den Teig etwa 10 Minuten ruhen.
- Legen Sie die Teilwanne auf die ausziehbare Halterung.
- Fetten Sie die Teilwanne mit Speiseöl ein.
- Legen Sie die Silikonmatte in die Teilwanne.
- Bestäuben Sie die Teilwanne mit Mehl.
- Nehmen Sie den vorbereiteten Teig.
- Geben Sie den Teig in die Teilwanne.
- Streuen Sie etwas Mehl auf den Teig.
- Drücken Sie den Teig in der Teilwanne von Hand flach.
- Wählen Sie das gewünschte Gitter aus und setzen Sie es in den Gitterhalter ein.
- Positionieren Sie die Teilwanne unter dem Trenngitter an den Führungen.
- Ziehen Sie den Hebel nach unten, um den Teig zu teilen und zu formen.
- Wenn die Gittermesser den Boden der Teilwanne berühren, drücken Sie kurz und fest auf den Hebel.
- Drücken Sie den Hebel wieder nach oben in die vertikale Position.
- Ziehen Sie die Teilwanne auf der ausziehbaren Halterung heraus.
- Nehmen Sie die geteilten Teiglinge heraus und legen Sie sie auf die gewünschte Backfläche.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Waschen Sie die Oberfläche der Maschine nicht mit Wasser ab, um Rost zu vermeiden.
- Reinigen Sie nach dem täglichen Gebrauch Trenngitter und Teilwanne mit Bürste und Tuch. Entfernen Sie Teigreste, sonst werden sie hart und beschädigen das Trenngitter oder die Maschine korrodiert allmählich.

## ALLE DREI MONATE

- Schmieren Sie die Maschine.
- Überprüfen und fetten Sie Hauptwelle und Hebel.



ES

## **MANOTRAD**

Diviseuse/formeuse manuelle  
Manual dough divider/moulder  
Manuele deegverdeler/vormer  
Manuelle Teigteiler. Formmaschine  
Divisora/formadora manual  
Spezzatrice/Formatrice manuale

¡Felicidades con la compra de esta divisora/formadora manual!

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.

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



Sinmag Europe Team.

## AVISO

El uso de este o cualquier equipo industrial puede conllevar riesgos por superficies calientes, objetos afilados o peligros derivados de la exposición a la alimentación eléctrica. Este manual le facilitará el uso seguro y eficiente de nuestro equipo.

Todos los equipos, tantos si se consideran peligrosos como si no, deben utilizarse conforme a los principios de buenas prácticas de fabricación.

El operador de este equipo debe ser mayor de edad. Antes del funcionamiento, lea y siga las instrucciones atentamente para una máxima seguridad, y para obtener el mejor uso de nuestro equipo.

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 BREVE INTRODUCCIÓN

Este manual pretende presentar cómo instalar, operar y mantener la amasadora espiral **MANOTRAD**

Gracias por elegir **SINMAG EUROPE** como Su proveedor. Para cualquier pregunta, contacte con su oficina o distribuidor local, que le ofrecerá un servicio instantáneo e ideal.

### 1.2. ESPECIFICACIONES

Modelo de máquina: **MANOTRAD**

CAPACIDAD	9,8 L (5 - 6 kg)
PESO NETO MÁQUINA	75 kg

## 2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### 2.1 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD LABORAL

La máquina solo debe ser utilizada por personal que haya recibido la formación adecuada para su finalidad y sobre el contenido de esta publicación.

**Para garantizar un trabajo seguro, siga las instrucciones siguientes:**

1. Instale la máquina conforme a los requisitos de trabajo seguro en el lugar de trabajo.
2. No coloque la máquina cerca de una fuente de calor y no la utilice en un lugar donde el entorno pueda presentar riesgo de explosión.
3. Utilice la máquina con mucho cuidado y sin distraerse nunca.
4. No lleve ropa holgada ni ropa con mangas anchas o abiertas.
5. No retire, cubra ni modifique las placas de identificación situadas sobre la estructura de la máquina.
6. No utilice la máquina como superficie de trabajo y no coloque ningún objeto sobre la misma que no sea necesario para las operaciones de trabajo normales.
7. No utilice la máquina con conexiones eléctricas temporales ni cables no aislados.
8. Compruebe periódicamente el estado del cable eléctrico y la abrazadera para cables en la estructura de la máquina; sustituir cuando sea necesario por parte de personal cualificado.

ES

9. Pare la máquina inmediatamente cuando se produzca algún funcionamiento defectuoso o anómalo, alguna rotura, algún movimiento incorrecto o ruidos no habituales.
10. Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica.
11. Utilice guantes de trabajo de protección para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
12. Para todas las tareas de mantenimiento extraordinarias, consulte con el fabricante o con personal cualificado o autorizado.
13. No utilice pulverización ni chorros de agua para limpiar la máquina.
14. Cuando se manipulen accesorios afilados, utilice guantes resistentes a los cortes.

## 3. INSTALACIÓN

### 3.1 REQUISITOS GENERALES DE INSTALACIÓN

NOTA: Es sumamente importante que esta máquina se instale correctamente y que el funcionamiento sea correcto antes del uso. La instalación cumplirá con los requisitos eléctricos, de incendios y de seguridad e higiene locales.

Esta máquina está diseñada para ofrecer muchos años de servicio satisfactorio. La correcta instalación es fundamental para obtener el mejor rendimiento, eficiencia y funcionamiento sin problemas.

### 3.2 INSTALACIÓN

Esta máquina se instalará con un nivel de ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la sala.

Las instalaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal de servicio cualificado. La instalación del equipo debe hacerse según las especificaciones de los fabricantes y los códigos pertinentes de esta sección, en caso contrario se invalidará la garantía.

Los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, sellados con pintura) por el fabricante solo tienen que ser ajustados por un agente de servicio autorizado. No deben que ser ajustados por el instalador.

Es responsabilidad del propietario suministrar y disponer la conexión de todos los servicios en la máquina.

### 3.3 DESEMBALAJE

Al recibir la máquina, lleve a cabo lo siguiente:

Retire todo el embalaje y la protección para el transporte, incluyendo todo el revestimiento de plástico de protección de los paneles exteriores.

Compruebe el equipo y las piezas para ver si hay presencia de daños. Comunique cualquier daño inmediatamente al transportista y al distribuidor. No ponga en marcha nunca la máquina si hay piezas dañadas.

Comuniqué cualquier deficiencia al distribuidor que suministró la máquina.

### 3.4 UBICACIÓN

1. Seleccione una ubicación para la máquina con un espacio mínimo de 0,6 m alrededor de la máquina para el funcionamiento, la limpieza y el servicio.
2. Coloque la máquina en su posición de trabajo aproximada. La divisora debe instalarse sobre un suelo plano, firme y seco.
3. Se recomienda que la máquina esté nivelada de delante a atrás y de lado a lado. Esto asegurará la máxima estabilidad.





## PALANCA

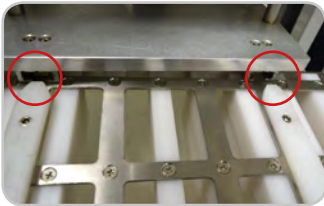
Monte la palanca en la máquina.



## PARRILLAS

### Colocación

Deslice la rejilla hacia delante con el corte en forma de V en las guías.



### Soporte

Coloque la rejilla con el lado afilado de las cuchillas hacia arriba en los raíles de almacenamiento.





## FUNCIONAMIENTO

- Deje descansar la masa durante aproximadamente 10 minutos.
- Coloque la cubeta divisora en el soporte extraíble.
- Engrase la cubeta divisora con aceite comestible.
- Coloque la esterilla de silicona en la cubeta divisora.
- Enharine la cubeta divisora.
- Deje reposar la masa preparada.
- Coloque la masa en la cubeta divisora.
- Ponga un poco de harina sobre la masa.
- Aplane la masa en la cubeta divisora con la mano.
- Elija la rejilla deseada y colóquela en el portarejilla.
- Coloque la cubeta divisora debajo de la parrilla divisora contra las guías.
- Baje la palanca para dividir y moldear la masa.
- Cuando las cuchillas de la rejilla toquen la parte inferior de la cubeta divisora, aplique en la palanca una presión breve y firme.
- Lleve la palanca hacia atrás hasta la posición vertical
- Retire la cubeta divisora sobre el soporte extraíble.
- Saque las piezas de masa dividida y colóquelas en la superficie de horneado elegida.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No utilice agua directamente para limpiar la superficie de la máquina para evitar la oxidación.
- Después del uso diario, utilice un cepillo y un trapo para limpiar las rejillas divisoras y la cubeta divisora. Retire los residuos de masa, u otros, antes de que se endurezcan y dañen la rejilla divisora o corroan la máquina gradualmente.

## CADA TRES MESES

- Lubrique la máquina.
- Compruebe y engrase el eje principal y la palanca.



## **MANOTRAD**

Diviseuse/formeuse manuelle  
Manual dough divider/moulder  
Manuele deegverdeler/vormer  
Manuelle Teigteiler. Formmaschine.  
Divisora/formadora manual  
Spezzatrice/Formatrice manuale

IT

Congratulazioni per l'acquisto di questa Spezzatrice/Formatrice manuale.  
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 macchina, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

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



Sinmag Europe Team.

## ATTENZIONE

L'uso della presente apparecchiatura o di qualsiasi apparecchiatura industriale può generare pericolo di superfici calde, oggetti appuntiti o esposizione ad energia elettrica. Il manuale viene fornito per un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchiatura.

Tutte le apparecchiature, che siano ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate secondo i principi delle buone prassi di fabbricazione

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata da un operatore maggiorenne. Prima dell'uso, leggere attentamente e rispettare le istruzioni per lavorare in massima sicurezza e per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 BREVE INTRODUZIONE

Lo scopo di questo manuale è presentare le modalità di installazione, uso e manutenzione della impastatrice a spirale **MANOTRAD**.

Grazie per aver scelto **SINMAG EUROPE** come Vostro fornitore. Per qualsiasi dubbio, contattate il nostro ufficio o il distributore di zona che Vi fornirà un servizio immediato e soddisfacente.

### 1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello Macchina: **MANOTRAD**

CAPACIDAD	9,8 L (5 - 6 kg)
PESO NETTO MACCHINA	75 kg

## 2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato allo scopo secondo il contenuto di questa pubblicazione

**Per garantire la sicurezza sul lavoro, è necessario rispettare le seguenti istruzioni:**

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale



qualificato.

9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

## 3. INSTALLAZIONE

### 3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

**NOTA:** È importante che la macchina sia installata e che funzioni correttamente prima del suo utilizzo. L'installazione deve essere conforme ai requisiti della normativa locale in materia elettrica, di prevenzione incendi, di sicurezza e tutela della salute.

Questa macchina è stata progettata per garantire un servizio soddisfacente negli anni. Una corretta installazione è essenziale per ottenere migliori prestazioni, efficienza ed un funzionamento senza difficoltà.

### 3.2 INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata in un ambiente con sufficiente aerazione, al fine di evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive.

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da manutentori qualificati. La mancata installazione dell'apparecchiatura secondo le norme e le specifiche del fabbricante espone in questo paragrafo rende nulla la garanzia.

I componenti la cui regolazione è protetta dal fabbricante (es. con sigillo) possono essere regolati solo da un manutentore autorizzato. Non possono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione.

È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

### 3.3 DISIMBALLAGGIO

Al momento della ricezione della macchina, eseguire le seguenti operazioni:

Rimuovere l'imballo e le protezioni per il trasporto, comprese le plastiche di protezione, dai pannelli di rivestimento.

Verificare che l'apparecchiatura ed i componenti non abbiano subito danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportatore e distributore. Mai utilizzare la macchina con parti danneggiate.

Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina.

### 3.4 POSIZIONAMENTO

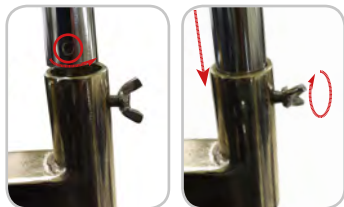
1. Scegliere un luogo nel quale la macchina possa avere almeno uno spazio di 0,6 m attorno per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione.
2. Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.
3. Si raccomanda che la macchina sia livellata da davanti a dietro e da un lato all'altro. Questo garantisce la massima stabilità.





## LEVA

Montare la leva sulla macchina.



## GRIGLIE

### Montaggio

Far scorrere la griglia nelle guide con l'intaglio a V in avanti.



### Custodia

Per riporre la griglia, inserirla nelle guide con il lato affilato delle lame verso l'alto.





## FUNZIONAMENTO

- Far riposare l'impasto per circa 10 minuti.
- Appoggiare la vasca di divisione sul supporto estraibile.
- Ungere la vasca di divisione con olio commestibile.
- Inserire il tappetino di silicone nella vasca di divisione.
- Infarinare la vasca di divisione.
- Prelevare l'impasto preparato.
- Rovesciare l'impasto nella vasca di divisione.
- Spargere un po' di farina sull'impasto.
- Appiattire manualmente l'impasto nella vasca di divisione.
- Scegliere la griglia desiderata e inserirla nel porta griglia.
- Posizionare la vasca di divisione sotto la griglia di divisione contro le guide.
- Abbassare la leva per dividere e dare forma all'impasto.
- Quando le lame della griglia toccano il fondo della vasca di divisione, dare alla leva un colpo breve e deciso.
- Riportare la leva in posizione verticale.
- Estrarre la vasca di divisione sul supporto estraibile.
- Estrarre i pezzi di impasto divisi e collocarli sulla superficie di cottura desiderata.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non utilizzare acqua per lavare direttamente la superficie della macchina per evitare la ruggine.
- Dopo l'uso quotidiano, utilizzare una spazzola per pulire le griglie di divisione e la vasca di divisione. Rimuovere i residui di impasto, che potrebbero indurirsi e danneggiare la griglia di divisione o corrodere gradualmente la macchina.

## OGNI TRE MESI

- Lubrificare la macchina.
- Controllare e lubrificare l'albero principale e la leva.



***[WWW.SINMAGEUROPE.COM](http://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](mailto:info@sinmageurope.com)**